



Anlage 1

Stadtverwaltung Biberach an der Riss
Ausschreibung Schul- und Kindergartenverpflegung

Angebotsbeschreibung

Art und Weise der Herstellung der Speisen

a) Zubereitung

Unsere Speisen werden täglich frisch von unseren beiden Hauswirtschafterinnen zubereitet. Hierbei wird auf folgende Punkte sehr geachtet:

- Fettarme Zubereitung ist uns wichtig.
- Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal an 2-3 Verpflegungstagen im Monat verwendet.
- Bei der Zubereitung der Speisen werden fettreduzierte und nährstofferhaltende Garmethoden wie Dünsten, Dämpfen und Grillen angewendet.
- Zum Würzen werden frische Kräuter bevorzugt und es wird selbstverständlich Jodsalz verwendet.
- Zucker wird in Maßen eingesetzt
- Die Portionierung erfolgt dem Alter der Kinder entsprechend.

b) Warmhaltezeiten und Temperaturen

- Da unser Essen täglich frisch gekocht und zubereitet wird, ist für uns ein Überschreiten der Warmhaltezeit kein Thema.
- Auf das Einhalten der Temperatur von max. 7° bei der Auslieferung der kalten Speisen wird ebenfalls geachtet
- Die Warmhalte-, Transport und Ausgabetemperatur der warmen Speisen beträgt mindestens 65°. Um dies zu gewährleisten, werden die Behälter nötigenfalls noch zusätzlich vorgewärmt.

c) Sensorik

- „Das Auge isst mit“! Wir legen größten Wert darauf, dass die Speisen nicht nur gut schmecken, sondern auch appetitlich angeliefert werden. Unsere Salate werden meist immer in Form von kleinen Büfets ausgeliefert. Die Kinder haben dadurch die Möglichkeit, ihre „Lieblingssalate“ auszuwählen.

d) Geschmack

- Wir möchten nicht über die Kinder hinweg kochen sondern für sie kochen.
- Unser Essen soll abwechslungsreich sein. Wir achten darauf, dass regionale Gerichte dabei sind, aber auch internationale Gerichte werden angeboten. Wenn wir die Nationalität unserer Kinder kennen, bieten wir auch mal Gerichte aus deren Heimat an. Anhand der Zutaten weiß man aus Erfahrung, dass das Eine oder Andere auch den übrigen Kindern gut schmecken wird. Es sollen sich alle Kinder „heimisch“ am Tisch fühlen.

e) Konsistenz

- Wer mag schon verkochtes Gemüse, Teigwaren und Reis. Wir schauen ganz besonders darauf, dass diese Produkte noch „Biss“ haben bzw. Nudeln al dente sind.
- Fleisch ist zart und Kurzgebratenes knusprig.

Aussagen über die Produktverwendung und Verarbeitung

Wir legen Wert darauf, sofern dies möglich ist, die Herkunft unserer Produkte zu kennen. Daher kommt für uns nichts anderes in Frage, als z.B. unser Fleisch und die Wurst beim örtlichen Metzger zu bestellen, die Kartoffeln und die dazugehörigen Produkte vom Kartoffelhof Steinhauser und Obst und Gemüse nach Möglichkeit aus Deutschland zu beziehen.

Fertigprodukte werden bei uns nicht gerne gesehen. Leider lieben Kinder jedoch Fischstäbchen oder z.B. Chicken Nuggets. Wir sind der Meinung, das dürfen wir Ihnen auch nicht verwehren. Daher bieten wir diese Gerichte auch, aber nicht zu oft an.

Schon immer haben wir versucht, möglichst vieles selbst zu machen. Dann wissen wir, was drin ist und dass es schmeckt.

Wir sind uns der besonderen Verantwortung bewusst, dass wir für Kinder kochen.

Dass der Preis stimmen muss ist das Eine, aber dass unsere Kinder gesund ernährt werden das Andere und das Wichtigste. Für uns heißt das nicht, dass die Gerichte teuer, sondern gesund, abwechslungsreich, wohlschmeckend und phantasievoll sind.

Bezugsquellen

- Backwaren, Nudelteige etc. aus eigener Herstellung
- Fleisch- u. Wurstwaren von der Metzgerei Birkhofer aus Ochsenhausen
- Obst u. Gemüse vom Fruchthof Nagel, Ulm
- Kartoffelsalat, Kartoffeln, Spätzle vom Kartoffelhof Steinhauser, Dettingen
- Sonstige Zutaten, Gewürze, Nudeln, Reis, TK-Produkte etc. von der Fa. Transgourmet, Kempten (vormals Rewe) bzw. Utz Lebensmittelgroßhandlung, Ochsenhausen

Ort- und Zeit der Speisenzubereitung

- Die Speisen werden bei uns in Erlenmoos morgens frisch zubereitet und gleich im Anschluss daran geliefert.

Lieferzeiten in den einzelnen Einrichtungen

- Die vorgeschriebenen Lieferzeiten werden eingehalten. Wir haben bisher schon nach Ringschnait immer pünktlich und ordnungsgemäß geliefert.

Eingesetztes Personal

- Es sind zwei Hauswirtschafterinnen mit der Zubereitung der Speisen beauftragt. Auch werden diverse Speisen in der Backstube vom dortigen Fachpersonal (Meister, Facharbeiter und Auszubildender) zubereitet.

Gesundheit- und Hygienekonzept

Ein umfassendes Hygienemanagement ist bei uns natürlich vorgeschrieben und wird sorgfältig eingehalten. Herr Bernd Ruf ist selbst für die Sicherheit der Lebensmittel verantwortlich.

Folgenden Vorschriften wird Folge geleistet und somit die Grundsätze zur Lebensmittelsicherheit gewahrt:

- Das HACCP-Konzept wird umgesetzt. Schon vor Jahren wurde bei uns eine Gefahrenanalyse durchgeführt und kritische Punkte im Umgang mit Lebensmitteln in unserem Unternehmen und beim täglichen Arbeitsablauf festgehalten.
- die Anwendung einer guten Hygienepraxis ist Normalität.
- die Kühlkette bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, wird stets geprüft und eingehalten. Checklisten werden geführt.
- Mitarbeiterschulungen werden regelmäßig durchgeführt.
- Es wird genau nach einem Reinigungsplan gearbeitet.

Qualitätssicherungskonzept

- Frau Grimm Ruf steht immer im ständigen Kontakt zu den Mitarbeiter(innen) in den Ausgabestellen. Nur so ist es gewährleistet, dass ein Erfahrungsaustausch stattfindet.
- Der Austausch von Checklisten (z.B. Portionen zu groß, zu klein, genau richtig oder essen Kinder gerne, nicht so gerne oder Lieblingsgericht)
- Ständig aktuelle Information durch diverse Adressen und Medien
- Strenge Qualitätskontrollen beim Wareneingang und Essensausgang.

Erlenmoos, 20.4.2015

