



Angebotsbeschreibung für das Los 2: Belieferung der Grundschulen der Stadt Biberach an der Riß, Stand April 2023

- Art und Weise der Herstellung der Speisen: Alle angebotenen Menüs werden täglich in der Produktionsküche in der Mensa der Biberacher Gymnasien hergestellt und im Anschluss an die Biberacher Grundschulen warm ausgeliefert → Cook and Hold-Prinzip.
- Produkte, Verwendung und Verarbeitung: es wird eine regionale Frischeküche angeboten, mit geringem Bezug von Convenience-Produkten, der größte Teil der bezogenen Produkte liegt bei Conveniencestufe I bis II, einige wenige Produkte bei Conveniencestufe III. Saisonalität und Regionalität wird berücksichtigt, siehe Speisepläne. Durch den Bezug eigen angebaute Gemüse aus der Gärtnerei Dornahof Altshausen gewährleisten wir die Berücksichtigung des saisonalen Angebots und achten zudem auf kurze Lieferwege.

- Bezugsquellen der Produkte:

• Gemüse/Obst	• eigene Gärtnerei Dornahof, Früchte Jork Isny
• Vollsortiment	• Transgourmet Kempten
• Kartoffeln	• Fa. Steinhauser aus Dettingen an der Iller
• Fleisch und Wurstwaren	• Fa. Buchmann Gullen/Ravensburg
• Essig	• Fa. Briemle Ostrach
• Backwaren	• Fa. Bäckerei Bold Biberach
• Schulmilch	• Bauernhof Depfenhardt Mittelbiberach

- Einsatz BIO Lebensmittel: Seit dem 17.02.2023 ist die Küche biozertifiziert, der Anteil an BIO-Lebensmitteln liegt aktuell bei 15 % und wird stetig ausgebaut. Produkte siehe beiliegende Liste 4.2.
- Der Speiseplan geht weit über einen 4-Wochen-Rhythmus hinaus, er unterliegt keiner systematischen Wiederholung, da bei der Erstellung das saisonale und regionale Angebot berücksichtigt wird.
Es werden jeden Tag drei verschiedene Gerichte, bestehend aus Hauptspeise und Suppe oder Dessert (bei Süßspeisen immer eine Suppe), angeboten, davon wählen die Betreuungskräfte maximal zwei Gerichte aus. Der Speiseplan wird von Mitarbeitern des Dornahofes in MensaMax eingepflegt, das tägliche Gericht, das DGE-Standards entspricht, ist extra gekennzeichnet. Ein Gericht ist ohne Schweinefleisch, eines ist vegetarisch. Die Gerichte werden nach ihrer Qualität und Quantität altersgerecht, gesund und ansprechend zusammengestellt.
Da der erarbeitete Speiseplan „nur“ für die Biberacher Schulen verwendet wird, ist die Mitgestaltungsmöglichkeit des Verpflegungsausschusses / der Verpflegungsausschüsse gewährleistet. Die Möglichkeit eines Wunschmenüs an bestimmten Tagen ist ebenfalls gegeben. Es werden auch Wunschkomponenten geliefert wie z.B. paniierter Fisch oder Geflügelsaiten.

Die Wünsche können während der jährlich stattfindenden Sitzungen des Verpflegungsausschusses geäußert werden, der Betriebsleiter (vor Ort im PG/WG) ist aber auch jederzeit ansprechbar.

- Ort und Zeit der Speisenzubereitung: alle angebotenen Menüs werden in der Produktionsküche der Mensa der Biberacher Gymnasien täglich ab 6.30 Uhr hergestellt, für die Grundschulen dann entsprechend der Vorbestellungen in Thermoports verpackt.
- Lieferzeiten: Nach dem Kochvorgang wird das Essen in den Thermoports ausgeliefert. Die Grundschulen werden in zwei Touren angefahren, siehe auch beigelegter Tourenplan (Anhang 7). Die erste Fahrt startet um 11.15 Uhr und bedient die Schulen, die zwischen 11.30 Uhr und 12.00 Uhr angeliefert werden müssen. Eine zweite Tour startet um 11.45 Uhr und fährt die Schulen an, die bis 12.15 Uhr beliefert werden müssen. Die vorgeschriebene Anlieferzeit in Bezug zur Ausgabezeit bedingt eine durchschnittliche Warmhaltefrist von 50 Minuten, dazu kommt die Anfahrt und die Essenszeit, es ergibt sich eine durchschnittliche Warmhaltezeit von 120 Minuten.
- Eingesetztes Personal: Geleitet wird der Bereich Speisenversorgung am Dornahof von unserer Geschäftsführerin Frau Goller. Sie ist ausgebildete Diätassistentin und Verpflegungsmanagerin/DGE und unterstützt die Mensa und den Betriebsleiter in allen fachlichen Fragen zum Speiseplan, zur Hygiene, zum Mensaausschuss etc. Am Produktionsort Mensa PG/WG eingesetzt ist ein Betriebsleiter mit der Ausbildung zum Koch sowie Zusatzausbildungen zum Küchenmeister und zum Diätetisch geschulten Koch. Seine Vertreterin ist ebenfalls ausgebildete Köchin. Unterstützt werden sie von hauswirtschaftlichen Kräften und Inklusionskräften in ausreichendem Umfang eingesetzt. Alle sind im Besitz der vorgeschriebenen Schulungen. Im Bereich Fahrer gibt es geringfügige Arbeitsverhältnisse. Die Bezahlung richtet sich nach dem NGG-Tarif bzw. den gesetzlichen Vorschriften zum Mindestlohn.
- Gesundheits- und Hygienekonzept: Unser angewandtes Hygienekonzept ist EU zertifiziert und gewährleistet alle Anforderungen bezüglich Reinigung und Desinfektion, Schulung des Personals sowie der Abfallentsorgung und der Dokumentation aller Vorgänge. Begleitet werden wir durch ein externes Ingenieurbüro für Schädlingsbekämpfung, Hygiene, Gesundheit, Umwelt und Qualitätssicherung. Lebensmitteluntersuchungen, Abklatschproben und Trinkwasseruntersuchungen erfolgen regelmäßig.
- Qualitätssicherungskonzept: Einmal jährlich wird in Abstimmung mit dem Auftraggeber und der Schulleitungen eine Kundenbefragung zur Zufriedenheit mit Catering durchgeführt. In den regelmäßig stattfindenden Verpflegungsausschüssen, an denen Vertreter der Dornahof Integrationsbetriebe teilnehmen, findet ein Austausch zum Angebot statt. Zudem werden ein ständiger Ansprechpartner sowie eine Vertretung namentlich genannt, die während der üblichen Arbeitszeiten ganzjährig erreichbar sind.

Altshausen, 24.04.2023



DORNAHOF
Integrationsbetriebe gGmbH
Postfach 1155
88357 ALTSHAUSEN