



Stadt Leipzig

Amt für Jugend, Familie und Bildung
Naumburger Straße 26
04229 Leipzig

Angebotsinformation der Vertragspartner

zur
Ausschreibung

Rahmenverträge zur Speiseversorgung an Schulen in Trägerschaft der Stadt Leipzig

Stand: 20. September 2019

Vorwort

Den Schulen werden die Inhalte der anonymen Angebotsinformationen der Vertragspartner sowie ein Musterspeiseplan als Entscheidungsgrundlage zur Verfügung gestellt. Anhand dieser Informationsgrundlagen bewerten die Schulen die Angebote der Unternehmen mittels eines Schulnotensystems. Die Entscheidung innerhalb der Schule erfolgt durch die Schulkonferenz. Die Angaben innerhalb dieser Angebotsinformation haben wahrheitsgemäß zu erfolgen.

1. Vielfalt Speisenangebot

Gemäß Leistungsbeschreibung Punkt 2.1.1 sind mindestens 2 Warmkostmenülinien täglich anzubieten. Davon muss mindestens eine Menülinie den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. entsprechen.

1.1 Anzahl der Menülinien

Wieviel Menülinien werden durch Ihr Unternehmen **insgesamt** täglich angeboten?

Anzahl der Menülinien: 5 (**maximal Anzahl ergibt sich aus der folgenden Tabelle!**)

1.2 Bezeichnung der Menülinien

Bitte geben Sie bei der Bezeichnung der Menülinien konkret an, was diese beinhaltet.

Beispiele: Bio-Menü, Pastamenü, Vegetarisch, Vegan usw.

Menülinien - Mindestanforderung	Bezeichnung
Menülinie 1	DGE - Standard
Menülinie 2	M2
Weitere Menülinien	Bezeichnung
Menülinie 3	Vegetarisch
Menülinie 4	Hit der Woche
Menülinie 5	
Menülinie 6	
Menülinie 7	
Menülinie 8	
Salatteller	Salat Box

1.3 Zusatzangebote

Zusatzangebote beinhalten die Erweiterung des täglichen Versorgungsumfangs. Über die Inanspruchnahme dieser Angebote entscheidet die Schule im Rahmen der Entscheidung durch die Schulkonferenz.

Bitte geben Sie in der nachfolgenden Tabelle an, welche Zusatzangebote durch Ihr Unternehmen angeboten werden.

Sie sind nicht verpflichtet alle Leistungen anzubieten. Die Aufzählung ist nicht abschließend und kann um unternehmensspezifische Leistungen erweitert werden. Bitte nutzen Sie dafür die Anlage „Zusatzangebote“.

Zusatzangebote	Ja	Nein
Salattheke (Obst und Gemüse)	X	
Freie Beilagenwahl	X	
Spontanesser*	X	
Ausgabeart „Free Flow“ (Buffettheken)	X	
Lunchbox/-beutel**	X	

* die Teilnahme an der Mittagessenversorgung ist ohne Vorbestellung möglich

** ausschließlich für außerhalb des Schulobjektes stattfindende schulinterne Veranstaltungen; bitte Hinweise zur Kalkulation beachten

2. Erweiterungen Versorgungsangebot

2.1 Getränkeangebot

Gemäß Punkt 2.1.4 der Leistungsbeschreibung wird täglich Trinkwasser aus geprüften Leitungen zur Verfügung gestellt bzw. ist die Entnahme von Trinkwasser aus bereitstehenden Trinkwasserbrunnen möglich.

Bitte geben Sie in der nachfolgenden Tabelle an, welches Getränkesortiment zusätzlich durch Ihr Unternehmen gegen einen Aufpreis angeboten wird. Sie sind nicht verpflichtet alle Leistungen anzubieten.

Die Aufzählung ist nicht abschließend und kann daher um unternehmensspezifische Leistungen erweitert werden. Bitte nutzen Sie dafür die Anlage „Getränkesortiment“.

Getränkesortiment	Ja	Nein	Preis (€/brutto) ¹
Säfte (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		1,50 €
Saftschorlen (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		1,30 €
Trinkmilch (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		1,10 €
Softdrinks (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		1,70 €
Wasser mit Aroma (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		1,10 €

¹ Alle Preise in diesem Dokument sind brutto anzugeben.

2.2 Pausenversorgung

An den weiterführenden Schulen (Oberschulen, Gymnasien) besteht die Möglichkeit zur Erweiterung des Mittagessenangebotes bspw. durch eine Pausenversorgung. Über den Umfang des Sortiments der allgemeinen Pausenversorgung entscheidet die Schulkonferenz der jeweiligen Schule.

Für einen Überblick zur Angebotsvielfalt geben Sie bitte an, welches Sortiment seitens Ihres Unternehmens angeboten wird sowie ob die Zubereitung der Pausenversorgung in der Schule erfolgt oder angeliefert wird.

Sie sind nicht verpflichtet alle Leistungen anzubieten. Die Aufzählung ist nicht abschließend und kann daher um unternehmensspezifische Leistungen erweitert werden. Bitte nutzen Sie dafür die Anlage „Pausenversorgung“.

Zubereitung – Pausenversorgung	Ja	Nein
Zubereitung erfolgt in der Schule		×
Anlieferung der Pausenversorgung	×	
Teilweise Zubereitung in der Schule	×	

Sortiment – Pausenversorgung	Ja	Nein	Preis (€/brutto)
Belegte Brötchen	×		0,90 €
Sandwichs/Wraps	×		1,50 € - 1,80 €
Salate to-go	×		1,00 € - 2,50 €
Backwaren	×		0,20 € - 1,80 €
Diverse Süßwaren	×		0,10 € - 1,00 €
Getränke	×		0,50 € - 1,70 €

2.3 Unternehmensspezifische Versorgungsleistungen

Neben der täglichen Speisenversorgung in einer Schule finden unterjährig diverse schulspezifische Veranstaltungen statt, zu denen oftmals eine Versorgung benötigt/gewünscht wird. Bitte geben Sie in der nachfolgenden Tabelle an, ob es Ihrem Unternehmen möglich ist, eine Versorgungsleistung für diesen Rahmen zu organisieren.

Im Sinne der Ernährungsbildung an Schulen werden diverse Angebote/Kooperationen seitens der Schulen begrüßt, welche über den normalen Umfang der Versorgung hinausgehen. Wenn Leistungen dieser Art durch Ihr Unternehmen angeboten werden können diese in der Anlage „Unternehmensspezifische Angebote“ dargestellt werden.

Sie sind nicht verpflichtet alle Leistungen anzubieten. Die Aufzählung ist nicht abschließend und kann daher um unternehmensspezifische Leistungen erweitert werden. Bitte nutzen Sie dafür die Anlage „Unternehmensspezifische Angebote“.

Leistungsspektrum	Ja	Nein
Versorgung bei Sportfesten	X	
Versorgung bei Schulfesten	X	
Versorgung zum Tag der offenen Tür	X	
Versorgung bei Abendveranstaltungen	X	
Speiseplangestaltung mit Aktions-/Themenwochen	X	
Speiseplangestaltung mit der Schule bspw. Berücksichtigung von Wunschen der Schule	X	
Kochprojekte mit Schülern	X	
Besichtigung der Produktionsküche	X	
Praktikumsplätze im Unternehmen	X	

3. Kundenbetreuung/Bestellsystem

3.1 Kundenbetreuung

Gemäß Leistungsbeschreibung Punkt 2.2.4 werden Maßnahmen zur Qualitätssicherung während des Vertragszeitraumes benannt.

Darüber hinaus besteht für jedes Unternehmen die Möglichkeit eigene Maßnahmen zur Kundenzufriedenheit an den Schulen durchzuführen.

Bitte geben Sie in der nachfolgenden Tabelle an ob und wenn ja, welche Maßnahmen seitens Ihres Unternehmens durchgeführt werden.

Sie sind nicht verpflichtet alle Leistungen anzubieten. Die Aufzählung ist nicht abschließend und kann daher um unternehmensspezifische Leistungen erweitert werden. Bitte nutzen Sie dafür die Anlage „Kundenbetreuung/Bestellsystem“.

Maßnahmen	Ja	Nein
Firmeneigene Feedbackbögen	X	
Feedbackgespräche	X	
Fester Kundenbetreuer für Schule	X	

3.2 Personalmanagement

Für die Darstellung des Personalmanagementkonzeptes Ihres Unternehmens nutzen Sie bitte die Anlage „Kundenbetreuung/Bestellsystem“.

3.3 Bestellsystem

Gemäß Leistungsbeschreibung Punkt 2.2.5 werden Regularien für das Bestellsystem benannt.

Bitte geben Sie in den nachfolgenden Tabellen an, welche Verfahrensweisen für den Bestellvorgang / die Abbestellung seitens Ihres Unternehmens praktiziert werden um den Schülern/Eltern einen problemlosen Bestellvorgang bzw. Abbestellung zu ermöglichen.

Sie sind nicht verpflichtet alle Leistungen anzubieten. Die Aufzählung ist nicht abschließend und kann daher um unternehmensspezifische Leistungen erweitert werden. Bitte nutzen Sie dafür die Anlage „Kundenbetreuung/Bestellsystem“.

Bestellverfahren	Ja	Nein
Bestellschein (Papierform)	X	
Online-Portal	X	
App	X	
E-Mail -> gesonderte E-Mail-Adresse	X	
Monatliche Bestellung erforderlich		X
Tägliche Bestellung möglich	X	

Verfahren zur Abbestellung	Ja	Nein
Online-Portal	X	
App	X	
E-Mail -> gesonderte E-Mail-Adresse	X	
Anrufbeantworter -> gesonderte Telefonnummer	X	
Automatisierte Bestätigungs-E-Mail das Abbestellung eingegangen ist	X	

4. Lebensmitteleinsatz

In Punkt 2.1 der Leistungsbeschreibung sind Aspekte zum Einsatz von Lebensmitteln benannt.

Bitte geben Sie in den nachfolgenden Tabellen zu den einzelnen Menülinien die Bezeichnung der jeweiligen Menülinie (ab Menülinie 3) sowie den prozentualen Anteil der verwendeten Lebensmittel, gemessen am täglichen Gesamtwareneinsatz pro angebotener Menülinie, an.

Sie sind nicht verpflichtet, alle Leistungen anzubieten. Die Aufzählung ist nicht abschließend und kann daher um unternehmensspezifische Leistungen erweitert werden. Bitte nutzen Sie dafür die Anlage „Lebensmitteleinsatz“ (vom Bieter selbst zu erstellen anhand dieser Tabelle).

Menülinie 1 - DGE-Standard	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	20 %
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	25 %
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	76 %
Fair-Trade-Lebensmittel	4 %
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	100 %

Menülinie 2	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	30 %
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	29 %
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	76 %
Fair-Trade-Lebensmittel	4 %
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	100 %

Menülinie 3 Vegetarisch	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	29 %
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	22 %

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	—
Fair-Trade-Lebensmittel	4 %
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	—

Menülinie 4 Hit der Woche	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	39 %
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	18 %
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	100 %
Fair-Trade-Lebensmittel	—
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	—

Menülinie 5	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	
Fair-Trade-Lebensmittel	
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	

Menülinie 6	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	
Fair-Trade-Lebensmittel	
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	

Menülinie 7	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	
Fair-Trade-Lebensmittel	
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	

Menülinie 8	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	
Fair-Trade-Lebensmittel	
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	

Salatteller (als selbständige Menü) Salat Box	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	27 %
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	39 %
Fair-Trade-Lebensmittel	—

Salattheke (als Ergänzung zu einem Menü)	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	27%
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	39 %
Fair-Trade-Lebensmittel	—

5. Menüpreise

Bitte geben Sie die Menüpreise für die Menülinien sowie die Aufschläge (werden zum Menüpreis hinzugerechnet) für die Zusatzangebote an, welche durch Ihr Unternehmen angeboten werden.

Für das Zusatzangebot „Lunchbox/-beutel“ ist der Aufpreis auf Grundlage des Menüpreis der Menülinie 1 zu kalkulieren.

Sie sind nicht verpflichtet alle Leistungen anzubieten. Für die Angebote Ihres Unternehmens auf der Anlage „Zusatzangebote“ geben Sie die Preise ebenfalls auf der Anlage an.

Menülinien - Mindestanforderung	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Menülinie 1 – DGE (ohne Zusatzangebote)	3,30 €	3,40 €
Menülinie 2 (ohne Zusatzangebote)	3,30 €	3,40 €
Weitere Menülinien (ohne Zusatzangebote)	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Menülinie 3	3,30 €	3,40 €
Menülinie 4	3,30 €	3,40 €
Menülinie 5		
Menülinie 6		
Menülinie 7		
Menülinie 8		
Salatteller (eigenständiges Menü)	3,10 €	3,10 €
Zusatzangebote	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Freie Beilagenwahl	0,00 €	0,00 €
Salattheke	0,25 €	0,25 €
Spontanesser*	0,00 €	0,00 €
Ausgabeart „Free Flow“ (Buffettheken)	0,00 €	0,00 €
Lunchbox/-beutel**	0,00 €	0,00 €

* die Teilnahme an der Mittagessenversorgung ist ohne vorherige Bestellung möglich

** ausschließlich für außerhalb des Schulobjektes stattfindende schulinterne Veranstaltungen

6. Anlagen

6.1 Anlage „Zusatzangebote“

Bitte geben Sie die weiteren Zusatzangebote, welche nicht in der Auflistung enthalten sind, an.

Bitte benennen Sie das Zusatzangebot mit dem entsprechend Titel/Namen und erläutern Sie in Textform was konkret dieses Angebot beinhaltet, ob es spezieller Voraussetzungen (technische, bauliche, organisatorische usw.) bedarf um dieses Angebot umzusetzen, ggf. für welche Klassenstufen das Angebot geeignet ist, welcher Mehrwert aus Sicht Ihres Unternehmens bei Nutzung dieses Angebotes für die Schulen bestehen usw..

Zusatzangebote ²	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Diät-Assistent: fachkundige Beratung der Eltern; Anpassung des Speiseplans	0,00 €	0,00 €
Projektbegleitung im Unterricht oder bei außerschulischen Veranstaltungen	0,00 €	0,00 €

² Liste verlängerbar durch den Bieter.

6.2 Anlage „Getränkessortiment“

Bitte geben Sie an, welche Getränke/-arten durch Ihr Unternehmen zusätzlich angeboten werden und für welchen Preis.

Getränkessortiment³	Preis (€/brutto)
Vio-Bio-Saftschorlen (0,33l)	1,50 €
Bio-Zisch-Limonade (0,33 l)	1,50 €
Innocent-Smoothies (0,2l)	2,00 €
Ingwer-Shots (0,06l)	1,45 €
Mineralwasser (0,5 l)	1,00 €

³ Liste verlängerbar durch den Bieter.

6.3 Anlage „Pausenversorgung“

Bitte geben Sie an, welches Sortiment die Pausenversorgung Ihres Unternehmens umfasst und für welchen Preis.

Sortiment - Pausenversorgung ⁴	Preis (€/brutto)
Vollkornsandwich (Pute/Avocado/Thunfisch)	1,70 €
belegtes Baguette	1,80 €
belegter Bagel	1,50 € - 1,80 €
Schnitzelbrötchen	1,70 €
Salat Snack	1,00 € bis 2,50 €
Obst - stückweise	0,50 € bis 1,00 €
Obst-Salat to go	1,80 €
Joghurt	1,00 €
Natur-Joghurt mit frischem Obst to go	1,80 €
Müsliriegel	0,80 €
Bockwurst mit Brötchen	1,50 €
1 Paar Wienerle mit Brötchen	1,50 €
Brezel	1,10 €
Laugensnack	1,30 €
Gemüsesticks mit Dip	1,40 €

⁴ Liste verlängerbar durch den Bieter.

6.4 Anlage „Unternehmensspezifische Versorgungsleistungen“

Bitte geben Sie an, welche zusätzlichen Leistungen Ihr Unternehmen den Schulen anbieten kann, um einen Beitrag zur Ernährungsbildung zu leisten, insbesondere zu den Schwerpunkten Gesundheit, Umgang mit Lebensmitteln, Vermeidung von Abfällen, Ressourcenschonung, Nachhaltigkeit usw.

[Freitext, maximal 2 DIN-A 4 Seiten.]

6.5 Anlage „Kundenbetreuung/Bestellsystem“

Kundenbetreuung

Bitte erläutern Sie in Textform den Ablauf der Kundenbetreuung in den Schulen durch Ihr Unternehmen bspw. in welchem Turnus werden die Schulen besucht, gibt es einen festen Ansprechpartner, wie ist dieser erreichbar, ist der Kundenbetreuer vor Ort in Leipzig und kann demnach schnell vor Ort sein, mit wem werden Gespräche vor Ort in den Schulen geführt, Reaktionszeiten bei Beschwerden usw.

[Freitext, maximal 2 DIN-A 4 Seiten.]

Bestellsystem

Zum Aspekt Bestellsystem geben Sie bitte weitere Informationen an, welche in Bezug auf den Bestellvorgang/Abbestellung zu beachten sind bzw. unternehmensspezifisch sind. Ziel ist es den Schulen das Bestellprozedere konkret darzustellen.

[Freitext, maximal 2 DIN-A 4 Seiten.]

Personalmanagement

Bitte geben Sie an wie der Einsatz von Personal in den Schulen erfolgt. Führen Sie zu folgenden Schwerpunkten aus:

- wie wird mit krankheitsbedingten Ausfällen oder Kündigungen umgegangen
- wieviel Personal wird in den Schulen eingesetzt
- welche Abhängigkeiten bestehen beim Einsatz von Personal, d. h., ab wieviel Essenteilnehmern arbeiten wieviel Mitarbeiter in der Schule
- wieviel Arbeitsstunden erhalten die Mitarbeiter täglich für die zu leistenden Tätigkeiten gemäß Leistungsbeschreibung
- besteht die Möglichkeit der Übernahme des vorhandenen Personals bspw. bei Wechsel des Unternehmens in der Schule

[Freitext, maximal 3 DIN-A 4 Seiten.]

6.6 Anlage „Lebensmitteleinsatz“

Bitte geben Sie an, welche Arten von Lebensmitteln Ihr Unternehmen verwendet und zu welchem %-Anteil diese Lebensmittel dem Aspekt von Ökologie und Nachhaltigkeit Rechnung tragen.

Lebensmittel⁵	Anteil in %
MSC-Fisch	75 %
Fairtrade-Produkte	10 %
Fleisch aus artgerechter Haltung	75 %
Eier aus mindestens Bodenhaltung	100 %
Bio-Gemüse	35 %

⁵ Liste verlängerbar durch den Bieter.

Anlage 6.4 Ernährungsbildung

Unser Beitrag zur Ernährungsbildung

Unser Catering-Angebot für Schulen umfasst neben der Produktion unserer Speisen nach den Richtlinien der DGE auch die

- Organisation und Durchführung von praktischen Unterrichtseinheiten wie beispielsweise Lebensmittelkunde oder die Zubereitung einfacher Speisen
- Unterstützung der Lehrer und Erzieher bei Unterrichtseinheiten oder Schulprojekten zum Thema Ernährung und Umgang mit Lebensmitteln.

Gerne kann auch unsere Produktionsstätte besichtigt werden: Vor Ort können die Schüler nicht nur erleben, wie und nach welchen Kriterien die Speisen zubereitet werden, sondern auch wie dabei Ressourcen und Umwelt geschont werden.

Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist ein wichtiger Pfeiler unserer Unternehmenskultur, der durch entsprechende Schulungen unserer Mitarbeiter gestützt wird. Unser Engagement in den Bereichen Ökonomie, Ökologie und sozialer Verantwortung findet in allen unseren Dienstleistungen Anwendung und wird kontinuierlich weiterentwickelt.

Wir bevorzugen regionale Lieferanten und deren saisonales Angebot. Dazu setzen wir auf den Einsatz von biozertifizierten Produkten, Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft, Fisch aus bestandserhaltender Fischerei und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Unser Unternehmen ist zudem Mitglied im Verein United against Waste und kann bereits auf Erfolge in der Nassmüllreduzierung verweisen. Aus unseren Ölen und Fetten sowie Lebensmittelabfällen wird wiederum Energie.

Wir sind zertifiziert nach DIN ISO 9001, 14001, 18001 und 50001 Umweltzertifizierung.

Kundenbetreuung

Für den Bereich der Kinder- und Schulversorgung haben wir einen festen Ansprechpartner und Kundenbetreuer vorgesehen. Unser Kundenbetreuer ist in der Funktion als Bereichsleiter ausschließlich für den Bereich der Kinder- und Schulverpflegung in Leipzig eingesetzt und verantwortet diesen Bereich. Der Bereichsleiter wird unterstützt durch ein kompetentes Team angefangen von Betriebsleitern, Küchenleitern, Diätassistenten bis hin zu administrativen Sachbearbeitern. Somit ist eine Vertretungsregelung jederzeit gewährleistet.

Der Kundenbetreuer ist verantwortlich für die Gesprächsdurchführung in den Schulen mit den Schulleitern, den Elternvertretern sowie den Schülervertretern und den Mitarbeitern vor Ort.

Mindestens einmal pro Quartal besucht er die Schulen und macht sich ein Bild davon, ob den hohen Qualitätsansprüchen Stand gehalten wird, oder ob es ggfs. Verbesserungs- oder Änderungswünsche gibt.

Sollten Sie außerhalb des Regeltermins einmal ein Anliegen haben, sieht unser Beschwerdemanagement eine Reaktionszeit von maximal 30 Minuten vor.

Um sich stetig weiter zu entwickeln, nimmt unser Kundenbetreuer an diversen Qualitätszirkeln sowie den Fachtagungen der Kinder- und Schulverpflegung teil. Auch der hauseigene Schulungscampus bietet Möglichkeiten der Weiterbildung innerhalb des Fachbereichs Catering.

Bestellsystem

Der Speiseplan wird den Schülern bis zu 4 Wochen im Voraus zur Verfügung gestellt.

Die Be- und die Abbestellung ist kalendertäglich 24 Stunden via App, Online-Portal, Telefon, Mail, Fax, Anrufbeantworter bis 8:00 Uhr des Ausgabetales möglich. Es ist nicht notwendig, für den ganzen Monat vorzubestellen.

Die Abrechnung erfolgt monatlich bargeldlos per Bankeinzug oder als Vorauszahlung. Die Rechnungslegung erfolgt elektronisch per E-Mail.

Jedes Kind erhält eine Transponder-Chipkarte als Schlüsselanhänger. Über einen berührungslosen Kontakt am Erfassungsgerät der Ausgabe wird dem Mitarbeiter an der Ausgabe sofort der Name des jeweiligen Kindes sowie das bestellte Menü angezeigt.

Personalmanagement

Kontinuität ist die Basis für vertrauensvolle und langfristige Zusammenarbeit. Mit einer integrierten Personalstrategie vermeiden wir häufige Personalwechsel.

Wir setzen auf:

- ✓ Passgenaues Recruiting durch einheitliche Standards
- ✓ Bindung guter Mitarbeiter durch Feedback und Vergütung
- ✓ Tarifbindung unserer Mitarbeiter an den Tarifvertrag der NGG
- ✓ Ständige praxisbezogene Aus- und Weiterbildungen im unternehmenseigenen Schulungszentrum und in Inhouse-Trainings
- ✓ Fachliche und persönliche Förderung und Weiterbildung

Notfallkonzept – Personalausfall bzw. Umgang mit Personalengpässen:

- ✓ Am Standort Leipzig stehen dem Cateringbereich über 280 Mitarbeiter zur Verfügung.
- ✓ Davon sind 120 Mitarbeiter im Bereich der Kinder- und Schulspeisung tätig.
- ✓ Im Bereich Catering wird ein Back-up an Personal ständig verwaltet und aktiv organisiert. Unsere hohe Mitarbeiterdichte in und um Leipzig ermöglicht uns den kurzfristigen Ersatz von außerplanmäßigen Personalausfällen.
- ✓ Planmäßige Ausfälle wie Urlaub, Weiterbildung oder geplante andere Ausfallzeiten (Elternzeit, Kuren, OPs) werden in einem Jahresvertretungskalender verwaltet.
- ✓ Unplanmäßige Ausfälle (vor allem Krankheit) werden durch das Vorhalten von Mitarbeitern in Bereitschaft gesichert. Dabei werden die Mitarbeiter der Bereitschaft möglichst nach Nähe der Wohnorte zu den Schulobjekten ausgesucht. Das aktuelle Bereitschaftsteam besteht aus 12 gut ausgebildeten und geschulten Mitarbeitern, welche als Springer variabel und flexibel überall einsetzbar sind. Somit können unvorhersehbare Ausfälle jederzeit kompensiert werden.

Für die Schulen ist ein erfahrener Betriebsleiter verantwortlich. Er agiert wie ein Unternehmer im Unternehmen und hat großen Spielraum bei der Auswahl der Mitarbeiter. Er sichert eine durchgängig qualifizierte Anleitung, Kontrolle und Unterstützung der Mitarbeiter vor Ort.

Bei der Übernahme und Implementierung von neuen Schulobjekten setzen wir auf ein bewährtes System. Dabei übernehmen wir Bestandspersonal und unterstützen bei Bedarf mit neuen Mitarbeitern und unserem Start-up Team. Das gewährleistet einen stetigen Know-how-Transfer bereits ab der Start-up-Phase.

Je nach Größe der Schule, Anzahl der Pausen sowie der Pausenzeiten setzen wir zwischen ein bis drei Mitarbeiter in den Schulen ein, die jeweils zwischen 3 bis 8 Stunden vor Ort tätig sind.

Einheitliche Standards im Recruiting- und Weiterbildungsprozess sichern Ihnen eine hohe fachliche Qualifikation der Mitarbeiter.

Voraussetzungen für unsere Mitarbeiter sind:

- ✓ ausgeprägtes gastronomisches und serviceorientiertes Verständnis
- ✓ Erfahrungen in der Gastronomie und sozialen Bereichen (Kita/Schule)
- ✓ Gesundheitszeugnis
- ✓ ein eintragsfreies Führungszeugnis
- ✓ ein gepflegtes Erscheinungsbild
- ✓ verantwortungsvolles Handeln und Denken

Speiseplan KW 1	<u>Oktober</u>				
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
DGE-Standard	pan. MSC Seelachsfilet, Juliennegemüesoße, Kartoffelpüree, Tomatensalat, Quarkspeise	Pastinaken-Creme-Suppe mit Wurzelgemüse-einlage dazu 1 Vollkornbrötchen & 1 Bio Apfel	Vegetarische Gemüsebällchen m. Spinat-Frischkäse-Soße, Kartoffeln, Apfel-Möhren-Rohkost	Gabelspaghetti, Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel geriebener Gouda, Beilagensalat	Gebratener MSC Kabeljau mit Ofenkartoffel und Brokkoli, Fair Trade Banane
M2	Linseneintopf mit Kasseler, Schwarzes Mischbrot, Quarkspeise	Rindergulasch mit Bio-Herbst-Gemüse, 2 Scheiben Böhmisches Knödel, Bio Apfel	Hühnerfrikassee auf Naturreis dazu Apfel-Möhren-Rohkost	Schweinebraten mit Bratensoße, Kaisergemüse und Kartoffeln	Rinderhackfleischragout mit Kohlrabigemüse, Kartoffeln, Fair Trade Banane
Vegetarisch	3 Gemüsemaultaschen mit fruchtiger Tomatensoße, Quarkspeise	Eieromelette, dazu sächsische Kartoffeln, Gurkensalat, Bio-Apfel	Apfel-Möhren-Rohkost, 4 kleine Hefeklöße ungefüllt, dazu warme Beerenssoße	Sächsischer Bio-Blumenkohl-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	vegetarische Kohlroulade mit Kümmelsoße, Kartoffeln, Fair Trade Banane
Hit-Menü	Bunte Spiralen in Käsesoße, dazu geriebener Gouda	Bunte Spiralen in Käsesoße, dazu geriebener Gouda	Bunte Spiralen in Käsesoße, dazu geriebener Gouda	Bunte Spiralen in Käsesoße, dazu geriebener Gouda	Bunte Spiralen in Käsesoße, dazu geriebener Gouda
Salat Box	Gartenmix-Salat (China- u. Weißkohl, Möhre, Eisberg, Radicchio) mit Frenchdressing	Obstsalat "Tropic" (Äpfel, Weintrauben, Wassermelonen, Ananas, Mandarinen, Pfirsich)	Paprika-Gurke-Salat (Blattsalate, Möhre, Paprika, Gurke) mit Joghurdressing	Eischeiben & Frenchdressing auf Endivie, Lollo Rosso, Chinakohl, Möhre, Weißkohl	Tomate-Mozzarella (Blattsalate, Cocktailtomaten, Mini-Mozzarella) mit Kräuterdressing

Die Legende der Zusatzstoff- & Allergenkezeichnung finden Sie auf der Rückseite.

Zu jedem Menü darf ausgewählt werden zwischen Wasser, aromatisiertem Wasser, Tee & ungesüßtem Eistee.

Speiseplan		<u>Oktober</u>			
KW 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
DGE-Standard	Jägerpfanne vom Rind mit Champis, Joghurdip, Vollkornnudeln	Leberkäse mit Soße, Bayrisch-Kraut, Kartoffeln, Fair Trade Ananas	Putengeschnetzeltes auf Bio-Gemüse (Möhren, Pastinaken, Zucchini) und Kartoffeln	2 Kalbsbällchen in Kräutersoße mit Kartoffeln, Gurken -Radieschen-Salat, Bio-Birne	Gebratener MSC-Lachs mit Mandelsoße, Brokkoli und Zitronenreis (parboiled)
M2	Gemüseplatte "Gärtnerin" mit Setzei, Petersiliensoße und Kartoffeln	Roter Linsensalat mit Parmesandressing, gebratener Hähnchenbrust, Fair Trade Ananas	Vollkorn-Fisch-Burger (Vollkornbrötchen, Matjesfilet, Gurke, Radieschen, Kopfsalat) Rosmarinkartoffelecken	gebratenes Steak, Geflügelrahmssoße, Leipziger Allerlei Kartoffeln, Bio Birne	Schweineschnitzel, Bio-Blumenkohl in Kräuter-rahm dazu Kartoffeln
Vegetarisch	Valess-Schnitzel mit Rahmssoße, Kaiser-gemüse und Kartoffeln	Ei-Viertel in Senfsoße mit Salzkartoffeln, Fair Trade Ananas	Vorsuppe nach Saison, 3 Stück Quarkkeulchen, Apfelmus	Kräuterquark, Kartoffeln, Spreewaldgurke, Butter, Bio Birne	vegetarische Bolognese, Schleifchennudeln, dazu geriebener Emmentaler
Hit-Menü	Westernpfanne (Kartoffeln, Rindfleisch, grüne Bohnen) mit Sauerrahmdip und Salat	Westernpfanne (Kartoffeln, Rindfleisch, grüne Bohnen) mit Sauerrahmdip und Salat	Westernpfanne (Kartoffeln, Rindfleisch, grüne Bohnen) mit Sauerrahmdip und Salat	Westernpfanne (Kartoffeln, Rindfleisch, grüne Bohnen) mit Sauerrahmdip und Salat	Westernpfanne (Kartoffeln, Rindfleisch, grüne Bohnen) mit Sauerrahmdip und Salat
Salat Box	"fruchtige Karotte" (Blattsalate, Karotten, Apfel, Radieschen), dazu Kräuterdressing	"Gurke-Tomate" (Blattsalate, Gurken, Tomaten), dazu Kräuterdressing	"Vierjahreszeiten mit Putenstreifen" (Weißkohl, Gurke, Eisberg, Möhre, Chinakohl, Radicchio) dazu Frenchdressing	"Feta" (Blattsalate, Möhre, Mais, Feta), dazu Joghurt-dressing	"Thuna" (Blattsalate, Paprika, Zwiebel, Thunfisch) mit Joghurt-dressing

Die Legende der Zusatzstoff- & Allergenkezeichnung finden Sie auf der Rückseite.

Zu jedem Menü darf ausgewählt werden zwischen Wasser, aromatisiertem Wasser, Tee & ungesüßtem Eistee.

Speiseplan		<u>Oktober</u>				
KW 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
DGE-Standard	Geflügelhacksteak, Blumenkohlröschen in Kräuterrahmsoße, Kartoffeln, Pfirsich	Marinierter Heringsdipp "Hausfrauen Art", Rotkohlsalat, Kartoffeln	Vegetarische Moussakka (Aubergine, Zucchini, Kartoffel) mit Eblyvollkornweizen, dazu leichter Schmanddip	Karotten-Hafervollkornrösti mit Kräuterquark, Blattsalaten und Vinaigrette	Backfisch (Kabeljau) auf Ratatouillegemüse, Kartoffelpüree, Bio Apfel	
M2	Kessulgulasch (Rind, Paprika, Gemüse, Kartoffelwürfel) dazu Vollkornbrötchen, Pfirsich	Hähnchen-Minixaxe, Geflügelsoße, Buttererbsen, Kartoffeln	Bio-Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Geschnetzeltes vom Landschwein, Naturreis, Rote Grütze mit Vanillesoße	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln und Wurzelgemüse, Bio Apfel	
Vegetarisch	Kürbis--Rote Beete-Kartoffelgratin mit Zitronen-Butter-Soße, Pfirsich	Rührei mit frischem Schnittlauch, Rahmspinat und Kartoffeln	3 Stück Eierkuchen, Apfelmus, dazu Beilagensalat Garten Mix	deftiger Gemüseeintopf mit Grießklößchen, 1 Scheibe Mischbrot, Rote Grütze mit Vanillesoße	Gemüsefrikadelle mit Tzatziki und Kräuterpenne, Bio Apfel	
Hit-Menü	Bio-Raviolini mit Spinat-Ricotta-Füllung auf Tomatensugo (italienisches Tomatenragout)	Bio-Raviolini mit Spinat-Ricotta-Füllung auf Tomatensugo (italienisches Tomatenragout)	Bio-Raviolini mit Spinat-Ricotta-Füllung auf Tomatensugo (italienisches Tomatenragout)	Bio-Raviolini mit Spinat-Ricotta-Füllung auf Tomatensugo (italienisches Tomatenragout)	Bio-Raviolini mit Spinat-Ricotta-Füllung auf Tomatensugo (italienisches Tomatenragout)	
Salat Box	"Gartenmix-Salat" (Chinakohl, Weißkohl, Möhre, Eisberg, Radicchio) mit Frenchdressing	"fruchtige Karotte" (Blattsalate, Karotten, Apfel, Radieschen), Kräuterdressing	"Paprika-Gurke" (Blattsalate, Möhre, Paprika, Gurke) mit Joghurd dressing	Eischeiben & Frenchdressing auf Endivie, Lollo Rosso, Chinakohl, Möhre, Weißkohl	Salatsnack "Tomate-Mozzarella" (Blattsalate, Cocktailtomaten, Mini-Mozzarella) mit Kräuterdressing	

Die Legende der Zusatzstoff- & Allergenkezeichnung finden Sie auf der Rückseite.

Zu jedem Menü darf ausgewählt werden zwischen Wasser, aromatisiertem Wasser, Tee & ungesüßtem Eistee.

Speiseplan		<u>Oktober</u>				
KW 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
DGE-Standard	Käseschnitzel, Soße, Mischgemüse, Kartoffeln, Schokopudding	Vegetarische-Balkan-Reispfanne (parboiled) mit Fetakäse, Petersilien-Schmandsoße	Soljanka, 1 Vollkornbrötchen dazu Hirtensalat & Heidelbeerjoghurt	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, Kartoffeln, Rote Beete-Salat	Gedünsteter Seelachs in Dillsoße mit Kaisergemüse, Kartoffeln, Bio Birne	
M2	Pichelsteiner Gemüse-eintopf mit Schweinefleisch, 1 Scheibe Mischbrot, Schokopudding	Hähnchencurry „Hawaii“ mit Asia-Gemüse und Naturreis	Bratfisch (MSC-Lachs) mit Ofenkartoffeln und Rataouillegemüse	Kasseler-Krautpfanne, 2 Scheiben Böhmisches Knödel, Rote Beete-Salat	Nudeln, Tomatensoße mit Hinterkochschinken, Bio Birne	
Vegetarisch	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Rahmsoße, Schokopudding	1 Eieromelette, Champignonrahmsoße, Kartoffeln	1 Germknödel mit Fruchtfüllung, warme Puddingsoße mit Vanillegeschmack, dazu Gurkensalat	Spinat-Medaillon, Käse-Kräuter-Soße, Vollkornnudeln, Rote Beete-Salat	Veganes Wok-Gemüse mit Soja-Erdnusssoße, Seitan und Duftreis, Bio Birne	
Hit-Menü	Bunter Nudelsalat (Essig/Öl, Gurke, Mais, Paprika, Radieschen), gegrillte Hähnchenbrust	Bunter Nudelsalat (Essig/Öl, Gurke, Mais, Paprika, Radieschen), gegrillte Hähnchenbrust	Bunter Nudelsalat (Essig/Öl, Gurke, Mais, Paprika, Radieschen), gegrillte Hähnchenbrust	Bunter Nudelsalat (Essig/Öl, Gurke, Mais, Paprika, Radieschen), gegrillte Hähnchenbrust	Bunter Nudelsalat (Essig/Öl, Gurke, Mais, Paprika, Radieschen), gegrillte Hähnchenbrust	
Salat Box	"fruchtige Karotte" (Blattsalate, Karotten, Apfel, Radieschen), dazu Kräuterdressing	"Gurke-Tomate" (Blattsalate, Gurken, Tomaten), dazu Kräuterdressing	"Vierjahreszeiten mit Putenstreifen" (Weißkohl, Gurke, Eisberg, Möhre, Chinakohl, Radicchio) dazu Frenchdressing	"Feta" (Blattsalate, Möhre, Mais, Feta), dazu Joghurt-dressing	"Thuna" (Blattsalate, Paprika, Zwiebel, Thunfisch) mit Joghurt-dressing	

Die Legende der Zusatzstoff- & Allergenkennzeichnung finden Sie auf der Rückseite.

Zu jedem Menü darf ausgewählt werden zwischen Wasser, aromatisiertem Wasser, Tee & ungesüßtem Eistee.