



Schulverpflegung für Gastronomen

www.dehogabw.de



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Sehr geehrte Damen und Herren Gastronomen, sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen,

Schulverpflegung wird als Markt immer interessanter, denn immer mehr Schulen in Baden-Württemberg stellen auf Ganztagesbetrieb um. Die Schülerinnen und Schüler brauchen eine hochwertige Verpflegung, um ihre Konzentrations- und Leistungsfähigkeit zu erhalten. Besonders im Ländlichen Raum ergibt sich hier eine Chance für kreative und engagierte Gastronomiebetriebe.

Praxisbeispiele zeigen, dass nicht nur spezialisierte Groß-Caterer, sondern auch Gastronomen in diesem Geschäftsfeld erfolgreich sein können. Doch die Anforderungen der Schulverpflegung unterscheiden sich grundlegend von denen der Gastronomie, nicht nur in den organisatorischen Abläufen und beim Preisniveau. Kinder und Jugendliche sind kritische Tischgäste. Und bei der Schulverpflegung geht es nicht nur um die Essensverteilung. Ein attraktives, abwechslungsreiches und ausgewogenes Speisenangebot, auch aus biologischen und regionalen Lebensmitteln, liefert die Grundlage für langfristigen Erfolg. Freundliches Ausgabepersonal und das Ambiente einer angenehm gestalteten Mensa sind ebenso wichtig.

Dieser Ratgeber informiert Sie in aller Kürze über die Möglichkeiten der Schulverpflegung und gibt Ihnen eine erste Orientierung. Für weitergehende Informationen nutzen Sie die Hinweise zu Ansprechpartnern, Netzwerken und Arbeitshilfen wie den „Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Diese Broschüre wurde gemeinsam vom Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg, dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg erarbeitet. Die Vernetzungsstelle ist die zentrale Anlaufstelle für alle Fragen rund um die Schulverpflegung und hilft bei Planung, Aufbau und Optimierung einer guten Schulmensa.

Der DEHOGA Baden-Württemberg und das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg wünschen Ihnen viel Erfolg!



Peter Schmid
Präsident des DEHOGA Baden-Württemberg e.V.



Alexander Bonde
Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Hilfreiche Kontakte und Informationen

Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Baden-Württemberg e.V.
Augustenstraße 6
70178 Stuttgart
Telefon 0711-61988-0
Telefax 0711-61988-46
info@dehogabw.de
www.dehogabw.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung
Baden-Württemberg
Schulstraße 24
73614 Schorndorf
Telefon 07181-4746410
schule@dge-bw.de
www.dge-bw.de

Ministerium für Ländlichen Raum und
Verbraucherschutz Baden-Württemberg
Referat Ernährung
Kernerplatz 10
70182 Stuttgart
Telefon 0711-126-0
poststelle@mlr.bwl.de
www.mlr.baden-wuerttemberg.de

Landesinitiative Bewusste Kinderernährung:
www.beki-bw.de

EU-Schulfruchtprogramm Baden-Württemberg:
www.schulfrucht-bw.de

EU-Schulmilchprogramm Baden-Württemberg:
www.schulmilch-bw.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung:
www.dge.de

„Schule + Essen = Note 1“:
www.schuleplusessen.de

Inhaltsverzeichnis



1

**Schulverpflegung –
Ist das was für mich?**

2

**Informieren und Planen –
Wer kann mir helfen?**

3

**Der Weg zur Mensa –
Wie komme ich an Aufträge?**

4

**Angebotsgestaltung und Speiseplan –
Wie sieht ein Schulmenü aus?**

5

**Angebot & Ausgabe –
Wer macht was?**

6

**Wirtschaftlichkeit –
Rechnet sich Schulverpflegung?**

7

**Leistungskatalog –
Ausschreibung und Verträge**

8

**Netzwerk & Entwicklung –
Wie geht's weiter?**



Chancen erhöhen

- Sich mit dem Thema Schulverpflegung identifizieren
- Über die Vielzahl der Möglichkeiten im Vorfeld informieren
- Alle Abläufe zur Schulverpflegung im Betrieb durchdenken
- Die betriebliche Organisation überprüfen
- Risiken aufzeigen und offen ansprechen
- Laufend Kontakt zu allen Beteiligten halten

Schulverpflegung – Ist das was für mich?

Ein Gastronomiebetrieb kann, wenn er sich des Themas Schulverpflegung annimmt, durchaus punkten, allerdings bei mangelnder Organisation auch schnell verlieren. Prüfen Sie deshalb genau, ob Ihr Betrieb sich bei der Ausschreibung einer Schulverpflegung beteiligen will oder wenn Ihnen ein Angebot gemacht wird, ob Ihr Interesse an Schulverpflegung zu Ihrem Betrieb passt und wirtschaftlich sinnvoll ist. Es gibt kein einheitliches „System der Schulverpflegung“, vielmehr wird jede Belieferung oder das Zubereiten vor Ort, also jede Vereinbarung ganz individuell geplant, vereinbart und besprochen.

Chancen bieten sich durch die zusätzliche Auslastung von Mitarbeitern im Mittagsgeschäft, verbesserten Konditionen bei Wareneinkauf und Warenverwertung sowie durch Zusatzumsätze und Erlöse. Der Imagegewinn ist mit Werbung kaum aufzuwiegen ebenso wie die Möglichkeit, neue Gästegruppen anzusprechen und Gäste zu binden. Erfolgreiche Schulverpflegung kann einen sehr wertvollen Werbeeffect haben, wesentlich effektiver als jede klassische Anzeige oder Mitteilung im örtlichen Gemeindeblatt.

Aber: Schulverpflegung ist eine Gratwanderung. Das wird deutlich, da fast alle genannten Vorteile sich zum Nachteil entwickeln können. Wenn die Zusammenarbeit nicht sorgfältig geplant ist und anschließend nicht funktioniert, oder Verantwortlichkeiten nicht definiert sind, bleibt der Schaden oft am Wirt hängen - negatives Image inklusive. Deswegen gilt es alle Details im Vorfeld klar zu besprechen und für sich eine funktionierende Organisation zu schaffen.

Wichtig ist in jedem Fall: nur mit hoher Identifikation kann Schulverpflegung eine echte Chance für Ihren Betrieb sein.

Bedenken Sie auch: Schulgemeinschaft, Schulträger, Eltern, Schüler oder Hausmeister sind sich zu Beginn des Planungsprozesses häufig auch unklar über das endgültige Verpflegungskonzept. Wenn Sie die Möglichkeit haben, arbeiten Sie an der Entwicklung des Verpflegungskonzeptes mit.



Informieren und Planen

- „Arbeitshilfe“ von der Vernetzungsstelle beziehen
- An Profi-Gesprächen teilnehmen
- Kollegen und Praxisbeispiele vor Ort anschauen
- Projektschulen besuchen
- Eigene Möglichkeiten klären und bewusst machen
- Eigenen „Anforderungskatalog“ erstellen

2

Informieren und Planen – Wer kann mir helfen?

- Sie möchten sich an einer Ausschreibung für die Verpflegung einer Schule beteiligen?
- Sie überlegen ob die Versorgung einer Schule für Sie sinnvoll ist?
- Ihnen wurde angetragen eine Schule zu verpflegen?

Machen Sie sich zuerst ein genaues Bild über Ihren Betrieb: kann ich eine zusätzliche Verpflegung im laufenden Geschäft integrieren? 4 oder 5 Tage die Woche, das ganze Jahr über. Wann sind Ferien? Sprechen Sie im Vorfeld mit einigen Kollegen, die bereits Erfahrung gesammelt haben.

Achten Sie dann auf die räumlichen Gegebenheiten und technische Ausstattung der Schule: Welche Räume stehen für die Schulverpflegung zur Verfügung? Ist die Mitarbeit beim Ausgeben erwünscht? Wie werden die Reste entsorgt? Müssen Umbaumaßnahmen in die Wege geleitet oder in Küchenausstattung investiert werden? Im Normalfall sind die Räumlichkeiten und Ausstattungen vorgegeben.

Gehen Sie bereits im Vorfeld einen möglichen Ablauf genau durch. Bei der Umsetzung wird es auf Details und Cents ankommen. Jedes Detail muss sitzen. Erstellen Sie für sich Ihren betrieblichen „Anforderungskatalog“. Wie können Sie das Catering umsetzen? Auf was ist besonders zu achten? Welche Mengen können Sie produzieren? Unter welchen Bedingungen sind Sie in der Lage auch die Lieferung zu übernehmen? Und, was geht auf keinen Fall?

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg bietet einen Erfahrungskatalog „Aufbau Schulverpflegung“ und eine „prozessorientierte Arbeitshilfe“ mit ausführlichen Hinweisen zu Aufbau und Weiterentwicklung der Schulverpflegung an. Daneben bietet die Vernetzungsstelle Werkstattgespräche zu verschiedenen Themen wie beispielsweise Küchenplanung oder Ausgabesituation und Speisenplanung. Und wenn Sie sich Beispielschulen vor Ort anschauen möchten, können Sie Kontaktdaten von der Vernetzungsstelle erhalten.



Erste Gespräche führen

- Vorstellungen und Positionen der Partner genauer kennenlernen
- Besprechen und Erarbeiten aller Eckdaten
- Entwickeln eines Verpflegungssystems, das für alle Partner sinnvoll ist
- Schlüssige Konzepte werden später von Schülern eher angenommen
- Probleme ansprechen und gemeinsam lösen
- Aufbau eines eigenen Netzwerkes Schulverpflegung
- Ausgangsbasis für alle weiteren Gespräche schaffen

Tipp: Legen Sie Wert darauf, an allen Gesprächen beteiligt zu sein, und zwar von Beginn an.

3

Der Weg zur Mensa – Wie komme ich an Aufträge?

Betriebe, für die die Belieferung von Schulen mit kindgerechtem Essen ein Geschäftsmodell darstellen können, werden vielerorts gesucht.

Nachdem Sie sich für diesen Geschäftszweig entschieden haben, lassen Sie sich in die BAWIS-Datenbank der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg eintragen. Diese bietet eine kostenlose und übergreifende Netzwerkmöglichkeit, um sich verschiedenen Teilnehmern zu präsentieren. Sprechen Sie örtliche Gemeinderäte, Schulträger oder auch Schulen persönlich an.

Schulverpflegung ist ein äußerst komplexes System.

Stets sind viele Partner eingebunden: Träger der Mensa und der Schule, Schulgemeinschaft, Elternvertreter, Schüler- und Lehrervertreter, bei Neubauten oft Architekten oder Küchenplaner.

Um hier den Anforderungen aller Partner gerecht zu werden, müssen alle Positionen frühzeitig und regelmäßig besprochen und erarbeitet werden.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1	Paprikagemüse (Laufkaviar, Fenchel, Fenchelbrot) in Kürbissuppe, Tomaten	Linensuppe (Kartoffeln, Karotten), gemischter Salat (Zucchini, Erbsengalat, Korn, Tomate, Paprika, Mais, Gurke) -- Joghurt mit Pfämenkompott	Überbackener Kartoffel- Nü-Lauch-Topf, Paprika-Mais-Curken-Salat	Rindergulasch mit Sahnehö- fchen und Kartoffelpüree -- Biere	Bannduften mit Gemüse- Kartoffelsuppe (Karotten, Lauch) und Seelachs
Woche 2	Fish'n'n'Chips mit Kartoffelpommes rote Beete Apfel-Salat -- Wirtshaus	Kürbisgrieche, Geschmorter Zucchini oder Kürbis mit Zucchini-Paprika-Tomaten- Gemüse und Kartoffeln	Champagnergrud auf Makkaroni -- Zimmluchwe	Chinapflanz (Paprika, Pilz, Bohren, Mungbohnensoße, Zuckererbsen) mit Geflügelfleisch und getrockneten Reis -- Brennberjoghurt	Kartoffeln mit Kürbis-Curken-Quark, Bitter-Linensalat mit Petersi- -- Hollunderbeersaft
Woche 3	Kartoffelbratili mit Bavensalat (Zurke, Paprika, Tomaten, Erbsengalat) -- Bananen	Asiatiches Curry (Zucchini, Zuckerrüben, Champignons, Tomaten, Mungbohnensoße) mit Nudeln -- Ananas mit Kokosmilch	Überbackene Zucchini- Kartoffeln (Mais, Tomate), Feta-Käse mit Parmesan und Walnüssen	Baklava (Paprika, Kürbis, Karotten) mit Dip, Apfelfruchtchen mit Zucker und Zimt	Bratlich (Lauch) mit Mandelsauce, Kartoffeln und Broccoli
Woche 4	Fischragout (Seelachs) in Senfsoße mit Lauch-Paprika- Gemüse und Kartoffeln -- Kamelludung	Tomatenalat, Hirschwurst mit Apfel	Rote Belegflanz (Fenchel, Champignons, Tomaten, Mais) -- Eiweiß	Gemüsegulasch (Karotten, Kürbis, Zucchini) mit Kartoffel- -- Frischkäsecreme mit Brennber	Schmerfleisch (Putz) auf Lauch-Tomatengemüse mit Kartoffelpommes, Grüner Salat mit Joghurtbeering

Angebotsgestaltung und Speiseplanung

- Festlegen des Verpflegungssystems
- Definieren der Essensausgabe
- Eckdaten der Angebote darstellen
- Bestellrhythmen und -zeiten vereinbaren
- Zahlungs- und Abrechnungssystem klären
- Beispielspeiseplan aufzeigen
- Leistungskatalog und Anforderungsprofil gemeinsam abstimmen
- An dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung orientieren

Die nährstoffoptimierten Speisepläne entsprechen den Anforderungen des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von „Schule + Essen = Note 1“ entwickelt. Weitere Informationen und Hilfestellung zur Umsetzung einer ausgewogenen Schulverpflegung finden Sie unter www.schuleplusessen.de

4

Angebotsgestaltung und Speiseplan – Wie sieht ein Schulmenü aus?

Werden Sie als Gastronom angefragt, hat sich der Träger für eine Fremdbewirtschaftung entschieden. Bei der Angebotsgestaltung haben Sie verschiedene Möglichkeiten - oder der Träger unterschiedliche Anforderungen:

- Warmverpflegung: Anlieferung der fertigen (warmen) Gerichte
- Mischküche: Waren (frisch, oder in verschiedenen Conveniencestufen) werden geliefert und vor Ort fertig zubereitet
- Cook & Chill: unterbrochener Garprozess, gekühlt geliefert und vor Ort zu Ende gegart
- Tiefkühlsystem: tiefgefrorene Gerichte/ Einzelkomponenten werden geliefert und in der Schule zubereitet
- Kombination verschiedener Systeme

Die Varianten der Ausgaben sind vielfältig; von der einfachen Thekenabholung über Tischgemeinschaften bis zu Free-Flow-Systemen. Unterschiedliche Altersgruppen von Schülern, unterschiedliche Mengen oder gegebene Räumlichkeiten vor Ort beeinflussen die Entscheidung.

Verpflegungs- und Ausgabesysteme entscheiden verständlicherweise auch über Angebotsgestaltung, Produktauswahl, Produktqualität, Sortimentsbreite und

-tiefe, Portionsgrößen und Mengen. Wichtig dabei: Werden ernährungsphysiologische Aspekte bei der Ernährung von Kindern und Jugendlichen berücksichtigt? Werden saisonale, regionale und ökologische Lebensmittel verwendet? Findet der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung Anwendung oder dient dies als Orientierungshilfe?

Wichtig: Klären Sie im Vorfeld gemeinsam mit dem Schulträger und den anderen Partnern diese und weitere Punkte, z. B. die Rahmenbedingungen zur Bestellung und Abrechnung. Bis wann wird bestellt? Welche Zu- und Abschläge können kurzfristig vorgenommen werden? Wie wird mit Minder- oder Mehrmengen umgegangen? Wie wird bezahlt? Wann wird bezahlt? Wie wird vor Ort kontrolliert?

Oftmals erarbeiten Schulträger, Schulgemeinschaft und Eltern im Vorfeld ein Anforderungsprofil, das zur Ausschreibung dient. Stellen Sie Ihren Leistungskatalog und Ihr Angebot unmissverständlich dar. Zeigen Sie Ihre Möglichkeiten, Ihre Vorteile aber auch Einschränkungen auf. Viele Schulträger führen ein Probeessen bei möglichen Kandidaten durch. Im Anschluss an eine (Vor-)Auswahl werden dann die Angebots- und Leistungsdetails gemeinsam an einem „Runden Tisch“ festgeschrieben.



Anlieferung & Ausgabe

- Abholung in Ihrem Betrieb kann ggf. mit 7 % umsatzbesteuert werden
- Sorgen Sie für eine sichere Kühl- bzw. Warmhalteketten und das Einhalten vorgeschriebener Mindesttemperaturen
- Übergaben an Dritte ausführlich dokumentieren
- Mitarbeiter an der Ausgabe genau einweisen
- Checklisten, Fotos, Dokumentationen und Gewichtsangaben helfen dabei
- Prüfen Sie regelmäßig die Ausgaben und die Temperatur

5 Anlieferung & Ausgabe? – Wer macht was?

Essenlieferung außer Haus und Abgabe an Kinder ist ein besonders heikles Thema. Achten Sie auf einwandfreie Hygiene und vor allem auf eine ausreichende Kühlkette und vorgeschriebene Mindesttemperaturen sowie kurze Warmhaltezeiten. Besonders die Schnittstelle zur Essenausgabe an Dritte muss klar geregelt sein. Unabhängig von rechtlichen Fragestellungen wird in der Öffentlichkeit oft der Gastronom als Verursacher genannt. Sichern Sie sich ab. Erstellen Sie Temperaturlisten und dokumentieren Sie die Übergabe. Das Ordnersystem „DEHOGA Hygienecheck“ hilft Ihnen dabei.

Schulverpflegung kennt verschiedene Systeme:

- Abholung des Essens im Gastronomiebetrieb
- Anlieferung an die Schwelle, Türe oder in die Räumlichkeiten
- Bei Anlieferung in die Räumlichkeiten mit oder ohne Aufbau
- Eigenständige Ausgabe oder durch Dritte z. B.
 - o Mitarbeiter des Schulträgers oder der Schule
 - o Lehrkräfte, Erzieher/innen
 - o Eltern
 - o Schüler z. B. im Rahmen einer Arbeitsgemeinschaft oder des Hauswirtschaftsunterrichts

Generell gilt: Sobald Sie Ihre Produkte „aus der Hand

geben“, können Sie die Qualität nicht mehr beeinflussen. Regeln Sie deutlich Portionsgrößen, Menübestandteile und Ausgabeverhalten. Weisen Sie auch externe Mitarbeiter oder Eltern/Schüler in die Essensausgabe ein. Sorgen Sie für klare Richtlinien und führen Sie immer wieder Stichproben zur Kontrolle durch. Ihr Betrieb wird mit dem Geschmack, der Temperatur, der Portionsgröße usw. in Verbindung gebracht. Erstellen Sie Arbeitsanweisungen und Vorlagen zur Ausgabe. Trainieren Sie die Mitarbeiter.

Das sorgt für Aufwand und deswegen gilt: Besprechen und erläutern Sie im Vorfeld. Der Aufwand ist Bestandteil in Ihrem Angebot an den Schulträger. Nur wenn sicher gestellt ist, dass Portionsgrößen stimmen, die gelieferte Menge ausreichend und die Anrichteweise lecker und appetitlich ist, wird die Schülerverpflegung Anklang finden.

Klären Sie im Vorfeld, wer für die Abfallentsorgung zuständig ist.

Umsatzsteuer: Voller oder reduzierter Steuersatz?

Das Umsatzsteuerrecht ist hier eindeutig: gelieferte Speisen werden mit dem vollen Mehrwertsteuersatz (aktuell 19%) besteuert.

Eine Ausnahme ist bei einfach zuzubereitenden Speisen möglich. Kindgerechte Ernährung im Rahmen der Schulverpflegung fällt in der Regel aufgrund der individuellen Speisengestaltung nicht unter diese „einfachen Speisen“. Insbesondere dann nicht, wenn neben den Speisen Zusatzleistungen, wie z. B. Beratung, Geschirr oder Speiseausgabe mit angeboten werden.

Wird das Essen nicht geliefert, sondern im Gastronomiebetrieb abgeholt, wird der reduzierte Mehrwertsteuersatz (aktuell 7%) herangezogen.

Für Ende 2012/Anfang 2013 könnte sich die Rechtslage ändern: Es ist geplant für reine Außer-Haus-Lieferungen von Lebensmitteln generell den reduzierten Mehrwertsteuersatz zu verwenden. Hierzu würde die Schulverpflegung gehören.

Informieren Sie sich über die laufende steuerrechtliche Entwicklung bei Ihrer DEHOGA Geschäftsstelle.



- Verwenden Sie Standardgerichte und wiederholen Sie erfolgreiche Rezepte
- Arbeiten im roulierenden System
- Definieren Sie Portionsgrößen grammgenau
- Weisen Sie Ausgabemitarbeiter exakt ein
- Schreiben Sie hierfür Checklisten und stellen eine Waage bereit
- Sprechen Sie Ihren Bedarf im Vorfeld mit allen Beteiligten durch
- Unterstützung in allen wirtschaftlichen Fragen erhalten Sie von der DEHOGA Beratung

6

Wirtschaftlichkeit – Rechnet sich Schulverpflegung?

Studien belegen, dass, je nach Verpflegungs- und Angebotssystem, Preise für ein Mittagessen teilweise über 6 Euro angesetzt werden müssten¹. In Baden-Württemberg lag der Durchschnittswert bisher bei 3 Euro². Wirtschaftliches Arbeiten in der Schulverpflegung ist ein Cent-Geschäft. Es geht um einen vernünftigen Kompromiss zwischen Qualität und Preis, um für sich eine genaue Kalkulation und Kontrollfunktion zu erstellen.

1. Die Warenkosten pro Gericht genau kennen

Legen Sie Rezepturen für einzelne Gerichte fest. Besprechen Sie im Vorfeld die Produktqualität und legen Portionsgrößen fest.

2. Alle weiteren Kosten berücksichtigen

Hierzu zählen neben den Produktionskosten (in der Restaurantküche) auch Mitarbeiterkosten für die Auslieferung, Kfz-Kosten oder allgemeine Kosten wie Erstellen der Speisepläne, Verwaltung, regelmäßige Treffen und Gespräche, Rechnungsstellung, Controlling, Werbematerial, usw.

3. Die Preise exakt kalkulieren

Klassische Kalkulationsschemata greifen bei der Schulverpflegung zu kurz. Die aufgeführten weiteren Kosten sind in der Regel fixe Kosten, also unabhängig von der Anzahl der Essens Teilnehmer. Definieren Sie im Vorfeld Ihre fixen Kosten und ermitteln Sie die notwendige Anzahl an zu verkaufenden Essen – nur wenn diese erreicht werden, ist die Belieferung wirtschaftlich sinnvoll.

4. Führen Sie von Beginn an eine genaue Kontrolle durch

Ermitteln Sie monatlich Ihr Ergebnis und justieren Sie ggf. nach. Gerade bei einem neuen Caterer benötigt es in der Regel eine Anlaufzeit, um „zueinander zu finden“. In diesem Anfangsprozess ist es wichtig, klar und offen mit den Parteien am Runden Tisch tragfähige Lösungen zu finden.

¹ „Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schulverpflegung – Eine Beurteilung der Kostenstrukturen“, Januar 2010, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg,

² Report „Familien in Baden-Württemberg“ 04/2009, Ministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familien und Senioren in Baden-Württemberg; Median für das jeweils günstigste Hauptgericht an Gymnasien.



Vertragsgestaltung

- Alle Positionen aus dem Leistungsverzeichnis und Angebot aufnehmen
- Jede Position im einzelnen besprechen
- Mögliche Abweichungen im Vorfeld durchsprechen
- Regelungen für laufende Weiterentwicklung sicher stellen
- Eine Probephase festlegen

Achten Sie bei der schriftlichen Formulierung auf genaue und detaillierte Inhalte. Beispiele für Ausgestaltungen und Vorlagen erhalten Sie bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung, Unterstützung bei Ihrer DEHOGA Geschäftsstelle.

7

Leistungskatalog – Ausschreibung und Verträge

Der Schulträger erstellt im Vorfeld einen ausführlichen Leistungskatalog, in dem alle für ihn wichtigen Eckpunkte der Schulverpflegung enthalten sind. Dieser Leistungskatalog ist Grundlage für Ihre Ausschreibung.

Ein solches Leistungsverzeichnis enthält folgende Punkte (in Anlehnung an die Vorlage der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg):

- Nutzungsbedingungen: Räumlichkeiten
- Personal und Kommunikation:
Ansprechpartner, Personal, Aufgaben
- Speisenangebot
- Getränkeangebot
- Einsatz von Zusatzstoffen und Deklaration
- Wareneinkauf
- Lieferung / Bereitstellung
- Ausgabe inkl. Zeiten
- Gestaltung der Preise
- Gestaltung der Abrechnung / Stornierung
- Vorgehen bei Missachtung des Vertrages

Das Leistungsverzeichnis und die Ausschreibung sowie Ihr Angebot darauf ist die Grundlage für weitere Gespräche. Zu diesem Zeitpunkt sollte der erste „Runde Tisch“ aller zukünftig Beteiligten stattfinden. D. h., Sie als Gastronom/Caterer sitzen erstmalig mit allen Involvierten zusammen und sprechen weitere Details,

offene Punkte und vertragliche Grundlagen zum Catering der Mensa ab.

Sprechen Sie am Runden Tisch alle Inhalte durch. Das ist oft mühsam und langwierig, schützt aber im Nachhinein vor unliebsamen Überraschungen. Als Gastronom, als „Essenslieferant“ haben Sie in der Öffentlichkeit schnell ein positives, aber genauso schnell ein negatives Bild.

Legen Sie nochmals besonderen Wert auf:

- Regelungen zum Runden Tisch:
Wer nimmt teil und was wird besprochen?
Wie häufig trifft man sich? Wie werden Uneinigkeiten geregelt?
- Klären Sie genau die Anlieferungszeiten und mögliche Abweichungen.
- Die Speisenübergabe (wenn Sie die Ausgabe nicht selbst übernehmen) muss vollständig dokumentiert und verbindlich definiert sein. Übernehmen Sie die Dokumentation und legen Sie Ansprechpartner fest.
- Sprechen Sie im Vorfeld das Vorgehen bei möglichen Abweichungen von Regeln und Vereinbarungen an. Wer ist Ansprechpartner?
- Legen Sie eine Probephase fest.



Weiterentwickeln und Akzeptanz schaffen

- Von Beginn an einen „Runden Tisch“ einplanen
- Gemeinsam für ein positives Image der Schulverpflegung sorgen
- Lehrer und Schüler einbeziehen
- Netzwerke aufbauen

Ihre Geschäftsstelle des DEHOGA Baden-Württemberg steht Ihnen für alle Fragen rund ums Thema

- Vertragsgestaltung
- Hygiene etc.

beratend zur Seite.

8

Netzwerk & Entwicklung – Wie geht's weiter?

Für eine erfolgreiche Schulverpflegung müssen alle Grundlagen geregelt und besprochen werden. Es ist harte Arbeit, für ein stabiles Interesse und hohe Akzeptanz bei Trägern, Schülern, Lehrern und Eltern zu sorgen, um eine möglichst große Teilnehmerzahl zu erreichen.

Die erste Grundregel heißt: Schulverpflegung ist ein partnerschaftliches Projekt. Nur wenn alle Beteiligten gemeinsam an der Akzeptanz arbeiten und ihre jeweiligen Bereiche aktiv mit einbringen, kann die Speiserversorgung für langfristigen Erfolg in der Schule und beim Gastronom/Caterer sorgen.

Die zweite Grundregel heißt: Regen Sie die Verstärkung eines „Runden Tisches“ an, der sich auch nach der Startphase regelmäßig trifft, um die weiteren Entwicklungen zu besprechen und Verbesserungen herbeizuführen. Sinnvoll ist bei den Entwicklungsgesprächen, dass sowohl Lehrer als auch Schüler einbezogen werden. Lehrer können Ernährung, Essen, auch Berufe im Gastgewerbe und somit die Mensa in den Unterricht oder in Arbeitsgemeinschaften integrieren. Schüler bringen ihre Erfahrungen als Gäste ein - und sorgen für Mund-zu-Mund-Werbung.

Mit den Monaten und Jahren wird sich eine engere Zusammenarbeit, ein besseres Verständnis und eine höhere Wertschöpfung ergeben. Es entsteht ein lokales oder regionales Netzwerk, das wiederum für eine positive Weiterentwicklung und eine höhere Akzeptanz sorgt.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg unterstützt bei Runden Tischen, Moderation und berät bereits im Vorfeld über zukünftige Organisationsstrukturen. Sie wird aus Mitteln des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg sowie des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) gefördert und läuft im Rahmen von INFORM - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung.

Laufende Weiterentwicklung im wissenschaftlichen Bereich steuert die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), z. B. in Form von aktualisierten Qualitätsstandards für Schul- und Kitaverpflegung bei oder mit neuen Studien um das Essverhalten von Schülern.

IMPRESSUM

Herausgeber:

DEHOGA Tourismus Baden-Württemberg GmbH

Augustenstraße 6

70178 Stuttgart

Telefon 0711- 619 88 70

Telefax 0711- 619 88 71

Internet: www.dehogabw.de

Ministerium für Ländlichen Raum und
Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Kernerplatz 10

70182 Stuttgart

Telefon 0711-126-0

Internet: www.mlr.baden-wuerttemberg.de

Stand: Juli 2012

Für den Inhalt verantwortlich:

Thomas Schwenck, Leiter Tourismusprojekt

Redaktion: DEHOGA Tourismus in Zusammen-
arbeit mit dem Ministerium für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und
der Vernetzungstelle Schulverpflegung Baden-
Württemberg

Gefördert durch das Ministe-
rium für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg im
Rahmen von



Bildquellen: fotolia.com und MLR, Lazy&Lazy

