



# Informationsblatt für Neukunden ash-Küchenbetrieb

EU- Betriebsnummer: SL 700 50



## **Neue Arbeit Saar gGmbH Arbeits- und Berufsförderung**

Beschäftigungs- und Qualifizierungsgesellschaft seit 1977

Eine Einrichtung der Diakonie



Geschäftsführung: Monika Steffen-Rettenmaier  
Gesellschafter Kirchenkreis Saar West, Kirchenkreis Saar Ost  
HRB 9799 / Amtsgericht Saarbrücken  
UST ID. Nr. DE 138 167750;en  
Steuer IB: 040/140/05979 Finanzamt Saarbrücken

# Neue Arbeit Saar – ash-Küchenbetrieb



## ● Unser Angebot

Wir liefern wochentäglich einen frisch zubereiteten Mittagstisch an Kindertageseinrichtungen, Schulen und die ash-Sozialkantine. Unser Küchenbetrieb ist EU- und DGE zertifiziert. Auf unseren Speiseplänen ist das DGEzertifizierte Menü farblich gekennzeichnet und garantiert eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Mischkost für die Kita- und Schulverpflegung.

Alternativ stehen täglich ein vegetarisches Essen oder unsere Vollverpflegung zur Wahl.

Bei Ausgabestellen, die besondere Kostformen bestellen wollen, sei es aufgrund vorliegender Lebensmittelintoleranz oder kultureller Besonderheiten in der Lebensmittelauswahl der Mittagstischkunden muslimische Gäste), sollte dies vor Abschluss eines Liefervertrages bei unserer Küchenleitung anmelden.

Wir empfehlen bei Intoleranzen und echten Allergien die Vorlage eines ärztlichen Attestes und betonen, dass auch während des Portionierens durch hauswirtschaftliche Mitarbeiter der Ausgabestelle eine allergene Vermischung (Vorlegebesteck) erfolgen kann.

Unser Verantwortungsbereich für die Essensausgabe endet mit Übergabe des temperaturgeprüften Mittagssessens bei der Ausgabestelle. Die Speiseplanung unterliegt der Kennzeichnungspflicht. Dabei werden nicht lediglich Zusatzstoffe und Allergene ausgewiesen sondern auch die Hauptkomponenten einer Mahlzeit nach den ersten drei Hauptzutaten in jedem Plan benannt.

## ● Unsere Kennzeichnung

*Zusatzstoffe:* Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

*Allergene Information (gem. LMIV):* glutenhaltige Getreide a (Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4) -- Krebstiere b -- Eier c -- Fische d -- Erdnüsse e -- Sojabohnen f -- Milch, einschl. Laktose g -- Schalenfrüchte h (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8) -- Sellerie i -- Senf j -- Sesamsamen k -- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l) l -- Lupinen m -- Weichtiere n -- und daraus gewonnene Erzeugnisse

*ohne Kennzeichnung:* laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

## ● Die Lebensmittelauswahl

Die Neue Arbeit Saar berücksichtigt in allen Unternehmensteilen mit langfristig wirksamen Konzepten im Bereich der ökologischen Nachhaltigkeit eine effiziente Ressourcennutzung. Auch in der Projektausrichtung der ash-Küche beinhaltet dies, dass bei der täglichen Produktion Überlegungen des Umweltschutzes und der ökologischen Nachhaltigkeit Berücksichtigung finden.

Dort wo es möglich ist verwenden oder verarbeiten wir saisonale und regionale Waren. Bei Lebensmitteln tierischer Herkunft garantieren wir den ausschließlichen Einsatz von biologischen Erzeugnissen.

Alle Liefergebände werden langfristig genutzt. Lediglich der Einsatz von Desserteinzelportionen ist der Lebensmittelhygieneverordnung geschuldet. Bitte bedenken Sie, dass unser Mittagstisch auch Krippenkindern angeboten wird. Dies schränkt die Lebensmittelauswahl und das Würzen der Speisen bei der Zubereitung etwas ein und kann in der Häufigkeit des Lebensmitteleinsatzes (Karotten, Püree u.ä.) von Zeit zu Zeit auffällig sein.

## ● Unsere Zulieferer

Viele in der Küche verwendete Komponenten kaufen wir zu. Bitte beachten Sie, dass diese Convenience Produkte trotz größter Sorgfalt und Kontrolle durch den Hersteller und durch uns bei Anlieferung, Weiterverarbeitung, Zubereitung oder Auslieferung die gelegentliche Anwesenheit von Gräten, Knochen- oder Knorpelreste nicht völlig auszuschließen ist!

# Neue Arbeit Saar – ash-Küchenbetrieb



## ● Der Bestellvorgang

Unsere Zulieferer benötigen Zeit. Mittwoch ist der letztmögliche, wöchentliche Bestelltag unserer Zulieferer für die jeweils folgende Kalenderwoche. Der Rücklauf ihrer Menüentscheidung für die darauffolgende Kalenderwoche muss daher Dienstag in unserer Küche vorliegen.

Die effektive Essenszahl muss bei Änderungen täglich bis 9:15 Uhr gemeldet werden. Aus logistischen Gründen werden spätere Änderungen nicht mehr entgegengenommen.

## ● Unsere Preise

incl. MWST und Anlieferung

<b>Vorsuppe – Hauptgericht – Dessert</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Hauptgericht – Dessert</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Krippenportionen:</b>	<b>2,70 €</b>

Auf Anfrage stellen wir Wärmebäder für die Dauer der Kundenbeziehung zur Verfügung.

Bei Mindermengenbestellung (weniger als 8 Portionen pro Kunde) oder exklusiven, nicht saisonalen Umbestellungen werden Sonderzuschläge im Preis notwendig. Bitte besprechen Sie diese mit der Küchenleitung.

## Übrigens....

Perspektivisch wird unser Küchenbetrieb eine weitere Produktionslinie umsetzen. Unser bisheriger Service *cook & hold*, d.h. warm liefern und bis zur Ausgabe warm halten, wird ergänzt werden durch die Produktionsmethode *cook & chill*, damit auch Menschen mit Handicap in unseren Küchenbereich als Mitarbeiter beschäftigt werden können. Diese Methode des Zubereitens, Schockkühlens, gekühlt Ausliefern gefolgt vom „Regenerieren“ vor Ort ist für Menschen mit Handicap wesentlich stressfreier zu bewältigen als der übliche Großküchenalltag. Geschmack, Qualität, Farbe und Konsistenz der Speisen bleiben bei dieser Garmethode wesentlich besser erhalten. Auf Wunsch informieren wir Sie gerne näher!

## Wie sind wir erreichbar

**Neue Arbeit Saar gGmbH**  
Abteilung Arbeitslosenselbsthilfe (ash)  
Saarbrücker Straße 7,  
66538 Neunkirchen  
Telefon: 06821/ 912740  
Fax: 06821/ 9127410  
ash@neue-arbeit-saar.de

**ash Küche**  
Untere Bliesstraße 71,  
66539 Neunkirchen  
Marian Wahl, Sascha Appel  
Erreichbarkeit:  
Zentrale / Bestellwesen: 06821 / 8243  
Büro: 06821 / 86 96 57  
ash-kueche@neue-arbeit-saar.de  
Fax: 06821 / 87953

Die Neue Arbeit Saar gGmbH (NAS) bietet, basierend auf ihrem Auftrag als kirchlich getragene diakonische Einrichtung, Qualifizierung und Beschäftigung insbesondere für die Zielgruppen des Arbeitsmarktes, die zur Verbesserung ihrer Wettbewerbsfähigkeit einer zusätzlichen Förderung bedürfen. Wir gehören zu den ältesten Gesellschaften der Arbeits- und Berufsförderung Deutschlands. Seit über 40 Jahren handeln wir vor Ort um die Folgen von Arbeitslosigkeit durch Angebote der Qualifizierung und Beschäftigung zu mildern und für Betroffene langfristige Perspektiven aufzubauen.