

Inhaltsverzeichnis

Geschäftsideologie.....	2
Persönliche Voraussetzungen.....	2
Angabe zu Referenzkunden.....	2
Stimmen aus den Schulen.....	3
Grobkonzept der Stadtschule.....	4
Grobkonzept der Klaus- Groth- Schule & Grundschule West.....	5
Kostendarstellung.....	7
Personalstruktur der Stadtschule.....	8
Personalstruktur der Klaus- Groth- Schule & Grundschule West.....	9
Qualitätssicherung.....	10
Einkauf.....	11
Herstellung.....	11
Hygieneaspekte.....	11
Vertrieb.....	12
Aussichten.....	12
Angabe zu den Anlagen.....	12

Geschäftsideologie

Zielführend war und ist es nach wie vor, viele Kinder und auch Lehrer mit unserem Speisenangebot zufrieden zu stellen.

Durch die Zubereitung einzelner Komponenten und unsere Flexibilität ist es möglich ein hohes Maß an Zufriedenheit zu erlangen. Auch die Salatkomponenten werden im Einzelnen angeboten. Dadurch wird die Attraktivität gesteigert, auch einmal *neue* Lebensmittel zu probieren.

Vor allem aber das Miteinbeziehen, bei den Essenswünschen, führt nachweislich zu einer großen Zufriedenheit, seitens der Schülerinnen und Schüler und bietet somit auch hier viel Abwechslung.

Voraussetzungen

Die Mensa Crew steht für eine kindgerechte, ausgewogene und vor allem gesunde Ernährung, in der Schulverpflegung. Wir sind ein familienfreundliches Unternehmen, welches sich durch unser freundliches und fachlich geschultes Personal auszeichnet.

Betrieben wird das Unternehmen von mir, Timo Skudlarz.

Ich bin seit knapp 29 Jahren ausgebildeter Koch und habe bereits diverse Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt. Im Jahre 2001 erlang ich meinen Titel als Küchenmeister und bin nun seit fast 7 Jahren in der Schulverpflegung, selbstständig, tätig.

Unterstützt werde ich von meiner Lebensgefährtin, Janine Irentschiuk.

Sie ist gelernte Restaurantfachfrau, seit 26 Jahren in der Gastronomie tätig, hat in vielen namenhaften Restaurants als Leitungsfunktion gearbeitet und konnte bereits nachweislich dazu beigetragen, dass die Schulverpflegung, hier in Bad Oldesloe, qualitativ gesteigert wurde.

Durch das bereits bestehende Bio- Zertifikat ist es uns möglich eine hohe Lebensmittelqualität zu gewährleisten, welches vor allem durch das Benennen der einzelnen Bio- Lebensmittel einen hohen Bestandteil eines Gerichts, prozentual, transparent macht.

Wir bieten ein hohes Maß an Flexibilität und können gut auf einzelne Wünsche und Bedürfnisse eingehen. Dadurch das wir ein ortsansässiges Unternehmen sind, stehen wir im engen Kontakt mit den Familien und können in jedem Fall auch auf einzelne Bedürfnisse kurzfristig reagieren. Über unsere Homepage erfolgt immer ein regelmäßiger Informationsfluss. Hier werden vor allem die Eltern immer auf dem Laufenden gehalten.

Referenzkunden

2015 bis 2020 Betreiber der Schulmensa des Städtischen Gymnasiums, in Bad Segeberg

Seit 2018 Betreiber der Mensa im Schulzentrum, in Bad Oldesloe

Seit 2020 Betreiber der Schulmensa in der Stadtschule Bad Oldesloe

Seit 2020 Betreiber der Schulmensa in der Grundschule West Bad Oldesloe

Seit 2020 Betreiber der Schulmensa in der Klaus- Groth- Schule Bad Oldesloe

Seit 2021 Betreiber der Betriebskantine der Firma Aspen GmbH, in Bad Oldesloe

Stimmen aus den Schulen

Uns ist ein enger und persönlicher Kontakt zu unseren Gästen sehr wichtig. Daher versuchen wir auch immer wieder über unser „Beschwerdemanagement“ die Kinder und auch Eltern zu erreichen. Hier erkennt man am ehesten, wo noch Bedarf besteht, um sich zu verbessern oder auch ein nett gemeintes Lob einfach mal zu genießen. Die Umfrage erfolgt selbstverständlich anonym.

Schüler aus der 3. Klasse (Grundschule West):

„Ich finde die Mitarbeiterin sehr nett und das Essen schmeckt mir super.“

Mutter (Grundschule West):

„Das Personal ist sehr lieb zu den Kindern, es gibt viele tolle Speisenangebote. Außerdem ist die Salatauswahl prima. Weiter so!“

Schülerin aus der 4. Klasse (Klaus- Groth- Schule):

„Mir schmeckt es fast immer gut. Ich finde es toll das ich kein Essen mehr wegwerfen muss. Ich würde gerne häufiger Bratwurst essen.“

Lehrerin (Klaus- Groth- Schule):

„Das Personal ist sehr nett. Vor allem gefallen mir die Gemüseplatten und die Auswahl der einzelnen Lebensmittel. Für mich ist immer etwas dabei was mir schmeckt.“

Lehrerin und Lehrer (Ida- Ehre- Schule)

„Es ist immer sehr schmackhaft. Uns gefällt die Vielfältigkeit des Buffets und die Salatbar. Vor allem werden die Lebensmittel nachhaltig und frisch zubereitet. Es wird sogar auf individuelle Wünsche eingegangen und der Umgang mit den Schülern und Schülerinnen ist immer sehr freundlich. Außerdem ist es großartig das Niemand hungrig bleibt. Auch die Möglichkeit sein Essen einen Tag später zahlen zu können ist nicht selbstverständlich.“

Schülerinnen (Theodor- Mommsen- Schule):

„In der Mensa ist es immer so nett. Es ist sehr sauber und das Essen schmeckt uns immer sehr gut. Vor allem merkt man die gute Qualität und es ist schön, dass wir so lange essen dürfen, bis wir satt sind. Trotz der kurzen Pause schafft man es immer gut in Ruhe zu essen. Auch während der Coronazeit fühlen wir uns immer gut aufgehoben. Das Preis- Leistungsverhältnis ist klasse. Wenn man mal überlegt, was man woanders so für weniger Essen zahlen muss.“

Schüler (Theodor- Mommsen- Schule):

„Wir haben lange Zeit nicht in der Mensa gegessen, weil es uns einfach nicht schmeckte. Jetzt merkt man das versucht wird Jeden zufrieden zu stellen. Uns gefällt die Vielfältigkeit der einzelnen Lebensmittel und das es gesund und nachhaltig ist. Vor allem ist das Preis- Leistungsverhältnis angemessen.“

Schüler (Ida- Ehre- Schule):

„Das Essen ist lecker und man darf sich immer nachnehmen. Die gute Qualität und das nette Personal machen alles perfekt.“



Grobkonzept für die Mensa, in der Stadtschule Bad Oldesloe

Terminierung:

- wechselndes Mittagsangebot von Montag bis Freitag
- Öffnungszeiten orientieren sich nach Bedarf

Speisenpläne:

- öffentlicher Aushang und einsehbar auf unserer Homepage
- immer rechtzeitig, im Voraus geschrieben
- abwechslungsreiche Gestaltung der Pläne, stets kinderorientiert
- täglich zwei Gerichte zur Wahl
- bei Fleisch- oder Fischgerichten erfolgt eine gleichwertige vegetarische Alternative
- Zubereitung von selbstgemachten Suppen und Saucen
- saisonal gestaltete Speisenpläne
- Allergenen Kennzeichnung
- Kinder mit Allergien erhalten, nach Absprache und unter Vorlage eines Attests, ein alternatives Essen

Speisengestaltung:

- Produktion der einzelnen Komponenten erfolgt vor Ort
- alle Komponenten werden im Speisenplan deklariert
- Täglich wechselnde Gemüsesorten sowie Sättigungsbeilagen zur Wahl
- Bio- Lebensmittel werden in den Speisenplan integriert und sofern die Rahmenbedingungen stimmen, deklariert
- Beilagen sind als Nachservice inklusive
- täglich diverse, frisch zubereitete, Salatkomponenten- frei wählbar
- täglich wechselndes Dessertangebot
- bei rechtzeitiger Absprache werden abwechslungsreiche Lunchpakete zubereitet

Mitarbeitende:

- kinderfreundliches und fachlich geschultes Personal
- Freundlichkeit und kundenorientiertes Arbeiten steht für uns im Fokus
- Qualität, Nachhaltigkeit und Hygiene sind eine Selbstverständlichkeit

Preisgestaltung:

- Kalkulierter Essenspreis, auf das Jahr gerechnet
- Bezahlen, per Überweisung
- Schüler zahlen 4,20€ = 63,00 € monatlich
- Bildung und Teilhabe wird direkt mit den Ämtern abgerechnet
- Bereitschaft zur Mittagsverpflegung, während der Ferien



Grobkonzept für die Mensen der Klaus- Groth- Schule und der Grundschule West

Terminierung:

- Mittagsangebot von Montag bis Freitag
- Öffnungszeiten orientieren sich nach Bedarf

Speisenpläne:

- öffentlicher Aushang und einsehbar auf unserer Homepage
- immer rechtzeitig, im Voraus geschrieben
- abwechslungsreiche Gestaltung der Pläne, stets kinderorientiert
- täglich zwei Gerichte zur Wahl
- bei Fleisch- oder Fischgerichten erfolgt eine gleichwertige vegetarische Alternative
- Zubereitung von selbstgemachten Suppen und Saucen
- saisonal gestaltete Speisenpläne
- Allergenen Kennzeichnung
- Kinder mit Allergien erhalten, nach Absprache und unter Vorlage eines Attests, ein alternatives Essen

Speisengestaltung:

- Produktion der einzelnen Komponenten erfolgt vor Ort
- alle Komponenten werden im Speisenplan deklariert
- Täglich wechselnde Gemüsesorten sowie Sättigungsbeilagen zur Wahl
- Bio- Lebensmittel werden in den Speisenplan integriert und sofern die Rahmenbedingungen stimmen, deklariert
- Beilagen sind als Nachservice inklusive
- täglich diverse, frisch zubereitete, Salatkomponenten- frei wählbar
- täglich wechselndes Dessertangebot
- bei rechtzeitiger Absprache werden abwechslungsreiche Lunchpakete zubereitet

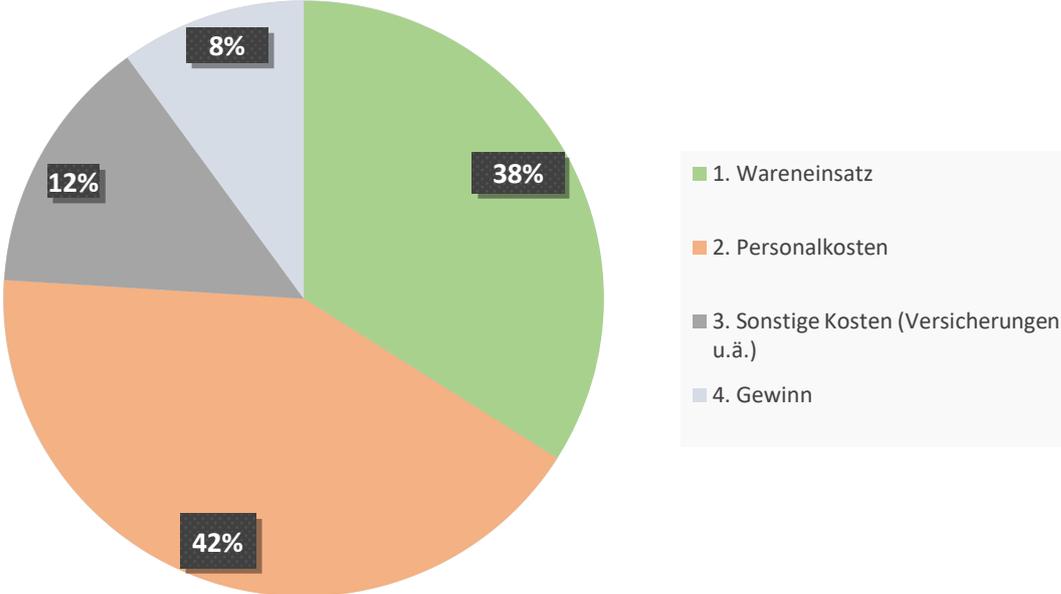
Mitarbeitende:

- kinderfreundliches und fachlich geschultes Personal
- Freundlichkeit und kundenorientiertes Arbeiten steht für uns im Fokus
- Qualität, Nachhaltigkeit und Hygiene sind eine Selbstverständlichkeit

Preisgestaltung:

- Kalkulierter Essenspreis, auf einen Monat bezogen (Mischkalkulation)
- Bezahlen erfolgt durch einen Talervorverkauf, im Schulzentrum Bad Oldesloe
- Sowie die Möglichkeit die benötigten Taler über den Postweg, erhalten zu können (zuzgl. Versandkosten)
- Flexible Essenteilnahme, ohne Vor- oder Abbestellen der Speisen
- Schüler zahlen 4,20€ für das Mittagsgericht (*pinker Taler*)
- Erwachsene zahlen 4,90 €
- Preis beinhaltet die Hauptspeise, den Salat und das Dessert
- Bildung und Teilhabe wird direkt, von uns, mit den Ämtern abgerechnet
- Bereitschaft zur Mittagsverpflegung, während der Ferien

Darstellung der Kosten bei einem Essenspreis von 4,20€





Organisation für die Stadtschule

Timo Skudlarz
(Betreiber- Koch)

2 Mitarbeitende
(flexibel einsetzbar- 6 Stunden täglich)

2 Mitarbeitende
(flexibel einsetzbar- auf Minijob-Basis)

Regionales Springerteam bei Krankheitsfall des Stammpersonals



Organisation für die Klaus-Groth-Schule & Grundschule West

Timo Skudlarz
(Betreiber)

Janine Irentschiuk
(Objektleitung)

1 Mitarbeitender
Koch/ Köchin
(flexibel einsetzbar- 8 Stunden täglich)

1 Mitarbeitender
(flexibel einsetzbar- 5 Stunden täglich)

2 Mitarbeitende
(flexibel einsetzbar- Minijob-Basis)

Regionales Springerteam bei Krankheitsfall des Stammpersonals

Unsere Auffassung von einer nachhaltigen Qualitätssicherung

Die Schüler sind unser Mittelpunkt

- überzeugende Qualität durch frisch zubereitete Produkte
- hohe Zufriedenheit der Gäste, durch flexible Speisengestaltung
- Aktionswochen, nach vorheriger Absprache mit den Schulleitungen
- Vorhabenwochen, Speisenplan kompatibel gestaltet nach vorheriger Absprache mit den Schulleitungen
- Angebot der Ferienverpflegung, nach rechtzeitiger Absprache mit den Verantwortlichen
- enge Zusammenarbeit mit den Schülern, Eltern und Schulleitungen ist für uns selbstverständlich
- schülerorientierte Gerichte
- Essenswünsche werden in die Speisepläne involviert
- alle Mensagäste dürfen loben und auch tadeln (Beschwerdemanagement)

Ausgewogene Ernährung

- täglich wechselndes Mittagsangebot (immer zwei Gerichte zur Wahl)
- die Speisepläne werden an die DGE- Qualitätsstandards **angelehnt**
- etwa 2x wöchentlich eine Fleisch- oder Fischkomponente
- immer ein vegetarisches Gericht im Angebot
- alle Gerichte werden, vor Ort, frisch zubereitet
- Zubereitung von frischen Suppen und Saucen
- Nach Möglichkeit werden alle Komponenten einzeln angeboten
- reichhaltige und abwechslungsreiche Salatbar, welche täglich frisch produziert wird
- wechselnde Dessertvariationen

Einkauf

Da in uns großes Vertrauen gesetzt wird achten wir sorgsam auf Frische und Qualität. Unsere regionalen und zertifizierten Händler zeichnen sich insbesondere durch Ihre jahrelange Kundenzufriedenheit aus und liefern einen hohen Qualitätsstandard.

Alle Produkte werden selbstverständlich aus der näheren Umgebung bevorzugt. Während der Wintermonate muss in einigen Bereichen allerdings auch auf internationale Lebensmittel zurückgegriffen werden.

Sämtliche Fleischprodukte werden von einer ortsansässigen Schlachtereie geliefert. Durch die kurzen Lieferwege wird auch hier für eine optimale Qualität gesorgt.

Die Kartoffeln, der Reis, die Nudeln, der Bulgur, der Blumenkohl, die Erbsen, der Brokkoli, die Karotten und die Milch werden ausschließlich in Bio- Qualität geliefert.

Alle Lieferanten sorgen stets für eine ausgiebige Transparenz ihrer Ware. Dadurch ist es auch uns möglich, mit gutem Gewissen, die Produkte weiter zu verarbeiten.

Herstellung der Gerichte

Dank der gut ausgestatteten Produktionsbereiche, der einzelnen Küchen, ist es uns möglich, alle angebotenen Gerichte vor Ort frisch zuzubereiten. Das macht es uns möglich, auch bei kurzen Lieferwegen, um die Speisen ggf. anzuliefern, für eine gute Qualität zu sorgen.

Ein Mittagessen gehört zweifellos zu den wichtigsten Mahlzeiten des Tages. Der Körper hat bis zum Mittag einiges an Energiereserven verbraucht. Um wieder neue Kraft zu schöpfen, damit auch weiterhin für eine gute Konzentration in der Schule gesorgt ist, bedarf es einer gesunden und ausgiebigen Ernährung. Nur wer vollwertig ernährt und gut gesättigt ist kann weiterhin gute Leistungen erzielen. Unsere Auswahl an Speisen bietet neben Fleisch- und Fischgerichten auch vegetarische und vegane Gerichte. Es soll für jeden Gast etwas Schmackhaftes dabei sein.

Für die Produktion der einzelnen Gerichte werden ausschließlich ausgebildete Köche*innen tätig. Sie werden von unseren Küchenhilfen maßgeblich unterstützt, um so für eine optimale Produktion sorgen zu können. Nur durch das fachliche Wissen, wie man zum Beispiel frische Saucen und Suppen, ohne künstliche Zusatzstoffe kocht, ist eine optimale Qualitätssicherung gewährleistet. Dieses führt dazu, dass wir deklarationsfreie Produkte zubereiten können.

Hygiene

Hygiene steht für uns im Vordergrund! Alle Gäste sollen sich von Beginn an bei uns wohlfühlen und das Gefühl haben mit gutem Gewissen bei uns essen zu können. Um die Speisenqualität und Lebensmittelhygiene auf einem konstant hohen Niveau zu halten, werden umfangreiche Maßnahmen durchgeführt. Unsere täglichen Kontrollen führen zu einem dazu uns immer wieder selbst zu reflektieren und zum anderen stets daran zu arbeiten uns noch weiter zu verbessern. Einmal im Jahr werden unsere Mitarbeitenden durch die Firma ECOLAB geschult und es finden hierzu regelmäßige Kontrollen statt. Anhand von Hygielisten und strukturierten Prozessen ist eine interne Hygienekontrolle gewahrt. Auch hierzu findet man hilfreiche Informationen auf unserer Homepage, um auch den Eltern und Sorgeberechtigten mitteilen zu können, wie sorgsam wir mit der Personal- und Lebensmittelhygiene umgehen.

Vertrieb

Als klassische Vertriebsmittel dienen:

- öffentlicher Aushang aller Speisenpläne
- Visitenkarten (zur Auslage in den Ausgabebereichen)

Als mediale Vertriebsmittel dienen:

- Homepage
 - regelmäßiger Informationsfluss über die Startseite
 - mit allen zur Verfügung stehenden Speisenplänen
 - Leitfaden für den Talervorverkauf
 - Darstellung aller Öffnungszeiten
 - Anträge für das Bildung- und Teilhabepaket
 - Veröffentlichung aller aktuellen Hygienekonzepte

Aussichten

Wir sind überzeugt davon, dass die Zubereitung von gesunden und vor allem kindergerechten Speisen dazu führt, auch über einen langen Zeitraum für große Zufriedenheit zu sorgen.

Zu Zeiten von vielen Lebensmittelskandalen wird immer mehr Wert auf ökologische Produkte gelegt. Wir befürworten diesen Ernährungstrend und passen unsere Speisenpläne immer wieder neu an. Durch das Benennen unserer Bio- Lebensmittel und das Zubereiten von frischen Fleisch- und Fischprodukten garantieren wir eine Regelmäßigkeit sowie einen festen Bestand an Bio- Lebensmitteln, in unseren Speisenplänen. Außerdem lässt sich so gewährleisten, dass zum Jahresende ein prozentualer Bestand an Bio- Lebensmitteln nachzuweisen ist. Wir sind daran interessiert uns immer weiterzuentwickeln, um dafür zu sorgen den Kindern und Lehrern gesundes und schmackhaftes Essen anbieten zu können. Es ist unser Anliegen, dass jeder kleine und auch große Gast regelmäßig zu uns zum Essen kommt und spürt das man bei uns willkommen ist.

Anlagen

- Hygienekonzept
- Kopie der amtlich beglaubigten Gewerbeanmeldung
- Gebührenbescheid der Antragstellung, über eine aktuelle Auskunft aus dem Gewerbezentralregister
- Kopie der Antragstellung, über eine Unbedenklichkeitsbescheinigung des zuständigen Finanzamtes
- Kopie der Antragstellung, für ein polizeiliches Führungszeugnis
- Einverständniserklärung zum Vertragsentwurf
- Bio- Zertifikat
- Preisblatt
- Bewertungskriterien
- Speisenpläne/ Rezepte