



Allgemeines Schulverpflegungskonzept der BFM Catering GmbH

März 2012

Sehr geehrte Damen und Herren!

Bei unserem Konzept handelt es sich sowohl um ein Gestaltungs-, als auch um ein ernährungsphysiologisches Gesamtkonzept („Zukunft – Leben – Lernen“), um eine Versorgung der Schüler und Schülerinnen in einer neu entstandenen oder bereits bestehenden Mensa und Cafeteria, die auch offener Ort der Kommunikation werden soll, zu gewährleisten.

Eine gute Schulverpflegung unter Einhaltung ernährungsphysiologischer Qualitätsstandards, die für uns als Betreiber einer Krankenhausküche eine Selbstverständlichkeit sind, stellt einen Teil der Lebensqualität im Setting der Schule dar und bildet den Rahmen für gute Lernbedingungen. Dabei kommt der Esssituation selbst über die physiologische Wirkung hinaus eine bislang häufig unterschätzte Bedeutung zum sozialen und psychischen Wohlbefinden und zur Entwicklung des Kindes zu.

Generell werden nach „Berliner Qualitätszirkel“ mind. 20 % unserer Produkte von regionalen Anbietern bezogen. Es werden weder Formfleisch noch genmanipulierte Lebensmittel verwendet.

Wir bevorzugen übrigens eine Kombination von cook & chill und cook & serve. Warum cook & chill und cook & serve? Durch das cook & chill System haben Sie einen geringeren Nährstoffverlust, gleichzeitig erhalten Sie eine gleichmäßige Qualität und einen besseren sensorischen Eindruck. Auch erhalten Sie bei der Ausgabe von cook & chill Produkten eine größere Flexibilität durch die verlängerte Haltbarkeit (bis 5 Tage). Im cook & serve System jedoch können wir bei Ihnen vor Ort einzelne Komponenten, die im cook & chill System gar nicht machbar sind, frisch zubereiten und auf den Punkt garen und somit einen optimalen Geschmack und eine größere Menüauswahl erzielen. Nicht zu vergessen: Durch cook & serve erhalten Sie sich Ihre Individualität, eine größere Produktpalette und wir uns spontaneres Reagieren beim täglichen Küchenablauf. Jedes System hat seine Vor- und Nachteile, jedes Einzelne oder aber auch eine Kombination beider Systeme stellen für uns kein Problem dar.

Unsere Erfahrungswerte als Belieferer von z.Zt. 30 Schulen im Kreis Ostfriesland und Ammerland haben uns gezeigt, dass die Versorgung von Schulen nicht vergleichbar mit Betriebskantinen, Seniorenheimen oder sozialen Einrichtungen sind. Daher haben wir vor geraumer Zeit eigens einen Schulspeiseplan entwickelt, der sowohl den Wünschen der Eltern und Lehrer /-innen (Vollwertküche), als auch den der Schüler /-innen (Nudeln, Pizza etc.) unserer Meinung nach am Ehesten entspricht. Hier muss eine gesunde Mischung, um allen Bedürfnissen gerecht zu werden, gefunden werden, um eine optimale Auslastung der Mensa zu erzielen, die sowohl in Ihrem als auch in unserem Sinne ist. Auch hier können jederzeit

seitens der Schule Wünsche geäußert werden, die wir - wenn machbar - gerne umsetzen. Zu diesem Thema wird eine Meinungsumfrage (Ausfüllbogen) halbjährlich durchgeführt. Dieses dient sowohl Ihnen als auch uns zur Kontrolle und Optimierung des Schulklimas. Unsere Flexibilität, Erfahrung und unser Fachwissen im Mensabereich und die geographische Nähe sind unsere Stärke.

Wir bieten Ihnen einen Schulspeiseplan mit 3 Gerichten, davon ein Vegetarisches, zur Auswahl an. Bei jedem Gericht sind ein Beilagensalat (siehe Salatplan) und ein Dessert in Form von Pudding, Quarkspeise, Joghurt oder Obst (siehe Dessertplan) im Preis enthalten. Zusätzlich können wir ein reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und weiteren Zutaten wie z.B. Mozzarella, Putenbruststreifen oder Fetakäse etc., dem unabhängig vom Speiseplan entnommen werden kann und mittels Waage ein Preis ermittelt wird (oder Festpreis nach Absprache) und mit Hilfe des Kartensystems bezahlt werden kann, falls die technischen Voraussetzungen gegeben sind, bestücken. Auch eine zusätzliche Pizzastation ist bei manchen Mensen umsetzbar, so dass auch „Nichtbestellern“ eine zufriedenstellende Auswahl zur Verfügung steht.

Wie Sie an Hand unserer Speisepläne erkennen können, bieten wir auch regelmäßig sowohl hiesige, als auch Gerichte aus anderen Kulturen an. Es findet auch mind. 1x halbjährlich eine Themenwoche in den Schulmensen statt (wie z.B. italienisches Woche: Mai 2009 und 2011, asiatische Woche: Oktober 2009, Kartoffelwoche: Oktober 2010, amerikanische Woche: Oktober 2011, Mittelmeerwoche: April 2012). Auch hier werden Vorschläge und Ideen jederzeit von uns gerne entgegen genommen und umgesetzt.

Die Portionsgröße einer Mahlzeit beträgt ca. 450–500 ml plus Dessert (ca. 80 ml). Wir empfehlen jeder Schule, Wasserspender, die für alle Mensabesucher frei zugänglich sind, aufzustellen. Selbstverständlich sind in der Cafeteria, falls diese von uns betrieben wird, Getränke, wie Bionade, Apfelschorle, Mineralwasser, Kakao, Tees und Kaffee (ab Kl. 10), käuflich zu erwerben. Die Produktpalette, die in der Cafeteria von uns angeboten werden soll, sprechen wir gerne mit dem jeweiligen „Mensaausschuss“ der Schulen ab. Dieses gilt auch für die Preise, so dass es für alle Beteiligten eine zufriedenstellende Einigung gibt.

Gerne arbeiten wir mit elektronischen Kartensystemen (Bestellsysteme), die für eine einfache und reibungslose Abwicklung sorgen.

Seit Januar 2012 hat unser Betrieb von der LAVES Oldenburg die EU Zulassung erhalten. Unsere Zulassungsnummer lautet: DE NI 10967 EG und kann im Internet eingesehen werden.

Wir hoffen, Ihnen hiermit alle offenen Fragen beantwortet. Selbstverständlich stehen wir Ihnen gerne für weitere Fragen oder zu einem weiteren persönlichen Gespräch zur Verfügung. Mit frischen, kulinarischen Grüßen aus Aurich

BFM Catering GmbH

Ute Watermeyer
- Geschäftsführerin -