Angebotsbeschreibung / Verpflegungskonzept der Dornahof Integrationsbetriebe gGmbH für die Schulverpflegung in den Schulmensen der Stadt Biberach

Der Verein „Diakonieverbund DORNAHOF & ERLACHER HÖHE e.V." ist ein traditionsreicher diakonischer Träger der Wohnungslosen- und Arbeitslosenhilfe mit Sitz in Stuttgart und den beiden angegliederten Einrichtungsverbünden ERLACHER HÖHE und DORNAHOF. Der Einrichtungsverbund DORNAHOF mit Stammsitz in Altshausen im Landkreis Ravensburg kann auf eine mittlerweile über 130-jährige Tradition zurückblicken. Der DORNAHOF ist Mitglied im Diakonischen Werk der evangelischen Landeskirche in Württemberg und damit eingebunden in den christlichen Auftrag in Wort und Tat.

Unter Einbeziehung fachwissenschaftlicher Erkenntnisse leisten wir Hilfe für Menschen in sozialen Notlagen, halten vielfältige Angebote und verschiedene Formen fachlicher Unterstützung bereit, um Menschen in ganzheitlicher Weise mit Beschäftigungs-, Qualifizierungs- und Beratungsangeboten zu erreichen.

Zu diesem Zweck betreiben wir Teileinrichtungen und Betriebe in Altshausen, Ravensburg, Riedlingen, Biberach, Bad Buchau, Bad Saulgau, Tübingen und Tuttlingen.

Die DORNAHOF Integrationsbetriebe gGmbH wurden im Jahr 2002 als eigenständiger anerkannter Integrationsbetrieb gem. § 32 SGB IX des Vereins „Diakonieverbund DORNAHOF & ERLACHER HÖHE e.V." gegründet. Ziel eines Integrationsprojektes ist die Beschäftigung schwerbehinderter Menschen auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt, deren Teilhabe an einer sonstigen Beschäftigung auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt auf besondere Schwierigkeiten stößt. Der Anteil schwerbehinderter Menschen liegt zwischen 25 % und 50 %. Faktisch ist ein Integrationsprojekt eine Brücke oder eine Zwischenstufe zwischen einer Werkstätte für behinderte Menschen (WfbM) und dem allgemeinen Arbeitsmarkt. In enger Kooperation mit dem Integrationsfachdienst bieten wir geeigneten Personen einen in der Regel dauerhaften, sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplatz an.

Bereits im Jahr 2001 hatte der Verein den Betrieb vom „Verein zur Eingliederung in Gesellschaft, Arbeit und Beruf"(VEGAB Bad Buchau) in Trägerschaft übernommen. Insgesamt werden in Bad Buchau derzeit ca. 75 Personen im metallverarbeitenden Gewerbe sozialversicherungspflichtig beschäftigt und qualifiziert.

Am Standort Riedlingen betreiben wir seit September 2007 als weiteres Standbein der DORNAHOF Integrationsbetriebe gGmbH eine Großküche mit ca. 60 Beschäftigten und produzieren täglich ca. 1.500 Essen für Betriebs- Schul- und Kindergartenverpflegung.

Wir sind verlässlicher Partner verschiedener Betriebe in der Region sowie verschiedener Schulträger in den Landkreisen Ravensburg, Biberach und Sigmaringen. Hierbei nutzen wir auch die Synergieeffekte und die jahrelange Erfahrung, die wir mit dem Betrieb unserer zentralen Speisenversorgung am Stammsitz Altshausen bereits sammeln konnten.

Hier produzieren wir neben ca. 200 in unseren Speisesälen ausgegebenen Essen bis zu 1.300 Essen täglich für die Bereiche Essen auf Rädern, Schul- und Betriebsverpflegung. Darüber hinaus bieten wir einen Partyservice für verschiedene Anlässe wie Hochzeiten, Betriebsfeiern und Schulfeste an.

Die Großküche Riedlingen steht unter der Leitung eines Küchenmeisters mit langjähriger Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung. Die kaufmännische Geschäftsführung erfolgt durch Herrn Volker Braun, die fachliche Geschäftsführung zentral durch den Leiter der Speisenversorgung des Einrichtungsverbundes DORNAHOF Herrn Reiner Hugger, Auf diese Weise kann zu jedem Zeitpunkt sehr zügig und professionell auf die Veränderungen am Markt reagiert werden.

Derzeit beliefern wir ca. 180 Privathaushalte und ca. 50 Betriebe und Schulen. Unter anderem beliefern wir folgende Einrichtungen, die wir gerne auch als Referenzen angeben:

1.) Versandhaus Baby Walz, Bad Waldsee
(Ansprechpartner: Fr. Braun 07524 703395)

2.) Carthago Reisemobilbau GmbH Aulendorf
(Ansprechpartner: Fr. Koscher Tel.: 07525 92003000)

3.) Missionshaus St. Johann Studienkolleg, Blönried
(Ansprechpartner: Hr. Schneiderhan, Tel. 07525/949280)

4.) Grund- und Hauptschule, Altshausen
(Ansprechpartner: Hr. Arnold, Tel. 07584/922711)

5.) Progymnasium Bad Buchau
(Ansprechpartner: Hr. Hoffmann Tel. 07582 933011)

6.) Achtalschule, Baienfurt
(Ansprechpartner: Herr Hummel Tel.: 07502/ 5636010)

II – Konzeption der Schulverpflegung

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 Memmingenberg, 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.

Das Grundsortiment an Backwaren werden wir von einer örtlichen Bäckerei beziehen.

2.) Produktion/Logistik:

(1) Menuebereich

Ausgangspunkt für die Versorgung der vier Schulmensen ist die Küche der Mensa der Biberacher Gymnasien. Hier würden wir weiterhin an unserem seit Mitte 2014 praktiziertem Konzept – komplette Frischproduktion vor-Ort direkt vor der Essensausgabe, keine Komponenten o.ä. werden zugeliefert – festhalten. Dies bedeutet keine Transportwege und Transportzeiten in der gymnasialen Mensa, nur sehr geringe Transportwege und Transportzeiten im Stadtgebiet Biberach für die drei weiteren Schulmensen. Diese ermöglicht neben der bestmöglichen Frische auch eine sehr schnelle Reaktionszeit auf eventuell notwendige Nachlieferungen aufgrund Nachfrage-schwankungen oder sonstigen unvorhersehbaren Ereignissen. Ein weiterer sehr wichtiger Vorteil liegt darin, dass unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Kochprozess auch im direkten Kontakt zu den Essensteilnehmern stehen.

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

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 kommenden Lebensmittel eingegangen wurde.

(2) Snackbereich:

in Absprache mit dem Mensaausschuss bieten wir hier neben einem Grundsortiment an Backwaren, das sich an dem auch im Umfeld erhältlichen Angebot orientiert, täglich wechselnde Produkte an.

Wir werden unsere Produktvielfalt wie bisher auch weiterführen, dies bedeutet unter anderem neben kleinen Süßigkeiten, gesunden Obstbechern, kleinere Warmgerichte, verschiedenste Backwaren auch Kalt- und Warmgetränke.

3.) Personalkonzept:

Die Betriebsleitung vor Ort wird von einer erfahrenen Diätassistentin mit langjähriger Großküchenerfahrung in leitenden Funktionen und im Bereich Kinderernährung separat geschulten Mitarbeiterin wahrgenommen. Unterstützt und vertreten wird sie dabei von einem ausgebildeten Koch, der ebenfalls seit vielen Jahren in leitenden Funktionen in Großküchen tätig ist. Die Betriebsleitung vor-Ort hat die für eine erfolgreiche Betriebsführung notwendigen Kompetenzen und ist gegenüber allen Mitarbeitenden vor-Ort weisungsbefugt.

Neben der Betriebsleitung haben wir einen Personalpool von ca. 30 Personen, darunter sowohl ausgebildete Fachkräfte / Köche, als auch angelernte und laufend geschulte Kräfte. Mit diesem Personalpool haben wir jederzeit die Möglichkeit, flexibel auf die jeweiligen Anforderungen in den vier zu bewirtschaftenden Mensen einzugehen um sowohl die geforderten Öffnungszeiten gewährleisten, als auch auf die unterschiedlichen Nachfragesituationen im Sinne von Optimierung der Wartezeiten eingehen zu können.

In der Ausgabe kommt deutsch sprechendes, freundliches und im Umgang mit Schülern kompetentes Personal zum Einsatz.

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.

Momentan bieten wir sechs Menschen mit Schwerbehinderung aus Biberach und dem nahen Umfeld einen Arbeitsplatz.

4.) Art und Weise der Essensausgabe vor Ort:

Neben der Qualität des Essens ist der Bereich Ausgabe der wichtigste Faktor, was die Zufriedenheit und Akzeptanz der Cafeteria durch die Essensteilnehmer betrifft. Hierbei ist für uns selbstverständlich, dass ausschließlich qualifiziertes, geschultes und deutschsprachiges Personal zum Einsatz kommen kann.
Die Kapazität der Ausgabe passen wir der Nachfragesituation an, so dass keine längeren Wartezeiten im Ausgabebereich entstehen. Aufgrund unserer Erfahrung in der Betriebsverpflegung sind wir sicher, auf die jeweiligen Situationen richtig reagieren zu können.

5.) Gesundheits- und Hygienekonzept:

Unsere komplette Produktionskette vom Einkauf bis zur Ausgabe basiert auf einem HACCP-Konzept und ist EU-Zertifiziert. Die entsprechenden Nachweise befinden sich im Anhang.

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

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

6.) Qualitätssicherungskonzept:

Neben unseren Standards im unter 5.) 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, auf Vorschläge hinsichtlich der Speiseplangestaltung und kommunizieren die Ergebnisse transparent nach außen.

Im laufenden Betrieb legen wir Wert auf einen regelmäßigen Austausch aller Beteiligten und stehen dem Mitwirken des Betriebsleiters im Mensaausschuss, bei SMV-Sitzungen oder sonstigen Besprechungen offen gegenüber. Der Betriebsleiter vor Ort wird mit den notwendigen Kompetenzen ausgestattet sein, um auch in diesen Sitzungen die erforderlichen Entscheidungen treffen zu können.

Für die jährlich neu hinzukommenden Fünftklässler und deren Eltern planen wir, in Abstimmung mit den Schulleitungen bzw. Mensausschuss, gezielte Akquise-Aktionen durchzuführen.

Zu einer aktiven Kommunikationspolitik gehört für uns auch die Einrichtung und permanente Praktizierung eines Beschwerdemanagements. Hier planen wir zweistufig vorzugehen. Eine Stufe ist die Weiterführung eines Anregungskastens in der Mensa, bei dem die Schüler/innen und Lehrer/innen die Möglichkeit haben, ihre Kritik oder ihre Anregungen jederzeit einbringen zu können. Für uns ist dabei klar, dass wir auf alle Rückmeldungen zeitnah antworten, und soweit notwendig, auch reagieren werden. Die zweite Stufe ist die aktive Befragung der Mensabesucher/innen über die Qualität des Angebots (Produkte und Dienstleistungen). Auch hier steht für uns die offene Kommunikation der Ergebnisse außer Frage.
Ein weiterer Baustein des Kommunikationskonzeptes könnte die Durchführung von Projekttagen in Zusammenarbeit mit den Schulen sein, bei dem wir unsere Arbeit als soziales Unternehmen vorstellen und thematisieren, durchaus auch im Bezug zum Integrationsprojekt mit dem Betrieb der Großküche in Riedlingen und der Bewirtschaftung der Mensa. Solche Projekttage haben wir bereits mit sehr positiven Erfahrungen mit der ebenfalls von uns belieferten Schule in Blönried durchgeführt.

Altshausen, den 17.04.2015

DORNAHOF
Integrationsbetriebe gGmbH
Postfach 1155
88357 ALTSHAUSEN

Volker Braun
-Geschäftsführer

Reiner Hugger
-Geschäftsführer