> **Gut essen**
> heißt ausgewogene, leckere und authentische Mahlzeiten zu essen.

Wer sind wir?

Restopolis ist die staatliche Abteilung für Schul- und Hochschulgastronomie; diese steht unter der Aufsicht des Ministeriums für Bildung, Kinder und Jugend. Restopolis betreibt die Mehrzahl der Restaurants und Cafeterien in den klassischen und technischen Sekundarschulen, die Restaurants und Cafeterien der Universität Luxemburg auf dem Campus Belval, dem Campus Limpertsberg und dem Campus Kirchberg, die Restaurants auf dem staatlichen eduPôle-Gelände in Walferdingen, das Restaurant der nationalen Polizeischule, die Restaurants aller Einrichtungen der „Education différenciée“ sowie das Restaurant der staatlichen Grundschule „Eis Schoul“.

Unser Anliegen: Das Vergnügen, gut zu essen

Es ist unser Bestreben, dass die Gäste in unseren Restaurants und Cafeterien das „Vergnügen, gut zu essen“ entdecken, indem Restopolis ihnen einen persönlichen und warmherzigen Empfang bereitet und ihnen eine gemütliche Atmosphäre, ein Klima des Vertrauens und eine hohe geschmackliche Qualität bietet. „Gut essen“ ist für Restopolis ein Synonym für ausgewogene, schmackhafte und vor allem ansprechend präsentierte, authentische Mahlzeiten, d.h. hausgemachte Gerichte, die ohne Fertigprodukte, jedoch mit frischen Zutaten der Saison zubereitet werden.

Restopolis - Services
Service de la Restauration scolaire et universitaire

eduPôle - Walferdange
Route de Diekirch
L-7220 Walferdange
Tél. (+352) 247 85163
www.restopolis.lu

@Restopolis2012

LE *plaisir* DE BIEN MANGER

RESTOPOLIS
STELLT SICH VOR

LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse

www.restopolis.lu

Restopolis services

Unsere Verpflichtungen

1/ Gesunde und ausgewogene Ernährung

Die Monotonie auf dem Teller hat ein Ende. Restopolis bietet jeden Tag Gerichte, die wir sorgfältig in unseren Restaurants zubereiten. Unsere Speisen sind ausgewogen, lecker und werden mit frischen und saisonalen Zutaten zubereitet. Alle Menüs werden unter der strengen Aufsicht von Ernährungsberatern ausgearbeitet, denn eine abwechslungsreiche Ernährung ist wichtig für die Gesundheit jedes einzelnen Gastes.

2/ Werbung für die lokalen Produkte

Eine sehr große Zahl an Produkten, die in den Restaurants verarbeitet werden, beziehen wir von luxemburgischen Produzenten. Restopolis engagiert sich dafür, Gerichte auszuarbeiten, die mit luxemburgischen Produkten oder Produkten aus der Region zubereitet werden. Restopolis verkürzt auf diese Weise einerseits die Lieferwege und unterstützt andererseits die lokalen und regionalen Produzenten. In den Restaurants hebt Restopolis die lokalen Produkte mit Hilfe eines Piktogramms hervor. Des Weiteren werden unsere Gäste durch den Anstecker „Pense global, choisis local!“, den alle Restopolis-Mitarbeiter tragen, auf das Thema aufmerksam.

3/ Produkte aus biologischem Anbau

Restopolis ist stolz, dass bereits heute ein beachtlicher Prozentsatz der eingekauften Produkte aus der Bioproduktion kommt. Wir möchten diesen Prozentsatz, soweit machbar, gerne steigern, um so dazu beizutragen, dass weniger Pestizide eingesetzt werden.

4/ Fairer Handel

Bei Restopolis gehen die Gemeinschaftsgastronomie und der faire Handel seit mehreren Jahren Hand in Hand. Unser Angebot an Fairtrade-Produkten besteht zurzeit aus Reis, Kaffee, Tee, Schokolade, Bananen und Ananas. Restopolis verpflichtet sich dazu, die Aktionen der NGO „Fairtrade Lëtzebuerg“ und die Arbeit der kleinen Produzenten in den benachteiligten Ländern zu unterstützen. Diese Produzenten haben sich zu Genossenschaften zusammengeschlossen und vermarkten all jene Produkte, die in unseren Breitengraden nicht produziert werden können.

5/ Nachhaltige Entwicklung

Restopolis verpflichtet sich dazu die natürlichen Ressourcen langfristig für die Generationen zu schützen, die nach uns kommen und unterstützt jede Initiative, die zum Schutz unseres Planeten beitragen kann. Zu diesem Zweck berücksichtigen wir die drei Pfeiler der nachhaltigen Entwicklung: soziale Gerechtigkeit, die Umweltqualität und die wirtschaftliche Effizienz. Kurze Lieferwege bevorzugen und so die Produkte der Region fördern ist ein Aspekt der nachhaltigen Entwicklung, der uns ganz besonders am Herzen liegt. Um die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren stellt Restopolis alle Gerichte und Produkte, die zuerst verzehrt werden sollen und auf denen das Etikett „Pense AntiGaspi, choisis-moi!“ klebt, in den Vordergrund.

6/ Lebensmittel bevorzugen, die nicht genmanipuliert sind

Restopolis bevorzugt Produkte, die keine genmanipulierten Organismen enthalten. Heute kann niemand die Auswirkungen voraussehen, die der Konsum von Nahrungsmitteln, die genmanipulierte Inhaltsstoffe enthalten, auf unseren Organismus hat.

7/ Nein zu Analogprodukten

Restopolis bleibt dem Motto treu „Was du siehst ist was du isst“: kein Gericht, das in den Restaurants von Restopolis serviert wird, enthält versteckte Inhaltsstoffe wie z.B. Zucker oder Glutamat. Fleisch und Käse, die von Restopolis serviert oder verarbeitet werden, sind von hoher Qualität und haben nichts gemein mit Analogkäse oder Formfleisch, bei denen es sich um Lebensmittel handelt, die aus qualitativ äußerst minderwertigen Zutaten bestehen.

8/ Dienstleistungsqualität

Restopolis empfängt mehr als 60.000 Gäste in seinen Restaurants und Cafeterien. Essen ist viel mehr als nur ein Grundbedürfnis: im gemütlichen Ambiente unserer Restaurants und Cafeterien bieten 500 ausgezeichnet geschulte Mitarbeiter unseren Gästen einen angenehmen Empfang und gewährleisten ihnen das Vergnügen, gut zu essen.

9/ Qualitätsicherung

Die Qualität der Speisen im Alltag zu gewährleisten ist entscheidend für das Vertrauen der Gäste in die Gemeinschaftsgastronomie. Restopolis hat eine hauseigene Abteilung für Qualitätssicherung mit Mitarbeitern, die jeden Tag unsere Restaurants besuchen und die Qualität und den Geschmack der Gerichte, die Zubereitung der Menüs, den Service und den Empfang sowie die Hygiene in den Küchen und den Restaurants überprüfen.