

Voraussetzungen & Zertifizierungen

Die Aufnahme in den Lieferantenpool kann nur für Unternehmen erfolgen, die fachkundig, leistungsfähig und zuverlässig sind.

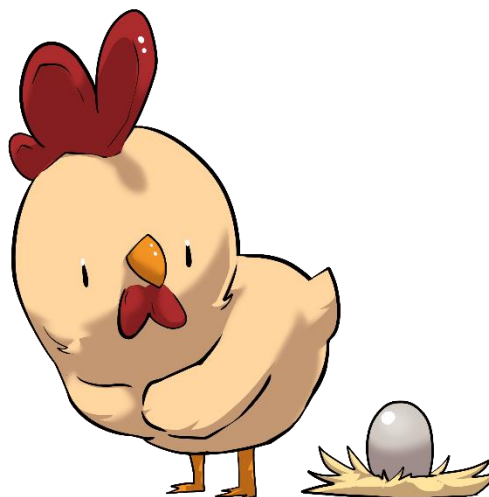
Folgende Anforderungen sind zu erfüllen:

- Nachweis der Gewerbeberechtigung
- Nachweis bzgl. Lehrlingsausbildung & Frauenförderung
- Nachweis der finanziellen und wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit:
- Nachweis der notwendigen Betriebsmittel
- Nachweis der technischen Leistungsfähigkeit durch Referenzprojekte
- Nachweis über Hygiene- und Qualitätssicherheiten



Zertifizierungen

- Zertifizierung im Rahmen der GFSI-Standards (Global Food Safety Initiative) wie z.B. IFS Food, BRC, GAP oder 22000 FSSC
- Zertifizierung nach dem Qualitätsmanagementsystem gemäß ISO 9001:2015 oder aktueller (oder nach einer gleichwertigen Zertifizierungsnorm)
- ÖGE-Gütesiegel: Der Speiseplan der Menülinien Tagesmenü 1 und 2 muss den Kriterien des ÖGE-Gütesiegels für nährstoffoptimierte Speisepläne für Schüler:innen entsprechen. Mit der Erlangung des Gütesiegels verpflichtet sich jedes gelistete Unternehmen, die Vorgaben des ÖGE-Gütesiegels einzuhalten.
- Bio-Zertifizierung durch die Austria Bio Garantie oder ein ähnlich akkreditiertes Institut (Bio-Anteil: 50%)
- MSC- oder ASC-Gütesiegel für Fischprodukte
- HG-Zertifizierung für Eier und Eiprodukte



Zugelassene Technologien

Die Leistungserbringung kann mit folgenden Angebotsformen erfolgen:

- Cook & Chill¹ (KK) - aus Gründen der begrenzten Lagerkapazitäten in den Schulen täglich angeliefert

¹ Cook & Chill ist ein Konzept der Gemeinschaftsverpflegung bei dem die Speisenzubereitung und Speisenverteilung räumlich und zeitlich entkoppelt erfolgt. Zum Garen der Speisen werden die herkömmlichen Methoden wie Kochen, Dämpfen, Dünsten, Braten etc. verwendet. Besonders wichtig für die Erhaltung der Qualität ist ein schnelles Herunterkühlen der Speisen innerhalb von 90 Minuten auf 0-3°C. Die dezentralen Einrichtungen werden mit den vorbereiteten Speisen beliefert. Das Regenerieren auf eine Kerntemperatur von 70°C kann auf unterschiedliche Arten erfolgen. Bei der Mehrportionsregenerierung kommen Heißluftdämpfer oder Heißluftöfen zum Einsatz.



- Cook & Freeze² (TK)

² Cook & Freeze ist ein zeitlich entkoppeltes System, bei dem die Speisen schockgefrostet werden.

