

II – Konzeption Schul- und Kindergartenverpflegung der Stadt Biberach

1.) Einkauf:

Den überwiegenden Teil unserer Lebensmittel beziehen wir von regionalen Anbietern, zu denen wir auch teilweise schon jahrelange Geschäftsbeziehungen haben. Unsere Hauptlieferanten für Fleischprodukte sind momentan die Metzgereien Lander aus Mengen, Buchmann aus Ravensburg und Metzler aus Altshausen. Saisonales Gemüse und Salate stammen größtenteils aus eigenem Anbau bzw. eigener Produktion unserer Gärtnerei am Dornahof bei Altshausen. Milchprodukte bestellen wir zu einem großen Teil bei der Firma Wehrle-Caduff aus Memmingen, diese wiederum von der Molkerei Omira aus Ravensburg beliefert wird. Eier beziehen wir vom Geflügelhof Frik aus Kreenried. Anhand dieser Beispiele wird deutlich, dass uns die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit regionalen Anbietern wichtig ist.

2.) Produktion/Logistik:

Ausgangspunkt für die Versorgung der verschiedenen Schulen- und Kindergärten ist vorrangig – sofern wir auch den Zuschlag für die Bewirtschaftung der Schulmensen der Stadt Biberach erhalten – die Küche der Mensa der Biberacher Gymnasien. Ansonsten werden wir die Essen in unserer im Jahr 2007 neu erbauten, modernen Großküche in Riedlingen täglich frisch kochen. Hier betreiben wir – wie auch im Firmenprofil bereits detailliert beschrieben – ein Integrationsprojekt mit Menschen mit und ohne Behinderung.

Unabhängig von den beiden möglichen Produktionsstandorten, werden wir die Speisen täglich direkt vor der Auslieferung frisch kochen.

Die Lieferzeiten / Lieferwege in die jeweiligen Einrichtungen sind bei der Produktion in der Küche der Mensa der Biberacher Gymnasien minimal, bei der Produktion in unserer Großküche in Riedlingen beträgt der Fahrweg ca. 25 KM bzw. ca. 30 Minuten.

Wir legen Wert auf den Einsatz von nicht vorbearbeiteten Produkten um den Einsatz von Convenience-Produkten so gering wie möglich zu halten.

Mit diesem Produktionsverfahren können wir Frische und schnelle Reaktion auf das Nachfrageverhalten gewährleisten.

Das Mitwirken der Schülerinnen und Schüler bei der Erstellung der Speisepläne wird von unserer Seite angestrebt. Darüber hinaus planen wir neben dem regulären Speiseplan, dessen Speisenfolge sich frühestens nach zwölf Wochen wiederholt, in unregelmäßigen Abständen verschiedene Themenwochen (z.B. italienische Woche, bayrische Woche, o.ä.). Die regionale, schwäbische Küche ist auf jeden Fall Grundlage der Speiseplanung. Wir bieten täglich drei Wahlessen an, wovon eines immer vegetarisch und eines ohne Schweinefleisch ist. Bei unserer Speiseplanung achten wir auf die Einhaltung der Ernährungsstandards der DGE bzw. Bremer Liste. Dies bedeutet unter anderem, dass jedes Essen entweder eine Gemüse- oder eine Salatbeilage beinhaltet. Unser Dessert- und Salatangebot werden wir abwechslungsreich und optisch ansprechend anbieten.

Darüber hinaus verweisen wir an dieser Stelle nochmals auf den Punkt Einkauf, wo auf die Regionalität der zum Einsatz kommende Lebensmittel eingegangen wurde.

3.) Personalkonzept:

Als Integrationsunternehmen setzt sich unsere Belegschaft aus Mitarbeitenden mit und ohne Behinderung zusammen. Hierdurch geben wir vielen am Arbeitsmarkt benachteiligten Menschen die Möglichkeit am Erwerbsleben teilzunehmen und sich den Lebensunterhalt selbst zu sichern. Unabhängig der Behinderung kommen in den verschiedenen Bereichen sowohl Fach- als auch Hilfskräfte zum Einsatz. In der Produktion ausgebildete Köche, Küchenmeister und Beiköche, im Reinigungs- und Spülbereich hauswirtschaftliche Fachkräfte.

4.) Gesundheits- und Hygienekonzept:

Unsere komplette Produktionskette vom Einkauf bis zur Ausgabe basiert auf einem HACCP-Konzept und ist EU-Zertifiziert.

Wir werden von einem externen Ingenieurbüro für Hygiene, Gesundheit, Qualitätssicherung und Umwelt professionell begleitet und unterstützt.

Die entsprechenden Nachweise befinden sich im Anhang.

Ein Qualitätsmanagementsystem auf Basis DIN ISO 9001:2008 ist im Einrichtungsverbund Dornahof in Teilbereichen bereits zertifiziert, im Gesamtverbund im Aufbau.

5.) Qualitätssicherungskonzept:

Neben unseren Standards im unter 4.) beschriebenen Gesundheits- und Hygienekonzept führen wir regelmäßig interne Überprüfungen unserer Abläufe durch, um frühzeitig Abweichungen und Verbesserungsmöglichkeiten erkennen zu können.

Darüber hinaus führen wir regelmäßig Befragungen unserer Kunden durch und reagieren auch da offensiv auf Verbesserungsmöglichkeiten, Vorschlägen hinsichtlich der Speisenplangestaltung und kommunizieren die Ergebnisse transparent nach außen.

Altshausen, den 17.04.2015


Volker Braun
-Geschäftsführer

DORNAHOF
integrationsbetriebe gGmbH
Postfach 1155
88357 ALTSHAUSEN


Reiner Hugger
-Geschäftsführer