

Unser Qualitätsanspruch



Sehr geehrter Gast!

Das Studentenwerk Bonn hat in den letzten Jahren den Schritt weg von der reinen Essensabfertigung hin zu einem qualitativ hochwertigen Speisenangebot geschafft.

Unser Angebot ist...

...qualitativ hochwertig!

Die konsequente Durchsetzung unseres Hygienemanagements nach den HACCP* Standards (z. B. tägliche Rückstellproben, hohe Hygienemaßstäbe und Temperaturüberwachung) garantiert eine gleichbleibende hohe Qualität. Ständige unabhängige Kontrollen (TÜV SÜD Gruppe, Amt für Lebensmittelüberwachung) beweisen dies. Die schonende Zubereitung bzw. Verarbeitung unserer Speisen sowie die Überprüfung und Dokumentation von Arbeitsprozessen sind das A und O unserer täglichen Arbeit.

*Hazard Analysis and Critical Control Points

...frisch!

„Regional“ und „saisonal“ sind die Stichworte! Wir beziehen einen Großteil unserer täglich frisch gelieferten Ware von regionalen Lieferanten und achten besonders auf saisonale Komponenten bei Salat, Obst und Gemüse.

...gesund!

Ihre gesunde Ernährung ist unser Anspruch! Daher ist unser Angebot auf eine ausgewogene Ernährung ausgelegt und bietet von einem „Leicht & Fit Angebot“ bis hin zu Bio-Produkten viele Möglichkeiten, sich gesund zu ernähren. Darüber hinaus verwenden wir ausschließlich jodiertes Speisesalz zur Vorbeugung von Jodmangel.

...umweltfreundlich!

Wir als „Partner of Sustainable Bonn“ leisten vollumfänglich unseren Beitrag zum Umweltschutz. Daher wählen wir nicht nur saisonale Produkte und regionale Lieferanten aus, sondern unterstützen mit unserem umfangreichen Bio-Sortiment und vielfältigem veganen / vegetarischen Angebot einen umweltbewussten Lebensstil.

...nachhaltig!

Unser fair gehandeltes Sortiment spricht für sich: wir verwenden Produkte mit dem Fairtrade Siegel, welches garantiert, dass die Fairtrade Standards eingehalten werden. Zudem verzichten wir auf den Verkauf von Thunfisch und setzen damit ein deutliches Zeichen gegen die Überfischung der Weltmeere. Wir verarbeiten seit 2010 ausschließlich Eier aus Bodenhaltung. Für dieses Engagement wurden wir mit dem internationalen Tierschutzpreis „Das Goldene Ei“ ausgezeichnet.

...vielfältig!

Täglich verpflegen wir etwa 10.000 Gäste. Durch das breite Angebot hat jeder Gast die Möglichkeit, aus bis zu sechs verschiedenen Hauptgerichten zu wählen und diese durch die Auswahl der einzelnen Komponenten zu variieren.

...unverfälscht!

Unser Angebot ist frei von Gentechnik und zu 99% ohne Geschmacksverstärker. Wir vermeiden Produkte mit Hefeextrakt und verzichten vollständig auf Pressfleisch.

...kundenorientiert!

Wir möchten gerne weiterhin Ihre Wünsche und Anregungen in unsere Planungen einbinden! Geben Sie uns unmittelbar Ihr Feedback über unsere online-Kundenzufriedenheitsbefragung (www.studentenwerk-bonn.de) oder mailen Sie uns an gastronomie@studentenwerk-bonn.de. Für Ihre Rückmeldung sind wir jederzeit dankbar!

Ihre Gastronomie
des Studentenwerks Bonn
August 2012



Bild: © Julian Weber / Fotolia.com