

Verpflegungskonzept für die Schulmensen der Stadt Biberach an der Riß, Stand April 2023

- **Verpflegungssystem:** Alle angebotenen Menüs werden täglich in der Produktionsküche in der Mensa der Biberacher Gymnasien hergestellt, hier erfolgt die Verpflegung nach dem Cook and Serve Prinzip.

Die Grundschulen Braith und Gaisental sowie die Ausgabestelle im Heinz H. Engler-Forum werden mit Essen aus derselben Produktionsstätte versorgt → Cook and Chill, vereinzelt Komponenten Cook and Hold.

Ab 10.45 Uhr wird das (zumeist gekühlte) Essen zuerst an das HHE-Forum gebracht, danach an die beiden Grundschulen, zuerst wird die Braith-, danach die Gaisentalschule angefahren (=Tourenplan).

Hierbei beträgt die Warmhaltezeit bis zur Essensausgabe in den Mensen

Heinz H. Engler Forum	0 bzw. 60 Minuten (Warmkomponenten)
Mensa Braith Grundschule	0 bzw. 60 Minuten (Warmkomponenten)
Mensa Gaisental Grundschule	0 bzw. 60 Minuten (Warmkomponenten)

- **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. 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 wird stetig ausgebaut. Produkte siehe beiliegende Liste.
- **Ort und Zeit der Speisenzubereitung:** alle angebotenen Menüs werden in der Produktionsküche der Mensa der Biberacher Gymnasien täglich ab 6.30 Uhr hergestellt.
- **Art und Weise der Essensausgabe:** Menüs, Snacks und Getränke werden in den vorgegebenen Zeiten durch größtenteils langjähriges und regelmäßig geschultes Personal ausgegeben. Den Schülern wird die Auswahl durch Schauteller erleichtert, hierbei wird das DGE-Menü extra gekennzeichnet. An der Ausgabetheke haben sie freie Komponentenwahl, auch die Salattheke bietet die Möglichkeit, eine Auswahl zu treffen. Zur Einführung neuer Gerichte oder Lebensmittel werden Probeportionen angeboten, um die Schüler damit vertraut zu machen. In jedem Schuljahr wird ein Probeessen für die Fünftklässler in der ersten Schulwoche angeboten.

- Mitwirkungsmöglichkeiten der Schule / der Mensaausschüsse: Mensaausschüsse werden unsererseits sehr befürwortet, der Austausch und die Rückmeldungen über die Speiseplanung ergeben wichtige Hinweise für uns. Durch die räumliche Nähe der Küche und damit des Betriebsleiters ist jederzeit ein Austausch möglich. Aktionstage und andere Ereignisse an der Schule können auf kurzem Weg besprochen werden und mit einer entsprechenden Menüauswahl begleitet werden.
- Marketingmaßnahmen zur Optimierung der Attraktivität der Mensa:
 - Schnupperessen für Fünftklässler
 - Täglich Schauteller, Probeportionen für neue Gerichte
 - Öffnung der Mensa am „Schnuppertag der Gymnasien“
 - Teilnahme am Tag der Schulverpflegung
 - Jahreszeitlich angepasste Dekoration der Mensa durch unsere Floristin
- Personalkonzept: 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. Vor Ort eingesetzt ist ein Betriebsleiter mit der Ausbildung zum Koch sowie Zusatzausbildungen zum Küchenmeister und zum Diätetisch geschulten Koch. Seine Vertreterin ist ebenfalls ausgebildete Köchin.
Entsprechend des Produktionsumfangs, der vorgegebenen Öffnungszeiten der Mensa und der Besetzung der verschiedenen Ausgabestellen, unter der geforderten Berücksichtigung einer Kundenabfertigung < 5 Minuten, werden des Weiteren hauswirtschaftliche Kräfte und Inklusionskräfte in ausreichendem Umfang eingesetzt. Alle sind im Besitz der vorgeschriebenen Schulungen. Im Bereich Fahrer/Aufsichten 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: Ein Briefkasten für ein ständiges Feedback ist vorhanden, hier werden die abgegebenen Meinungen entsprechend ausgewertet. Einmal jährlich wird in Abstimmung mit dem Auftraggeber und der Schulleitungen eine Kundenbefragung zur Zufriedenheit mit der Mensa durchgeführt.

Altshausen, 24.04.2023

