



**FRANK SCHWARZ**  
G A S T R O G R O U P G M B H

## Pressemeldung

CATERING · PARTYSERVICE · MESSE-CATERING  
EVENT-CATERING · GENUSSMANUFAKTUR · KOCHSCHULE  
SCHIFFS-GASTRONOMIE · FULL-SERVICE

### **FSGG bietet abwechslungsreiche Vielfalt in der Verpflegung**

Die Frank Schwarz Gastro Group GmbH (FSGG) mit Sitz in Duisburg bietet ab Herbst dieses Jahres Catering für Schulen und Kindertagesstätten an. Die tägliche Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Schulmensen und Kindertagesstätten lassen in vielen Fällen zu wünschen übrig. Vielfach werden aufgrund des Preisdrucks minderwertige Lebensmittel eingesetzt. Die jüngsten Skandale haben eindrucksvoll und medienwirksam gezeigt, dass sich „billig“ auf Kosten der Kinder und Jugendlichen nicht durchsetzen darf. Deshalb hat sich die FSGG dem Konzept „BIOLOGISCH – Catering für Schulen und Kitas“ angeschlossen. Im August 2013 lancierte das Frankfurter Catering-Unternehmen FPS CATERING GmbH & Co KG, das Partnerkonzept „BIOLOGISCH – Catering für Schulen & Kitas“ für Caterer im Bereich Bio-Essen für Schulen und Kitas. Dabei wird der Bereich „Schulen & Kitas“ als Komplettprogramm individueller Dienst- und Beratungsleistungen, basierend auf dem langjährig gesammelten Know-how, beim Partner installiert. Von diesem Konzept profitieren neben FPS CATERING bereits fünf weitere Qualitätscaterer in Düsseldorf, Hamburg, Dillingen, Berlin, Schopfloch und Luxemburg. Mit seinen speziell auf Kinder und Jugendliche zugeschnittenen Speisen zeigt BIOLOGISCH jeden Tag auf's Neue, dass gesundes Essen richtig lecker sein und Spaß machen kann. Bei der Zusammenstellung der 52 abwechslungsreichen Wochenspeisepläne pro Jahr orientiert sich BIOLOGISCH an aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft und beachtet die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für Kindertageseinrichtungen und Schulen. Um Kinder und Jugendliche mit gesunden und naturbelassenen Speisen zu versorgen, wird zu mindestens 70 Prozent mit Bio-Produkten gearbeitet. Alle Gerichte werden täglich frisch in der EU-hygienezertifizierten FSGG-Küche auf dem Duisburger Großmarkt zubereitet und enthalten reichlich Getreideprodukte, Kartoffeln, Milchprodukte, überwiegend magere Fleischsorten und einmal pro Woche Seefisch aus nachhaltiger Fischerei. Ein separater Speiseplan beinhaltet spezielle antiallergene Menüs. Die Auslieferung der frisch produzierten Mahlzeiten erfolgt, entsprechend den Gegebenheiten vor Ort –entweder warm im Cook & Serve-Verfahren oder kalt im Cook & Chill-Verfahren. Zuverlässigkeit, Professionalität und höchste Qualitätsansprüche sind die Maximen des Handelns von BIOLOGISCH. Mit dem Ziel, den wachsenden Ansprüchen seiner Kunden stets gerecht zu werden. Daher werden sämtliche Planungs-, Organisations- und Produktionsprozesse im Rahmen des BIOLOGISCH- Qualitätsmanagementsystem genauestens gesteuert und kontinuierlich verbessert. Sämtliche Mitarbeiter in den Produktionen werden

Großmarkt Duisburg  
Auf der Höhe 10  
47059 Duisburg

Verwaltung / Zentrale  
Tel.: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 0  
Fax: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 15

info@fsgg.de  
www.fsgg.de

EU Zertifizierter Küchenbetrieb  
nach VO(EG) 2076



**LECA**  
Leading Event  
Caterer Association



**FRANK SCHWARZ**  
G A S T R O   G R O U P   G M B H

## Pressemeldung

CATERING · PARTYSERVICE · MESSE-CATERING  
EVENT-CATERING · GENUSSMANUFAKTUR · KOCHSCHULE  
SCHIFFS-GASTRONOMIE · FULL-SERVICE

intensiv und regelmäßig in Bezug auf HACCP, gute Hygienepraxis und Lebensmittelsicherheit gemäß Infektionsschutzgesetz geschult. Alle Hygienemaßnahmen werden von einer HACCP-beauftragten Diplom-Ökotrophologin überwacht. „Viele unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind Eltern,“ so, FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz. „Deshalb liegen uns Qualität und Nachhaltigkeit beim täglichen Essen für unsere Kinder ganz besonders am Herzen und darum gibt es bei uns auch beim Catering für Schulen und Kindertagesstätten keinerlei Kompromisse. Das muss uns die Gesundheit unserer Kinder wert sein“. Die FSGG ist für das im Spätsommer beginnende neue Schuljahr bestens gerüstet. Derzeit spricht das Cateringunternehmen vom Duisburger Großmarkt gezielt Schulen und Kindertagesstätten in Duisburg und am gesamten Niederrhein an. Interessierte Eltern, Schul- oder Kitaleiterinnen und -leiter können sich gerne für weitere Informationen an die FSGG wenden.

**Großmarkt Duisburg**  
Auf der Höhe 10  
47059 Duisburg

**Verwaltung / Zentrale**  
Tel.: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 0  
Fax: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 15

[info@fsgg.de](mailto:info@fsgg.de)  
[www.fsgg.de](http://www.fsgg.de)

**EU Zertifizierter Küchenbetrieb**  
nach VO(EG) 2076



**LECA**  
Leading Event  
Caterer Association