



## Rettel's Party-Service

Werner-von-Siemens-Str. 29  
66793 Saarwellingen  
Tel 06838 97 49 01  
Fax 06838 97 49 08

saarretti@rettels.de  
[www.rettels.de](http://www.rettels.de)  
[www.gesundes-essen.saarland](http://www.gesundes-essen.saarland)

Hallo,

darf ich mich vorstellen?

Ich bin Saar-Retti, das Maskottchen für eine gesunde und ausgewogene Mittagsverpflegung an Schulen und Kindergärten. Mein Name steht für frische, ausgewogene und von Kindern geschätzte Mittagsgast. Meine Speisepläne für euch sind von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Wir – das gesamte Team von Saar-Retti – arbeiten mit Heike Rettel ständig an der Optimierung der Qualitätsstandards unserer Mittagsverpflegung... und jetzt gebe ich das Wort an meine Chefin weiter.



Hallo liebe Eltern, hallo Kinder,

mein Name ist Heike Rettel. Im Jahr 2000 habe ich mich mit Rettel's Bistro selbstständig gemacht, um Familie und Beruf besser vereinbaren zu können. Als Inhaberin der Rettel's Unternehmensgruppe, zu der auch „Saar-Retti“ gehört, ist es mein ganzes Bestreben, Kinderkrippen, Kindergärten und Nachmittagsbetreuungen optimal mit warmem Mittagessen zu versorgen. Da wir schon immer auf kindgerechtes, gesundes und schmackhaftes Essen Wert legen, war die DGE-Zertifizierung die logische Konsequenz.

Ich selbst bin gelernte Köchin und seit dem Jahr 2014 ist mein Unternehmen DGE zertifiziert. Seit 2018 haben wir auch ein Bio-Zertifikat für einzelne Menükomponenten. Unter meiner Anleitung stellen wir uns jeden Tag aufs Neue den immer strenger werdenden Vorgaben in **puncto Frische, Zusatzstoffen & Allergenen** – um nur wenige Beispiele zu nennen.

Täglich werden wir von ausgesuchten und geprüften regionalen Lieferanten mit frischer und qualitativ hochwertiger Ware beliefert. Zutaten und Waren aus Übersee beziehen wir aus dem Fairtrade Handel. Diese Zutaten werden sorgfältig, schonend und schmackhaft von Andreas Rettel und dem erfahrenen Küchenteam zubereitet. Bei unserer Speisenzubereitung setzen wir auf das „Cook & Serve“-Verfahren. Dabei werden unsere Gerichte täglich frisch zubereitet, im Anschluss direkt portioniert und in speziellen Wärmebehältern zu den Einrichtungen geliefert. Dabei steht die hohe Qualität der Speisen im Vordergrund. Auf schnellstem Wege liefern wir das Essen rechtzeitig, heiß und verzehrfertig, zur individuellen Essenszeit in die jeweilige Einrichtung. Das pädagogische Personal wird so entlastet und kann die gewonnene Zeit den Kindern zugutekommen lassen.

Die Anforderungen an die Mittagsverpflegung für Schul- und Kindergartenkinder nehmen von Jahr zu Jahr zu.

Als DGE-zertifiziertes Unternehmen ist es für uns natürlich nach wie vor eine Selbstverständlichkeit, unseren Kindern nur das Beste zu bieten. Unsere Köche geben jeden Tag ihr Bestes, um ein leckeres, qualitativ hochwertiges und ausgewogenes Essen auf den Teller der Kinder zu zaubern!

Wichtig ist mir auch, dass die von meinem Team und mir erbrachte Dienstleistung nicht bei der Lieferung von kindgerechter Ernährung aufhört. Wir bieten darüber hinaus eine umfassende Beratung und kontinuierliche Betreuung der Einrichtungen durch mich und meine Bachelor of Arts -Ernährung Frau Justine Groß an.

Regelmäßig besuchen wir unsere Einrichtungen, stehen in engem Austausch und begleiten Elternabende. Die Zusammenarbeit von kompetenten Menschen ist deshalb so wichtig, da wir alle für unsere Kinder nur das Beste wünschen

mit herzlichen Grüßen

Heike Rettel und das Saar-Retti-Team



DE-ÖKO-007

