

Aktueller Stand der GBS 18.09.2012

1.) Präsentation des Caterers „Essen für Kinder“

- existiert seit 25 Jahren
- nur auf Kinder ausgerichtet, beliefern 35 Schulen
- vielfältiges Kochen auf Grundlage der DEG Standards
- Philosophie: Tischgemeinschaft, heimische Atmosphäre, Selbstbestimmung, Mittagszeit als Erziehungszeit
- es besteht die Möglichkeit, das Essen mit vegetarischen Austauschkomponenten zu bekommen
- Unverträglichkeiten werden berücksichtigt
- 3- Gänge- Menue
- Abrechnung und Bestellung: Onlinesystem „People and Project IT“, Bezahlung per Einzugsermächtigung oder Überweisung
- dauerhafte Anmeldung gilt für ein Schuljahr, Freischaltung in den Ferien
- Kommunikation erfolgt über Absprachen mit Kooperationspartner
- Essensbelieferung in Edelstahlgastrobehältern
- Schweinefleischfreies Kochen, viel Rindfleisch (Schlächter Fricke, Bio), Geflügelfleisch (Hof Bimühlen, nicht immer Bio)
- Vollwertküche
- regionale Produkte werden bevorzugt
- frische Zubereitungä „Cook and hold“
- Belieferung: 12.30 Uhr
- Technische Voraussetzung: 3 Konvektomaten
- Räumliche Voraussetzung: Tisch – Klappstuhlkombination
- erste Essenschicht wird durch Caterer eingedeckt, Essensausgabe durch 2-3 Angestellte, Tischdienste und Erzieher des Kooperationspartners helfen bei der Essensausgabe
- Abwaschservice anfänglich über Caterer möglich, wenn Spülküche bis August nicht vorhanden

2. Präsentation des Caterers „CC Campus Catering“

- neu gegründete Sevicegesellschaft
- beliefern 100 Einrichtungen (Schulen und Kitas)
- Speiseplan: 4 Menues zur Auswahl, Einigung auf ein Essen
- DEG als Grundlage
- 2- Gänge- Menue
- Bio zertifiziert (bei Getreideprodukten, nicht bei Fleisch)
- Berücksichtigung von Unverträglichkeiten
- „Cook and serve“ → über Konvektomaten
- Essensausgabe in enger Zusammenarbeit mit Betreuern, auch Einbindung der Kinder als wichtiger Bestandteil
- Belieferung um 12.30Uhr

- 30-Minuten Schichten
- räumliche Voraussetzung: Tisch- und Stuhlkombination zum Aufklappen
- erste Essenschicht wird durch Caterer eingedeckt
- Caterer verantwortlich für Küche und Geschirr, nicht für Aufstellung und Reinigung/ Endreinigung der Tische, 2 Ausgabekräfte
- Abrechnung und Essensauswahl über Internet, Prepaid- System

3. Anschließende Diskussion

- Qualität des Essen bei Firma Porschke im Vorteil (Regionale Produkte und Bioprodukte)
- Perspektive in Hinblick auf „Cook and chill“: Ist es langfristig umsetzbar?
- Ausblick:
 - schnelle Entscheidung für einen Anbieter
 - Welche Geräte brauchen wir, um „Cook and chill“ durchführen zu können?
 - Wie kommen wir an eine entsprechende Einrichtung?

→ Bereitschaft Behörde? (Ansprechpartner: Herr Elvers)

- Konsens:
 - ein Essen pro Tag
 - Essen in der Tischgemeinschaft
 - Abrechnung ohne Karten
 - Essensausgabe am Tisch
- Meinungsbild:
 - 7 Anwesende für Firma Porschke
 - 2 Enthaltungen
- Ausblick: nächste Sitzung am 23.10. 2012