



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 nach VOL/A für die Vertragslaufzeit bis Ende des Kindergartenjahrs 2016/17 bzw. Schuljahres 2016/2017 vom 16. März 2015.

Die Bürgerheim Biberach Service GmbH bietet die Belieferung der Kindertageseinrichtungen gemäß Los I und der Grundschulen gemäß Los II an.

Die Menüs werden gemäß der Preise laut beiliegenden Preisblättern und den detaillierten Preiskalkulationen angeboten.

Das Angebot umfasst die in der Leistungsbeschreibung angeführten Leistungen.

Generell umfasst unser Speiseplan jeden Tag drei Menüs, aus denen gemäß Leistungsbeschreibung zwei Menüs ausgewählt werden können. Ein Menü ist immer vegetarisch, ein Menü ist immer ohne Schweinefleisch. Diese Menüs werden im MensaMax entsprechend gekennzeichnet. Ein Menü besteht aus einer Hauptkomponente mit entsprechenden Beilagen und einem Dessert (Süßspeise oder frisches Obst). Salat, Obst und Gemüse sind täglich Bestandteil des Speiseplans. Die Portionsgrößen sowie die Zusammenstellung des Speiseplans orientieren sich an den entsprechenden Angaben des DGE-Standards.

Die Bestellung und Auswahl der Menüs und damit letztendlich auch die Einhaltung der Vorgaben des DGE-Standards obliegt den Einrichtungen. Der Speiseplan ist so gestaltet, dass die Einhaltung jederzeit möglich ist.

Die Bestellung erfolgt über das Programm MensaMax. Wir stellen die Speisepläne innerhalb des Systems zur Verfügung. Die Bestellung erfolgt immer donnerstags bis spätestens 12:00 Uhr für die Folgewoche. Kleine Änderungen (Ab- und Zubestellungen) sind am Liefertag bis 08:30 Uhr möglich und werden ebenfalls über MensaMax abgewickelt.

Die Abrechnung erfolgt über ein von uns zur Verfügung gestelltes Giro-Konto. Die Einrichtungen tragen dafür Sorge, dass für die Bestellung ausreichend Guthaben zur Verfügung steht. Ein von der Stadt Biberach zu benennender Ansprechpartner erhält mittels Online-Banking Einsicht. Die dafür erforderlichen Unterlagen (bspw. Kopie Personalausweis des Ansprechpartners) werden zur Verfügung gestellt.

Unser Speiseplan umfasst einen 10-Wochen-Zyklus. Saisonale Änderungen werden von der Küchenleitung zeitnah eingearbeitet und finden Umsetzung. So werden vor allem Obst und

Gemüse den lokalen Produkten und der Jahreszeit angepasst. Auch jahreszeitliche Feste finden sich im Speiseplan wieder (bspw. Fasnetskrapfen als Dessert in der Faschingszeit).

Wünsche bezüglich der Speiseplangestaltung können jederzeit per Mail oder telefonisch an unsere Küchenleitung weitergegeben werden. Sofern diese den Standards der DGE entsprechen und umsetzbar sind werden diese Anregungen gerne im Speiseplan mit aufgenommen.

Die üblichen Sonderkostformen bei beispielsweise Diabetes, Lactoseintoleranz oder Glutenunverträglichkeit können berücksichtigt werden. Hier muss eine detaillierte Info bei der Bestellung mitgegeben werden (welches Menü, welche Kostform).

Mögliche Zusatzstoffe, deren Verwendung wir vermeiden, sind genauso wie sämtliche Allergene gemäß EU-Verordnung im Speiseplan und in MensaMax gekennzeichnet.

Die Portionsgrößen der jeweiligen Lose, die Nährwerte und die Zusammenstellung der Speisepläne orientieren sich am entsprechenden DGE-Standard und an den D-A-CH-Referenzwerten

Die Küche wurde im Jahr 2014 kernsaniert und mit modernsten Geräten ausgestattet. Dies gewährleistet, dass optimale Voraussetzungen für einen effizienten und hygienisch einwandfreien Produktionsvorgang gegeben sind.

Durch die moderne Ausstattung und die entsprechend geschulten Mitarbeiter ist es möglich, einen ernährungsphysiologisch optimalen Produktionsablauf zu gewährleisten. So wird beispielsweise das Fleisch sehr schonend und fettarm gebraten und das Gemüse schonend und zeitgenau dampfgegart, um eine höchstmögliche Qualität unter Erhaltung der Vitamine und Nährstoffe zu gewährleisten.

Die Küche wird als Frischkostküche betrieben. Sämtliche Gerichte werden am Tag der Auslieferung in unserer Küche frisch zubereitet. Ausnahmen erfolgen hier nur, wenn es im Einzelfall sinnvoll ist, die Komponenten bereits am Vortag zuzubereiten und unmittelbar vor der Auslieferung zu regenerieren. Die Produktion erfolgt im wesentlichen von ungefähr 08:00 bis ungefähr 10:00 Uhr. Einzelne Ausnahmen sind vor allem die Fertigstellung des Gemüses, welche erst unmittelbar vor der Auslieferung erfolgt. Im Einzelfall kann es weitere Ausnahmen geben.

Generell erfolgt die Zubereitung so, dass auf die Ernährungsphysiologie geachtet wird. So wird beispielsweise das Fleisch sehr schonend gebraten und das Gemüse schonend und zeitgenau dampfgegart, um eine höchstmögliche Qualität unter Erhaltung der Vitamine und Nährstoffe zu gewährleisten. Auch bei der Reihenfolge der Produktion werden die ernährungsphysiologischen Grundlagen beachtet.

Im wesentlichen werden Produkte verwendet, die mehrmals die Woche frisch angeliefert werden. So werden Obst und Salate ausschließlich frisch verwendet. Im Bereich Gemüse kommen sowohl Tiefkühlprodukte als auch frisches Gemüse zum Einsatz. Das Fleisch wird frisch vom Metzger bezogen. Im Bereich der Soßen werden vor allem die hellen Soßen im wesentlichen selber und frisch produziert. Wo wirtschaftlich sinnvoll und mit qualitativen Aspekten vereinbar, kommen Convenienceprodukte zum Einsatz.

Bei der Auswahl unserer Lieferanten legen wir Wert auf eine nachhaltige und ökologisch wertvolle Lieferung. Wir arbeiten daher mit Lieferanten aus der Region zusammen. Dabei achten wir auf eine Partnerschaft auf Augenhöhe. Eine detaillierte Übersicht unserer Lieferanten sowie eine Auswahl an Zertifikaten unserer Lieferanten liegt dieser Angebotsbeschreibung bei.

Die Belieferung der Einrichtungen erfolgt mittels der zur Verfügung gestellten Thermoports und GN-Behälter. Die Einhaltung der mindest- und maximalen Temperaturen erfolgt durch eine zeitnahe Verpackung. Die Warmhaltezeiten in der Küche werden dadurch minimal gehalten.

Die Auslieferung erfolgt durch eigene Mitarbeiter. Die genaue Tourenplanung erfolgt nach Auftragserteilung. Derzeit werden bereits städtische Kindertagesstätten beliefert. Hierbei erfolgt die Anlieferung innerhalb der vorgegebenen Zeiten gemäß Leistungsbeschreibung. Dies wird auch zukünftig so sein. Bei der Auslieferung werden die lokalen Gegebenheiten berücksichtigt. Außerdem werden die Touren so eingeteilt, dass die Auslieferung zeitlich und örtlich in mehreren Einheiten erfolgt. So werden die ersten Einrichtungen bereits beliefert, während für andere Einrichtungen die Produktion noch fertig gestellt wird und im Zuge einer zweiten Tour ausgeliefert werden. Dadurch, dass die Produktion unmittelbar vor der Auslieferung fertig gestellt wird, werden die Warmhaltezeiten der fertigen Menüs bis zur Anlieferung auf die Transportzeiten reduziert.

Die Abholung der Thermoports erfolgt jeweils mit der Lieferung am Folgetag. Freitags werden die Thermoports am frühen Nachmittag aus den Einrichtungen abgeholt. Mit Abholung der Thermoports werden auch die Speisereste mitgenommen und fachgerecht entsorgt.

Zur Produktion- und Gestaltung der Speisepläne setzen wir hochqualifizierte Mitarbeiter ein. So ist unser Küchenleiter Herr Krauss ausgebildeter Küchenmeister und hat eine Zusatzausbildung zum diätetisch geschulten Koch. Auch auf den anderen produktionsbezogenen Positionen arbeiten wir mit ausgebildetem Fachpersonal. Dies sind zum einen ausgebildete Köche (m/w), zum anderen ausgebildete Hauswirtschaftler/innen. Im Bereich der Spülküche arbeiten wir mit ausgebildeten Hauswirtschaftshelfer/innen und angelernten Kräften. Zusätzlich wird unser Küchenteam durch eine ausgebildete Diätassistentin unterstützt.

Ein HACCP-Konzept haben wir zur Sicherstellung hygienisch einwandfreier Produkte eingeführt und evaluieren dieses laufend. Wir arbeiten nach den aktuellsten Hygienestandards und beziehen hier die geltenden Richtlinien (bspw. RKI-Richtlinien) mit ein. Entsprechend haben wir Reinigungs- und Desinfektionspläne, Temperaturkontrollen und viele weitere Kontrollinstrumente umgesetzt, die in der täglichen Arbeit eine größtmögliche Sicherheit versprechen und eine hohe Qualität sicherstellen.

Unsere Mitarbeiter sind darüber hinaus alle nach §42, 43 Infektionsschutzgesetz geschult und werden regelmäßig in diesem Bereich unterrichtet. Darüber hinaus erfolgen regelmäßige Fort- und Weiterbildungen im Umgang mit Lebensmitteln, der Umsetzung des HACCP-Konzeptes und in Arbeitsschutz. Auch Neuerungen in der Ernährungsphysiologie nehmen wir in unsere Arbeit mit auf.

Um unsere Qualität hoch zu halten und uns laufend zu verbessern, bieten wir die Teilnahme an einem regelmäßig stattfindenden Qualitätszirkel an. Des Weiteren haben wir Rückmeldeformulare im Einsatz, über die regelmäßig Wünsche, Anregungen und Kritik an uns zurückgemeldet

werden können. Sollte im Einzelfall mal etwas schief gehen, steht unser Küchenleiter auch telefonisch kurzfristig zur Verfügung.

Um unsere Hygiene und unsere Qualität zu prüfen arbeiten wir auch mit externen Partnern zusammen, die regelmäßig Kontrollen im Haus durchführen und unsere Lebensmittel testen.

Biberach, den 21.04.2015

Bürgerheim Biberach
Service GmbH
Königsbergallee 6
88400 Biberach an der Riß
Tel.: 07351 476-0
Fax: 07351 476-7077

