



Kurzanleitung zur Essenbestellung

Die Essensbestellung erfolgt online über das Internet.
Der Speiseplan für die Folgewoche ist im Internet unter dem Kundenkonto einzusehen und auch in der Mensa als Aushang.

Sie melden Ihr Kind für feste Tage in der Woche zum Essen an.

Die Anmeldung erfolgt online über eine sichere Internetverbindung (https).
Die Weitergabe Ihrer Daten an Dritte ist selbstverständlich ausgeschlossen und ihre Kontodaten werden bei uns nur verschlüsselt abgespeichert.

Sie finden die Anmeldung auf unserer Homepage:

<https://www.bestellung-geqgastro.de>

Bei der Essensausgabe wird die Bestellung für Ihr Kind anhand eines Chips überprüft.
Der Chip wird mit einem Barcodeleser eingescannt, eine vorhandene Bestellung geprüft und das gewünschte Essen angezeigt.

Das Essen kostet 3,00 € pro Tag.
Besitzer eines gültigen Frankfurt-Passes oder einer gültigen Kostenzusicherung nach Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) sind dementsprechend ermäßigt.

Genauere Angaben zur Anmeldung und Einrichten eines Kundenkontos sowie der Bestellung des Essens, erfahren Sie in der Mensa ihrer Schule oder über den Link:

<https://www.bestellung-geqgastro.de/hilfe/>



Ihr Partner für Schulverpflegung

Die GEG Gastro Service GmbH ist ein junges Dienstleistungsunternehmen, das seit seiner Gründung 2006 als Tochter der GEG Gebäudedienste durch professionelles Catering überzeugt. Wir sind ein engagiertes Team von rund 80 Mitarbeitern, alles Spezialisten in der Küche und im Service, dass mit langjähriger Erfahrung in der Schulverpflegung vorn dabei ist.

Unser oberstes Prinzip ist Qualität und Frische der Produkte und deren sorgfältige Verarbeitung. Deshalb wenden wir einen hohen firmeneigenen Qualitätsstandard an und gewährleisten die Einhaltung der hygienischen Standards nach den HACCP-Richtlinien. Vom Wareneingang, Zubereitung der Speisen bis zur Ausgabe der Speisen ist unser Personal qualifiziert und wird regelmäßig geschult.

Unsere Lieferanten sind sorgfältig ausgewählt und aus der Region. Dies garantiert kurze Wege und Lagerzeiten der Lebensmittel. Selbstverständlich setzen wir auch auf Partner: wir sind Mitglied im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA und damit immer auf dem neuesten Stand rund um die wichtigen Themen in der Gastronomie. Sie dürfen von uns viel erwarten.

Das Küchenteam

Unsere Köche und das gesamte Küchenteam sind mit Fachwissen und Eifer am Werk und zaubern eine täglich wechselnde und saisonale Menü-Auswahl inkl. einem vegetarischen Gericht.

Ein regelmäßiger Austausch und intensiver Kontakt zur Schulgemeinde und Eltern ist für uns wichtig. Frau Schlingmann, ist als Ansprechpartnerin für den Bereich „Schulen in Frankfurt“ tätig. Zusätzlich zum persönlichen Kontakt, gibt es in der Schule eine Sammelbox für Anregungen und Vorschläge. Diese Möglichkeit sollen alle rege zu nutzen, damit wir Vorschläge auch umsetzen können.

Mittagsmenü in der Mensa

Bei der Zusammenstellung des Wochenspeiseplans richten wir uns nach den allgemeinen Richtlinien und Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Der Wochenspeiseplan enthält Menülinien, wie „Fleisch und Fisch“ und „Vegetarisch“ sowie auf Wunsch auch „großer Salatteller mit Beilage“ oder „Pasta“ und ist übersichtlich gestaltet. Die Schüler können zwischen den einzelnen Menüs wählen und auch unterschiedlichen Komponenten kombinieren. Im Speiseplan sind die Gerichte einfach beschrieben und gut sichtbar mit einem Häkchen gekennzeichnet, die den Qualitätsstandards der Schulverpflegung entsprechen und zertifiziert sind. Durch Mitteilung der Eltern/Schüler werden bei Bedarf Diätessen sowie für Allergiker geeignete Speisen individuell zubereitet. Sprechen Sie uns jederzeit an.

Wir freuen uns auf Sie/Euch und wünschen einen guten Appetit!

Ihr/Euer GEG Gastro Team