

DAFÜR STEHEN WIR

Kurze Unternehmensvorstellung Gemeinsam sind wir OPAL



Originell



Professionell



Anspruchsvoll



Leidenschaftlich

Liebe Schulgemeinde,

wir freuen uns, künftig die Mittagsverpflegung an Ihrer Schule übernehmen zu dürfen und möchten uns gerne kurz vorstellen.

OPAL Catering steht für eine moderne, zuverlässige und zukunftsorientierte Gemeinschaftsverpflegung. Der Name OPAL steht für unsere gelebten Werte: **Originell, Professionell, Anspruchsvoll und Leidenschaftlich**. Diese Werte prägen unser tägliches Handeln – von der Rezeptentwicklung über die Produktion bis hin zur Kommunikation mit Schüler:innen, Eltern und Schulen.

Von unserer modernen Zentralküche in Offenbach aus produzieren wir täglich rund 5.000 Mittagessen für mehr als 100 Kindertagesstätten und Schulen im Rhein-Main-Gebiet. Unser Einzugsgebiet umfasst unter anderem Frankfurt, Offenbach, Hanau und Wiesbaden.

Die OPAL Catering betreibt außerdem eigenständige Produktionsküchen in Frankfurter Schulen, sodass wir pro Tag ca. 14.000 Essen für unsere großen und kleinen Kunden kochen.

Unsere rund 250 Mitarbeitenden sorgen dafür, dass die Kinder und Jugendlichen täglich mit einem gesunden und hochwertigen Mittagessen versorgt werden.

Unsere Arbeit basiert auf fünf zentralen Grundwerten:

- Gesunde, schmackhafte und ausgewogene Speisen
- Professionelle Ablauforganisation sowie sichere Hygieneprozesse
- Fachlich versierte, freundliche und schülerorientierte Mitarbeitende
- Transparente, sympathische Kommunikation mit allen Beteiligten
- Nachhaltigkeit und verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen

Wir verstehen Schulverpflegung als einen wichtigen Bestandteil des Schulalltags. Eine gute Mittagsverpflegung trägt zum Wohlbefinden bei, fördert Konzentration und schafft Raum für Gemeinschaft und eine positive Esskultur. Unser Ziel ist es, eine Mittagsverpflegung anzubieten, die gesund, zeitgemäß, akzeptiert und zuverlässig ist – und dabei Freude am Essen vermittelt.

Cook & Chill-Verfahren

OPAL produziert die Speisen im modernen Cook & Chill-Verfahren. Dieses Verfahren verbindet höchste hygienische Sicherheit mit gleichbleibender Produktqualität und optimalen logistischen Abläufen.

Dabei werden die Speisen nach der schonenden Zubereitung kurzfristig heruntergekühlt und unter kontrollierten Temperaturbedingungen transportiert. Erst unmittelbar vor der Ausgabe erfolgt die Regeneration vor Ort.

Die Vorteile dieses Verfahrens sind vielfältig:

- hohe Produktsicherheit
- schonende Verarbeitung und Nährstoffgehalt
- gleichbleibende Qualität
- flexible und planbare Abläufe im Schulbetrieb
- reduzierte Warmhaltezeiten
- weniger Lebensmittelverschwendung

Qualität beginnt bei der Auswahl der Zutaten. Deshalb arbeitet OPAL bevorzugt mit regionalen und nachhaltig orientierten Partnern zusammen, die unsere Werte teilen.

Diese Partnerschaften stärken regionale Wirtschaftskreisläufe und unterstützen unser Ziel einer verantwortungsvollen Schulverpflegung.

Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist bei OPAL kein Projekt, sondern fester Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie. Wir betrachten nachhaltige Schulverpflegung ganzheitlich – von der Rezeptgestaltung über Einkauf und Produktion bis hin zu Verpackung, Logistik und Foodwaste-Management. Wir sind DGE- zertifiziert, BIO-zertifiziert und als erster Schulcaterer überhaupt GreenCanteen@school-rezertifiziert.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihrer Schulgemeinschaft und darauf, gemeinsam einen Beitrag zu einem gelungenen Schulalltag zu leisten.

Ihr Team der OPAL Catering GmbH