

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.

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

Die Menüs werden gemäß der Preise laut beiliegendem Preisblatt und der detaillierten Preiskalkulation 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 Weiteres 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 und Gemüse sind täglich Bestandteil des Speiseplans. Zudem entspricht täglich ein Menü den Kriterien des "DGE – Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder", für das wir seit 2018 zertifiziert sind. Das jeweilige Menü ist mit dem DGE Logo gekennzeichnet. Der Speiseplan mit dem DGE Logo wird als pdf Dokument über MensaMax zur Verfügung gestellt.

Gleichermaßen orientieren sich die Portionsgrößen an den Vorgaben des DGE Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindertagesstätten. Die Mengen werden abgewogen bzw. mittels Schöpfsystem portioniert. Zusätzlich liefern wir täglich gemäß Leistungsbeschreibungen den "pädagogischen Happen".

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- oder Mehrbestellungen) 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 Bestellungen ausreichend Guthaben zur Verfügung steht. Ein von der Stadt Biberach zu benennender Ansprechpartner erhält mittels Online-Banking Einsicht.

Unser Speiseplan umfasst einen 8-Wochen-Zyklus. Der Speiseplan wird Woche für Woche überarbeitet und optimiert. Hierbei wird auf saisonale Auswahl an Obst und Gemüse Wert gelegt. Weiterhin werden "typische Sommer- und Wintergerichte" eingepflegt. Regionale, als auch religiöse Besonderheiten/Festlichkeiten werden bei der Speisenauswahl beachtet.

Wünsche bezüglich der Speiseplangestaltung können jederzeit per Mail oder telefonisch direkt an unsere Küchenleitung weitergegeben werden. Gleichermaßen werten wir monatlich die "Rückmeldungen zu den Essenslieferungen" aus. Die Teilnahme am Verpflegungsausschuss 2 mal im Jahr ist für uns verbindlich. Anregungen, Kritik und Wünsche nehmen wir ernst und versuchen unsere Leistungen nach Möglichkeit bzw. unter Beachtung der DGE Richtlinien anzupassen.

Die üblichen Sonderkostformen wie Lactoseintoleranz oder Glutenunverträglichkeit können berücksichtigt werden. Nach ärztlicher Anordnung sowie individueller Absprache kann eine individuell angepasste Kost hergestellt werden.

Bei der Gestaltung des Speiseplans werden alle Vorgaben des DGE Standards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, z.B. bezüglich der genauen Produktkennzeichnung, beachtet. Dies bezieht sich nicht nur auf die zertifizierte Menülinie (gesondert gekennzeichnet im Speiseplan) sondern auf den gesamten Speiseplan. Gemäß EU-Verordnung sind die kennzeichnungspflichtigen Allergene/Zusatzstoffe erkennbar.

Die Küche arbeitet im Cook & Serve System, das heißt als sogenannte Frischkostküche. Die Speisen werden frisch produziert, komissioniert und ausgeliefert. Der Produktionstag ist gleich dem Tag der Auslieferung. Im Einzelfall ist es sinnvoll Speisen bereits am Vortag vorzubereiten. Im Wesentlichen erfolgt die Produktion zwischen 07:00 Uhr und 11:00 Uhr. Der Produktionsablauf ist abgestimmt auf die Speisenkomponenten bzw. auf die Zeiten der Auslieferung. Ziel ist eine äußerst geringe Warmhaltezeit. Ernährungsphysiologische Aspekte spielen hierbei für uns eine beutende Rolle. Zeitgenaue Zubereitung zum Erhalt der Vitamine und Mineralstoffe, gleichbedeutend mit einem hohen Qualitätsanspruch, steuern die einzelnen Produktionsabläufe. Auch die Art der Produktion spielt hierbei ein Rolle. Wir setzen auf fettarme Zubereitung und schonende Garverfahren wie z.B. Dampfgaren.

Bei der Auswahl der Lieferanten achten wir auf Nachhaltigkeit und ökologische Aspekte. Wir bevorzugen Lieferanten aus der Region, welche uns mehrmals wöchentlich beliefern können. Gerade Obst und Gemüse wird fast täglich frisch geliefert. Gemüse erhalten wir sowohl tiefgekühlt als auch in Form von Frischware. Fleisch beziehen wir von einem Metzger aus der Region, ebenso die Backwaren. Teilweise backen wir auch im Haus (Vollwertkuchen). Convenienceprodukte kommen nur sehr gering zum Einsatz bzw. nur dann, wenn es wirtschaftlich sinnvoll und qualitativ vereinbar ist. Viele Produkte wie Bratlinge, gefüllte Zucchini, Semmelknödel uvm. produzieren wir eigen. (Übersicht unserer Lieferanten liegt bei)

Den Einsatz von Produkten mit Zusatzstoffen versuchen wir so gering als möglich zu halten. Wir verzichten komplett auf Produkte mit Glutamat und Hefeextrakt. Formfleischerzeugnisse werden ebenfalls nicht verwendet. Auch einen Großteil der Suppen und Soßen sind hausgemacht.

Unser sehr gut ausgebildetes und geschultes Personal macht dies möglich. Wir haben 3 Köche in Vollzeit, 2 Beiköchinnen und 1 Diätassistentin als Fachpersonal siehe Personalkonzept.

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

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 Belieferung der Einrichtungen erfolgt mittels Thermoporten inkl. GN-Behälter. Kalte Speisen werden in speziellen Isolierboxen geliefert. Die Einhaltung der mindest- und maximal Temperaturen erfolgt durch eine zeitnahe Verpackung. Die Warmhaltezeiten in der Küche werden so minimal gehalten.

Die Auslieferung erfolgt durch eigene Mitarbeiter. Die genaue Tourenplanung erfolgt nach Auftragserteilung. Wir haben drei angestellte Fahrer. Täglich (Montag – Freitag) fahren 2 Fahrer jeweils zwei Touren im Raum Biberach. Die Anlieferung erfolgt gemäß Vorgaben der Einrichtungen bzw. in Abstimmung mit den Einrichtungen. Da sich zum 01.09.2019 nochmals die Konstellation der zu belieferten Einrichtungen ändern wird, wird sich auch der Tourenplan ändern. Die genauen Zeiten sind dem Tourenplan im Anhang zu entnehmen. Die Vorgaben gemäß Leistungsbeschreibung werden eingehalten.

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

Ein HACCP-Konzept nach EU Richtlinien haben wir zur Sicherstellung hygienisch einwandfreier Produkte/Produktion eingeführt und evaluieren diese laufend. 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. Zur laufenden Überwachung/Aktualisierung arbeiten wir mit dem

Ingenierbüro Stöckler mittels Dienstleistungsvertrag zusammen. Sie unterstützen uns bei allen Fragen zur Hygiene- und Qualitätssicherung.

Das Ingenierbüro Stöckler führt regelmäßig Küchenbegehungen durch, macht Abklatschproben der Arbeitsflächen und berät uns. Weiterhin führen Sie Schulungen gemäß §42, 43 Infektionsschutzgesetz für unsere Mitarbeiter durch.

Außerdem schulen wir unsere Mitarbeiter gemäß der Vorschriften zum Arbeitsschutz. Darüber hinaus finden regelmäßig Mitarbeitergespräche und Teambesprechungen zur Weitergabe aktueller Informationen an die Mitarbeiter statt.

Zur Einhaltung aller Vorschiften in Sachen Hygiene und Qualität haben unsere Mitarbeiter die Möglichkeit Schulungen und Weiterbildungen zu besuchen.

Qualitätssicherung gehört, wie auch der reibungslose tägliche Produktionsablauf zu unseren täglichen Aufgaben. Ein entsprechendes Konzept wird in Absatz 3 und 4 "Konzept zur Bewertung des Speiseplans gemäß Punkt 5.5.3 der Leistungsbeschreibung" beschrieben. Weiterhin möchten wir ergänzen, dass einmal pro Monat ein Jour fixe des Leitungsteams der Großküche stattfindet. Teambesprechungen werden nach Bedarf organisiert, finden aber mindestens zweimal pro Jahr statt.

Grundsätzlich wünschen wir uns mit unseren Kunden einen offenen und unkomplizierten Austausch und freuen uns über Ideen und Anregungen.

Datama Hatamahaift

Datum, Unterschrift

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

Firmenstempel