



**Kreisgesundheitsamt
Arbeitskreis „Kinder und Jugendliche“**

Handreichung

“Gesunde Ernährung in einer Gesunden Schule

erarbeitet und vorgelegt vom

**Arbeitskreis „Kinder und Jugendliche“
im Kreisgesundheitsamt Bergstraße**

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vorwort	3
Mittagessen in der Schule	4
Welche Lebensmittel sind „gesund“	6
Basisregeln der gesunden Schulverpflegung als Übersicht	8
Gesetze und Erlasse	10
Ansprechpartner in der Region	11
Weitere Adressen zum Thema	12
Verpflegungssysteme	14
Erforderliche Küchenausstattung bei verschiedenen Verpflegungsmöglichkeiten	19
Verpflegungsmöglichkeiten und täglicher Arbeitszeitbedarf	20
Wie kann der Verkaufspreis errechnet werden?	21
Berechnung des Verkaufspreises am Beispiel eines Mischküchensystems	23
Betriebs- Abrechnungsbogen (BAB (vereinfacht))	24
Die praktische Umsetzung im Alltag - Checkliste für den Einstieg -	26
Caterer mit Leistungsübersicht	29

Vorwort

Seit einiger Zeit und spätestens nach den PISA-Studien ist die Schule ins Gerede gekommen. In diesem Zusammenhang wird häufig über „Qualität an Schulen“ gesprochen.

Themen, wie z. B. eine gesundheitsfördernde Ernährung im Kontext mit Sport und Bewegung, haben in unseren Schulen nach wie vor eine untergeordnete Bedeutung. In einer Zeit, in der Nahrungsmittel jederzeit, überall und im Überfluss für jeden verfügbar sind, lässt unsere momentane Ernährungssituation dennoch viele Fragen offen.

Die Unterrichtsangebote an den Schulen werden sich in Richtung eines Ganztagesbetriebes verändern. Durch die gesetzliche Einführung der verkürzten Schulzeit an Gymnasien und vergleichbarer Bildungseinrichtungen wird diese Entwicklung verstärkt. In allen Fällen, in denen Unterricht nach 13:00 Uhr gegeben wird, ist die notwendige Infrastruktur für ein warmes Mittagessen vorzusehen.

Unseres Erachtens bietet sich daher jetzt in diesem Umfeld ein riesengroßes Potenzial, Schüler, Lehrer und Eltern für eine gesundheitsorientierte Ernährung zu sensibilisieren.

Unser Ziel ist es somit, eine Entwicklung anzustoßen und voranzutreiben, die nachhaltig zu einer Ernährungsumstellung - im Rahmen unserer Empfehlungen - führt.

Das Angebot der gesunden und verantwortungsvollen Ernährung ist nur ein Baustein auf dem Weg zur „Gesunden Schule“. „Qualität an Schulen“ ist auch immer mit einem generellen Gesundheitsaspekt in Verbindung zu setzen. Hier sollte der ganzheitliche Ansatz Anwendung finden. Ernährung, Bewegung, Sucht- und Gewaltprävention sollten sich als Leitbild ebenso in die Schulprogramme einfügen wie die Vermittlung praktischer Fertigkeiten und die Förderung und Stärkung jedes Einzelnen zu Entscheidungs-, Handlungs- und Sozialkompetenzen.

Die vorliegende Handreichung richtet sich an alle, die in den Schulen Verantwortung tragen und die im Sinne einer „Gesunden Schule“ aktiv sind bzw. werden wollen. Sie versteht sich als Hilfestellung, die darüber hinaus bei der Einrichtung einer gesunden Mittagsverpflegung das Bewusstsein zum verantwortungsvollen Umgang mit der Ernährung bei Kindern und Jugendlichen wecken soll.

Heppenheim, 06.04.2005

Mittagessen in der Schule **- nicht Problem sondern Chance -**

Für Kinder und Jugendliche ist eine vollwertige und schmackhafte Ernährung enorm wichtig. In diesem Lebensabschnitt ist der Nährstoffbedarf aufgrund von Wachstum und Entwicklung relativ hoch. Schüler müssen in der Schule viel leisten und dazu brauchen sie eine optimale Versorgung mit Nährstoffen und viel Bewegung. Schüler, die schlecht ernährt sind und sich zu wenig bewegen, haben schlechtere Chancen, die geforderten Leistungen zu erbringen.

Außerdem werden während der Kindheit und Jugendzeit das Ernährungsverhalten geprägt, Geschmacksvorlieben gebildet und die Grundlagen für die Prävention ernährungs-mit-bedingter Krankheiten gelegt. Nehmen Sie dies zum Anlass, das gesunde Essen und Trinken in Ihr Schulprofil aufzunehmen!

Ohne bewusste und gesunde Ernährung in der Schule verliert die Gesundheit und die Lebensqualität der Schüler etwas - umgekehrt kann durch die Gestaltung und durch die Organisation des Mittagessens nachhaltig Einfluss auf die Ernährungssozialisation und auf das Gesundheitsbewusstsein der Schüler genommen werden.

Acht gute Gründe für gesundes Essen und Trinken in der Schule:

1. Vollwertiges Essen beugt vielen Krankheiten vor

Krankheiten als Folge einer falschen Ernährung sind häufig. Alarmierend ist beispielsweise die Zunahme von Typ-2-Diabetes (so genannter "Altersdiabetes"³ und von Fettstoffwechselstörungen bei Kindern und Jugendlichen.

2. Ein vollwertiges Mittagessen steigert die Lernleistung und mindert die Aggressivität

Ganztägig betreute Kinder bzw. Schüler mit mehr als 6 Unterrichtsstunden am Tag brauchen ein vollwertiges und warmes Mittagessen und eine kleine "Energiespritze" am Nachmittag für eine ausreichende Leistungsfähigkeit und Belastbarkeit.

3. Vollwertiges Mittagessen wirkt den weit verbreiteten Defiziten entgegen

Defizite beim ersten Frühstück zu Hause oder durch mangelhafte Pausenverpflegung können durch eine vollwertige Mittagsmahlzeit ausgeglichen bzw. abgeschwächt werden. Das vollwertige Mittagessen in der Schule kann einer oft ungünstigen Ernährungssituation des familiären Rahmens entgegenwirken.

4. Gemeinsame Mahlzeiten in der Schule befähigen zu gesundheitsbewusstem Handeln und verbessern das Essverhalten

Viele Kinder und Jugendliche haben keinen Bezug mehr zu naturbelassenen Lebensmitteln oder "Grundnahrungsmitteln". Schule kann "Erfahrungsquelle" sein und Informationen über Vielfalt, Herkunft, Geschmack und Zubereitung gesunder Lebensmittel liefern. Es kann die Sensibilität der Schüler gefördert werden bewusst zu genießen und die Bedürfnisse und Signale ihres Körpers wahrzunehmen und zu deuten.

5. Gemeinsames Essen in der Schule fördert das soziale Miteinander

Schulen, die eine Gemeinschaftsverpflegung eingeführt haben, berichten von erstaunlichen Verhaltensänderungen der Schüler. Gemeinsames Essen und Trinken verbindet, stärkt das "Wir-Gefühl" unter den Schülern und fordert ein soziales Verhalten heraus.

6. Gemeinsames Essen fördert Kommunikation und Entspannung

Die Schulmensa ist ein wichtiger sozialer Treffpunkt. Die Schüler essen nicht nur gemeinsam, sondern sie besprechen Ereignisse, schmieden Pläne, treffen Absprachen, tauschen Informationen aus und haben Spaß. Das schafft eine konstruktive und positive Atmosphäre, die den Kopf frei macht und hilft, Kontakte zu knüpfen und auszubauen. Entspannung und Kommunikation mit anderen sind wesentliche Voraussetzungen für das Lernen.

7. Gemeinsame Mahlzeiten in der Schule tragen zur Pflege und Entwicklung von Esskultur bei

Mitunter bestehende Defizite in der Esskultur der Elternhäuser können nicht komplett aufgefangen werden. Beim gemeinsamen Mittagessen der Schüler besteht jedoch die Gelegenheit ohne Druck und Zwang regelmäßig wichtige zwischenmenschliche Regeln kennen und anwenden zu lernen.

8. Lehrer und Schüler profitieren von dem "angenehmen" Arbeitsplatz

Gemeinsames Essen verbindet nicht nur Schüler untereinander, sondern auch Schüler mit Lehrern und Lehrer untereinander. Das schafft Nähe und ungezwungene Kommunikation über den Unterricht hinaus. Eventuell vorhandene Barrieren können überwunden werden, gemeinsame Interessen können gepflegt und der Informationsfluss kann verbessert werden.

Welche Lebensmittel sind "gesund"?

Seit vielen Jahren wird weltweit in ernährungswissenschaftlichen Kreisen intensiv darüber diskutiert, welche Ernährungsweise als „gesund“ empfohlen werden sollte. Für eine erfolgreiche, praxisnahe Vermittlung wissenschaftlich fundierter Ernährungsregeln sind grafische Modelle unverzichtbar.

Vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und vom aid infodienst wird seit März 2005 ein neues, dreidimensionales Modell zur Umsetzung von Ernährungsrichtlinien vorgestellt. Die dreidimensionale Lebensmittelpyramide liefert Verhaltensrichtlinien für eine optimierte Lebensmittelauswahl.

Zur Sicherung der Qualität einer Schulverpflegung sollten diese Richtlinien berücksichtigt werden.

Jede Seite der Pyramide zeigt eine Nahrungsmittelgruppe. Innerhalb der Pyramide werden die Lebensmittel nach ihrem Nährwert eingestuft. Empfehlenswerte Produkte wie Obst, Gemüse oder Fisch stehen am Fuß der Pyramide und dürfen häufig gegessen werden. Weniger nahrhafte Produkte wie Fleischwaren, Eier oder Schokolade befinden sich an der Spitze und sollten sparsam verwendet werden. Am Boden der Pyramide zeigt eine Grafik, wie viel man täglich von den einzelnen Nahrungsgruppen essen soll.



Zur Einordnung der Lebensmittel in die vier Pyramidenseiten wurden folgende Kriterien zugrunde gelegt:

1. Lebensmittel vorwiegend pflanzlichen Ursprungs Kriterien: Energiedichte; Nährstoffdichte (Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe, Ballaststoffe); präventive Aspekte (Krebs, Herz-Kreislaufkrankungen)

2. Lebensmittel vorwiegend tierischen Ursprungs Kriterien: Energiedichte; Nährstoffdichte (z. B. Kalzium, Eisen, Zink, Selen, B-Vitamine, Vitamin D); Fettqualität (gesättigte Fettsäuren, Omega-3 Fettsäuren)
3. Speisefette und Öle Kriterien für Fette: Fettsäurezusammensetzung (Omega-3, Omega-6, Omega-9 Fettsäuren, gesättigte Fettsäuren, Verhältnis von Omega-6 zu Omega-3 Fettsäuren); Vitamin E; Cholesterin / unerwünschte Begleitstoffe; trans-Fettsäuren; küchentechnische Nutzung. Kriterien für Öle: Verhältnis von Omega-6 zu Omega-3 Fettsäuren; Vitamin E-Gehalt
4. Getränke Kriterien: Energiegehalt (mäßig: < 7 % Kohlenhydrate, hoch: > 7 % Kohlenhydrate); essenzielle Nährstoffe; sekundäre Pflanzenstoffe; anregende Substanzen; Süßungsmittel

Werden die 4 Pyramidenseiten aufgeklappt, ist das Modell auch zweidimensional nutzbar.

Die dreidimensionale Lebensmittelpyramide bezieht nicht nur wünschenswerte Lebensmittel, sondern insbesondere auch Produkte des täglichen Verzehrs ein. Ziel ist es, eine ausreichende Zufuhr der lebensnotwendigen Nährstoffe in einem ausgewogenen Verhältnis zu erreichen.

Die Lebensmittelpyramide mit Detailansicht kann über Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. bezogen werden.

Eine drehbare Online-Version soll demnächst im Internet über www.dge.de aufgerufen werden können.

Basisregeln der gesunden Schulverpflegung als Übersicht

Der „Arbeitskreis Kinder und Jugendliche“ im Kreisgesundheitsamt hat folgende Basisregeln der gesunden Schulverpflegung als Übersicht zusammengestellt:

→ **Täglich reichlich** sollten Gemüse, Salat und Obst verzehrt werden („5 am Tag“) Diese Grundnahrungsmittel liefern essentielle Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Der auf Getränke bezogene Flüssigkeitsbedarf sollte über hochwertiges Trink- und Mineralwasser, Säfte (reine Fruchtsäfte ohne Zuckerzusatz), Saftschorlen und Molke gedeckt werden. Das Nachfüllen von Mineralwasser beim Schul-Mittagessen sollte kostenfrei sein. Getränke mit Zuckerzusatz und Zuckeraustauschstoffen (z.B. Limonaden, „Soft- und Energiedrinks“) sollten vermieden werden.

→ **Täglich in moderaten Mengen** sollten fettarme Milchprodukte verzehrt werden. Sie liefern unter anderem Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe, insbesondere Kalzium. Eiweiß liefern aber beispielsweise auch Hülsenfrüchte, Amaranth, Nüsse, Kerne, Sprossen, Samen, Weizenkeime und Algen.

Ebenso braucht der Körper täglich moderate Mengen qualitativ hochwertiger Fette. Oliven- und Rapsöl und für kalte Speisen z.B. gehärtete Öle und Fette, Schweineschmalz) sollten nicht verzehrt werden. Frittierte und panierte Speisen sind davon häufig betroffen.

Als Gewürze sollten u.a. fluoridiertes Jodsalz, Kräutersalz, frisch gemahlener Pfeffer und frische Kräuter Verwendung finden.

→ **Wöchentlich** auf dem Teller landen sollten hochwertiges (Muskel-) Fleisch, Seefisch und Eier. Das Fleisch sollte nicht aus Masttierhaltung stammen. Dies kann ethisch begründet werden, sowie durch die schlechtere Fleischqualität. Eine vollwertige und gesunde Ernährung ist auch über rein vegetarische Lebensmittel möglich.

→ **Generell** sollten pflanzliche und tierische Produkte möglichst von regionalen Erzeugern und aus biologischer Landwirtschaft stammen. Eines der täglichen Mittagsmenüs in der Schule muss aus ethischen und religiösen Gründen immer aus vegetarischen Zutaten bestehen. Zu jedem Menü sollte mindestens eine Rohstoffkomponente gehören (Obst oder Salat). Vermieden werden sollten Auszugsmehl-Produkte und der übermäßige (einseitige) Verzehr von stärkehaltigen Lebensmitteln (Brot, Nudeln, Gebäck, Kartoffeln, Reis, Mais).

- **Überhaupt nicht** erwünscht sind Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, synthetische Konservierungsstoffe, Fertigsoßen, Fertigsuppen und Light - Produkte:
- **Regelmäßige Bewegung und Ausdauersport** (mehrmals wöchentlich) bilden neben einer gesunden Ernährungsweise die Basis für ein gesundes Leben.

Gesetze und Erlasse

Folgende Rahmenbedingungen müssen beachtet werden, der Wortlaut ist bitte im Original nachzulesen (z.B. unter www.kultusministerium.hessen.de):

- Erlass des Hessischen Kultusministeriums „Ernährungsangebot an Hessischen Schulen“ von 1999, eine Überarbeitung findet zurzeit statt.
 - Richtlinien Ganztagschulen
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) von 1997 Hygienische Mindestanforderungen für den gewerblichen Umgang mit Lebensmitteln; gilt für alle Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen, also auch für Schulen mit Verpflegung
- **Allgemeine Hygieneanforderungen**
 - * Räumliche Voraussetzungen und Ausstattung einer Cafeteria/Kantine
 - * Personal-, Lebensmittel- und Betriebsstättenhygiene
- **Betriebseigenes Kontrollsystem**
Vorbeugende Kontrollmaßnahmen, durch die die Sicherheit der Lebensmittel gewährleistet werden soll (**HACCP** = Hazard Analysis Critical Control Points)
- **Mitarbeiterschulung**
Alle Personen, die mit Lebensmittel umgehen, müssen in Fragen der Hygiene geschult werden (zu Beginn des Arbeitsverhältnisses, Wiederholung in jährlichen Abständen)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen; regelt Infektionsschutzmaßnahmen, um übertragbaren Krankheiten vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern
- **Belehrung nach dem IfSG**
Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt, jährliche Wiederholungs-schulung
- **Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot**
bei bestimmten Erkrankungen der im Lebensmittelbereich Tätigen oder dem Verdacht dieser Erkrankungen nach § 42 Absatz 1
- **Kennzeichnungspflichten für Speisepläne, Aushänge etc.**
Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln enthalten sind oder bei der Zubereitung der Speisen verwendet werden, müssen nach §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung kenntlich gemacht werden. Dies kann in der Speisekarte, im Preisverzeichnis (Wochenplan), in sonstigen Aushängen oder in einer schriftlichen Mitteilung erfolgen.

Ansprechpartner in der Region

Amt / Funktion	Ansprechpartner	☎
Schulabteilung des Kreises Bergstraße (Schulträger, Genehmigung baulicher Maßnahmen, verantwortlich für die Räumlichkeiten)	Frau Blume	06252 155471
Staatliches Schulamt, Fachberater für Schule und Gesundheit (Beratung und Information)	Herr Paret Frau Dr. Nothstein	06252 99640 06062 3076
Kreisgesundheitsamt > Leiterin des Arbeitskreises Ernährung im Kreis Bergstraße > Schulärztliche Abteilung (Beratung und Information zum Thema Schulverpflegung) > Sportärztliche Untersuchungsstelle > Infektions- und Umwelthygiene (Schulung von Personal der Lebensmittelverarbeitung nach dem Infektionsschutzgesetz)	Frau Weis Frau Renner Dr. R. Ziegler Frau Schubert	06252 155494 06252 155847 06252 155849 06252 155855
Staatliches Amt für Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen (Beratung bei Küchenplanung und -einrichtung hinsichtlich der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen) Hinweise zur Schulung der MitarbeiterInnen gemäß Lebensmittelhygieneverordnung Informationen und evtl. Beratung zur Durchführung des HACCP-Konzeptes	Herr Dr. Schulze	06252 994617
Amt für den ländlichen Raum (Beratung zur Ernährung mit regionalen Produkten)	Frau Schuster	06252 155985
UGB Gesundheitstrainerin	Frau Silke Rettig Karl-Löslein-Weg 3 64625 Bensheim	06251 76112

Weitere Adressen zum Thema:

- Hessisches Kultusministerium
Luisenplatz 10
65185 Wiesbaden
Internet: www.kultusministerium.hessen.de
⇒ „Schule und Gesundheit“ (auch unter www.schuleundgesundheit.hessen.de)
 - Modul Ernährung
 - Beratungs- und Werkzeugkoffer Schulverpflegung
 - Gesetzliche Rahmenbedingungen
- Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA)
Ostmerheimer Straße 200
51109 Köln
Internet: www.bzga.de
www.infodienst.bzga.de/medien/022005/ugb-foliensatz.htm
- Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft Internet:
www.verbraucherministerium.de
Link: www.5amTag.de (5 am Tag e.V.)
- aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V.(aid)
Birkenmaarstraße 8
53340 Meckenheim
Internet: www.aid.de / www.was-wir-essen.de
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e.V.
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
Internet: www.dge.de
- Verbraucher-Zentrale Hessen e.V.
Große Friedberger Str. 13-17
60313 Frankfurt
Internet: www.verbraucher.de / www.verbraucher.de/ernaehrung/index.html
- www.bildungsserver.de
⇒ „Gesunde Ernährung“
- Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung (UGB) e.V.
Sandusweg 3
35435 Wettenberg/Gießen
Internet: www.ugb.de

- Demeter e.V.
Arbeitsgemeinschaft für Biologisch-Dynamischen Landbau
www.demeter.de
- Bioland Bundesverband für organisch-biologischen Landbau e.V. www.bioland.de
- Naturland e.V.
Verband für ökologischen Land
www.naturland.de
- Biokreis e.V.
Verband für ökologischen Landbau
www.biokreis.de
- Arbeitsgemeinschaft für naturnahen Obst-, Gemüse- und Feldfruchtanbau (ANOG) e.V.
www.bonnet.de/anoq/HauDt.html
- Bundesverband ökologischer Weinbau
www.ecovin.de

Verpflegungssysteme

Anforderungen und Voraussetzungen der verschiedenen Systeme

1. Frischkostsystem
2. Warmverpflegungssystem
3. Mischküchensystem
4. Cook & Chill — System
5. Tiefkühlsystem

Quelle: aid infodienst e.V. und Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e.V. Ringordner „Essen und Trinken in Schulen“, Bonn 2004, ISBN 3-88749-172-6

1. Frischkostsystem

Frische Lebensmittel werden täglich verarbeitet.

- Das Essen soll in der Schule gekocht werden
- Es sollen überwiegend frische Lebensmittel verwendet werden
- Das Speisenangebot soll sich an den Vorlieben der Schüler und Schülerinnen orientieren
- In der Schule bzw. in der unmittelbaren Umgebung steht ein großer und geeigneter Raum zur Verfügung, der als Küche genutzt werden kann
- In dessen Nähe gibt es zusätzliche Räume zur Lagerung von Lebensmitteln
- Es sind finanziell ausreichende Mittel für die Ausstattung von Küche und Speiseraum vorhanden

Raumbedarf pro Essen: ca. 1,0 — 1,2 m² Küchenausstattungsbedarf: siehe Anlage 1
Investitionsbedarf pro Esser für Küchenausstattung bei 100 Essen / Tag: ca. 600-650 EUR

Täglicher Arbeitszeitbedarf in Abhängigkeit von der Zahl der Esser: siehe Anlage 2

Vorteile des Systems	Nachteile des Systems
Hohe Qualität in Bezug auf Geschmack, Aussehen und Geruch Hoher Frischegrad der eingesetzten Lebensmittel Nährwertverluste gering, da die Speisen nicht oder nur kurze Zeit warm stehen	Moderne Geräteausstattung erforderlich Hoher Raumbedarf für Küche, Lagerraum und Spülbereich Umfangreiche Planungsarbeiten für Einkauf, Lagerhaltung usw. Lagerkontrollsystem erforderlich

Keine Einschränkungen bei der Lebensmittelauswahl Großer Einfluss auf die Qualität der eingesetzten Lebensmittel Wünsche der Schüler können in besonderem Maße berücksichtigt werden Gute Variationsmöglichkeiten Anpassung der Essenszeiten an den Schulalltag möglich (z.B. bei Unterrichtsausfall)	Relativ hohe Essenskosten Rentabel erst ab 100 Essensteilnehmern
---	---

2. Warmverpflegungssystem

Speisen werden warm angeliefert und bis zur Ausgabe warm gehalten

- In der Schule bzw. der unmittelbaren Umgebung gibt es keinen bzw. lediglich einen kleinen Raum, der als Küche genutzt werden kann
- Räume zur Lagerung von Lebensmitteln stehen nicht zur Verfügung
- Der personelle Aufwand soll gering sein
- Es stehen wenig / keine finanziellen Mittel für eine Küchenausstattung zur Verfügung

Raumbedarf pro Essen: ca. 0,25m²

Küchenausstattungsbedarf: siehe Anlage 1

Investitionsbedarf pro Esser für Küchenausstattung bei 100 Essen / Tag:
ca. 200-225 EUR

Täglicher Arbeitszeitbedarf in Abhängigkeit von der Zahl der Esser: siehe Anlage 2

Vorteile des Systems	Nachteile des Systems
Erfordert keine umfangreiche Ausstattung mit Küchengeräten Raumbedarf gering im Vergleich zum Frischkostsystem Personal für Essensausgabe und Geschirrspülen erforderlich Fachpersonalbedarf gering Planungsarbeiten für Einkauf, Lagerhaltung, Vor- und Zubereitung entfallen weitgehend Zusätzliches Angebot an frischen Produkten erforderlich: Salate, Obst, Quarkspeisen	Sensorische Verluste in Abhängigkeit von der Warmhaltezeit Nährwertverluste durch zum Teil langes Warmhalten Begrenzte Lebensmittelauswahl, weil nicht alle Speisen geeignet sind Begrenzter Einfluss der Schule auf die Qualität der Ausgangsprodukte Anpassung der Lieferzeit an den Schulalltag oft nicht möglich, z.B. bei Stundenausfall Teilweise kein schülergerechtes Angebot z.B. bei Lieferant für ein Seniorenheim Planungsarbeiten für frische Zutaten erforderlich

3. Mischküchensystem

Es werden sowohl frische als auch fertige Lebensmittel verarbeitet

- Das Essen soll in der Schule gekocht werden
- Es können sowohl frische als auch vorgefertigte Produkte verwendet werden
- Das Speisenangebot soll sich an den Vorlieben der Schüler orientieren
- In der Schule bzw. in der unmittelbaren Umgebung steht ein großer geeigneter Raum zur Verfügung, der als Küche genutzt werden kann
- In dessen Nähe gibt es zusätzlich Räume zur Lagerung von Lebensmitteln

Raumbedarf pro Essen: ca. 1,0 — 1,2 m²

Küchenausstattungsbedarf: siehe Anlage 1

Investitionsbedarf pro Esser für Küchenausstattung bei 100 Essen / Tag:
ca. 500-550 EUR

Täglicher Arbeitszeitbedarf in Abhängigkeit von der Zahl der Esser: siehe Anlage 2

Vorteile des Systems	Nachteile des Systems
<p>Gute sensorische Qualität möglich Nährwertverluste geringer als beim Warm-Verpflegungssystem</p> <p>Frische Salate, Obst, Kartoffeln und Kurzgebratenes können Fertigkomponenten ergänzen</p> <p>Kurzfristige Anpassung an Essensteilnehmerzahl möglich</p> <p>Anpassung an Schulalltag möglich</p> <p>Bei frischen Produkten Einflussnahme auf Qualität der Lebensmittel, bei Convenienceprodukten nur bedingt</p>	<p>Erhöhter Raumbedarf für Küche, Lagerraum und Spülbereich</p> <p>Hohe Geräteausstattung erforderlich</p> <p>Fachpersonal notwendig Planungsarbeiten für Einkauf, Lagerung, Vor- und Zubereitung erforderlich</p> <p>Lagerkontrollsystem erforderlich</p>

5. Cook & Chill – System

Gekühlte Speisen werden angeliefert und vor Ort erwärmt

- Es sollen überwiegend frisch Lebensmittel verwendet werden
- Die Mahlzeiten sollen nicht lange warm gehalten werden
- Die Schüler nehmen Mahlzeiten zu verschiedenen Zeiten ein
- Es steht wenig Raum für eine Küche zur Verfügung
- In der Schule stehen keine Lagermöglichkeiten zur Verfügung
- Der personelle Aufwand soll gering sein

Raumbedarf pro Essen: ca. 0,7 — 0,9m²

Küchenausstattungsbedarf: siehe Anlage 1

Investitionsbedarf pro Esser für Küchenausstattung bei 100 Essen / Tag:
ca. 300-350 EUR

Täglicher Arbeitszeitbedarf in Abhängigkeit von der Zahl der Esser: siehe Anlage 2

Vorteile des Systems	Nachteile des Systems
<p>Gute sensorische Qualität möglich</p> <p>Geringe Nährwertverluste durch kurze Warmhaltezeiten</p> <p>Hohe Flexibilität bei Essenszeiten und Essensportionen</p> <p>Mahlzeiten durch frische Produkte ergänzen (z.B. Salate, Obst, frisches Gemüse)</p>	<p>Eingeschränkte Speisenauswahl (z.B. Kurzgebratenes, Frittiertes)</p> <p>Spezielle Geräteausstattung erforderlich (z.B. Kühlgeräte, Kombidämpfer, spez. Wärmewagen)</p> <p>Hohe Anforderungen an die Qualifikation des Personals</p> <p>Planungsarbeiten für frische Zutaten erforderlich</p>

5. Tiefkühlsystem

Tiefgekühlte Speisen werden vor Ort regeneriert

- Das Speisenangebot soll sich an den Vorlieben der Schüler orientieren
- Das Essen soll nicht lange warm gehalten werden
- In der Schule bzw. in der unmittelbaren Umgebung steht ein Raum zur Verfügung, der als Küche genutzt werden kann
- In diesem Raum oder in dessen Nähe kann/können ein Tiefkühlschrank/- schränke als Lagermöglichkeit für Tiefkühlwaren aufgestellt werden
- Es soll nur wenig Personal eingesetzt werden.
- Der personelle Aufwand soll gering sein

Raumbedarf pro Essen: ca. 0,7 — 0,9 m²

Küchenausstattungsbedarf: siehe Anlage 1

Investitionsbedarf pro Esser für Küchenausstattung bei 100 Essen / Tag:
ca. 300-350 EUR

Täglicher Arbeitszeitbedarf in Abhängigkeit von der Zahl der Esser: siehe Anlage 2

Vorteile des Systems	Nachteile des Systems
Gute sensorische Qualität möglich	Eingeschränkte Speisenauswahl (z.B. Kurzgebratenes, Salzkartoffeln, Frittiertes)
Geringe Nährwertverluste durch kurze Warmhaltezeiten	Geschmacksermüdung möglich
Flexible Reaktion auf Teilnehmerzahl möglich	Spezielle Geräteausstattung notwendig (z.B. Kühlgeräte, Kombidämpfer, spez. Wärmewagen)
Anpassung an Schulalltag möglich	Hohe Stromkosten
Geringere Investitionen als beim Frischkostsystem	Mittlerer Personalbedarf
Ergänzung durch frische Produkte erforderlich	Planungsarbeiten für frische Zutaten erforderlich
	Lagerhaltungssystem mit Kontrolle erforderlich

Anlage 1:

Erforderliche Küchenausstattung bei verschiedenen Verpflegungsmöglichkeiten

Verpflegungssystem	Frischkostsystem	Warmverpflegungssystem	Mischküchen-system	Cook & Chill - System	Tiefkühl-system	Kaltverpflegungssystem
Küchenausstattung	1	2	3	4	5	
Geräte z. Garen (Kochen, Braten, Dünsten etc.)	X		X			
Kombidämpfer, Regeneriergerät	X		X	X	X	
Kühlgerät für Vorbereitung (getrennt nach Lebensmittelgr.)	X		X			X
Kühlgerät für fertige Speisen	X		X	X oder ein kombiniertes Gerät		X
Tiefkühlmöglichkeit	X		X		X ²	
Arbeitsflächen	X	X	X	X ³	X	X
Thermophoren / Thermoporte		X ^a	X			
Gastronomiebehälter	X		X		X	
Schränke	X	X ^a	X	X	X	X
Schöpfkellen	X	X ^a	X	X ¹	X ¹	X
Schüsseln	X	X ^a	X	X ¹	X ¹	X
Geschirr	X	X ^a	X	X ¹	X ¹	X
Besteck	X	X ^a	X	X	X	X
Handwaschbecken	X	X	X	X	X	X
Doppel-Spülbecken	X	X ^a	X	X	X	X
Geschirrspüler	X	X ^a	X	X	X	X
Abfallbehälter	X	X ^a	X	X	X	X

(1) in Abhängigkeit von der Portionierung - bei Mehrportionengebinden werden diese Küchengeräte benötigt

(2) es müssen große Tiefkühlkapazitäten eingeplant werden

(3) für frische Produkte

a: entfällt bei entsprechendem Service des Anbieters

Quelle: Deutscher Caritasverband 1999, S. 50 ff; Lenz, Dickau 1998, S. 262

Anlage 2:

Verpflegungsmöglichkeiten und täglicher Arbeitszeitbedarf

Anzahl der Esser	50	100	250	500	750	1000
Frischkostsystem	8 Std./Tag Fachkraft	14,5 Std./Tag 7 Std. Fachkraft 7,5 Std. Hilfskraft	25,5 Std./Tag 11,5 Std. Fachkraft 14 Std. Hilfskraft	38 Std./Tag 17,5 Std. Fachkraft 20,5 Std. Hilfskraft	51,5 Std./Tag 25 Std. Fachkraft 26,5 Std. Hilfskraft	63,5 Std./Tag 32 Std. Fachkraft 31,5 Std. Hilfskraft
Warmverpflegungssystem	3 Std./Tag Hilfskraft	5 Std./Tag Hilfskraft	8 Std./Tag Hilfskraft, z.B. 2 Halbtagskräfte 4 Stunden	13,7 Std./Tag Hilfskraft, z.B. 3 Halbtagskräfte 4,5 Stunden	20 Std./Tag Hilfskraft, z.B. 5 Halbtagskräfte 4 Stunden	24 Std./Tag Hilfskraft, z.B. 6 Halbtagskräfte 4 Stunden
Mischküchensystem	10 Std./Tag 6 Std. Fachkraft plus 4 Std. Hilfskraft	14,5 Std./Tag 7 Std. Fachkraft 7,5 Std. Hilfskraft	25,5 Std./Tag 11,5 Std. Fachkraft 14 Std. Hilfskraft	38 Std./Tag 17,5 Std. Fachkraft 20,5 Std. Hilfskraft	51,5 Std./Tag 25 Std. Fachkraft 26,5 Std. Hilfskraft	
Cook&Chill System (Belieferung)	5 Std. Hilfskraft	5 Std. Hilfskraft	9 Std./Tag Hilfskraft	14,8Std./Tag Hilfskraft	20 Std./Tag Hilfskraft	22 Std./Tag Hilfskraft, z.B. 5 Halbtagskräfte 4 Stunden
Tiefkühl-system	5 Std. Hilfskraft	5 Std. Hilfskraft	9 Std./Tag Hilfskraft	14,8 Std./Tag Hilfskraft	20 Std./Tag Hilfskraft	25 Std./Tag Hilfskraft

Quelle: aid (Hrsg.): **Gemeinschaftsverpflegung. Bonn 1993**
aid (Hrsg.): **Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder. Bonn 2002**

Wie kann der Verkaufspreis errechnet werden ?

Um den Verkaufspreis zu ermitteln, sollten Sie alle entstehenden Kosten zusammenstellen. Jährlich oder halbjährlich zu zahlende Beträge, z.B. Versicherungsprämien, können rechnerisch auf das Jahr verteilt werden.

Beispiel:

Für die Haftpflichtversicherung wird einmal jährlich ein Beitrag von 240 Euro fällig. Berechnung des Betrages, der in der Kalkulation berücksichtigt wird:

240 Euro : 12 Monate = 20 Euro.

In der Kalkulation schlägt die Versicherungsprämie mit 20 Euro im Monat zu Buche.

Verkaufspreisberechnung beim Frischkost- und Mischküchensystem:

Folgende Kosten sind zu berücksichtigen:

- 1) **Wareneinsatzkosten:** Stellen Sie Speisepläne für mindestens vier Wochen auf. Ermitteln Sie die Wareneinsatzkosten für Lebensmittel anhand dieser Pläne. Sprechen Sie mögliche Lieferanten an, ob sie Ihnen Preislisten zur Verfügung stellen.
- 2) **Personalkosten:** Legen Sie die entsprechenden Tarife zugrunde und rechnen Sie auch die Lohnnebenkosten, das Weihnachts- und Urlaubsgeld sowie die Beiträge zur Berufsgenossenschaft ein. Das Personal muss bei der Berufsgenossenschaft angemeldet sein; auch dafür entstehen Kosten.
- 3) **Beiträge zu Versicherungen**, z.B. Haftpflichtversicherungen. Jährliche Zahlungen müssen Sie rechnerisch in monatliche Aufwendungen umrechnen (s.o.).
- 4) **Verbrauchskosten:**
Energiekosten: Energieverbrauchswerte der Maschinen können Sie anhand der Herstellerinformationen und geschätzten Einsatzzeiten ermitteln oder Richtwerte für die Berechnung zugrunde legen. Diese betragen 0,7-0,8 kWh/VT (Verpflegungsteilnehmer).
Kosten für Brauch- und Abwasser: Richtwert für die Planung 12-15 l/VT. Die größte Wassermenge wird für die Spülmaschine benötigt.
Abfallkosten: Auch hier können Sie für die Planung mit Richtwerten arbeiten. Diese betragen ca. 90 g pro Verpflegungsteilnehmer.
- 5) Wenn Sie **Einrichtungen und Maschinen anschaffen** müssen, können Sie die Kosten dafür als Abschreibungen (Absetzungen für Aufwendungen für Betriebsmittel (AfA)) über einen bestimmten Zeitraum in gleichen Beträgen bei Umsatz geltend machen. Die aktuell geltenden Werte für die AfA können Sie bei Ihrem Finanzamt oder Steuerberater erfragen. Die Dauer der Abschreibung richtet sich nach dem Anlagegut (Geräte und Einrichtungsgegenstände). Sie können beispielsweise die Anschaffungskosten für ein Spülbecken über einen Zeitraum von zehn Jahren absetzen. Jedes Jahr können 10 % des Anschaffungspreises beim Umsatz geltend gemacht werden. Anschaffungen mit einem Wert von maximal z.Zt. 410 Euro ohne MwSt. können sofort voll abgesetzt werden.
- 6) Wenn Sie für die Erstausrüstung der Küche oder des Speiseraumes einen Kredit erhalten haben, sind die **Kosten für Zinsen** ebenfalls in der Preiskalkulation zu berücksichtigen. Haben Sie Rücklagen gebildet, die verzinst angelegt sind, müssen Sie die Zinsen als Einnahme ansetzen.

- 7) Um **zukünftige Abschaffungen** finanzieren zu können, sollten Sie einen bestimmten Beitrag in der Preiskalkulation vorsehen.

Die Gesamtsumme ergibt die Kosten für einen Monat. Dieser Wert wird durch die Anzahl der Verpflegungstage eines Monats geteilt. Sie erhalten dann die durchschnittlichen Kosten für einen Verpflegungstag (s. Beispielrechnung). Dieser Betrag wird durch die geschätzte Anzahl der Essensteilnehmer geteilt. Sie erhalten dann den Betrag, der notwendig ist, um Mittagsverpflegung kostendeckend anzubieten(s. Beispielrechnung).

Wenn die Mittagsverpflegung einige Zeit besteht, überprüfen Sie anhand der Zahlen, die Ihnen dann zur Verfügung stehen, ob Sie mit dem kalkulierten Preis kostendeckend arbeiten.

Die genaue Übersicht der Kosten erhalten Sie mit Hilfe eines Betriebsabrechnungsbogens (BAB).

Berechnung des Verkaufspreises am Beispiel eines Mischküchensystems (Grundlage: 100 bzw. 300 Essen, 5 Tage/Woche, 1 Monat)

Kosten	Mischküchensystem	Kosten in €/mtl. bei 100 VT	Mischküchensystem	Kosten in €/mtl. bei 300 VT
Wareneinsatz-Kosten				
Lebensmittel				
Personal				
Fachkräfte				6453,84
Kosten		2151,28	1 x 0,75	
Lebensmittel			Stellenanteil	1663,40
Personal	1 x 0,75	1663,40	1 x 0,5	
Fachkräfte	Stellenanteil		Stellenanteil	1109,00
Hilfskräfte	2 Hilfskräfte mit je 0,4 Stellenanteilen	1587,64	3 Hilfskräfte mit je 0,4 Stellenanteilen	2381,46
Energiekosten	0,18/kW h Richtwert	288,00		810,00
Wasserkosten	0,7-0,8 kWh/VT			
Abfallbeseitigung	12-15 l/VT30m ³	128,40		385,20
Berechnungsbasis:	90g/VT			
52,66 EUR	180 kg	105,32	540 kg	210,64
Pro Abholung	Abholung		Abholung	
Reinigungsmittel (z.B. Maschinen-Geschirrspülmittel)	2 x monatlich pauschal	100,00	4 x monatlich	200,00
Reparatur- und Wartungsarbeiten	pauschal	100,00		200,00
Telefon, Büromaterial, Dekorationsmaterial	pauschal	200,00		200,00
AfA (Abschreibungen f. Aufwendungen)		538,50		843,00
Rücklagen für An- bzw. Ersatzbeschaffung				
Gesamtkosten		200,00		200,00
Kosten pro Ver- Pfleger und Mahlzeit	pauschal	7062,54 3,53		14656,54 2,44

Quelle: aid infodienst e.V. und Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V., Bonn 2004

Betriebs-Abrechnungsbogen (BAB) (vereinfacht)

<p>A) Erlöse Sämtliche Einnahmen, die mit der Haupt-Verpflegung erzielt werden, z.B. Essensmarken, Sonderveranstaltungen, Bewirtung von Gästen Sonstige Erlöse</p>	
<p>B) Wareneinsatz Anfangsbestand + Zukäufe - Endbestand = Warenverbrauch</p>	
<p>C) Rohertrag Erlöse — Wareneinsatz = Rohertrag</p>	
<p>D) Leistungskosten Personalkosten (incl. Lohnnebenkosten) Raumkosten (wenn erhoben) Steuern, Versicherungen, Beiträge Sonstige Kosten Unterteilt nach: Betriebskosten Reinigungs- und Spülmittel Wäschekosten Reisekosten (wenn für Einkäufe ein privater PKW genutzt wird) Bürokosten (Büromaterial, Porto und Telefon, Gebühren) Instandhaltung, AfA Unterteilt nach Instandhaltung für Betriebs- und Geschäftsausstattung, geringwertige Wirtschaftsgüter / Kleinmaterial, kalkulatorische AfA</p>	

<p>E) Bereitschaftskosten Nicht direkt zuzuordnende Pauschalen, z.B. allgemeine Verwaltungskosten</p>	
<p>F) Gesamtaufwand Leistungskosten + Bereitschaftskosten</p>	
<p>G) Ergebnis Rohertrag (C) - Gesamtaufwand (F) Wenn Sie kostendeckend arbeiten wollen, darf Kein negatives Ergebnis erzielt werden.</p>	

Die praktische Umsetzung im Alltag

-Checkliste für den Einstieg-

Mit der Planung einer Gemeinschaftsverpflegung betreten viele Kindertagesstätten und Schulen Neuland. Es tauchen Fragen auf und viele Dinge sind unklar. Beispielhaft wird hier erläutert, wie sie bei der Planung der Mittagsversorgung vorgehen können.

1. Schritt: Gründen sie einen Arbeitskreis zur Mittagsverpflegung

Es ist günstig, wenn alle Entscheidungsträger daran teilnehmen. In Kindertagesstätten und Horten sind das die Einrichtungsleitung, Vertreter des Elternbeirats, Vertreter der Mitarbeiter der Einrichtung sowie ein Vertreter des Einrichtungsträgers. In Schulen sollten der Rektor oder sein Vertreter, ein Vertreter des Lehrerkollegiums, ein Schülervertreter, ein Vertreter des Elternbeirats sowie ein Vertreter des Schulträgers am Arbeitskreis teilnehmen. Ziel ist es, eine Lösung zu finden, die von allen Entscheidungsträgern gebilligt wird.

2. Schritt: Ermitteln Sie, wie viele Personen das Mittagsangebot voraussichtlich in Anspruch nehmen werden.

3. Schritt: Besorgen Sie sich die Gesetze, Erlasse und Richtlinien des Landes Hessen für die Zubereitung und den Verkauf von Esswaren und Getränken.

4. Schritt: Sammeln Sie Kriterien, die allen Beteiligten bei der Mittagsverpflegung wichtig sind.

Beispiele für solche Kriterien sind: ein vollwertiges Speisenangebot, regelmäßige Aktionswochen.

In Kindergärten kann das z. B. durch einen Fragebogen, der an sowohl Eltern und Erzieher verteilt wird, geschehen.

In den Schulen sollte sich der Fragebogen an Schüler und Lehrer richten.

5. Schritt: Stellen Sie fest, welche Räume für Küche und Speiseraum zur Verfügung stehen bzw. in Frage kommen.

Wichtige Fragen, die Sie bei der Wahl des Raumes klären müssen, sind:

a) Wo befinden sich diese Räume

(z. B. Erdgeschoss, Keller)?

b) Wie groß sind die Räume für Küche und Speiseraum?

c) Liegen Küche und Speiseraum nahe beieinander?

d) Gibt es noch andere Räume, die zur Lagerung von Lebensmitteln genutzt werden können?

6. Schritt: Informieren Sie sich, ob Sie Zuschüsse erhalten können.

Zuschüsse sind denkbar zu folgenden Bereichen:

- a) zur Ausstattung von Küche und Speiseraum
- b) zum Mittagessen selbst.

Informieren Sie sich, ob andere Zuschüsse in Anspruch genommen bzw. Sponsoren gefunden werden können.

7. Schritt: Informieren Sie sich über verschiedene Verpflegungsmöglichkeiten.

Vergleichen Sie die Aspekte der Verpflegungssysteme mit den von Ihnen aufgestellten Kriterien von Schritt 4. Entscheiden Sie sich im Arbeitskreis für ein Verpflegungssystem.

8. Schritt: Bevor weitergeplant wird, klären Sie, welche baulichen Anforderungen erfüllt werden müssen.

Bei diesbezüglich noch offenen Fragen können Sie sich mit den zuständigen Stellen in der Schulabteilung des Kreises, im Gesundheitsamt und im Veterinäramt in Verbindung setzen. Mit Ihren Informationen können Sie die zu erwartende Höhe der Umbaukosten abschätzen.

Stellt sich heraus, dass die Umbaukosten zu hoch sind oder dass bestimmte bauliche Maßnahmen nicht durchgeführt werden können, um das von Ihnen gewählte Verpflegungssystem einzurichten, sollten Sie ein anderes Verpflegungssystem in Erwägung ziehen.

9. Schritt: Prüfen Sie, in welcher Form die gewählte Verpflegungsmöglichkeit durchgeführt werden kann.

Es besteht die Möglichkeit, die Verpflegung in Eigenregie durchzuführen oder sie einem Unternehmen zu übertragen.

Eigenregie erfordert ein hohes Maß an Engagement von Eltern, Erziehern, Lehrern und Schülern. Es bietet jedoch auch die Möglichkeit, Ihre Anforderungen an die Verpflegung vollständig zu verwirklichen.

Wenn sich Ihre Schule für diese Möglichkeit entscheidet, grenzen Sie am besten die Mittagsverpflegung von der Schule rechtlich ab, indem Sie einen Verein (z.B.

Mensaveroin) gründen. Bedenken Sie, dass Sie sowohl für Unfälle, als auch für „Magenverstimmungen“,

z.B. durch falsch gelagerte bzw. überlagerte Lebensmittel, haften müssen. Zudem können alle Personen, die für den Verein tätig sind (z.B. Schüler), über den Verein versichert werden. Gemeinnützige Vereine werden zudem steuerlich begünstigt und dürfen Spenden entgegennehmen. Wenn Sie mehr zur Vereinsgründung erfahren wollen, wenden Sie sich an das für Sie zuständige Amtsgericht. Die Finanzämter erteilen Auskünfte zur Anerkennung der Gemeinnützigkeit. Auch Steuerberater geben Hilfestellungen.

Bei der Fremdvergabe ist es wichtig, verpflichtende Absprachen zu treffen, die in regelmäßigen Abständen kontrolliert werden. Mit diesen Absprachen kann gewährleistet werden, dass die Kriterien, die Ihnen wichtig sind und vereinbart wurden, auch erfüllt werden. Außerdem sollten regelmäßige Besprechungstermine stattfinden, um möglicherweise auftretende Probleme zu klären.

Wenn die Mittagsverpflegung eingerichtet ist:

- Beziehen Sie die Eltern von Anfang an mit in das Konzept ein und geben Sie Ihnen Informationen über den weiteren Verlauf.
- Das kann z.B. im Rahmen von Elternabenden, Info- oder Aktionstagen oder Ausstellungen zur Ernährung geschehen. Gesunde Ernährung muss allen Beteiligten wichtig sein.
- Versuchen Sie das Thema Ernährung nachhaltig in den Schulalltag bzw. Kinderkrippen- und Kindertagesstättenalltag zu integrieren.
- Kinder, egal ob Schul- oder Kindertagesstättenkind, müssen hinter dem Konzept stehen.
- Eine gute Zusammenarbeit von Schule Eltern und Küche ist ausschlaggebend für ein gutes Gelingen.
- Haben Sie Geduld und lassen Sie sich von Rückschlägen nicht entmutigen.

Quelle: aid infodienst e.V.

Gefährdung	Catering	Web-Adresse	Web-Page
1	SALTOUR Catering GmbH	kfr@saltoour.com	www.saltoour.com
2	Café "LUNCHEON" Catering GmbH	info@luncheon-catering.de	www.luncheon-catering.de
3	Societas Catering und Service GmbH	info@societas.de	www.societas.de
4	Victoria Health Care Catering GmbH	info@victoriahealthcare.com	www.victoriahealthcare.com
5	Espace Catering GmbH	info@espace-catering.de	www.espace-catering.de
6	Eco Catering Service OHG	info@ecocatering.com	www.ecocatering.com
7	Hermann Maus Service GmbH	info@hmann.de	www.hmann.de

Quelle:

Leistungsprofile

7	8	9	10	11	12
SWISS Care	SWISS Care	SWISS Care	SWISS Care	SWISS Care	SWISS Care
1. SWISS Care (GmbH)	Einmalige Beratungen mit Personal, Entwicklung von Regenerations- und nach-sportlicher Abschlusstraining, Regenenergie möglich	Einmalige Beratungen mit Personal, Entwicklung von Regenerations- und nach-sportlicher Abschlusstraining, Regenenergie möglich	Einmalige Beratungen mit Personal, Entwicklung von Regenerations- und nach-sportlicher Abschlusstraining, Regenenergie möglich	Einmalige Beratungen mit Personal, Entwicklung von Regenerations- und nach-sportlicher Abschlusstraining, Regenenergie möglich	Einmalige Beratungen mit Personal, Entwicklung von Regenerations- und nach-sportlicher Abschlusstraining, Regenenergie möglich
2. CAT "EUROPE" Care (GmbH)	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude
3. Swiss Care (und Swiss Care GmbH)	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude
4. Women Health Care (GmbH)	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude
5. Swiss Care (GmbH)	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude
6. Swiss Care (GmbH)	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude
7. Health Care (GmbH)	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude	Freizeit, Zehnjahres mit Veranlassungsmöglichkeiten, Neufassung in Großgebäude

SWISS Care

Supplien-ID	Caterer	Auf welches Einzugsgebiet erstreckt sich ihr Angebot?	Wie viele Essen können Sie maximal an verschiedene Schulen liefern?	Bieten Sie auch vollwertiges/vegetarisches/diabetikerge eignetes Essen an?
1	SANDER Catering GmbH	Rheinland-Pfalz, Hessen, Saarland, NRW, Ba-Wü	ab 35	vollwertige, diabetische, vegetarische
2	CAT "EUROPA" Catering GmbH	Von Bensheim ausgehend: bis Viernheim, Bürstadt, Lampertheim	bis 1800 Essen pro Tag	Vollkost, Schonkost, Diabetikerkost, Vollwertkost und Vegetarische Speisen
3	Sodexo Catering und Service GmbH	deutschlandweit	Obergrenze hängt vom Verpflegungskorsett und der Infrastruktur vor Ort ab	Vollwert, vegetarisch, Diätessen
4	Victor's Health Care Catering GmbH	Küchen in Mannheim, Leimen, Biblis, Lampertheim, Bensheim, Grassellenbach, Umkreis jeweils 15 km, gesamte Bergstraße möglich	je nach Versorgungsart 75 - 200, 500 und abhängig von der Lagerkapazität vor Ort	Vollkost, vegetarisch, Diabetiker
5	apetito Catering GmbH	Einzugsgebiet Bergstraße	keine Mengenbeschränkung	Angebot für Sonderkostformen wie Diabetiker, Allergiker
6	Clinic Catering Service OHG	deutschlandweit	keine Einschränkungen	vollwertige, diabetische, vegetarische
7	Holmann Menu Service GmbH	deutschlandweit	Variabel, je nach Anforderung	vollwertige, diabetische, vegetarische, BIO Zertifiziert

Caterer

SuppliersID	Caterer	Wie sehen die Modalitäten für die Bestellung aus? Ist eine kurzfristige Bestellung/Abbestellung möglich?	Wie stellt sich die Preisgestaltung für dieses Angebot dar?	Kann die Essensgekaskasierung durch Sie erfolgen?
1	SANDER Catering GmbH	2 Wochen vor Speisekartenbeginn. Änderungen bis 2 Tage vorher möglich	2,93 € Essenslieferung, 3,40 € incl. Personalgestellung	Der Einzug kann erfolgen
2	CAT "EUROPA" Catering GmbH	Jeweils bis Donnerstag der Vorwoche, Änderungen am Liefertag bis 8:30 Uhr	abhängig von der Leistung, Abgabepreis 2,34 € bis 2,90 € zzgl. MWST	kann abhängig von der Größe der Einrichtung durch das Unternehmen erfolgen.
3	Socexho Catering und Service GmbH	Übernahme des Bestellwesens möglich, kurzfristige Änderungen abhängig vom Versorgungssystem	abhängig von der angeforderten Leistung, reiner Essenspreis von 2,10 - 2,70 €	Barzahlung, Abbuchung oder Chipkarten möglich
4	Victor's Health Care Catering GmbH	1 Woche im Voraus, Änderungen bis 15:00 Uhr am Vortag	Preisgestaltung je nach Leistung	Ja, Einzugsermächtigung
5	apetito Catering GmbH	Bei Kaltanlieferung und Catering hohe Flexibilität	Preisgestaltung je nach Leistung	Ist möglich mit verschiedenen Systemen
6	Clinic Catering Service OHG	Bei Frischküche kurzfristig, bei Anlieferung Vortag 14 Tage	abhängig von der angeforderten Leistung, individuelles Angebot möglich	Ja, Einzugsermächtigung
7	Hofmann Menü Service GmbH	wöchentliche Vorbestellung, Tageweise Änderungen möglich	Portionspreise je nach Leistung	Möglich, bargeldlose Systeme können eingesetzt werden

Caterer

SupplierID	Caterer	Ist die Reinigung des Geschirrs durch Sie möglich?	Können Sie schon Referenzen für die Belieferung nachweisen?
1	SANDER Catering GmbH	im Gesamtpreis enthalten	Umfangreich vorhanden
2	CAT "EUROPA" Catering GmbH	kann erfolgen	Referenzen vorhanden, 23 Schulen und Kindertagesstätten im Lieferkreis
3	Sodexho Catering und Service GmbH	Reinigung in der Einrichtung möglich, externe Reinigung 0,50 € pro Schüler/Tag	Referenzen zahlreich vorhanden
4	Victor's Health Care Catering GmbH	Ja, Berechnung nach Leistung	Referenzen vorhanden
5	apetito Catering GmbH	Reinigung des Geschirrs möglich, individuelles Angebot für jede Einrichtung	Zahlreiche Referenzen vorhanden
6	Clinic Catering Service OHG	Ja, Berechnung nach Leistung	Referenzen vorhanden
7	Hofmann Menü Service GmbH	je nach Leistungsumfang enthalten	Referenzen vorhanden, z.B. Langenbergschule Birkenau