



Wir über uns

Die GEG Gastro Service GmbH ist ein junges Dienstleistungsunternehmen, das seit seiner Gründung 2006 als Tochter der GEG Gebäudedienste durch professionelles Catering überzeugt.

Ein engagiertes und erfahrenes Team von rund 50 Mitarbeitern, alles Spezialisten in der Küche und im Service sorgen sich täglich um Ihr und Dein Wohl.

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 sowie die Verteilung 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.

Ihr Partner für Schulverpflegung

Unsere Köche sind mit Fachwissen und Eifer am Werk und zaubern eine täglich wechselnde, saisonale Menü-Auswahl und ein vegetarisches Gericht, unter Berücksichtigung verschiedener kultureller Essgewohnheiten und Allergiker spezifischer Speisen und Getränke. Sprechen Sie uns einfach darauf an. Es erwartet Sie ein junges, freundliches und motiviertes Team, welches Erlebnisse schafft und mit langjähriger Erfahrung bei der Schulverpflegung vorn dabei ist.

Unsere Küchenleiterin und Köchin, Frau Schlingmann, ist als Ansprechpartnerin für den Bereich „Schulen in Frankfurt“ tätig. Unser Bestreben ist es, einen engen Kontakt zu allen Schulmitgliedern zu pflegen. Zusätzlich zum persönlichen Kontakt gibt es in der Schule eine Sammelstelle für Anregungen und Vorschläge. Hier bitten wir alle diese Möglichkeit rege zu nutzen, damit wir die Wünsche umsetzen können.

Mittagsmenü in der Mensa

Bei der Zusammenstellung des Wochenspeiseplans richten wir uns nach den allgemeinen Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Der Wochenspeiseplan enthält vier Menülinien: „Vollkost, Vegetarisch, Großer Salatteller mit Beilage, Pasta“ und ist übersichtlich sowie farblich ansprechend gestaltet. Die Schüler können zwischen den einzelnen Menüs wählen und auch unterschiedliche Komponenten kombinieren. Im Speiseplan sind die Gerichte mit einem „Häkchen“ gekennzeichnet, die den Vorgaben einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung entsprechen. Im Wochen-Rhythmus wechselt das Speisenangebot. Darüber hinaus werden durch Mitteilung der Eltern/Schüler bei Bedarf Diätessen sowie für Allergiker geeignete Speisen individuell zubereitet und an kulturelle und religiöse Besonderheiten angepasst.

Der Speiseplan für die Folgewoche ist im Internet unter dem Kundenkonto einzusehen oder in der Mensa am Aushang. Die Bestellung des Essens erfolgt zuvor über das Internet. Die Bezahlung erfolgt bargeldlos per Lastschrift und mit Hilfe einer Chipkarte können die Essen dann eingelöst werden. Genauere Angaben zur Anmeldung (Einrichten eines Kundenkontos) und Bestellung des Essens, erfahren Sie in der Schule oder über einen Link auf der Homepage.

Sprechen Sie uns jederzeit an. Gerne helfen wir Ihnen weiter.

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

Ihr/Euer GEG Gastro Team