

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



I – Firmenprofil

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 Einrichtungsverbänden 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. 80 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. 1.900 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 Speiserversorgung am Stammsitz Altshausen bereits sammeln konnten. Hier produzieren wir neben ca. 200 in unseren Speisesälen ausgegebenen Essen bis zu 3.000 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 fachliche Geschäftsführung erfolgt zentral durch den Leiter der Speiserversorgung des Einrichtungsverbundes DORNAHOF Herrn Reiner Hugger. Die Gesamtverantwortung einschließlich Speiseplanerstellung für alle Mensen im Einrichtungsverbund DORNAHOF liegt bei Frau Iris Goller (Verpflegungsmanagerin/DGE). Auf diese Weise kann zu jedem Zeitpunkt sehr zügig und professionell auf die Veränderungen am Markt reagiert werden.

Die Betriebsleitung und Leitung der Produktionsküche in Biberach, von der aus die Belieferung der Schulmensen erfolgen wird, nimmt unsere Küchenmeister Stefan Tiedtke mit langjähriger Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung wahr. Unterstützt wird er u.a. von einem weiteren gelernten Koch.

Insgesamt beliefern derzeit wir ca. 250 Privathaushalte und ca. 70 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 7037590)
- 2.) 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)

II – Konzeption

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 und Buchmann aus Ravensburg. Saisonales Gemüse und Salate stammen größtenteils aus eigenem Anbau bzw. eigener Produktion unserer Gärtnerei am Dornahof bei Altshausen. Schulmilch beziehen wir von der Hofmolkerei Depfenhart aus Mittelbiberach, Kartoffelprodukte beziehen wir von der Fa. Steinhauser aus Dettingen an der Iller. Sämtliche Backwaren kommen von der Bäckerei Bold aus Biberach.

Anhand dieser Beispiele wird deutlich, dass uns die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit regionalen Anbietern wichtig ist.

2.) Produktion/Logistik:

Ausgangspunkt für die Versorgung der verschiedenen Schulmensen ist die Küche der Mensa der Biberacher Gymnasien. Hier würden wir weiterhin an unserem seit Mitte 2014 praktiziertem Konzept, komplette Frischproduktion vor-Ort, festhalten. Dies bedeutet kurze Transportwege und Transportzeiten im Stadtgebiet Biberach. Dies ermöglicht neben der bestmöglichen Frische auch eine sehr schnelle Reaktionszeit auf eventuell notwendige Nachlieferungen aufgrund Nachfrageschwankungen oder sonstigen unvorhersehbaren Ereignissen.

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.

Wir bieten täglich drei Wahlessen an, wovon eines immer vegetarisch und eines ohne Schweinefleisch ist. Bei unserer Speiseplanung orientieren wir uns an den Ernährungsstandards der DGE. Unser Dessert- und Salatangebot werden wir abwechslungsreich und optisch ansprechend anbieten.

Das Mitwirken der Schülerinnen und Schüler bei der Erstellung der Speisepläne wird von unserer Seite unterstützt. In unregelmäßigen Abständen bauen wir verschiedene Themenwochen (z.B. italienische Woche, bayrische Woche, o.ä.) ein. Die regionale, schwäbische Küche ist auf jeden Fall Grundlage der Speiseplanung. Darüber hinaus verweisen wir an dieser Stelle nochmals auf den Punkt Einkauf, wo auf die Regionalität der zum Einsatz kommenden Lebensmittel eingegangen wurde.

Seit 2016 sind wir nach unserem erfolgreichen gemeinsamen Coaching-Prozess mit der Mensa der städtischen Gymnasien DGE-Zertifiziert (Zertifikat siehe Anlage)

Überprüft wurden die Qualitätsbereiche

- Lebensmittel einer Mittagsverpflegung (Qualität und Häufigkeiten)
- Speiseplanung und -herstellung
- Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/QM-System

3.) Marketingkonzept:

Uns ist ein intensiver Austausch aller beteiligten Parteien wichtig (Schüler, Lehrer, Eltern, Schulleitung und Schulträger) – idealerweise in einem Mensaausschuss. Da der zum Einsatz kommende Speiseplan extra für die Biberacher Schulen erstellt wird, können wir direkt und unkompliziert auf die Wünsche und Anregungen vor-Ort eingehen. Dies ist zum einen über den Mensaausschuss möglich, zum anderen durch die tägliche Präsenz des Betriebsleiters, durch regelmäßige Befragungen, Briefkästen in den Mensen zum Einwerfen von Anregungen und Feedbackbögen (siehe auch Anlage). Wir veranstalten regelmäßige Aktionstage, die auch in der Vergangenheit eine äußerst positive Resonanz und auch sehr aktive Beteiligung der Schüler hatten. Darüber hinaus beteiligen wir uns an den landesweiten Aktionstagen der Schulverpflegung und bieten weitere Aktionen (bspw. Schnuppertag für neue 5-Klässler) an. Durch die Beteiligung am Coaching-Prozess sind wir auch überregional sehr stark vernetzt und können dadurch auch positive Erfahrungen anderer Schulmensen aufnehmen und vor-Ort umsetzen und einbauen.

4.) Personalkonzept:

Als gemeinnütziges Inklusionsunternehmen 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 Diätköche, im Reinigungs- und Spülbereich hauswirtschaftliche Fachkräfte. Die Erstellung der Speisepläne erfolgt durch unsere zertifizierte Verpflegungsmanagerin/DGE.

5.) 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.

Ein Qualitätsmanagementsystem auf Basis DIN ISO 9001:2015 ist im Einrichtungsverbund Dornahof in Teilbereichen bereits zertifiziert, im Gesamtverbund im Aufbau.

6.) 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 und Vorschläge hinsichtlich der Speisenplangestaltung und kommunizieren die Ergebnisse transparent nach außen.

Darüber hinaus halten wir an allen Ausgabestellen Feedbackbögen bereit, über die zu jederzeit an uns Lob, Kritik und Anregungen weitergegeben werden können.

Altshausen, den 19.04.2019


Volker Braun
Geschäftsführer


DORNAHOF
Integrationsbetriebe gGmbH
Postfach 1155
88357 ALTSHAUSEN


Iris Goller
Stv. Geschäftsbereichsleiterin
Verpflegungsmanagerin/DGE