

Qualität und Sicherheit für unsere Kunden

apetito ist zertifiziert/ geprüft nach:

- DIN EN ISO 9001:2008 - Qualitätsmanagement
- BIO Siegel nach EG-Öko-Verordnung
- EMAS - geprüftes Umweltmanagement
- HACCP - gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Zudem bietet apetito zertifizierte Speisepläne für die Mittagsverpflegung nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für Kindertagesstätten, Schulen, Betriebe, Senioren, Kliniken und Menüservice an.

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 und 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 Temperaturopischreibungen 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