

# Schulverpflegung in Ostfriesland

## zwischen Kostendruck und Akzeptanz

Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung  
Aurich, 13. November 2014



# Tagesordnung

<b>09:45 Uhr</b>	<b>Begrüßung</b>
<b>10:10 Uhr</b>	<b>Schulverpflegung zwischen Kostendruck und Akzeptanz</b>
<b>11:15 Uhr</b>	<b>Kaffee</b>
<b>11:30 Uhr</b>	<b>Schule auf EssKurs</b>
<b>12:20 Uhr</b>	<b>Mittagspause</b>
<b>13:15 Uhr</b>	<b>So läuft`s bei uns – Kurzberichte</b>
<b>14:30 Uhr</b>	<b>Coffee to go</b>
<b>14:35 Uhr</b>	<b>Workshops</b>
<b>15:30 Uhr</b>	<b>Plenum und Ausblick</b>
<b>16:00 Uhr</b>	<b>Ende der Veranstaltung</b>



# Stadt EMDEN

# Verpflegungskonzept der Stadt Emden

- **Verpflegungskonzept der Stadt Emden für Schulen und KiTas in städtischer Trägerschaft wurde 2012 beschlossen**
- **es beinhaltet Eckdaten mit festgelegten Qualitätsstandards unter Berücksichtigung von individuellen Erfordernissen der jeweiligen Schule bzw. KiTa, die langfristig für alle Standorte umgesetzt werden sollen**
- **d.h. Formulierung von gesundheitlichen, pädagogischen und organisatorischen Zielen**

# Schulträger, Schulen, Ganztagsschulen

- Als kreisfreie Stadt ist die Stadt Emden für alle Schulen im Stadtgebiet Schulträger
- Anzahl der Schulen insgesamt: 19
- davon im Primarbereich 10
- Sekundarbereich 9
- davon Ganztagsschulen 12

# Zahl der Essen - Akzeptanz - Tendenzen

## Zahl der Essen (absolut)

2012:	38863		
2013:	43380		
2014:	45452	(Jan.-Juli 2014:	29222)

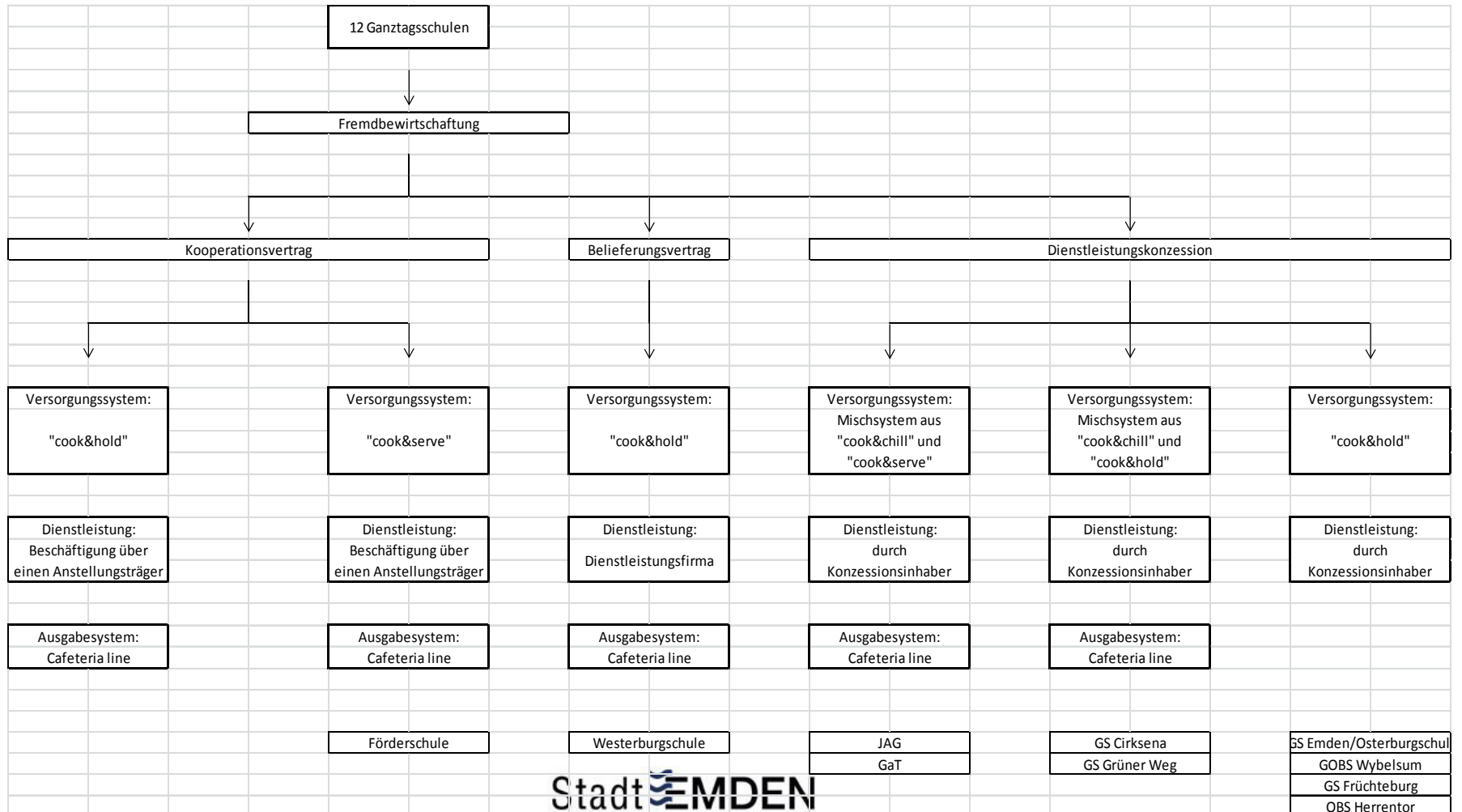
### **Positive Entwicklungen:**

- **Grundschule: Steigerung von 53 auf 68 Essen/V.Tag in 2 Jahren**
- **Gymnasium: Steigerung von 15 auf 27 Essen/V.Tag in 1,5 Jahren**
- **2 neue Schulen: Essenteilnehmer 64% bzw. 28%**

### **Negative Entwicklungen:**

- **Grundschule: Rückgang von 113 auf 103 Essen/V.Tag in 1 Monat**
- **2 Schulen der Sekundarstufe: Rückgang um bis zu 50 % in 2 Jahren**

# Verpflegungsform und Anbieter





# Was wird angeboten?

- **Mittagsverpflegung**
  - i.d.R. 2 oder 3 Menülinien, davon eine vegetarisch
  - frische Salate (wenn möglich vom Buffet, ansonsten portioniert)
- **Zwischenverpflegung**
  - 2 Schulen mit Kioskangebot
  - 3 GS mit Teilnahme am Schulobstprogramm
  - 3 GS mit gesundem Schulfrühstück und Ernährungsführerschein
- **Getränkeversorgung**
  - Ausstattung der Schulen mit Wasserspendern

# Preise; Bildungs- und Teilhabepaket; Bezahlungssystem

- Preise: 1 Schule mit 1,-- €, 2 Schulen mit 2,-- €; 1 Schule mit 3,-- € und 8 Schulen mit 3,20 €
- Bildungs- und Teilhabepaket:
  - Geförderte Mahlzeiten im Schuljahr 2013/14: 26677
  - Unterstützung der Eltern durch Ausgabe und Annahme von Anträgen in der Schule
  - Vereinfachter Antrag
  - Direkte Mitteilung über Bewilligung an die Schule
  - Unbürokratische Zusammenarbeit
  - Übernahme des Eigenanteils durch die Stadt Emden
- Einsatz eines Bestell- und Abrechnungsprogramms (überwiegend MensaMax)

# Mensaleitung; Ausgabepersonal

- **Verantwortlichkeit für die Küche liegt beim Vertragspartner**
- **Aufsicht über die Schüler ist durch die Schule sicherzustellen**
- **Ausgabepersonal i.d.R. nicht der Stadt Emden unterstellt; z.T. erfolgt noch Subventionierung über Personalkosten**
- **Anforderungen an das Personal im Vertrag fixiert**

# Schnittstellenmanagement

- **Zuständigkeit für die Mittagsverpflegung liegt bei der Stadt Emden**
- **Bildung von Mensaausschüssen in den Schulen**
  - **regelmäßiger Austausch aller Beteiligten (Schüler, Eltern, Lehrer/ Schulleitung, Anbieter und Stadt Emden)**
  - **bei akuten Problemlagen direkte Reaktion**
- **Gelingen in hohem Maße abhängig vom Engagement der Beteiligten**

# Worauf sind wir besonders stolz?

- Erfolgreiche Ausschreibung zum Schuljahr 2014/15 in der Erfahrungen/Kritikpunkte aufgenommen werden konnten um Qualität zu verbessern:
  - Verkürzung der Warmhaltezeit
  - Nachschlag bei den Beilagen
- Umsetzung von BuT
- Bereitschaft bei vielen Beteiligten an Verbesserungen mitzuarbeiten



# Landkreis Wittmund



# Unsere Idee von der Schulverpflegung/ unser Gesamtkonzept

Jedes Schulkind soll die Möglichkeit haben,

- ein gesundes, ausgewogenes und abwechslungsreiches Mittagessen
- in guter Qualität,
- zu einem vertretbaren Preis und
- in ansprechender Umgebung

zu bekommen!

# Zahlen: Schulen, Schulträger, Ganztagsschulen

**Der Landkreis Wittmund ist Schulträger von 10 Schulen:**

- **2 Förderschulen, 1 Hauptschule, 1 Realschule und 2 Haupt- und Realschulen als offene Ganztagsschulen,**
- **2 Oberschulen und 1 KGS als teilweise offene Ganztagsschulen sowie**
- **einer berufsbildenden Schule**

**Insgesamt werden an den allgemein bildenden Schulen ca. 3.400 und an den berufsbildenden Schulen ca. 1850 Schülerinnen und Schüler unterrichtet.**

**In 7 Schulen wird Mittagsverpflegung angeboten!**



## Zahl der Essen - Tendenzen - Akzeptanz

Schulform	Schülerzahl	Anzahl Verpflegungstage	Zahl Essen pro Woche	Tendenz	Akzeptanz
Förderschule Wittmund	136	4	240	steigend	sehr gut
Förderschule Esens	171	2	100	steigend	sehr gut
Hauptschule und Realschule Esens	HS 216 RS 432	3	150	steigend	sehr gut
Oberschule Westerholt	355	4	350	konstant	sehr gut
Haupt- und Realschule Friedeburg	462	4	100	konstant	sehr gut
KGS Wittmund	1608	4	500	steigend	sehr gut

Daten: Schuljahr 2013/2014

# Wer macht das Essen? Verpflegungsformen?

Schulform	Wer macht das Essen?	Verpflegungsformen
Förderschule Wittmund	Schüler mit einer Küchenkraft als Ergänzung	Schüler kochen frisch für Schüler
Förderschule Esens	Cateringfirma	Lieferung und teilweise Zubereitung vor Ort
Hauptschule und Realschule Esens	Cateringfirma	Lieferung und teilweise Zubereitung vor Ort
Oberschule Westerholt	Schüler und Lehrkraft mit einer Küchenkraft als Ergänzung	Schüler kochen frisch für Schüler
Haupt- und Realschule Friedeburg	Küchenkraft des Fördervereins der Schule	Mahlzeiten werden größtenteils frisch gekocht
KGS Wittmund	Küchenkräfte des Fördervereins der Schule	Mahlzeiten werden größtenteils frisch gekocht

# Was wird angeboten?

Frühstück? Pausenverpflegung? Mittagessen?

**Das Angebot variiert je nach Größe und Schulform!**

**In der Hauptschule und Realschule Esens, der Haupt- und Realschule Friedeburg sowie in der KGS gibt es einen Kiosk bzw. eine Cafeteria mit festen Öffnungszeiten. Hier können sich die Schülerinnen und Schüler mit gesunden Pausensnacks versorgen.**

**In allen Schulen wird ein abwechslungsreiches Mittagessen angeboten, dabei wird Rücksicht auf Vegetarier, Allergiker usw. genommen.**

## Preise? Bildungs- und Teilhabepaket? Bezahlungssystem?

Die Preise variieren zwischen 1,20 EUR und 3,10 EUR für ein Hauptgericht je nach Art der Zubereitung.

Im Jahr 2013 wurde für Schülerinnen und Schüler der Sek. I und II in insgesamt 672 Fällen ein Zuschuss über das BuT und der Eigenanteil in Höhe von 1,00 EUR gezahlt. Bis September 2014 in insgesamt 717 Fällen.

Für die Bezahlung wird in der Regel ein Chipsystem genutzt. Das Essen wird online oder am Terminal in der Schule bestellt und abgerechnet.

In den Förderschulen wird das Geld direkt eingesammelt und zum Einkauf der Lebensmittel verwendet.

# Mensaleitung? Ausgabenpersonal? Bezahlung?

Schulform	Ausgabepersonal	Bezahlung
Förderschule Wittmund	1 Küchenkraft unterstützt die SchülerInnen und Lehrkraft	Landkreis zahlt Zuschuss an den Förderverein
Förderschule Esens	1 Kraft (Lieferung durch Cateringfirma)	Landkreis zahlt die Kraft
Hauptschule und Realschule Esens	2 Küchenkräfte der Cateringfirma	Landkreis bezahlt Cateringfirma
Oberschule Westerholt	1 Küchenkraft unterstützt die SchülerInnen und Lehrkraft	Landkreis zahlt Zuschuss an den Förderverein
Haupt- und Realschule Friedeburg	2 Küchenkräfte des Fördervereins	Landkreis zahlt Zuschuss an den Förderverein
KGS Wittmund	2 Küchenkräfte, 3 Mitarbeiter für die Cafeteria + ehrenamtliche Helfer	Förderverein

# Schnittstellenmanagement - wer macht das?

Die Durchführung der Mittagsverpflegung in den Schulen wird in Kooperation mit den jeweiligen Schulleiter/innen, den Fördervereinen bzw. der Cateringfirma, den Küchenkräften bzw. Fachlehrern und dem Landkreis durchgeführt.

Die enge Zusammenarbeit ist wichtiger Bestandteil für das Funktionieren der Mensabetriebe. Für die nahe Zukunft ist die Bildung von Mensaausschüssen geplant, damit ein reger Austausch und die zeitnahe Lösung von Problemen gewährleistet ist.

In Dienstleistungskonzessionsverträgen sind die gegenseitigen Rechte und Pflichten festgelegt.

Die Lebensmittelkontrolleure überprüfen stetig die Einhaltung der einschlägigen Pflichten.

## Worauf sind wir besonders stolz?

**Individuelle Lösungen gefunden zu haben, die  
die Akzeptanz der Schüler,  
Eltern und Lehrerschaft finden!!!**



 OSTFRIESISCHE  
LANDSCHAFT

**OssVita**  
OSTFRIESLAND – SCHULE UND LEBEN  
Das Netzwerk der Ernährung-, Gesundheits- und Umweltbildung

**ZnE** ZENTRUM FÜR  
NACHHALTIGE  
ERNÄHRUNG

 LANDKREIS AURICH



# Unsere Idee von der Schulverpflegung

**Jedes Kind soll bei Teilnahme am Ganztagsangebot die Möglichkeit haben, in der Schule ein warmes Mittagessen zu sich zu nehmen.**

# Zahlen: Schulen, Schulträger, Ganztagsangebot

**Der Landkreis Aurich ist Träger von 17 Schulen, darunter**

- 2 Gymnasien (Ulrichsgymnasium Norden, Gymnasium Ulricianum Aurich) – beide Ganztagschulen,**
- 3 Berufsbildende Schulen (BBS 1 Aurich, BBS 2 Aurich, Conerus-Schule BBS Norden) mit Nachmittagsunterricht,**
- 3 Integrierte Gesamtschulen (IGS Aurich-West, IGS Waldschule Egels, IGS Krummhörn) – alle Ganztagschulen,**

# Zahlen: Schulen, Schulträger, Ganztagsangebot

- 6 Förderschulen mit schulischem Ganztagsangebot:

Schule am Extumer Weg Aurich (L), Schule am Extumer Weg Aurich (KME), Schule am Moortief Norden (GE), Förderschule Großheide (L), Astrid Lindgren Schule Moordorf (GE), David-Fabricius-Schule (L);

- 3 Förderschulen ohne schulisches Ganztagsangebot:

Schule am Meer Norden (L) und Hinnerk-Haidjer-Schule Moordorf (L) (beide NIKO-Projekt), Förderschule Krummhörn (L) (läuft aus)

# Zahl der Essen - Tendenzen - Akzeptanz

**An 11 Schulen mit 6.275 Schülern wurden im Schuljahr 2013/2014 84.579 Essen ausgegeben (rund 13,5 Essen pro Schüler), davon waren 23.417 Essen (27,69 %) befreit.**

**Berufsbildende Schulen: Angebot in der Cafeteria**

**Gymnasien: 22.290 Essen bei 2.899 Schülern (rund 8 Essen pro Schüler), davon 496 befreit (2,23 %)**

**Integrierte Gesamtschulen: 30.664 Essen bei 2.784 Schülern (rund 11 Essen pro Schüler), davon 7.200 befreit (23,48 %)**

# Zahl der Essen - Tendenzen - Akzeptanz

Förderschulen: 31.625 Essen bei 592 Schülern (rund 53 Essen pro Schüler), davon 15.721 befreit (49,71 %)

Die Zahl der Essen ist dabei an den einzelnen Tagen stark unterschiedlich und hängt davon ab, ob ein Nachmittagsangebot besteht und ob es verpflichtend ist.

# Wer macht das Essen? Verpflegungsformen?

Hier gibt es verschiedene Ansätze:

- Caterer (BFM Catering, AWO)
- Pächter der Mensa, an zwei Schulen auch Caterer als Pächter
- Aufbereitung von Tiefkühlprodukten vor Ort
- Schüler-AG

# Was wird angeboten?

Frühstück? Pausenverpflegung? Mittagessen?

**Auch dies ist ganz individuell geregelt:**

**Frühstück/Pausenverpflegung:**

- Mütterdienst in der Cafeteria
- Schülerdienst in der Cafeteria
- verpachtete Cafeteria

**mit unterschiedlichen Angeboten.**

**Mittagessen:**

- in der schuleigenen Mensa
- gemeinsam im Klassenraum

## **Preise? Bildungs- und Teilhabepaket? Bezahlungssystem?**

**Ein Essen kostet 3,20 €.**

**Bezieher von BuT-Leistungen erhalten aus diesem Paket eine Kostenerstattung. Auch der Eigenanteil in Höhe von 1 € wird vom Landkreis getragen.**

**Als Bezahlungssysteme werden an einigen Schulen die Guthabensysteme SamsON, MensaMax und NTConsult verwendet. An den Förderschulen erfolgt eine Rechnungsstellung durch den Landkreis.**



# Mensaleitung? Ausgabepersonal? Bezahlung?

**An der IGS Waldschule Egels gibt es eine Mensaleitung und eigenes Ausgabepersonal.**

**Die IGS Aurich-West und die Förderschulen haben eigenes Ausgabepersonal.**

**An der IGS Krummhörn wird der Mensabetrieb mit eigenem Ausgabepersonal noch durch die Gemeinde Krummhörn geregelt.**

**An drei Schulen stellt der Pächter der Mensa das Personal. Hier beteiligt sich der Landkreis an den Personalkosten.**

# Schnittstellenmanagement - wer macht das?

**Der Schulträger regelt die jeweilige Vertragsgestaltung.**

**Die Bestellungen werden zwischen der Schule und dem Caterer organisiert. Wie das genau geschieht, ist ganz individuell: Über eine engagierte Lehrkraft, die Mensaleitung und/oder die Ausgabekräfte.**

**Themenwochen und Schnuppertage werden von Schulen mit dem Caterer organisiert.**

## Worauf sind wir besonders stolz?

- Die 2 Sterne, die sich die IGS Waldschule Egels im Wettbewerb der Verbraucherzentrale Niedersachsen „Schule auf EssKurs“ geholt hat (Verwendung von frischen Kräutern für das Mittagessen; regelmäßiges gemeinsames Frühstück im 5. Jahrgang).
- Die Salatbuffets, die es an einigen Schulen als Alternative und Ergänzung zum Mittagessen gibt.
- Das Projekt „Schüler kochen für Schüler“ an der Schule am Extumer Weg.

## Worauf sind wir besonders stolz?

- Das Zukunftsprojekt an der Schule am Extumer Weg Aurich KME zur Berufsorientierung im gastronomischen Bereich und zur Selbstversorgung.
- Unsere gut ausgestatteten Mensen und Essensräume.

# Landkreis Leer

# Unsere Idee von der Schulverpflegung

- **Gesundes Mittagessen**
- **Entspannte Atmosphäre**
- **Gemeinsames Essen als Kulturgut**
- **Gleichberechtigte Teilnahme  
(Anonymität bei Beihilfeempfängern)**

# Zahlen: Schulen, Schulträger, Ganztagschulen

- 48 Grundschulen (verteilt auf 10 Schulträger Städte und Gemeinden)
- 32 weiterführende Schulen ( Landkreis Leer )
- 2 Schulen in freier Trägerschaft ( FCSO )

davon

- 63 Ganztagschulen

Insgesamt

- 12000 Schüler

# Zahl der Essen - Tendenzen - Akzeptanz

## Zahl der Essen:

ca. 1400 Essen täglich

## Tendenzen:

steigend

## Akzeptanz:

unterschiedlich, steht in Abhängigkeit der Unterstützung  
und Begleitung durch die jeweilige Schule



# Wer macht das Essen? Verpflegungsformen?

## Hersteller :

Lebenshilfe Leer	ca. 1200 Essen	cook & hold
LeeWerk Wisa	ca. 60 Essen	cook & hold
Alte Scheune	ca. 30 Essen	cook & hold
Eigenbewirtschaftung	ca. 40 Essen	cook & surf

## Ausgabesysteme:

Schüsselsystem und Tellerabgabe an Grundschulen

Tablettsystem und Buffet an weiterführenden Schulen

Einzelmenüs an Schulen mit zu geringer Essenteilnehmerzahl

# Was wird angeboten?

Frühstück? Pausenverpflegung? Mittagessen?

**Frühstück und Pausenverpflegung wird nur sehr begrenzt angeboten**

- Kioskbetriebe
- Schulfrühstück
- Schulobstprogramm

**Mittagsangebot in Form von drei verschiedenen Menüs oder als Buffet**

**an Schulen mit Schüsselsystem in der Regel nur zwei Menüs**

# Was wird angeboten?

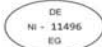


Speiseplan für die Woche vom 03.11. - 07.11.2014

**Lebenshilfe Leer e.V.**  
Großer Stein 16, 26789 Leer  
Küchenleiter Herr Tholen  
Tel.: 0491/9605146 / 9605194 Fax: 0491/9605147  
E-Mail: partyservice@lebenshilfe-leer.de

**Lebenshilfe Leer e.V.**  
Pächter der Telekom Kantine, Bovinkstrasse 23, 26789 Leer  
Küchenleitung Frau Boekholt / Herr Schmidt  
Tel.: 0491/4542365 Fax: 0491/4542367  
E-Mail: telekom-kantine@lebenshilfe-leer.de

45. Woche	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Empfehlungslinie Schulversorgung	Menü 4 Empfehlungslinie Kindergärten
Montag, 3. November 2014	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln dazu Obst <small>Kcal 88,2, FE 3,26, Kh 10,3, BE 0,864, Ei 3,78, Na 132, GZ 3,36, Feg 1,64, S.a.b.r.d.1.1.3.7.9.10</small>	Gemüsespieß mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln dazu Obst <small>Kcal 55,6, FE 2,26, Kh 6,69, BE 0,558, Ei 1,81, Na 313, GZ 1,98, Feg 0,937, V.1.3.7.9</small>	Fischnuggets mit Remoulade und Reis dazu Obst <small>Kcal 232, FE 11,5, Kh 22,7, BE 1,89, Ei 9,34, Na 132, GZ 3,67, Feg 1,7, V.1.3.4.7.9</small>	gestampfte Bohnen mit Hackbällchen dazu Obst <small>Kcal 80,6, FE 2,77, Kh 9,99, BE 0,831, Ei 3,58, Na 404, GZ 3,9, Feg 1,13, S.a.b.r.d.1.1.3.9.10</small>
Dienstag, 4. November 2014	Rindergulasch mit gemischtem Gemüse und Salzkartoffeln dazu Salat <small>Kcal 99,9, FE 11,9, Kh 24,5, BE 0,734, Ei 5,33, Na 334, GZ 4,08, Feg 0,928, V.1.3.7.9</small>	Nudelaufauf mit Hähnchenbruststreifen dazu Salat <small>Kcal 144, FE 2,80, Kh 22,5, BE 1,28, Ei 6,54, Na 544, GZ 1,91, Feg 0,91, V.1.3.7</small>	Kartoffelschmankerl mit Vanillesoße dazu Salat <small>Kcal 173, FE 6,47, Kh 23,4, BE 1,95, Ei 4,38, Na 128, GZ 5,87, Feg 4,44, V.1.3.7</small>	Kartoffelcremsuppe dazu Salat <small>V.9</small>
Mittwoch, 5. November 2014	Hähnchenschnitzel mit Champignon-Rahmsoße und Kartoffeln dazu Pudding <small>Kcal 142, FE 6,66, Kh 13,9, BE 1,13, Ei 6,7, Na 127, GZ 2,56, Feg 2,95, V.1.3.7.9</small>	Pesto Siziliana mit Nudeln und italienischem Gemüse dazu Pudding <small>Kcal 99,1, FE 3,69, Kh 12,5, BE 1,04, Ei 3,79, Na 417, GZ 3,95, Feg 1,41, V.1.3.7.9</small>	Linsensuppe dazu Pudding <small>Kcal 144, FE 5,7, Kh 13,9, BE 1,16, Ei 8,94, Na 623, GZ 3,45, Feg 2,58, S.a.b.r.d.1.1.3.7.9.10</small>	Bratheringshappen mit Gurkensalat und Kartoffelpüree dazu Pudding <small>F.1.3.4.7.9</small>
Donnerstag, 6. November 2014	Möhreneintopf mit Bratwurst dazu Salat <small>Kcal 127, FE 8,33, Kh 7,39, BE 0,611, Ei 5,54, Na 253, GZ 2,92, Feg 3,71, S.a.c.d.1.7.10</small>	Gemüselasagne dazu Salat <small>Kcal 94,6, FE 4,05, Kh 9,77, BE 0,809, Ei 4,5, Na 328, GZ 2,7, Feg 1,04, V.1.3.7.9</small>	Rindergeschnetzeltes mit Nudeln dazu Salat <small>Kcal 189, FE 8,39, Kh 21,1, BE 1,76, Ei 7,96, Na 437, GZ 1,79, Feg 4,14, V.1.3.7.9</small>	vegetarischer Möhreeneintopf dazu Salat <small>V.9</small>
Freitag, 7. November 2014	Hering in Hausfrauensoße mit Salzkartoffeln dazu Salat <small>Kcal 181, FE 14,4, Kh 7,29, BE 0,606, Ei 5,3, Na 617, GZ 1,92, Feg 5,3, V.9.1.3.4.7.9.10</small>	Sahnegeschnetzeltes mit Schweinefleisch dazu Nudeln und Salat <small>Kcal 186, FE 8,59, Kh 16,8, BE 1,39, Ei 10,3, Na 438, GZ 1,12, Feg 4,08, V.1.3.7.9</small>	Frühlingsrolle mit Zigeunersoße und Reis dazu Salat <small>Kcal 204, FE 8,61, Kh 25,9, BE 2,16, Ei 5,21, Na 526, GZ 5,17, Feg 4,34, V.9.9.1.3.4.7.9</small>	Salatteller, Kartoffel-Lauchaufauf <small>V.7.9</small>
<b>V = vegetarisch</b>	<b>Nährwertangaben pro 100 Gramm</b>		<b>Zusatzstoffe</b>	<b>Stoffe die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können</b>
<b>B = Rindfleisch</b>	Kcal = Menge an Kilokalorien	Na = Natrium in mg	a. mit Farbstoff	1. Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erz.
<b>S = Schweinefleisch</b>	FE = Fett in Gramm	GZ = Zucker in Gramm	b. mit Konservierungsstoff	2. Krebstiere oder daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>R,S = Rind und Schweinefleisch</b>	Kh = Kohlenhydrate in Gramm	Feg = gesättigte Fettsäuren	c. mit Antioxidationsmittel	3. Eier oder daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G = Geflügel</b>	BE = Menge an Broteinheiten		d. mit Geschmacksverstärker	4. Fische oder daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>F = Fisch</b>	Ei = Eiweiß in Gramm	mg = Milligramm	e. geschwefelt	5. Erdnüsse oder daraus gewonnene Erzeugnisse
			f. geschwärtzt	6. Sojabohnen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
			g. gewachst	7. Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse incl. Laktose
			h. mit Süßungsmittel	8. Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse
			i. mit Phosphat	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
				10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
				11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
				12. Schwefeldioxid/Sulphite von mehr als 10 mg/kg
				13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
				14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
				Vegane Kostform
				Empfehlung einer ausgeglichenen Ernährung nach den D-A-CH Referenzwerten



Bankverbindung:  
Sparkasse LeerWittmund  
(BLZ 285 500 00) 804 757

IBAN: DE23 2855 0000 0000 8047 57  
Swift-BIC: BRLADE21LER

Spendenkonto:  
Sparkasse LeerWittmund  
(BLZ 285 500 00) 577 577

IBAN: DE88 2855 0000 0000 5775 77  
Swift-BIC: BRLADE21LER

Internet: [www.lebenshilfe-leer.de](http://www.lebenshilfe-leer.de)  
E-Mail: [info@lebenshilfe-leer.de](mailto:info@lebenshilfe-leer.de)

Änderungen vorbehalten

# Preise? Bildungs- und Teilhabepaket? Bezahlungssystem?

## Preise :

Mittagessen	3,00 €
Buffetversorgung	3,50 €

## Teilhabepaket (Leistung für Bildung und Teilhabe)

Zuschuss für Kinder aus beihilfeberechtigten Familien (Hartz IV, Sozialhilfe, Wohngeld). Eigenanteil am Essen 1 €

## Bezahlungssysteme:

- Barverkauf
- Essenmarkenverkauf (durch Kiosk, Elternvertreter oder Schule organisiert)
- MinTec (elektronisches Bestellsystem) LK Leer SG Hesel, Gemeinde Westoverledingen, Gemeinde Ostrhauderfehn

# Mensaleitung? Ausgabepersonal? Bezahlung?

- **Mensaleitung:**
  - Pächter (Lebenshilfe Leer, Alte Scheune)
  - LK Leer (LeewerkWisa)
  - Schule
- **Ausgabepersonal:**
  - Angestellte des Pächters
  - Landkreis, Kommune
  - Eltern, Elternvereine
  - Schule
- **Bezahlung:**
  - Pächter, Caterer über den Essenspreis mit Aufwandszuschuss
  - Personalbudget LK Leer

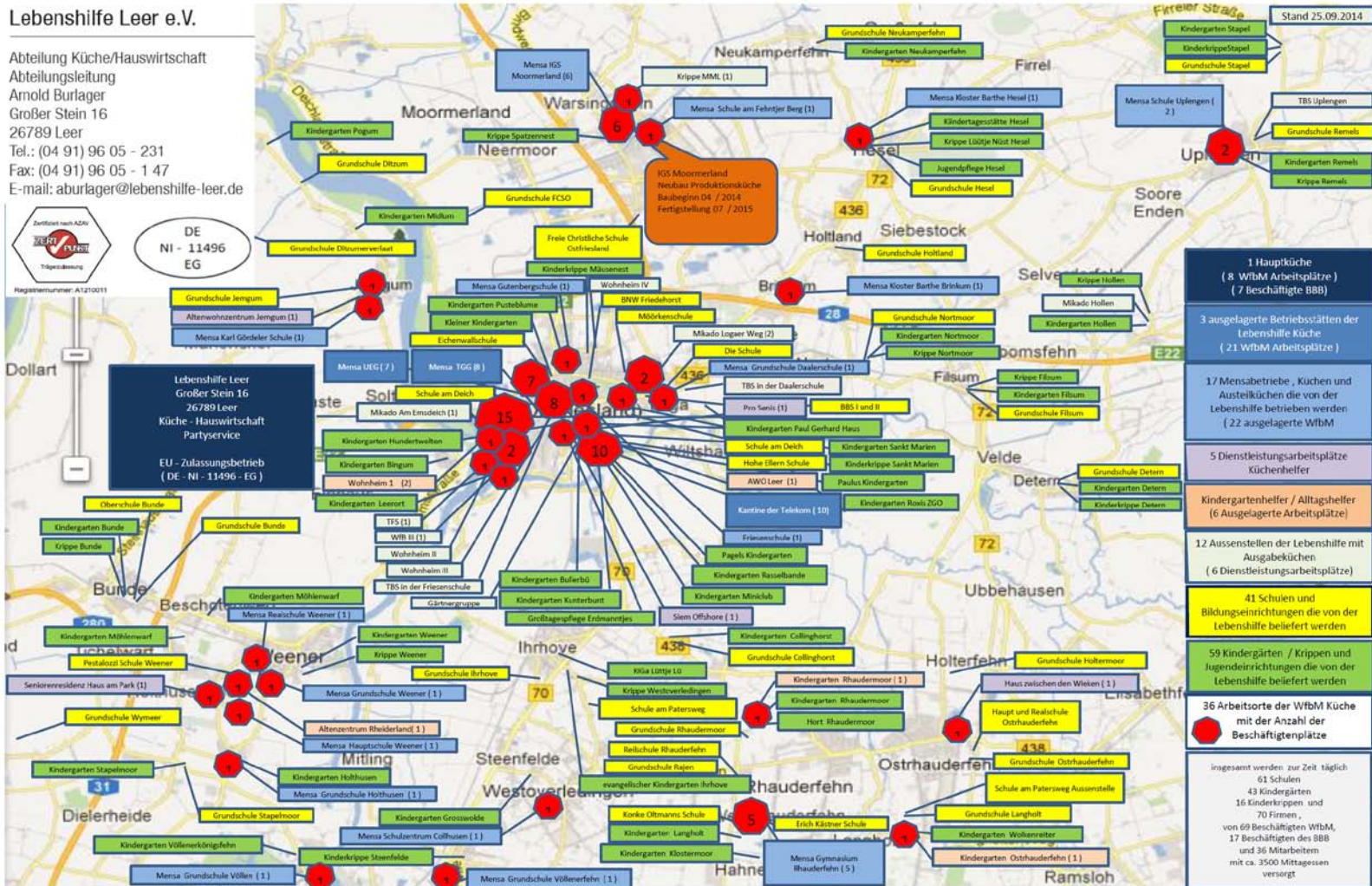
# Schnittstellenmanagement - wer macht das?

- Gebäudemanagement Landkreis Leer
  - Gemeindeverwaltungen
  - EDV Abteilungen
  - Caterer
  - Mensaverantwortliche
  - Lehrer
  - Ausgabepersonal
  - Auslieferungsfahrer
- 
- an einigen Schulen gibt es Mensasitzungen
  - in einigen Kommunen werden Treffen von Gemeindevertretung, Schulleitern, Caterer und Ausgabepersonal durchgeführt

# Worauf sind wir besonders stolz?

Lebenshilfe Leer e.V.

Abteilung Küche/Hauswirtschaft  
Abteilungsleitung  
Arnold Burlager  
Großer Stein 16  
26789 Leer  
Tel.: (04 91) 96 05 - 231  
Fax: (04 91) 96 05 - 1 47  
E-mail: aburlager@lebenshilfe-leer.de



# Tagesordnung

<b>09:45 Uhr</b>	<b>Begrüßung</b>
<b>10:10 Uhr</b>	<b>Schulverpflegung zwischen Kostendruck und Akzeptanz</b>
<b>11:15 Uhr</b>	<b>Kaffee</b>
<b>11:30 Uhr</b>	<b>Schule auf EssKurs</b>
<b>12:20 Uhr</b>	<b>Mittagspause</b>
<b>13:15 Uhr</b>	<b>So läuft`s bei uns – Kurzberichte</b>
<b>14:30 Uhr</b>	<b>Coffee to go</b>
<b>14:35 Uhr</b>	<b>Workshops</b>
<b>15:30 Uhr</b>	<b>Plenum und Ausblick</b>
<b>16:00 Uhr</b>	<b>Ende der Veranstaltung</b>