

Verpflegungskonzept an den Grund- und weiterführenden Schulen der Stadt Wolfsburg

Die Stadt Wolfsburg gewährleistet als Trägerin der Grund- und weiterführenden Schulen an allen Standorten mit Ganztagsbetrieb die Essensversorgung der Schülerinnen und Schüler.

Die Schule ist ein wichtiger Ort, um Einfluss auf das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen zu nehmen. Eine gute und ausgewogene Schulverpflegung hilft, der Fehlernährung von Schülerinnen und Schülern und Jugendlichen entgegenzusteuern und die Aufnahmefähigkeit beim Lernen zu steigern. Das gemeinsame Essen mit den Mitschülerinnen, Mitschülern und den Lehrkräften in einer angenehm gestalteten Atmosphäre fördert zudem Zusammengehörigkeit und Kommunikation und nimmt positiven Einfluss auf die Esskultur.

Wir erwarten von einer Schulverpflegung, dass sie altersgerecht, ausgewogen, frisch, schmackhaft und vollwertig ist, die Schülerinnen und Schüler anspricht sowie die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und die D-A-CH-Referenzwerte erfüllt.

Konzept

Im Zuge der Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen der Wolfsburger Schulen wurden und werden nach und nach an allen Ganztagschulen die Mensen saniert oder neu gebaut. Die Küchen erhalten einen gemeinsamen Ausstattungsstandard. Sie werden für die Zubereitung der Speisen im Cook&Chill-Verfahren ausgestattet.

Mit dieser Harmonisierung des Verpflegungssystems für die Wolfsburger Schulen garantieren wir für alle Schulstandorte einen gleich hohen Qualitätsstandard.

Der Dienstleister/ die Dienstleisterin der Schulmensa verpflichtet sich, dieses Zubereitungsverfahren anzuwenden.

In der Regel wird die Essensversorgung an den Grundschulen durch eine Mensa mit Regenerier- oder Ausgabeküche, an den weiterführenden Schulen durch eine Mensa mit Regenerierküche, erweitertem Mittagessenangebot und zusätzlichem Kioskbetrieb sichergestellt.

An allen Ganztagschulen wird jeden Tag ein Mittagessenangebot vorgehalten. Die Mittagessenausgabe ist in den Mittagspausenzeiten der Schule zu gewährleisten.

Der Dienstleister/ die Dienstleisterin verpflichtet sich, Mensa und Kiosk während der normalen Schulzeiten in Absprache mit der Schulleitung zu betreiben.

An einigen Grundschulstandorten wird aus organisatorischen Gründen eine Warmverpflegung durchgeführt. Das Essen wird an einem zentralen, von der Wolfsburger Schulverpflegungs GmbH bewirtschafteten, Schulstandort zubereitet und zeitnah an die Warmverpflegungsstandorte geliefert.

Um den Schülerinnen und Schülern an den weiterführenden Schulen die Möglichkeit eines kostengünstigen, gesunden Frühstücks zu bieten, beginnt der Kioskbetrieb optimalerweise vor der ersten Schulstunde, spätestens mit Beginn der ersten großen Pause. Die Öffnungszeiten für die Standorte sind mit den Schulleitungen vor Ort abzusprechen.

Die Zubereitung der Mittagsverpflegung erfolgt an den Standorten, die durch den Schulträger umgebaut, modernisiert und mit der notwendigen Küchenausstattung versehen wurden, im Cook&Chill-Verfahren unter zusätzlicher Verwendung frischer Komponenten wie Obst, frische Salate und Rohkost.

Die Nutzung der Mensen und die Preisgestaltung der Menüs wird - für alle von der Wolfsburger Schulverpflegungs GmbH bewirtschafteten Mensen - durch die 'Satzung der Stadt Wolfsburg über die Teilnahme an der Schulverpflegung sowie die Erhebung von Gebühren' vom 23.07.2014 geregelt.

Zusätzlich zu den Fördermöglichkeiten des Bildungs- und Teilhabepaketes des Bundes (BuT) gewährt die Stadt Wolfsburg für die Schülerinnen und Schüler an den von der Satzung umfassten Schulen unter bestimmten Voraussetzungen eine Ermäßigung der Benutzungsgebühr für Familien mit geringem Einkommen.

Dienstleisterin/ Dienstleister

Die Stadt Wolfsburg beauftragt mit der Bewirtschaftung der Mensen, an allen neu hinzukommenden Standorten, die Wolfsburger Schulverpflegungs GmbH Wollino, eine städtische Tochtergesellschaft.

Derzeit umfasst dies die Standorte:

Grundschulen: GS Alt-Wolfsburg; GS Am Drömling Standort Altstadt Vorsfelde; GS Am Drömling Standort Moorkämpeschule; GS Bunte Grundschule Standort Detmerode; GS Bunte Grundschule Standort Westhagen; GS Ehmen-Mörse Standort Ehmen; GS Ehmen-Mörse Standort Mörse; GS Eichendorff; GS Friedrich-von-Schiller; GS Hasenwinkel Neindorf; GS Hellwinkelschule; GS Heidgarten; GS Käferschule; GS Laagbergschule; GS Leonardo-da-Vinci; Peter-Pan-Schule; GS Regenbogenschule; GS Schunterwiesen Standort Hattorf; GS Sülfeld; GS Wohltbergschule

Weiterführende Schulen: Schulzentrum Westhagen, Schulzentrum Vorsfelde, Schulzentrum Fallersleben, Leonardo-da-Vinci-Gesamtschule, Heinrich-Nordhoff-Gesamtschule, Ratsgymnasium am Standort der ehemaligen Ferdinand-Porsche-Realschule.

Das Theodor-Heuss-Gymnasium (THG) sowie die Grundschule in Fallersleben sind davon ausgenommen. Das THG wird vom Verein der Eltern und Freunde des Theodor-Heuss-Gymnasiums bewirtschaftet, die Organisation der Verpflegung an der Grundschule Fallersleben hat die Grundschule selbst übernommen.

Verpflegungsvarianten

Grundschulen

Es gibt die Auswahl zwischen Menülinie 1 – Vollkost; Menülinie 2 – vegetarisches Essen oder Menülinie 3 - Sonderessen bei Allergien oder Unverträglichkeiten.

Das Menü besteht aus Mittagessen mit Vorspeise (z.B. frische Salate) oder Nach-tisch, sowie einem Nachmittagssnack (z.B. Joghurt, Müsliriegel, Obst oder Gemüse-sticks).

Bei der Anmeldung legen die Eltern fest, welche Menülinie für das Kind gewählt wird.

An den meisten Grundschulstandorten ist das gemeinsame Mittagessen im Klassenverband Teil des pädagogischen Konzepts. Die Tische werden für alle eingedeckt und das in Schüsseln bereit gestellte Essen wird gemeinsam geteilt und eingenommen.

Sofern bei der Planung bekannt, werden pädagogische Konzepte der Schule bei der Planung von Küche, Ausgabebereich und Mensa berücksichtigt.

Weiterführende Schulen

Es werden täglich 2 Menüs angeboten, eines davon vegetarisch. Erweitert wird dies durch Tagesangebote, besondere Aktionen und/ oder eine Salatbar, sowie die Produktpalette der Kioske.

Schülerinnen und Schülern mit Allergien oder Unverträglichkeiten soll die Teilnahme am Mittagessen grundsätzlich ermöglicht werden (s. Kapitel Qualität Mittagsverpflegung/ 'An weiterführenden Schulen gilt zusätzlich'/ S. 8).

Die Ausgabe erfolgt grundsätzlich im Cafeteria-Line-System, also als Tablett-System mit Ausgabetheke. An den Standorten, an denen dies räumlich möglich ist, werden ggf. mehrere Ausgaben/ Kassen sowie ein Free-Flow-Bereich eingerichtet.

Sofern bei der Planung bekannt, werden pädagogische Konzepte der Schule bei der Planung von Küche, Ausgabebereich und Mensa berücksichtigt.

Sollte das pädagogische Konzept der Schule später eine davon abweichende Regelung erfordern, z.B. Ausgabe in Schüsseln für Tischgemeinschaften bei Klassen- oder Kerngruppenessen, ist dieses zwischen Schule, dem Dienstleister/ der Dienstleisterin und dem Schulträger zu organisieren. Eine Erweiterung des Konzeptes kann nur im Rahmen der vorhandenen technischen Möglichkeiten umgesetzt werden.

Der Schulträger Stadt Wolfsburg stellt, soweit räumlich und technisch möglich, die notwendigen technischen Gerätschaften für eine WOK-Station, eine Nudelstation, eine Salat- und/ oder eine Obststation bereit.

Alle Snacks und Speisen werden zu schülergerechten Preisen angeboten. Im Zweifelsfall hat es der Dienstleister/ die Dienstleisterin darzulegen, dass ausgewiesene Kosten diesem Grundsatz Rechnung tragen.

V. Qualität

Alle Speisenangebote, der Kioskverkauf und die Mittagsverpflegung, orientieren sich an den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).¹

Das Schulverpflegungsangebot, insbesondere im Kiosksortiment, befindet sich stets in Konkurrenz mit den Supermärkten und Imbissen jenseits des Schulhofes. Dessen sind wir uns bewusst. Uns geht es aber nicht darum die Kinder mit dem gleichen Angebot an die Schule zu binden und sie mit ungesunden, fettreichen, stark zuckerhaltigen, nährstoffarmen dafür aber günstigen Produkten satt zu machen.

Wir wollen einen Beitrag dazu leisten, dass im Rahmen der Ernährungsbildung das Augenmerk auf Frische, Qualität und Ausgewogenheit gelegt wird.

Qualität Mittagsverpflegung

Der Dienstleister/ die Dienstleisterin gestaltet einen zielgruppengerechten und interessanten Speiseplan, mit einem gesunden, vielfältigen, attraktiven und ausgewogenen Angebot unter angemessener Berücksichtigung der Lebensmittelpräferenzen von Kindern und Jugendlichen,

um die Gäste der Mensa, die Schülerinnen und Schüler aller Klassenstufen, an das Angebot der Mittagsverpflegung heranzuführen. Der Speiseplan wiederholt sich frühestens nach vier Wochen. Gerichte, die die Schülerinnen und Schüler aus ihren unterschiedlichen Familienkulturen gewohnt sind, sollten als gesunde Variante angeboten werden.

Bei der Zusammensetzung des Speiseplans der Mittagsverpflegung werden die Empfehlungen der D-A-CH-Referenzwerte hinsichtlich der Nährstoffzusammensetzung beachtet.

Der Speiseplan wird abwechslungsreich, sprachlich klar und einfach gestaltet. Bezeichnungen von Gerichten, aus denen sich die Komponenten nicht erkennen lassen, werden erläutert. Der Speiseplan für die Weitergabe an Schule und Eltern ist so zu

¹ <http://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/>

gestalten, dass Fleischsorten, vegetarisches Essen/ Sonderessen (laktosefrei, glutenfrei etc.) deutlich gekennzeichnet sind.

Für die Mittagsverpflegung wird eine Gewichtung von 70% Cook & Chill Produkte : 20% Frischkomponenten empfohlen, wobei die Verarbeitung eines höheren Frischeanteils stets begrüßt wird.

Der Anteil von Tiefkühlware wird auf 10% begrenzt.

Die Verwendung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung wird empfohlen.

Bei der Zubereitung wird auf eine schonende Garung geachtet, um Nähr- und Wirkstoffe weitestgehend zu erhalten. Die Zubereitung erfolgt auf fettarme Weise.

Auf Zusatzstoffe wird generell verzichtet. Ist die Verwendung unumgänglich, sind diese entsprechend der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung auf den Speiseplänen deutlich sichtbar zu deklarieren.

Bei der Auswahl von Obst und Gemüse wird vorzugsweise frische Ware aus regionalem und saisonalem Angebot berücksichtigt. Als Mindeststandard wird „Güteklasse 1 oder gleichwertig“ vorgeschrieben.

Bei der Auswahl der Fleischsorten wird auf eine ausgewogene Zusammensetzung geachtet.

Im Grundschulspeiseplan wird auf Schweinefleisch und die Verwendung von Schweinefleischbestandteilen verzichtet. Bei den weiterführenden Schulen wird empfohlen Schweinefleisch nicht zu verwenden. Es werden keine Gerichte mit Innereien angeboten. Es wird mageres Fleisch verwendet. Bei Fisch wird empfohlen, nur auf Sorten aus nachhaltigem Fischfang und aus nicht überfischten Beständen zurückzugreifen (bspw. MSC-Siegel [Marine Stewardship Council]).

Süße Hauptgerichte beschränken sich auf Grieß-, Reis- und Hirseprodukte und gelten nicht als vegetarische Alternative.

Um Schülerinnen und Schüler auch an weniger vertraute Lebensmittel heranzuführen, wird der Speiseplan um vielfältige Zutaten und Speisen bereichert.

Es wird empfohlen, frittierte Gerichte nicht oder nur selten anzubieten. Panierte Produkte werden im Kombidämpfer und ohne zusätzliches Fett zubereitet. Die Endzubereitung von vorfrittierten, kombidämpferfähigen Produkten, ohne die Verwendung von zusätzlichem Fett, ist entsprechend der DGE-Empfehlungen auf maximal zwei Produkte pro Woche zu beschränken.

Internationale Gerichte sollen sich regelmäßig im Speiseplan wieder finden. Dabei werden die Nationalitäten der Schülerinnen und Schüler, wie sie an der Schule zu finden sind, abgebildet.

Es wird darauf geachtet, dass bestimmte Speisen (z.B. Eintöpfe, Fisch) nicht an festgelegten Tagen angeboten werden, um auch Schülerinnen und Schülern, die nur an einem Tag in der Woche am Mittagessen teilnehmen, einen abwechslungsreichen Speiseplan zu bieten.

Die Verwendung von Geschmacksverstärkern, Formfleisch, gentechnisch veränderten Lebensmitteln, Alkohol, Koffein sowie Light-Produkten ist nicht erlaubt.

Es wird ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet.

Grundsätzlich verzichtet der Dienstleister/ die Dienstleisterin auf die Verwendung von Produkten mit hohem Zucker-, Salz- oder Fettgehalt.

Die Mengen orientieren sich grundsätzlich an den empfohlenen Richtwerten der DGE und werden bei Bedarf durch Erfahrungswerte angepasst.

Der Dienstleister/ die Dienstleisterin erklärt sich damit einverstanden, dass der Schulträger, die Stadt Wolfsburg, jederzeit eine Analyse des Nährwertes der abgegebenen Speisen durchführen bzw. externe Dritte hiermit beauftragen kann.

Auch auf die Optik und Präsentation und Bezeichnung der Speisen wird hoher Wert gelegt, da dies bereits über die Akzeptanz des Essens entscheidet.

An Grundschulen gilt zusätzlich:

Ist an einem Tag das für Menülinie 1 geplante Hauptgericht bereits vegetarisch, ist das gleiche Gericht für Menülinie 2 vorzusehen.

Die Mengen orientieren sich grundsätzlich an den empfohlenen Richtwerten der DGE, lassen einen Speisennachschlag bei Sättigungs- und Gemüsebeilagen aber zu, sodass dieser einkalkuliert und bei Bedarf durch Erfahrungswerte angepasst werden kann.

Für Kinder mit Allergien oder Unverträglichkeiten (oder anderer medizinischer Anforderlichkeit) wird ein Gericht vorgesehen, das ihren Bedürfnissen entspricht (Menülinie 3). Dazu gehören ebenso Vorspeise, Dessert sowie der Nachmittagssnack.

Die Anmeldung zur Menülinie 3, Sonderkost, ist nur unter Vorlage eines ärztlichen Attests oder einer ärztlichen Bescheinigung möglich, aus dem/der die Art der Unverträglichkeit oder Allergie hervorgeht.

Wenn eine Versorgung mit Menülinie 3 in besonderen Einzelfällen nicht möglich ist (z.B. aufgrund der Schwere der Unverträglichkeit) wird zwischen Dienstleister/ Dienstleisterin und Eltern eine Absprache getroffen, wie das Kind am Mittagessen teilnehmen kann. Z.B. durch von den Eltern gefertigte Mittagessen, die dem Kind mitgegeben werden, das vor Ort erwärmt wird. Der Schulträger/ Geschäftsbereich Schule stellt dafür die im Einzelfall erforderliche Ausstattung (z.B. Mikrowelle).

An weiterführenden Schulen gilt zusätzlich:

Im Free-Flow-Bereich wird eine abwechslungsreiche Auswahl an den Stationen, mit täglich wechselndem Salat-, Nudelsoßen- und Gemüseangebot erwartet. Bei Verwendung von fleischhaltigen Nudelsoßen wird zusätzlich immer eine vegetarische Variante mit angeboten.

Schülerinnen und Schülern mit Allergien und Unverträglichkeiten soll die Teilnahme am Mittagessen ermöglicht werden. Dies ist über eine verbindliche Vorbestellung und nach Rücksprache mit dem Dienstleister/ der Dienstleisterin (nach Beratung) möglich. Die Entscheidung darüber, ob für die bestehende Unverträglichkeit oder Allergie ein Sonderessen bereitgestellt werden kann, trifft der Dienstleister/ die Dienstleisterin.

Der Speiseplan ist den Schülerinnen und Schülern und Eltern rechtzeitig, in geeigneter Weise zur Vorbestellung zur Verfügung zu stellen. Der Speiseplan wird zusätzlich auf der Homepage der Schule veröffentlicht.

Der Dienstleister/ die Dienstleisterin sorgt in einem mit der Schule abgestimmten Marketingkonzept für die Akzeptanz bei seinen Gästen, den Schülerinnen und Schülern.

Für die Peter-Pan-Schule gilt zusätzlich:

Die Peter-Pan-Schule unterrichtet Kinder bis hin zu jungen Erwachsenen von 18 Jahren oder älter. Derzeit befinden sich die Jahrgänge 1 bis 4 am Standort der Grundschule Alt Wolfsburg und werden aus der dortigen Küche in der dortigen Mensa mitversorgt.

Die anderen Jahrgänge werden am Hauptstandort Peter-Pan verpflegt. Dort gibt es keine Mensa. Das Essen ist Unterrichtsinhalt und findet in den Klassenräumen statt. Dazu werden Speisen und Geschirr von den Schülerinnen und Schülern auf Servierwagen in die Klassen gebracht.

Schulverpflegung findet nicht in der gesamten Woche sondern nur von Montag bis Mittwoch statt.

Aufgrund der verschiedenen Altersgruppen am Hauptstandort ist auf höheren Bedarf bei der Speisemenge zu achten und zu berücksichtigen. Es kann sich um das 1,3 bis 1,5fache der für Grundschulkinder vorgesehenen Menge handeln, im Einzelfall auch mehr.

Qualität Kioskverkauf (nur an weiterführenden Schulen)

Für den Kioskverkauf sollen täglich belegte Brötchen (Bagels, Wraps, Sandwiches...), Frischobst (optimalerweise in aufgeschnittener Form z.B. als Obstsalat), fettarme Joghurt- oder Quarkspeisen, ungezuckerte Müslis sowie Rohkost, gelegentlich (aber nur zusätzlich zu frischen Produkten) auch Gebäck oder süße Backwaren angeboten werden.

Bei der Auswahl der Brötchen werden bevorzugt Vollkornprodukte, als Brötchen- und Brotbelag werden magere Wurst- und Käsesorten verwendet. Der Verkauf von Süßwaren ist in kleinem Umfang erlaubt.

Der Dienstleister/ die Dienstleisterin stellt außerdem die Kennzeichnung nach 'KVO Verpackter Lebensmittel' und der LMIV sicher.

Grundsätzlich gilt, dass an den Kioskstandorten keine warmen Snacks angeboten werden. Dies wird standortbezogen durch den Schulträger entschieden.

Zur Konkretisierung der Produktpalette wurde eine regelmäßig tagende Kiosk-Kommission ins Leben gerufen, in der die Schulverpflegungs GmbH und die Stadt Wolfsburg vertreten sind. Die Kommission tagt mindestens 1x im Schulhalbjahr.

Die Aufstellung von Snackautomaten ist nur mit Zustimmung des Schulträgers, Stadt Wolfsburg, erlaubt. Die Qualität der Produktpalette von Snackautomaten orientiert sich am oben genannten Standard.

Getränkeangebot

An jedem sanierten Mensastandort der weiterführenden Schulen werden seitens des Schulträgers Wasserspender installiert. Die regelmäßige Wartung obliegt der Stadt Wolfsburg, der Dienstleister/ die Dienstleisterin achtet während der Öffnungszeiten der Mensa auf die Nutzung des Wasserspenders und meldet Störungen unverzüglich an den Schulträger (Stadt Wolfsburg, Geschäftsbereich Schule, 55-Bau, E-Mail: schule.bau@stadt.wolfsburg.de) weiter.

Der Wasserspender ist allen Schülerinnen und Schülern der Schule/ des Schulzentrums zugänglich zu machen.

Weiterhin können Fruchtsäfte, Fruchtsaftschorlen, Kräuter- und Früchtetees angeboten werden. Es wird auf den Verkauf von Getränken, die anregende Stoffe, süße oder künstliche Aromen in hoher Konzentration enthalten, verzichtet. Der Verkauf von alkoholhaltigen oder isotonischen Getränken, Eistees und Energie Drinks ist nicht zulässig. Der Dienstleister/ die Dienstleisterin hält Trinkmilch und Kakao in der von der DGE empfohlenen Qualität zum Verkauf vor.

Der Verkauf von schwarzem Tee und Kaffee ist nur zulässig, sofern der Dienstleister/ die Dienstleisterin gewährleisten kann, dass eine Abgabe ausschließlich an Gäste ab 16 Jahre erfolgt. Dies ist standortbezogen mit der Schulleitung abzustimmen.

Die Aufstellung von Getränkeautomaten ist nur mit Zustimmung des Schulträgers, Stadt Wolfsburg, erlaubt. Die Qualität der Produktpalette von Getränkeautomaten orientiert sich am oben genannten Standard.

Ausstattung der Küchen und Mensen

Die für die Cook-&-Chill-Verpflegung notwendige Ausstattung der Mensen und Aufbereitungsküchen erfolgt durch den Schulträger, Stadt Wolfsburg.

Bei Auswahl des Mobiliars und der Farbgebung wird auf die Schaffung einer angenehmen Atmosphäre geachtet.

Der Dienstleister/ die Dienstleisterin trägt, in Abstimmung mit der Schule, mit einer saisonal abgestimmten Tischdekoration dazu bei, dass die Schülerinnen und Schüler sich in der Mensa wohl fühlen.

Personal

Es wird erwartet, dass der Dienstleister/ die Dienstleisterin den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mindestens den tariflichen Mindestlohn des Hotel- und Gaststättentarifs bezahlt.

Er/ Sie stellt dem Personal die benötigte Dienstkleidung.

Bei Auswahl und Einsatz des Ausgabepersonals werden auf Aspekte wie freundliches Auftreten, kommunikative Fähigkeiten und pädagogisches Geschick geachtet.

Der Dienstleister/ die Dienstleisterin achtet auf die erforderliche Qualifikation seines Personals und schult dieses, bzw. stellt die Teilnahme an Schulungen und Fortbildungen, insbesondere zum Thema Arbeitssicherheit, sicher.

Der Dienstleister/ die Dienstleisterin lässt sich von den in der Schulmensa/ Kiosk eingesetzten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Führungszeugnisse vorlegen.

Führungszeugnisse und Qualifikationen können ggf. seitens des Schulträgers eingesehen werden.

Hygiene

Der Dienstleister/ die Dienstleisterin stellt die Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften im Bereich der Lebensmittelhygiene sicher. Er/ Sie orientiert sich am 'Niedersächsischen Hygieneleitfaden für die Schulverpflegung', herausgegeben vom Nds. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit.

Im Rahmen der EG (VO) Nr. 852/2004 muss unter anderem die Implementierung eines HACCP-Konzepts und die regelmäßige Schulung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erfüllt werden.

Die Stadt Wolfsburg behält sich vor, von Zeit zu Zeit stichprobenartig Ist-Soll-Vergleiche bezüglich der vereinbarten Hygiene- und Qualitätsanforderungen zu verlangen, selbst durchzuführen bzw. externe Dritte hiermit zu beauftragen.

Müllentsorgung / Müllvermeidung

Es wird erwartet, dass der Dienstleister/ die Dienstleisterin das Müllaufkommen gering hält. So sollen grundsätzlich keine einzelverpackten Produkte eingesetzt werden, es sei denn eine Abgabe ist nicht in anderer Form möglich

Bei der Verwendung von Verpackungsmaterialien sollen bevorzugt umweltfreundliche Produkte oder Pfandsysteme eingesetzt werden.

Für die fachgerechte Entsorgung von Speiseresten werden im Außenbereich der Mensa ausreichend große Flächen zur Verfügung gestellt.

Für die Organisation der Entsorgung von Verpackungs-, Restmüll ist der Schulträger verantwortlich.

Abrechnungsverfahren

Grundschulen:

Die Abrechnung erfolgt auf Grundlage eines Gebührenbescheides der Stadt Wolfsburg. Ansprechpartner hierfür ist der Geschäftsbereich Schule, Abteilung 55 DL, Porschestraße 74, 38440 Wolfsburg; Service-Telefon 05361 28-2442.

Ausführliche Informationen zum Abrechnungsverfahren kann der jeweils aktualisierten Broschüre 'Anmeldung- und Abrechnungsverfahren/ Ganztagsgrundschulen' entnommen werden (Homepage Stadt Wolfsburg: www.wolfsburg.de/schulverpflegung → Ganztagsgrundschulen).

Weiterführende Schulen:

Die Abrechnung erfolgt über die Schulverpflegungs GmbH Wollino, Carl-Grete-Str. 35, 38448 Wolfsburg; Service-Telefon: 05363/ 816302-23).

Ausführliche Informationen zum Abrechnungsverfahren kann der jeweils aktualisierten Broschüre 'Anmeldung- und Abrechnungsverfahren/ weiterführende Schulen' entnommen werden (Homepage Stadt Wolfsburg: www.wolfsburg.de/schulverpflegung → Weiterführende Schulen).

Der Schulträger sorgt bei der Sanierung oder beim Neubau einer Mensa einer weiterführenden Schule für Datenanschlüsse im Ausgabebereich. Dem Dienstleister/ der Dienstleisterin ist freigestellt, wie das Bestell- und Abrechnungsverfahren organisiert und durchgeführt wird, sofern dieses den Abläufen oder pädagogischen Konzepten der Schule nicht entgegensteht. Der Dienstleister/ die Dienstleisterin sorgt für die Einrichtung des Internetanschlusses, Hardware und Software des gewählten Bestellverfahrens.

Rahmenbedingungen Schule

Damit das Mittagessen in Ruhe eingenommen werden kann, ist dafür ausreichend Pausenzeit einzuplanen.

Organisatorisch bedeutet dies, dass für die optimale Ausnutzung im Schichtsystem gegessen wird. Dafür müssen in den Jahrgängen unterschiedliche Pausenzeiten berücksichtigt werden.

Es wird empfohlen Regeln aufzustellen.

Die Beteiligung von Schülerinnen und Schülern bei deren Aufstellung wird begrüßt.

Beispiele: kein Rennen; kein Werfen mit Gegenständen; Rücksicht; Sprechen in Tischlautstärke; kein Schreien; höfliches Verhalten; kein Drängeln bei der Essensausgabe.

Die Schule erstellt hierfür ein pädagogisches Konzept.

Kommunikation und Zusammenarbeit zwischen Dienstleisterin/ Dienstleister, Schulträger und der Schule

Die Stadt Wolfsburg benennt dem Dienstleister/ der Dienstleisterin Ansprechpersonen, der/die für alle den Vertrag betreffenden Angelegenheiten zuständig sind/ ist.

Der Dienstleister/ die Dienstleisterin steht dem Schulträger, den Schulleitungen, Koordinatoren/Innen und den Eltern für regelmäßige Gesprächsrunden zur Qualitätserhaltung und Optimierung der Arbeitsabläufe (z.B. Bestell- und Abrechnungswesen) zur Verfügung.

Verbesserungsvorschläge und Anregungen werden, wenn sie technisch machbar sind und den Qualitätsvorgaben nicht entgegenstehen, in verbindlichen Zielvorgaben formuliert und im Benehmen mit der Stadt Wolfsburg kurzfristig umgesetzt.

Qualitätsentwicklung

Der Dienstleister/ die Dienstleisterin lässt sich in den Verteiler der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen aufnehmen (www.dgevesch-ni.de) und nutzt die vielfältigen Fortbildungs- und Informationsangebote, um sich über die Qualitätsanforderung von Schulverpflegung auf dem Laufenden zu halten.

Um Erfahrungen aus dem alltäglichen Mensa- und Kioskbetrieb, individuellen Konzepten der Schulen oder grundsätzlichen Neubetrachtungen Rechnung zu tragen, wird dieses Konzept ständig weiterentwickelt.