

## Verpflegungskonzept für die Grundschule und die Kitas der Gemeinde Berglen

Ausgangslage, geplantes Verpflegungskonzept	<p>In der Gemeinde Berglen gibt es 3 Kindertagesstätten und die Nachbarschaftsschule „in den Berglen“ (Ganztagsgrundschule) mit einer Außenstelle der Nachbarschaftsschule im Ortsteil Steinach.</p> <p>Alle Einrichtungen erhalten bereits ein Mittagessen, aktuell mit dem Cook&amp;Hold-System. Zukünftig sollen die Mittagessen mit einem temperaturentkoppelte System, Cook&amp;Chill-System oder Cook&amp;Freeze System, bereitgestellt werden.</p> <p>Da die Bedarfsstellen sehr unterschiedliche räumliche Rahmenbedingungen haben ist geplant, dass der Essensanbieter Nur die Bedarfsstellen (<b>Anlieferstellen 1 ,2 und 3</b>) anliefern muss, bei denen Platz für Regenerier- und Kühltechnik vorhanden ist. Für zwei weitere Bedarfsstellen muss er die Speisen separat kommissionieren und an die jeweilige <b>Anlieferstelle</b> anliefern. In der Nachbarschaftsschule in Oppelsbohm werden die Speisen von der hauswirtschaftlichen Kraft regeneriert und von dort in den Kindergarten Rappelkiste heiß angeliefert. Im Kinderhaus Steinach werden die Speisen für die Außenstelle Nachbarschaftsschule in Steinen erhitzt und angeliefert.</p>
Bedarfsstellen	<p><b>Anlieferstelle 1</b> Nachbarschaftsschule in den Berglen - Mensa Stockwiesen 1 73663 Berglen-Oppelsbohm</p> <p><u>Lieferung an Anlieferstelle 1</u> Kindergarten Rappelkiste Leharstr. 30 73663 Berglen-Oppelsbohm</p> <p><b>Anlieferstelle 2</b> Kinderhaus Steinach Silberpappelstr. 6 73663 Berglen - Steinach</p> <p><u>Lieferung an Anlieferstelle 2</u> Nachbarschaftsschule in den Berglen Außenstelle Steinach Erlenstr. 7 73663 Berglen-Steinach</p> <p><b>Anlieferstelle 3</b> Kinderhaus Löwenzahn Steinäckerstr. 3 73663 Berglen-Rettersburg</p> <p>Die genaue Beschreibung der Bedarfsstellen/Anlieferstellen ist der Anlage_01_Übersicht_Bedarfsstellen zu entnehmen.</p>

Bewirtschaftungs-System	Alle Bedarfsstellen werden in Eigenregie mit Personal der Gemeinde bewirtschaftet. Alle Speisen müssen von einem Essensanbieter angeliefert werden.
Produktionssystem	<p>Die Speisen müssen mit einem sogenannten <u>temperaturrentkoppelten Produktionssystem (Cook&amp;Chill-System oder das Cook&amp;Freeze-System) bereitgestellt werden.</u></p> <p><b>Cook&amp;Chill-System</b> = Die Speisen- bzw. Speisenkomponenten werden in einer externen Produktionsstätte gekocht und danach schnell heruntergekühlt (Schockkühlung auf 0-4 °C). Sie werden in die Bedarfsstellen gekühlt angeliefert (Anliefertemperatur mind. 6 °C und dann zeitnah zur jeweiligen Essensschicht regeneriert (erhitzt).</p> <p><b>Cook&amp;Freeze-System</b> = Die Speisen- bzw. Speisenkomponenten werden in einer externen Produktionsstätte gekocht und danach schockgefrostet (Schockkühlung auf -18 Grad C). Sie werden in die Bedarfsstellen tiefgekühlt angeliefert (Anliefertemperatur mind. -18 °C) und dann zeitnah zur jeweiligen Essensschicht regeneriert (erhitzt).</p> <p>Frische Komponenten wie Salate (küchenfertig, vorgeputzt), Obst oder Desserts werden separat und mit den anderen Speisen angeliefert.</p> <p>Es werden, je nach den räumlichen Gegebenheiten, eine bestimmte Anzahl und Größe an Regeneriergeräten (Kombidämpfer) und Kühl- bzw. Tiefkühlgeräte benötigt. Im neu gebauten Kinderhaus Löwenzahn, ist die Küche als Regenerierküchen ausgestattet worden. Allerdings ist der Kombidämpfer dort für die benötigte Anzahl Essen überdimensioniert. Es ist geplant diesen Kombidämpfer in der Schule aufzustellen und zu nutzen.</p> <p><u>Alle anderen Geräte zur Umsetzung seines Produktionssystems muss der Auftragnehmer bereitstellen. Er kann die Größe der notwendigen Geräte am besten einschätzen.</u></p>
Verpflegungs-Angebot	<p><b>Es müssen täglich 2 Menüs (2 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl plus Nachtisch) in 2 Menülinien angeboten werden.</b></p> <p>Ein <b>Hauptgericht</b> besteht aus einer Hauptkomponente (zum Beispiel Fleisch oder Fisch oder einer vegetarischen Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- und Gemüsekompone, mindestens 2 x wöchentlich als Rohkost oder Salat.</p> <p><b><u>Speisenangebot für Krippen- und Kitakinder</u></b></p> <p><u>Innerhalb von 5 Verpflegungstagen (Mo – Fr) muss folgende Art und Anzahl an Gerichten angeboten werden:</u></p> <p><b>Menülinie I:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 1 x ein Fleischgericht</li> <li>➤ 1 x ein Fischgericht</li> <li>➤ 3 x ein vegetarisches Gericht</li> </ul> <p><b>Menülinie II:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 5 x ein vegetarisches Gericht</li> </ul>

Aufgrund von Ferienzeiten o.ä. können in einzelnen Wochen weniger als 5 Verpflegungstage anfallen. Ist dies der Fall, gelten für Menülinie I folgende Regelungen:

Bei 4 Verpflegungstagen pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht
- 1 x ein Fischgericht
- 1 x ein vegetarisches Gericht

Bei 3 Verpflegungstagen pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht
- 1 x ein Fischgericht

Bei 2 Verpflegungstagen pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht
- 1 x ein Fischgericht

Bei 1 Verpflegungstag pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht

*Die verantwortliche Kita-Mitarbeiterin wählt pro Tag ein Menü aus den zwei Menüs für alle Kinder aus.*

### **Speisenangebot für die Primarschüler in der Nachbarschaftsschule**

Innerhalb von 5 Verpflegungstagen (Mo – Fr) muss folgende Art und Anzahl an Gerichten angeboten werden:

#### **Menülinie I:**

- 3 x ein Fleischgericht
- 1 x ein Fischgericht
- 1 x ein vegetarisches Gericht

#### **Menülinie II:**

- 5 x ein vegetarisches Gericht

Aufgrund von Ferienzeiten o.ä. können in einzelnen Wochen weniger als 5 Verpflegungstage anfallen. Ist dies der Fall, gelten für Menülinie I folgende Regelungen:

Bei 4 Verpflegungstagen pro Woche:

- 2 x ein Fleischgericht
- 1 x ein Fischgericht
- 1 x ein vegetarisches Gericht

Bei 3 Verpflegungstagen pro Woche:

- 2 x ein Fleischgericht
- 1 x ein Fischgericht

Bei 2 Verpflegungstagen pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht
- 1 x ein Fischgericht

Bei 1 Verpflegungstag pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht

	<p><b>Nachtisch</b> Der Nachtisch ist in Menülinie I und II gleich.</p> <p>Angebot in 5 Verpflegungstagen: 3 x Obst, 2 x Milchprodukte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Obst muss variantenreich zusammengestellt werden. Obst kann im Ganzen, als geschnittenes Obst oder als Obstsalat angeboten werden. Das Obst wird bevorzugt nach dem saisonalen Angebot eingesetzt.</li> <li>- Süßigkeiten dürfen nicht als Nachtisch gereicht werden.</li> <li>- Es darf kein Nachtisch angeboten werden, der Bestandteile vom nicht-lebenden Tier enthält.</li> </ul> <p><u>Für die Speisenplangestaltung gelten folgende Anforderungen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.</li> <li>- Die Speisen werden eindeutig bezeichnet, nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.</li> <li>- Bei Hauptgerichten mit einer Fleischkomponente werden die Fleischarten Schwein, Rind und Geflügel in einem bestimmten Wechsel angeboten. <u>Schweinfleisch aber max. 2 x in 4 Wochen</u></li> <li>- Die Tierart ist auf dem Speiseplan deutlich zu benennen.</li> <li>- Der Speiseplan wird saisonal angepasst.</li> <li>- Die Speisenabfolge variiert innerhalb der Woche, um den Kindern die nur an bestimmten Wochentagen essen, ein abwechslungsreiches Angebot zu ermöglichen (nicht immer freitags Fisch).</li> <li>- Wenn Süßspeisen als Hauptgericht angeboten werden gibt es dazu eine Vorsuppe oder Rohkost</li> </ul> <p><b>Sonderkost</b> Sonderkost muss nur für gängige Lebensmittelunverträglichkeiten (z.B. Laktose-Unverträglichkeit) angeboten werden. Sonderkost bei Zöliakie oder Lebensmittelallergien kann in Einzelportionsschalen angeboten werden, wenn der Caterer entsprechende Sonderkost anbieten kann. Eltern müssen eine ärztliche Bescheinigung vorlegen.</p>
Verpflegungsqualität	<p><u>Orientierung an den Empfehlungen der DGE zu den Häufigkeiten von Lebensmitteln im Rahmen der Verpflegung in Kitas und Schulen:</u></p> <p>Die Vorgabe der Häufigkeit der Gerichte in einer Woche (1 x Fleisch, 1 x Fisch, 3 x vegetarisch) in den Kitas entspricht den Empfehlungen der DGE. In den Schulen gibt es davon eine Abweichung. Innerhalb von 5 Tagen muss 3 x Fleisch innerhalb von 5 Tagen angeboten werden. Die Akzeptanz bei den älteren Kindern ist bei Fleischgerichten aktuell höher, als für vegetarische Gerichte.</p> <p><u>Um die gesundheitsförderliche Auswahl zu erleichtern, muss der Auftragnehmer im Speiseplan der Schulen, diejenigen Speisen in der Menülinie I und II optisch hervorheben, die die Schüler wählen sollten, um sich innerhalb von 20 Verpflegungstagen ausgewogen zu ernähren.</u></p> <p><u>Weitere Anforderungen sind u.a.:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kein Einsatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen und Süßstoffen, bzw. Zuckeralkoholen</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- In Nachtischen darf generell kein Bestandteil vom toten Tier enthalten sein (z.B. jede Art von Gelatine, Labenzym)</li> <li>- <b>BIO-Anteil:</b> Innerhalb von 20 Verpflegungstagen müssen mindestens 20 % der eingesetzten Lebensmittel im Speiseplan, bezogen auf den monetären Warenanteil Bio-Lebensmittel sein. Die Qualität der BIO-Produkte muss mindestens den Anforderungen aus der EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 entsprechen.</li> <li>- Frische <b>saisonale Komponenten</b> aus der Warengruppe Gemüse (als Rohkost/Gemüsesticks) und Obst, müssen mit mindestens 30% dieser Warengruppe in 20 Verpflegungstagen, eingesetzt werden.</li> <li>- Fisch muss aus bestanderhaltender Fischerei stammen (z.B. MSC-Siegel)</li> </ul>
Belieferung /Verpackung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die regenerierfähigen Speisen bzw. Speisekomponenten <u>müssen in jeder Bedarfsstelle in Speisbehältnissen angeliefert werden</u>, die direkt in die Regeneriergeräte eingeschoben werden können. Idealerweise sind dies Mehrwegbehältnisse. Wenn die Speisen in Einwegbehältnissen abgefüllt sind, dann müssen diese Verpackung recyclebar sein.</li> <li>- <u>Die angelieferte Speisemenge pro Bedarfsstelle muss mindestens der bestellten Anzahl an Portionen entsprechen.</u></li> <li>- Die Häufigkeit der Belieferung der Bedarfsstellen mit gekühlten oder tiefgekühlten Speisen kann der Essensanbieter von den Lagerkapazitäten in den Anlieferstellen abhängig machen.</li> <li>- Bei einer täglichen Belieferung am Verzehrtag, muss die Anlieferung mindestens 90 Minuten vor Beginn der ersten Essensschicht in der jeweiligen Bedarfsstelle erfolgen.</li> </ul>
Bestellwesen und Abrechnung	<p>Die Gemeinde Berglen stellt den Nutzern (Eltern) und dem Essensanbieter ein internetbasiertes Bestell- und Abrechnungssystem (Systemname: Mensa-Pro) kostenlos zur Verfügung. Der Auftragnehmer erhält Zugangsrechte und muss die Speisepläne im System einpflegen.</p> <p><b><u>Vorbestellung der Mittagessen:</u></b></p> <p>Die Bestellung der Mittagessen erfolgt spätestens <u>montags für die Verzehrtage der Folgewoche.</u></p> <p><u>Der Auftragnehmer muss mindestens 4-Wochen-Speisepläne im System einstellen. Es muss möglich sein, für mindestens 4 Wochen die Mittagessen vorzubestellen.</u></p> <p><b><u>Abbestellung von Mittagessen:</u></b></p> <p>Die Stornierung von Mittagessen muss bis 15:00 Uhr am Tag vor dem Verzehrtag möglich sein.</p> <p>Ausnahme: Stornierung für ein Essen am Montag muss am Freitag bis 13:00 Uhr erfolgen.</p>

## Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen Menülinie I nach DGE

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit Menülinie I
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Pommes frites, Kroketten, Püree, Kartoffelecken)
Gemüse und Salat Hülsenfrüchte	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat mind. 4 x Hülsenfrüchte
Obst	12 x davon: mind. 4 x als Stückobst
Milch- und Milchprodukte	mind. 8 x (in Aufläufen, Dressings, Dips, Soßen, Joghurt- und Quarkspeisen)
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 4 x Fleisch und Wurstwaren (max. 2 x Schweinefleisch) davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch 4 x Fisch davon mind. 2 x fettreicher Fisch

## Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen vegetarische Menülinie nach DGE

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit Menülinie II
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Pommes frites, Kroketten, Püree, Kartoffelecken)
Gemüse und Salat Hülsenfrüchte	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat mind. 3 x Hülsenfrüchte
Obst	12 x davon: mind. 4 x als Stückobst mind. 8 x Nüsse, Kerne oder Ölsamen
Milch- und Milchprodukte	mind. 8 x (in Aufläufen, Dressings, Dips, Soßen, Joghurt- und Quarkspeisen)
Fleischersatzprodukte	Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte* sind maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen vorhanden. (*hochverarbeitet, küchenfertige Produkte auf Soja-, Tofu-, Lupinen- oder Milchbasis, aus Quorn oder Seitan)*

## Produktionssysteme

Cook & Hold ( >65 °C)	Cook & Chill ( 2- 4 °C)	Cook & Freeze ( -18 °C)
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tägliche Speisenzubereitung in externer Produktionsküche</li><li>➤ Warmhaltung der Speisen</li><li>➤ Transport in Einrichtungen</li><li>➤ Tägliche Anlieferung</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Speisen werden in externer Produktionsküche gekocht und auf 2-4 Grad abgekühlt</li><li>➤ Haltbarkeit ca. 2- 4 Tage</li><li>➤ Gekühlte Speisen werden vor Ort zeitnah regeneriert</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Speisen werden in externer Produktionsküche gekocht, auf -18 Grad abgekühlt</li><li>➤ Haltbarkeit mehrere Monate</li><li>➤ tiefgekühlte Speisen werden zeitnah vor Ort regeneriert</li></ul>

27.02.2023



PVP

Runder Tisch Gemeinde Berglen

## Anlieferkonzept

### Anlieferstelle 1

Nachbarschaftsschule Mensa

von dort Auslieferung an  
Kindergarten Rappelkiste

### Anlieferstelle 2

Kinderhaus Steinach

von dort Auslieferung an  
Nachbarschaftsschule in den  
Berglen –  
Außenstelle Steinach

### Anlieferstelle 3

Kinderhaus Löwenzahn

Berglen-Rettersburg

27.02.2023



7

PVP

Runder Tisch Gemeinde Berglen