

Qualität und Sicherheit für unsere Kunden

apetito ist zertifiziert/ geprüft nach:

- DIN EN ISO 9001:2015 - Qualitätsmanagement
- BIO Siegel nach EG-Öko-Verordnung
- EMAS - geprüftes Umweltmanagement
- HACCP - gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Zudem bietet apetito zahlreiche Speisekomponenten an, die von der DGE mit dem Logo „DGE ZERT-KONFORM“ ausgezeichnet wurden. Für den Markt „Essen auf Rädern“ wird ein DGE-zertifizierter Speiseplan für die Mittagsverpflegung angeboten.

https://www.apetito.de/bester-service/ernaehrungsberatung#Anchor_DGE

apetito bestätigt Ihnen, dass die Tiefkühl-Verordnung sowie die Lebensmittelhygiene-Verordnung und somit auch die HACCP-Richtlinien zu jedem Zeitpunkt

- bei der Herstellung
- bei der Lagerung und
- beim Transport der Menüs/Menükomponenten eingehalten werden.

Dies sichern wir durch:

- eine sorgfältige Lieferantenauswahl und -bewertung
- Wareneingangskontrollen gemäß Zutatenspezifikationen
- regelmäßige Prüfungen beim Kochen und Portionieren unserer Menüs/ Menükomponenten
- regelmäßige Produkttemperaturmessungen nach der Schockfrostung
- kontinuierliche Temperaturschreibungen in unseren Lagerbereichen und
- tourenbezogene Temperaturüberprüfungen während der Auslieferung, dokumentiert in der Tourenliste. Diese Liste kann von unseren Kunden eingesehen werden und wird bei apetito 15 Monate archiviert.
- Weitere Informationen auf: www.apetito.de/zertifikate