

Schulcampus Ost Kornwestheim – Verpflegungskonzept der Mensa



AGENDA

01



AUFGABEN-
STELLUNG

02



VERPFLEGUNG
SKONZEPT



Im Zuge des Neubaus des Schulcampus Ost wird eine Mensa zur Speiserversorgung der Schüler- und Lehrerschaft errichtet. Für diese soll ein zukunftsweisendes Verpflegungskonzept für die entsprechenden Zielgruppen erarbeitet werden.

Folgende Bereiche sind dabei zu betrachten:

- Speisen- und Getränkeversorgung der Schüler und Lehrer der Realschule
- Speisen- und Getränkeversorgung der Schüler und Lehrer der Grundschule
- Speisen- und Getränkeversorgung der Schüler und Lehrer der Gemeinschaftsschule

Hierfür sollen ein Verpflegungskonzept, ein Raumprogramm in Form einer Definition der notwendigen Flächen für die Küchenbereiche, den Gastraum sowie die Technik inkl. einer ersten Kostenprognose anhand von BKI- und Referenzwerten für den gesamten Mensabereich und ein Vollkostenpreis (Wirtschaftlichkeitsbetrachtung) für das auszugebende Essen erarbeitet werden.



Daraus ergeben sich folgende Aufgabenstellungen, die für die Stadt Kornwestheim erarbeitet werden:

- Erarbeitung der Verpflegungskonzeption für die Zukunft in Workshopsystematik inkl. der Entwicklung von maximal 2 Varianten (Kochen in Form einer Mischküchensystematik oder reine Anlieferung von warmen Speisen ohne Kochtechnik vor Ort. Das ist das aktuelle Verpflegungssystem an allen anderen Schulen der Stadt Kornwestheim)
- Erarbeitung eines Raumprogrammes sowie eines Kostenansatz der Kostengruppen 200,300,400,600,700 1. Ebene rein für den Küchen und Mensabereich (der weitere Schulbau ist hier ausgenommen)
- Betrachtung der Prozess- und Personalstruktur der späteren Küche
- Gesamtwirtschaftlichkeitsbetrachtung = Vollkostenpreis der Speisen und Getränke

Ziel der Untersuchung und technischen Planung ist dabei ein zukunftsfähiger, kosteneffektiver und möglichst flexibler Verpflegungsbetrieb zur Versorgung der Zielgruppen mit Speisen und Getränke.

AGENDA

01



AUFGABEN-
STELLUNG

02



VERPFLEGUNG
SKONZEPT



	<u>Zielgruppe</u>	<u>Bedarfe</u>	<u>Potential</u>	<u>Abdeckung durch</u>
1	Schüler & Lehrer Realschule	<ul style="list-style-type: none"> • Frühstücksbetreuung der Grundschule • Zwischen- / Pausenverpflegung für alle Schulen • Mittagsverpflegung für alle Schulen • Getränke (Softdrinks & Wasser) für alle Schulen 		<ul style="list-style-type: none"> • Küche
2	Schüler & Lehrer Grundschule			<ul style="list-style-type: none"> • Küche
3	Schüler & Lehrer Gemeinschaftsschule			<ul style="list-style-type: none"> • Küche


Potential wachsend

Potential stagnierend

Potential sinkend



	<u>Einrichtung</u>	<u>Essensteilnehmer</u>	<u>Essens- und Pausenzeiten</u>	<u>Schichten</u>
1	Realschule	<ul style="list-style-type: none"> • Ca. 594 = 60% von Gesamt 990 	Noch offen	2 Schichten
2	Grundschule	<ul style="list-style-type: none"> • Ca. 180 = 80% von Gesamt 224 		
3	Gemeinschaftsschule	<ul style="list-style-type: none"> • Ca. 270 = 80% von Gesamt 336 		
Summe der Essensteilnehmer = 1.044 Essen / Tag				
4	Snack/Pausenverkauf	Ca. 300 Kontakte / Tag	Noch offen	-

Ein gutes Angebot an Snacks / eines Pausenverkaufs kann beim externen Anbieter zu einer höheren Rentabilität führen, womit die Mittagessen gegenfinanziert werden können!



Variante 1: Reine Cook&Hold Anlieferung

- In der Mensaküche werden 100% fertige, warme und kalte Lebensmittel angeliefert.
- Es wird vor Ort nichts zubereitet, sondern die fertigen Speisen nur noch ausgegeben.
- Es könnten weiterhin Mitarbeiter der Stadt zum Einsatz kommen.
- Ein sich wirtschaftlich lohnender Pausenverkauf muss entweder durch die städtischen Mitarbeiter oder anderweitig organisiert werden.



Variante 1: Reines Cook&Hold (Warmanlieferung)

	Fertigungsstufe von Lebensmittel (Fertigungsgrad)	Begriff	Definition Art der Ware	Beispiele
	0	Grundstufe	Rohware/ unbehandelte Ware	ungewaschenes und ungeputztes Gemüse, Obst und Kartoffeln
0 % Eigenfertigung	I	küchenfertig	gewaschen, geschält, entkernt, entbeint, ungenießbare Teile entfernt	Kloßmehl, entbeintes Fleisch, geputztes Gemüse
	II	garfertig	Vorbereitung abgeschlossen, Garvorgang kann beginnen	Geschälte Kartoffeln, Teigwaren, TK-Gemüse
	III	mischfertig	Weiterverarbeitung zu verzehrsfertigen Speisen	Kartoffelpüree-Pulver, Fertigsoßen, Salatdressing
100 % Anlieferung	IV	regenerierfertig	Lebensmittel fertig zum Portionieren	TK-Fertiggerichte, endgegarnte Kartoffel-/Gemüsekomponenten
	V	portionierfertig	Lebensmittelfertig zum Anrichten	Obstkonserven, Dessertspeisen, Käse- und Wurstaufschnitt
	VI	verzehrsfertig	Ware zu Ausgabe und Verzehr geeignet	Brot, Gebäck, Joghurt



Variante 2: Mischküche betrieben durch externen Dienstleister

- In der Mensaküche werden zugekaufte Lebensmittel/ Produkte z.B. vorgeschälte Kartoffeln, geschnittene Salate, panierte Schnitzel, etc. in einem mittleren Fertigungsgrad verwendet.
- Die in der Beschaffung vorherrschenden Fertigungsstufen setzen sich aus den Beschaffungstiefen 2 bis 5 zusammen (siehe folgende Folie).
- Ein Teil dieses Portfolios wird über standardisierte Produkte der Lebensmittelindustrie (Cook&Chill + Cook&Freeze) beschafft.
- Geschmackgebende Komponenten wie Dressings, Soßen und Suppen sollen wenn möglich selbst hergestellt werden.
- Der Betrieb wird in die Hände eines externen Dienstleisters übergeben, welcher durch eine passende Ausschreibung ermittelt und mittels regelmäßigen Audits überprüft wird.
- Ein sich wirtschaftlich lohnender Pausenverkauf kann einfach durch den Dienstleister organisiert werden.



Variante 2: Mischküchensystematik

	Fertigungsstufe von Lebensmittel (Fertigungsgrad)	Begriff	Definition Art der Ware	Beispiele
	0	Grundstufe	Rohware/ unbehandelte Ware	ungewaschenes und ungeputztes Gemüse, Obst und Kartoffeln
40 % Eigenfertigung	I	küchenfertig	gewaschen, geschält, entkernt, entbeint, ungenießbare Teile entfernt	Kloßmehl, entbeintes Fleisch, geputztes Gemüse
	II	garfertig	Vorbereitung abgeschlossen, Garvorgang kann beginnen	Geschälte Kartoffeln, Teigwaren, TK-Gemüse
	III	mischfertig	Weiterverarbeitung zu verzehrsfertigen Speisen	Kartoffelpüree-Pulver, Fertigsoßen, Salatdressing
60 % Anlieferung	IV	regenerierfertig	Lebensmittel fertig zum Portionieren	TK-Fertiggerichte, endgegarnte Kartoffel-/Gemüsekomponenten
	V	portionierfertig	Lebensmittelfertig zum Anrichten	Obstkonserven, Dessertspeisen, Käse- und Wurstaufschnitt
	VI	verzehrsfertig	Ware zu Ausgabe und Verzehr geeignet	Brot, Gebäck, Joghurt



- Generell sollen frischen Produkten der Saison zur Herstellung der Speisen verwendet werden. Egal ob die Produkte in einer Warmanlieferung (Cook&Hold) angeliefert oder mittels einer Mischküche vor Ort hergestellt werden.
- Genereller Bezug von regionalen Produkten wo sinnvoll.
- Weitgehender Verzicht auf Zusatzstoffe (soweit möglich), zur einfacheren Umsetzung der Allergen-Kennzeichnungs-Verordnung.
- Verzicht auf Geschmacksverstärker, wie z.B. Glutamat oder synthetische Konservierungsstoffe.
- Keine Gentechnik (über Kennzeichnung der Lieferanten).
- Diätetische Sonderkostformen aufgrund von Allergien werden im Rahmen der Möglichkeiten der Infrastruktur berücksichtigt – die Produktion erfolgt individuell und punktuell.
- Es soll eine Auswahlmöglichkeit der Komponenten möglich sein.

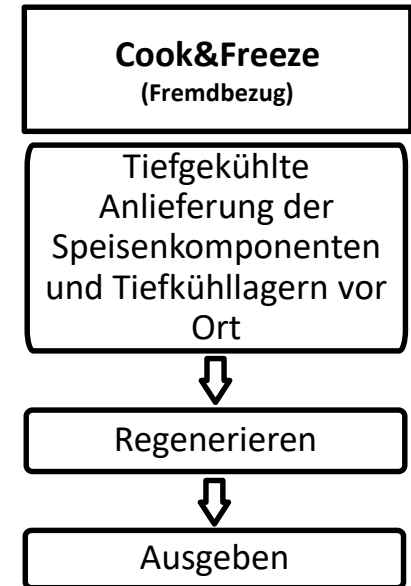
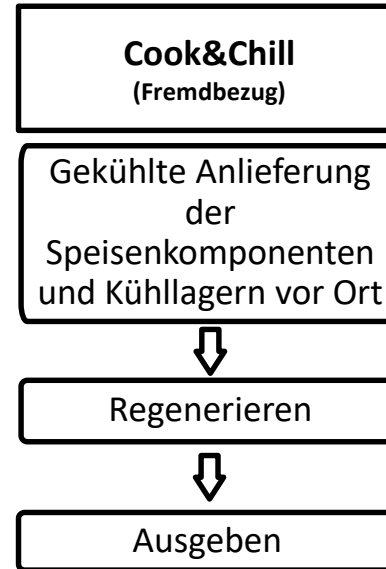
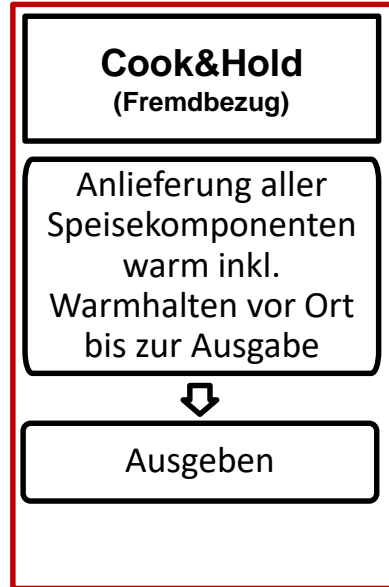
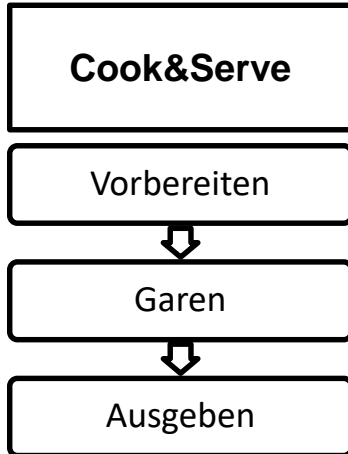


	Zielgruppe	Bedarf Anforderung an die Versorgung
1	Speisen	<ul style="list-style-type: none"> • 6-Wochen Speiseplan • Mittagessen (Hauptgang, Dessert) • Suppe oder Salate als Hauptgericht / Snack zum klassischen Mittagessen • Zwischenverpflegung (1x aus Ausgabe Mensa, 1x aus externer Theke im Gastraum, 1x wenn möglich in den Pausenhof) • Sonderkostformen Diäten nach Bedarf • Mittagsversorgung über Komponentenwahl (2 Menüs, eines davon Vegetarisch oder Vegan) • <i>Back-Shop über Schüler AG (gehört nicht zur Mensa, kann an externer Theke seinen Abverkauf tätigen)</i>
2	Getränke	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser mit und ohne Kohlensäure über Wasserspender (2 Stück) • Softdrinks über Automaten inkl. Pfandrückgabe
3	Dienstleistungen	<ul style="list-style-type: none"> • Speisenerfassung



Variante 1: Cook & Hold

100%

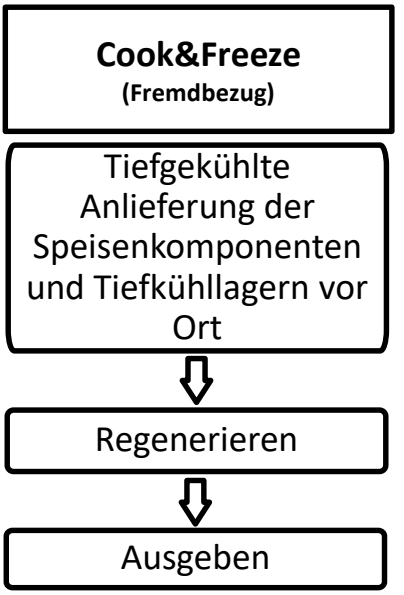
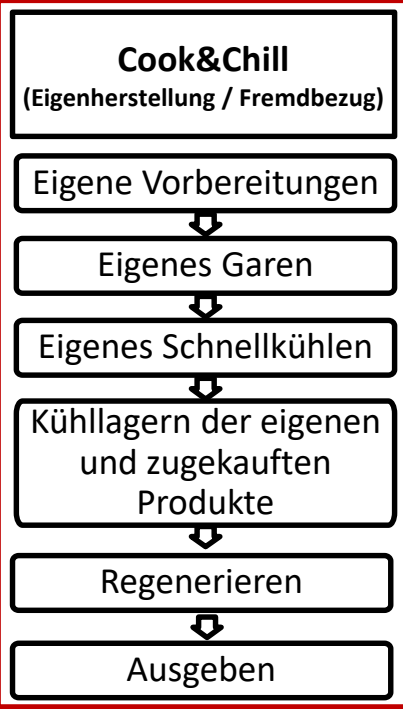
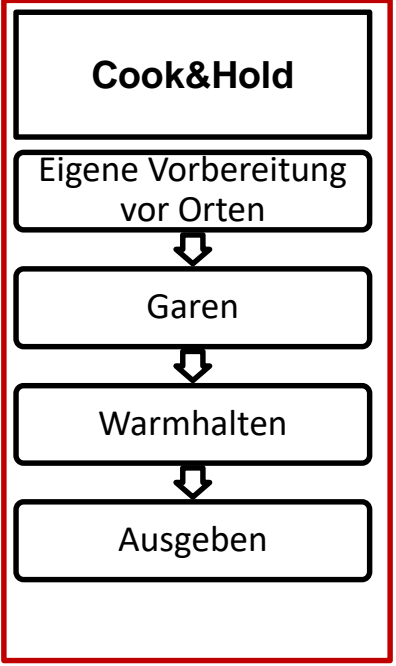
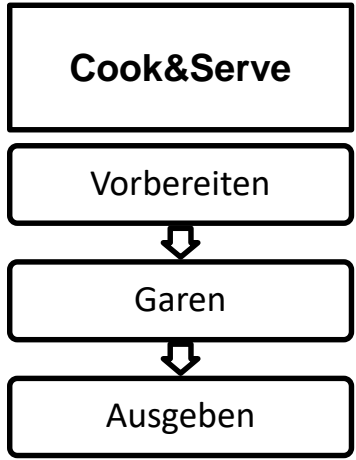




Variante 2: Mischküche

50%

50%





Präsentation und Verteilung der Speisen

Mittagessen	Pausenverkauf / Snacking-Bereich	Getränke
<p>Wahl der Präsentationsform der Speisen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liniensystem für 2 Menüs mit Komponentenwahl für Realschule & GMS • Schüsselsystem für Grundschule <p>Wahl der Bedienform:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausgabe über Theke • Ausgabe der Schüsseln über Servierwagen an die Grundschule 	<p>Wahl der Präsentationsform der Speisen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thekenanlagen inkl. Showvitrine, Kühlregale, Kassenplatz etc. <p>Wahl der Bedienform:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkauf über Ausgabe Mensa • Verkauf über Mensa in Pausenhof wenn möglich • Verkauft über Theke im Gastraum (Nutzung auch für Back AG oder externen Bäcker möglich) 	<p>Wahl der Präsentationsform der Getränke:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Wasserzapfanlagen in Mensa • Automaten für Softdrinks inkl. Rückgabe in Mensa <p>Wahl der Bedienform:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selbstbedienservice

Auf Grund der Versorgung der drei Schularten ist es immens wichtig, dass die Lage der Mensa sehr zentral im Gebäude verortet werden muss, da ansonsten die Wege nicht für alle Schüler der verschiedenen Schularten gleich lang sind und vor allem der Pausenverkauf dann nicht für alle Schularten attraktiv sein wird!



<u>Einrichtungen & Bereiche</u>	<u>Reinigungssystematik</u>
Schüler & Lehrer Realschule	
Schüler & Lehrer Grundschule	Geschirr: Spülküche Mensa Besteck: Spülküche Mensa Schwarzesgeschirr: Spülküche Mensa Gläser: Spülküche Mensa
Schüler & Lehrer Gemeinschaftsschule	Equipment aus den „Kiosken“ Spülküche Mensa



<u>Einrichtungen & Bereiche</u>	<u>Entsorgungssystematik</u>
Kartonagen, Papier, Glas, Kunststoffe	Entsorgung über entsprechende Müllcontainer
Lebensmittelabfälle (Nassmüll)	Entsorgung über spezielle Dienstleister (Gekühlte Zwischenlagerung)
Pfandverpackungen, Rollis, etc.	Rückgabe an die Lieferanten (Zwischenlagerung im Anlieferungsbereich der Küche)
Fette (Fettabscheider)	Bei Einbau einer Fritteuse, Entsorgung des Altfettes über spezielle Entsorgungsunternehmen Leerung des Fettabscheiders über spezielle Entsorgungsunternehmen