

Angebotsbeschreibung zur Schul- und Kindergartenverpflegung

Die Bürgerheim Biberach Service GmbH bewirbt sich mit diesem Angebot auf die Ausschreibung der Schul- und Kindergartenverpflegung der Stadt Biberach an der Riß gemäß der öffentlichen Ausschreibung von Lieferleistungen im EU-weiten offenen Verfahren nach § 15 VgV.

Das Angebot umfasst die in der Leistungsbeschreibung angeführten Leistungen.

Ort und Zeit der Speisenzubereitung:

Die Bürgerheim Biberach Service GmbH bietet die Warmanlieferung von Mittagessen für die städtischen Kindergärten der Stadt Biberach an.

Das Mittagessen wird Montag bis Freitag ausgeliefert. Die Schließtage in den Ferien oder an Feiertagen werden hierbei vom Auftraggeber berücksichtigt.

Das Angebot bezieht sich auf die Kindergärten Fünf Linden, Kindergarten Hauderboschen, Memelstraße, Mettenberg, Kindergarten Sandgrabenstraße und die Kindertagesstätte Biberach.

Der geplante Neubau, der im Kindergartenjahr 24/25 eröffnet wird, ist ebenfalls in der Kalkulation mit eingeplant.

Die Küche wurde nach einem Umbau im Jahr 2014 in Betrieb genommen. Die Ausstattung entspricht den Vorgaben einer modernen Großküche und den Richtlinien nach HACCP.

Die wesentliche Produktion findet zwischen 06:00 Uhr und 12:00 Uhr statt. Ziel ist eine äußerst geringe Warmhaltezeit. Ernährungsphysiologische Aspekte spielen eine bedeutende Rolle, weshalb auf eine schonende Zubereitung gesetzt wird. Die Qualität unserer Produkte steht immer an höchster Stelle.

Die Belieferung der Kindergärten erfolgt mittels Thermoporten inklusive passenden Gastronorm-Behältern. Die Sonderkost wird getrennt in Menütellern mit Deckel geliefert.

Kalte Speisen werden über spezielle Isolierboxen geliefert. Die Kindergärten sind angehalten eigenverantwortlich nach Erhalt der Thermoports die Mahlzeiten auf die Mindest- und Maximaltemperaturen kontrollieren. Bei Abweichungen muss die Küchenleitung der Großküche informiert werden. Diese informiert dann über die weitere Vorgehensweise.

Die Anlieferung gemäß Leistungsbeschreibung wird eingehalten. Die Abholung der Thermoporte erfolgt jeweils mit der Lieferung am Folgetag. Freitags und vor Feiertagen werden die Thermoports und die Lebensmittelabfälle am frühen Nachmittag rückgeholt. Die Speisereste werden im Anschluss fachgerecht entsorgt.

Art und Weise der Herstellung der Speisen:

Die Großküche arbeitet im „Cook and Serve“ System. Das bedeutet Lebensmittel werden frisch zubereitet, regeneriert und ausgefahren.

Für die Kochprozesse stehen Großküchengeräte bereit. Benutzt werden hierbei Kombidämpfer, Dampfdruckkessel und der FlexiChef.

Der Produktionstag ist gleich dem Auslieferungstag.

Personalkonzept:

Während der Produktionszeit in der Großküche sind mindestens sechs Mitarbeiter vor Ort. Die Dienste sind wie folgt gegliedert: Kinder-Dienst, Essen auf Rädern-Dienst, Spüldienst und Koch-Dienst.

Zuständig für die Kinder-Menüs ist der Kinder-Dienst und der Koch-Dienst. Diese wiegen die Beilagen ab, regenerieren und kommissionieren mit den Köchen die warmen Speisekomponenten.

Die Auslieferung der Mittagessen erfolgt über die Fahrer der Bürgerheim Biberach Service GmbH. Diese liefern in vier Touren die Mittagessen im Stadtgebiet Biberach aus.

Produktverwendung und -verarbeitung:

Die Bürgerheim Biberach Service GmbH bietet eine hochwertige Verpflegung für Kinder und Kleinkinder an. Der Nährstoffgehalt der Menüs ist an die D A C H Referenzwerte für Kinder angepasst, damit eine optimale Nährstoffzufuhr stattfindet. Durch die kombinierte Zusammensetzung der Menüs wird ebenso eine hohe biologische Wertigkeit erreicht.

Die Auswahl der Menüessen erfolgt täglich aus drei Gerichten. Ein Menü ist immer vegetarisch und ein weiteres ohne Schweinefleisch. Die Menüs werden dementsprechend im Speiseplan gekennzeichnet.

Täglich entspricht ein Menü den „DGE- Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Das jeweilige Menü ist ebenfalls mit dem DGE Logo gekennzeichnet.

Die Portionsgrößen werden von der Empfehlung der DGE übernommen und mittels eigenen Schöpfsystem portioniert. Zusätzlich liefern wir den „pädagogischen Happen“ für Betreuungspersonal.

Der Speiseplan umfasst einen 8 Wochen Zyklus, wird aber stetig überarbeitet. Einen großen Wert legen wir hierbei auf saisonale Auswahl an Obst und Gemüse, weshalb wir auch für Sommer und Winter verschiedene Speisepläne eingepflegt haben.

Gewünschte Sonderkostformen wie Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit können nach ärztlicher Rücksprache umgesetzt werden. Für die Kinder werden dann individuelle Speisepläne erstellt.

AUSSCHREIBUNG KINDERGARTENVERPFLEGUNG



Kuchen werden bei uns im Haus frisch gebacken. Ebenso werden andere Produkte, bei denen es wirtschaftlich und qualitativ sinnvoll ist wie z. B. Bratlinge, gefüllte Zucchini und Semmelknödel selbst hergestellt.

Zusatzstoffe werden so gering wie möglich gehalten. Allgemein werden aber keine Gewürze mit deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen verwendet. Wir verzichten ebenfalls komplett auf Produkte mit Glutamat und Hefeextrakt. Formfleischerzeugnisse werden in unserer Küche ebenfalls nicht verwendet.

Allergene sind grundsätzlich t im Speiseplan gekennzeichnet. Für Rückfragen hat unsere Küche immer ein offenes Ohr.

Essensausgabe vor Ort:

Die Essensausgabe erfolgt extern durch das Kindergarten/krippen Personal. Teller und Besteck werden von der Kindertageseinrichtung gestellt und eigenverantwortlich gereinigt. Die Ausgabe erfolgt aus den GN-Behältern.

Bestell und-Abrechnungsvorgang:

Die Bestellung erfolgt über das Programm MensaMax. Dort werden die Speisepläne innerhalb des Systems zur Verfügung gestellt. Die Bestellung erfolgt bis Donnerstag spätestens 12.00 Uhr für die Folgewoche. Kleine Änderungen sind am Liefertag bis 8.30 Uhr möglich.

Die Abrechnung erfolgt über ein von der Bürgerheim Biberach Service GmbH zur Verfügung gestelltes Giro-Konto. Die Einrichtungen müssen dafür Sorge tragen, dass bei der Bestellung ausreichend Guthaben zur Verfügung steht. Ein von der Stadt zu benennender Ansprechpartner erhält mittels Online-Banking Einsicht.

Bezugsquellen der Produkte:

Bei der Lieferantenauswahl achten wir auf biologischen Anbau, Nachhaltigkeit und Regionalität. Aufgrund der großen Menge, die wir produzieren, werden Waren bei uns mehrmals wöchentlich frisch angeliefert. Fleisch beziehen wir von einem Metzger aus der Region, um lange Produktionsketten zu vermeiden und nachhaltig zu handeln.

Zu unseren Lieferanten gehören u.a. die Metzgerei Buchmann, Bauer Food Service, Transgourmet, Früchte Jork sowie die Bäckerei Engel aus Stafflangen.

Einsatz der Bio-Produkte:

Der Einsatz von Bio-Produkten in unseren Menüs steigert sich kontinuierlich. Durch den ständig größer werdenden Nachhaltigkeitsgedanken versuchen wir konventionelle Lebensmittel nach und nach zu reduzieren. Orientierung bietet hier die Initiative der Bio-Musterregion. Die nächsten Jahre wird von der Großküche eine Zertifizierung im Bio-Bereich für bestimmte Speisenkomponenten angestrebt.