



Fachtagung Kita- und Schulverpflegung, Leipzig

Anja Erhart

08.11.2021

Inhalte

- Konzepte und Umsetzungsstrategien
- Ein paar „Knackpunkte“
- Ausschreibung für ein Verpflegungsangebot

Konzepte und Umsetzungsstrategien für Großküchen

Durchdachtes Konzept als Grundlage für den Erfolg am Beispiel von regional- oder ökologisch erzeugten Produkten.



Konzepte und Umsetzungsstrategien

Bedarf und Angebot

- Welche Produkte gibt es in unserer Region?
- Welche Mengen sind verfügbar und sind sie es auch für uns?
- Ist vorverarbeitete Ware verfügbar?
- Welchen Mengenbedarf haben wir?

Konzepte und Umsetzungsstrategien

Welche Bio-Produkte sollen eingesetzt werden?

- Vegetarische Produkte, Fleischprodukte oder beides?
- Sollen auch Bio-Getränke eingesetzt werden?

Wie kann die Warenbeschaffung organisiert werden?

- Mit der bestehenden Lieferstruktur?
- Einbindung von Direktvermarktern?

Konzepte und Umsetzungsstrategien

Wo soll Bio eingesetzt werden?

- In der Mittagsverpflegung oder im Kiosk / Cafeteria?
- In allen Mahlzeiten?
- In welchen Mengen, bezogen auf den Wareneinsatz, sollen Bio-Produkte eingesetzt werden?
- Können wir Rezepturen „umbauen“?

Tipp: Niederschwelliger Einstieg führt eher zum Erfolg!

Inhalte

- Konzepte und Umsetzungsstrategien
- **Ein paar „Knackpunkte“**
- Ausschreibung für ein Verpflegungsangebot

Knackpunkt: Mehrpreis für Bio-Ware

- Sie müssen mit den Rezepturen „spielen“
- Für optimale Speisemengen sorgen
- Aufbau von Ketten-Speiseplänen
- Gutes Abfallmanagement
- Fleischportionen optimieren
- Nach Möglichkeit auf Lager einkaufen
- Bei kleinem Mengenbedarf über Einkaufskooperativen nachdenken

Knackpunkt: Mehrpreis für Bio-Ware

Speiseplan

	Montag 24. Aug. 2020		Dienstag 25. Aug. 2020		Mittwoch 26. Aug. 2020		Donnerstag 27. Aug. 2020		Freitag 28. Aug. 2020	
Suppe	Brühe mit Buchstabennudeln	Aa,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Champignonsuppe	Aa,G	Eierflockensuppe	C,I	Veg. Kräutercremesuppe	Aa,G
Menü 1	Tortellini Formaggio Kräuterfrischkäse Sahnesauce Blattsalat	Aa,G,C,I G Aa,G C,G,J,L	Putenschnitzel in Käse-Ei-Hülle Tomatensauce Rigatoni , Erbsen	1,Aa,C,G Aa	Maultaschen (Schwein) mit Zwiebelschmelze Salat aus Bio-Kartoffeln	J	Paniertes Schweineschnitzel Sauce Weizenrisotto Blattsalat	Aa,C Aa,G C,G,J,L	Seelachsfilet in Kartoffelpanade Ratatouille Langkornreis	D,Aa
Menü 2	Gebratene Hähnchenkeule Geflügeljus Couscous Buntes Karottengemüse	Aa Aa	Paella-Pfanne mit Langkornreis , Gemüse, Meeresfrüchten und Geflüge Blattsalat	B,D,N C,G,J,L	Veg. Gefüllte Rote Paprika Tomatensauce Vollkornreis Blattsalat	Aa,C,F,G, J,4 C,G,J,L	Veg. Gekochte Bio- Eier Spinat Senfsauce, Bio-Kartoffeln mit Schnittlauch	C Aa,G Aa,G,J	Veg. Pfanne mit bayerischen Bio-Urreis , Pilze, Karotten, Brokkoli und Parmesan	Aa,G,I 1,C,G
Vege- tarisch	Gemüsestrudel Langkornreis Currysauce Blattsalat	Aa,C,G,I Aa,G,J C,G,J,L	Großes Kartoffelrösti mit Letscho (Paprika, Tomate) und Hirtenkäse überbacken Blattsalat	2 I G C,G,J,L	Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse Gurkendip Blattsalat	G C,G,J C,G,J,L	Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen Pfirsichkompott	Aa,C,G,2	Gebackener Camembert Preiselbeeren Ciabattabrötchen Blattsalat	Aa,G Aa C,G,J,L
Dessert	Zitronen- Kurkumaquark	G	Frischobst		Schokoladencroissant	Aa,C,G	Panna Cotta	G,F	Frischobst	
Allergene	A) Glutenhaltiges Getreide Aa) Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen Ab) Roggen Ac) Gerste Ad) Hafer B) Krebstiere C) Eier und Eierzeugnisse D) Fische und Fischerzeugnisse E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse F) Soja und Sojaerzeugnisse G) Milch und Milchprodukte einschl. Laktose H) Schalenfrüchte Ha) Mandeln Hb) Haselnüsse Hc) Walnüsse Hd) Cashewnüsse He) Pekannüsse Hf) Paranüsse Hg) Pistazien Hh) Macadamianüsse/Queenslandnüsse I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse J) Senf und Senferzeugnisse K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfide M) Lupinen N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern) Wir können Spuren von Allergenen nicht ausschließen.									
Zusatz- stoffe	1) Konservierungsstoff 2) Antioxidationsmittel 3) Geschwefelt 4) Geschmacksverstärker 5) Farbstoff 6) Süßstoff / Süßungsmittel 7) geschwärzt 8) Nitrit Pökelsalz 9) Phospat 10) gewachst 11) Lebensmittel aus kontrolliert ökol. Anbau (Änderungen vorbehalten)									
Wir verwenden folgende Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau: sämtliche Nudelsorten (außer Spätzle und Asiatischen Nudeln), Langkorn-, Vollkom-, Basmati-, Milchreis, Couscous, Hirse, Grünkern, Bulgur, Maisgrieß, Linsen, Senf, Ketchup, Serviettenknödel, Grieß, Kichererbsen, Graupen, Hafer-, Hirse-, Reisflocken; weitere Produkte sind auf dem Speiseplan mit *11 oder Bio										
Die Angebote/Komponenten die im Speiseplan fett/kursiv hervorgehoben sind, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.										

FiBL Projekt

eine Gesellschaft von



Guten Appetit !

DE-ÖKO-006

Knackpunkt: Beschaffung

- Direktvermarkter und Erzeugergemeinschaften
- Großhandel mit Regionalsparte
- Regionale Initiativen und Einkaufsführer als Hilfsmittel
- Bio-Großhandel
- Direktvermarkter

Knackpunkt Beschaffung

- Erste Wahl in der Belieferung ist der Großhandel (Bio und konventionell)
- Bessere Lieferstrukturen durch stärkere Bindung von Landwirtschaft und Schule
Beschaffung vom Produkt her denken



FiBL Projekte GmbH

eine Gesellschaft von



Leitfragen

Wie definieren wir eine Region?

Wer kann die Produkte liefern?

Welche Produkte bietet unsere Region?

Welche Änderungen müssen wir im Speiseplan vornehmen?

Welche Produkte möchten wir aus der Region beziehen?



Ändert sich die Kalkulation?

Sind diese Produkte in den gewünschten Mengen verfügbar?

Wie möchte ich das kommunizieren?

Knackpunkt Beschaffung

ökolandbau.de
das Informationsportal

Bio-Siegel Landwirtschaft Verarbeitung Handel Außer-Haus-Verpflegung **Bio im Alltag** Bildung Forschung Service

Bio im Alltag Bio Erleben Aktiv werden Mit Bio durch Stadt und Land

- Bio-Wissen
- Bio-Rezepte
- Bio-Warenkunde
- Bio Einkaufen
- Bio Erleben
- Demobetriebe Ökologischer Landbau
- BIOSpitzenküche
- Im Garten
- Interwies

Foto: Matthias Dahmert

Vorwerk Podemus

Ökologische Landwirtschaft und natürliche Fleischverarbeitung seit 1991

"Wir legen großen Wert auf die Transparenz des ganzen Unternehmens, so dass auch unsere Kundinnen und Kunden jeden Produktionsschritt nachvollziehen können beziehungsweise sich auf unserem Hof selbst von unserer Arbeit überzeugen können."

Ort: 01156 Dresden, Podemuser Ring 1
Internet: www.vorwerkpodemus.de


Imkerei Heynitz

Jonatan und Johanna Werner betreiben mit Hilfe ihrer 60 Bienenvölker die demeter Imkerei Heynitz

sachsen.de Sachsen Politik und Verwaltung Themen Service Wonach suchen Sie?

BioRegio Übergeordnete Seiten

AA Schriftgröße anpassen Kontrast erhöhen Animationen stoppen Seite vorlesen



Gesunde Bio-Lebensmittel aus deiner Region!

Einfach lecker und gesund: regionale Bio-Lebensmittel kannst du nun saisonal shoppen. Frisch für dich und schnell aufgetischt. Das ist echt nachhaltig und schont Klima und Umwelt.

FiBL Projekte GmbH

eine Gesellschaft von



Knackpunkt Beschaffung

Auenhof - Biogemüse aus Sachsen » Naturkost » Liefergebiet

ONLINE-SHOP

NATURKOST

- Abokiste
- Online-Shop
- Liefergebiet**
- Regionale Lieferanten
- Rezeptsammlung

Auenhof Liefergebiet

Lieferort und das jeweilige Liefergebiet (farbliche Kennzeichnung)

Montag*
Dienstag
Mittwoch
Donnerstag
Freitag

*Montag auf Anfrage

Auf Karte klicken um diese zu vergrößern.

Liefertag und das jeweilige Liefergebiet

Montag: auf Anfrage

Dienstag: Leipzig

FiBL Projekte GmbH

eine Gesellschaft von



Knackpunkt Beschaffung

SACHSEN
genießen

Immer wissen, wann was in Sachsen frisch ist.

■ frisch vom Feld
 ■ aus dem Lager
 nicht verfügbar

Sorte	Frühling			Sommer			Herbst			Winter		
	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember	Januar	Februar
Obst												
Apfel (früh)												
Apfel (spät)												
Aprikosen												
Birnen (früh)												
Birnen (spät)												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Himbeeren												
Johannisbeeren												
Kirschen												
Kulturheidelbeeren												
Pfirsiche												
Pflaumen												
Stachelbeeren												
Weintrauben												
Gemüse												
Blumenkohl												
Brokkoli												
Busch-/Stangenbohnen												
Chicorée												
Chinakohl												
Eisbergsalat												
Feldsalat												
Grünkohl												
Gurken												
Kartoffeln												
Knollensellerie												
Kohlrabi												
Kopfkohl (Weiß-/Rotkohl)												
Kopf-/Blattsalat												
Kürbis												
Lauchzwiebeln												
Möhren												
Paprika												
Porree/Lauch												
Radieschen												
Rettich												
Rhabarber												
Rosenkohl												
Rote Rüben												

FiBL Projekte GmbH

eine Gesellschaft von



Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft

Inhalte

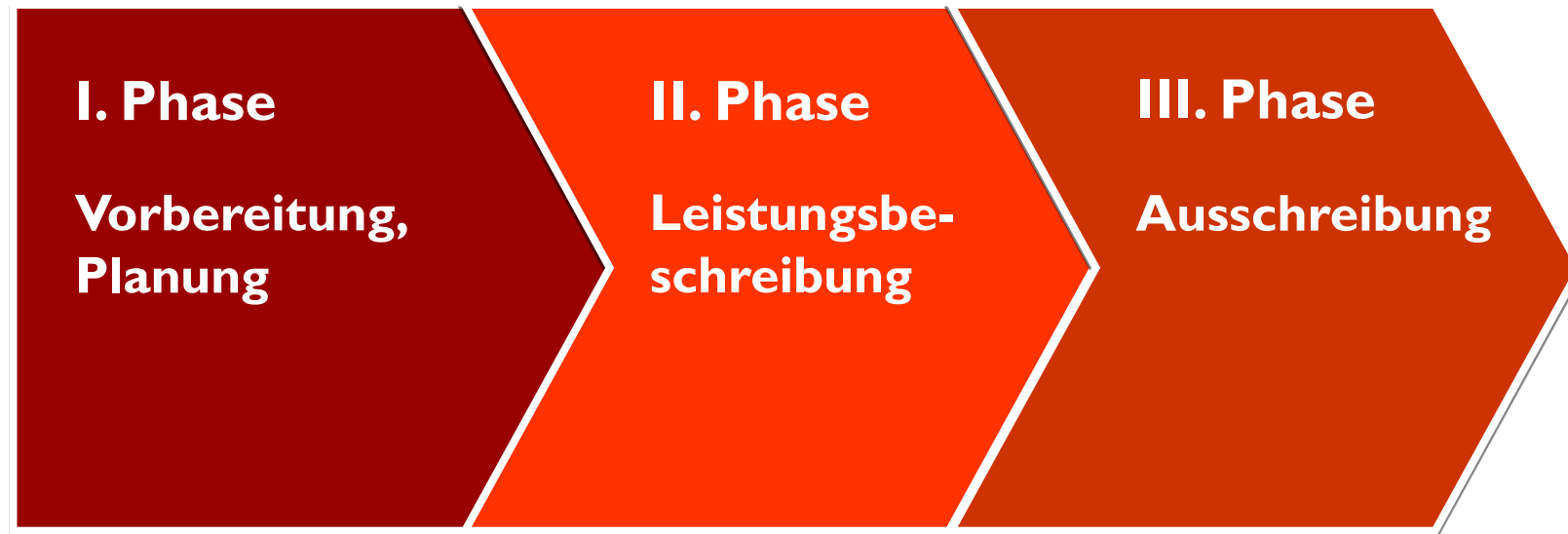
- Konzepte und Umsetzungsstrategien
- Ein paar „Knackpunkte“
- **Bio-Zertifizierung**
- Ausschreibung für ein Verpflegungsangebot

Inhalte

- Konzepte und Umsetzungsstrategien
- Ein paar „Knackpunkte“
- Ausschreibung für ein Verpflegungsangebot

Konzepte und Umsetzungsstrategien für ausschreibende Stellen

Durchdachtes Konzept als Grundlage für den Erfolg am Beispiel
von regional- oder ökologisch erzeugten Produkten



Planung im Vorfeld einer Ausschreibung

- Bedarfs- und Angebotsanalyse
- Markterkundung: Welcher Caterer ist geeignet
Wird häufig nicht beachtet: §28 VgV Markterkundung
(I) vor der Einleitung eines Vergabeverfahrens darf der Auftraggeber Markterkundungen zur Vorbereitung der Auftragsvergabe.... durchführen.
- Klärung: Wer ist in die Vergabe involviert?
Schule, Eltern- und Schülerbeiräte können involviert sein.
- Dieser Personenkreis kann auch in die Überprüfung eingebunden sein.
- Oft nicht bedacht: Qualitätskontrolle und Sanktionen

Planung im Vorfeld einer Ausschreibung

Bedarf und Angebot

- Welche Produkte gibt es in unserer Region?
- Welche Mengen sind verfügbar und sind sie es auch für den Großverbrauch?
- Ist vorverarbeitete Ware verfügbar?
- Welchen Mengenbedarf haben wir?

Tipp: Erstellung einer Marktanalyse vor der Ausschreibung

....Jede Veränderung beginnt mit dem ersten Schritt

Anja Erhart
FiBL Projekte GmbH
anja.erhart@fibl.org