

Mittagessen im Gymnasium Burgdorf Vergleich Anbieter**Planungsgröße 200 Portionen am Tag**

Stand 19.11.2008

	Firma Rauch Frischessen	Firma Apetito Tiefkühlkost	Fa. Sodexo Frischessen	Fa. Weber Frischessen
Vertragliche Bindung	nein	nein	1 bis 2 Jahre (möglichst Schuljahre) je nach Investitionsvolumen	Ja mindestens 8 Jahre pachtfrei
Preis pro Portion	max. 2,90 bis 3,00 € inkl. Kostenabrechnung und Essenausgabe	2,80 bis 3,30 € inkl. Essenausgabe (siehe unten)	2,70, 2,90 oder 3,10 € je nach ausgewähltem Essen. (Evtl. zuzügl. 0,20 € siehe Variante 2 unten)	2,20 bis 3,00 €
Kostenabrechnung mit Eltern/Kosten	0,10 € je Portion	1,54 € je Kind/Monat. (Erforderlich ist ein ISDN/DSL-Anschluss)	ist im Portionspreis enthalten	ist im Portionspreis enthalten
Essenausgabe/Kosten	0,30 - 0,40 € je Portion oder Stadt / Schule	müsste von Stadt/Schule organisiert werden	erfolgt über eine Kooperationsfirma und ist im Portionspreis enthalten.	ist im Portionspreis enthalten
Essensausgabe/Zeitbedarf	100 Essen - 1 Stunde	100 Essen - 1 Stunde	100 Essen - 1 Stunde	100 Essen - 1 Schulstunde
Vor- u. Nacharbeiten (Vorbereitung Geschirr, Abwasch), Zeitbedarf/ Kosten	für 100 Essen - Zeitbedarf 3 Stunden tgl. (Vorbereitung 0,5, Ausgabe 1 und Nachbereitung 1,5 Stunden) Sofern mehr Essen zeitgleich ausgegeben werden, müssten die Personalstunden erhöht werden. Dann sind auch zwei Kräfte parallel für die Ausgabe erforderlich.	1,5 für Vorbereitung 1,5 für Nachbereitung (Dieser Wert von insgesamt 4 Stunden inkl. Essenausgabe bezieht sich auf 100 Portionen. Sofern mehr Essen zeitgleich ausgegeben werden, müssten die Personalstunden erhöht werden. Dann sind auch zwei Kräfte parallel für die Ausgabe erforderlich.)	Vor- und Nacharbeiten (z.B. Abwasch) sind im Portionspreis enthalten.	ist im Portionspreis enthalten
Speisenplan für 14 Tage (Muster sind in den Anlagen beigefügt)	4 Wochen (16-Wochen-Rhythmus) Einzelne Essen wie Nudeln, Bratwurst mit Sauerkraut,	Ein Speisenplan liegt vor. Die Speisenpläne sind zertifiziert Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund	Der Speisenplan enthält drei Gerichte täglich. Er wird mit den Schülern zusammen erarbeitet. Der	siehe Anlage

	Firma Rauch Frischessen	Firma Apetito Tiefkühlkost	Fa. Sodexo Frischessen	Fa. Weber Frischessen
	Pommes usw. werden jedoch öfter angeboten (Kundenwunsch). Täglich werden drei Menüs angeboten sowie ein Salatteller)	mund (Optimix). sog. Dortmunder Tabelle	Speisenplan wird für jeweils einen Monat erstellt.	
Nährwertepan	Die Fa. legt die sog. Dortmunder Tabelle (Optimix), entwickelt vom Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund, zugrunde. Bei den Nährwerten ist von den gleichen Qualitäten wie bei Tiefkühlkost auszugehen. Eine Ernährungsberaterin steht der Firma zur Verfügung.	In Sortimentsliste enth./liegt vor	Ein Nährwertepan wird noch übersandt.	wird noch vorgelegt
Ablauf Essenszubereitung (Zeitplan)	Kochen ab ca. 7.00 – 7.45 Uhr Abfüllen ab ca. 8.15 – 9.00 Uhr Anlieferung ca. 10.15 Uhr	Vorbereitungszeit für Essenszubereitung beträgt ca. 1,5 Stunden.	Die Essenszubereitung in der Zentralküche in Sehnde beginnt abhängig von der Ausgabezeit (z.B. Kochen ab 10.00 Uhr, Abfüllen ab 12.00 Uhr, Ausgabe ab 13.00 Uhr).	Kochen ab ca. 9.30 Uhr
Vorbestellung - späteste Bestellung	14 Tage (Die Alternative wäre die Organisation in der Schule analog der Kindertagesstätten und eine Bestellung für die kommende Woche)	am Verzehrtag möglich (Realschule Burgdorf derzeit bis ca. 11.30 Uhr)	Vorbestellung ist vier Wochen vor dem Verzehrmonat erforderlich. Alternativ Bestellung über Internet zwei Tage vorher.	1 Woche im Voraus
späteste Änderung der Menge	bis 07.30 Uhr am Verzehrtag möglich.	Verzehrtag	Verzehrtag. Das gilt jedoch nur in bestimmten Fällen wie z.B. Krankheitsfall. Klassenfahrten u.ä. müssen früher angemeldet werden.	Nur bei Krankheit

	Firma Rauch Frischessen	Firma Apetito Tiefkühlkost	Fa. Sodexo Frischessen	Fa. Weber Frischessen
Gerätebedarf und Kosten	<p>2 Wärmewagen (werden kostenfrei von der Fa. zur Verfügung gestellt).</p> <p>Haushaltskühlschrank mit ca. 200 l , 500 €</p> <p>Tablettwagen/Servierwagen (Ablage)</p> <p>Geschirr, Tablett und Tablettwagen 9.000 € Geschirrschränke 8.000 €</p> <p>Wärmewagen werden kostenfrei von der Fa. zur Verfügung gestellt. Geschirrgestellung ist nicht möglich. Kellen werden mitgeliefert. Geschirr, Besteck, Tablett und Tablettwagen /Servierwagen müssten von der Stadt Burgdorf / Schule beschafft werden und sind in der Summe Geschirr enthalten</p>	<p>2 Kombidämpfer mit Wasserzu- und ablauf. (Kann bei Bedarf durch eine Dunstabzugshaube ergänzt werden. Diese würde bei 200 Portionen/Tag kostenfrei zur Verfügung gestellt werden).</p> <p>4 - 5 Tiefkühlschränke Tablettwagen/Servierwagen (Ablage)</p> <p>Geschirr, Tablett und Tablettwagen 9.000 € Geschirrschränke 8.000 €</p> <p>Kombidämpfer + Kühlschränke kostenfrei Geschirrgestellung ist nicht möglich. Geschirr, Bestecke, Tablett und Servierwagen/Tablettwagen müssten von der Stadt Burgdorf / Schule beschafft werden und sind in der Summe Geschirr enthalten</p>	<p>2 Wärmewagen je 1.000 € 2.000 €</p> <p>Geschirr, Tablett und Tablettwagen 9.000 € Geschirrschränke 8.000 €</p> <p>Eine kostenfreie Gerätegestaltung ist mit Aufpreis (max. 0,20 € pro Portion) möglich (Ausnahme Geschirrspüler). Geschirrgestellung ist nicht möglich. Geschirr, Bestecke, Tablett und Servierwagen/Tablettwagen müssten von der Stadt Burgdorf / Schule beschafft werden und sind in der Summe Geschirr enthalten</p>	<p>Geschirrschränke 8.000 €</p> <p>alle anderen Geräte (Ausstattung, Küchen- und Arbeitsgeräte) und das Inventar werden vom Betreiber gestellt</p>
Kosten für Stadt				
Geräte (s.o.)	17.500,00 €	17.000,00 €	19.000,00 €	8.000,00 €
zuzügl. techn. Ausstattung (s. Anlage 2)	97.000,00 €	97.000,00 €	97.000,00 €	110.000,00 €
Gesamt	114.500,00 €	114.000,00 €	116.000,00 €	118.000,00 €

	Firma Rauch Frischessen	Firma Apetito Tiefkühlkost	Fa. Sodexo Frischessen	Fa. Weber Frischessen
Bemerkungen	<p>Sofern eine Essenausgabe vor Ort organisiert wird, würde das Personal auch vor Ort gesucht bzw. könnte von der Stadt / Schule der Fa. Rauch vorgeschlagen werden.</p> <p>Räumliche und hygienische Voraussetzungen sind ausreichend</p> <p>Abfallentsorgung (Lebensmittelreste und Verpackungen) erfolgt über den Betreiber</p>	<p>Für die durch die Firma organisierte Essenausgabe, betragen die Mehrkosten je Portion ca. 1,00 - 1,20 €, ausgehend von 200 Portionen. (siehe oben)</p>	<p>Die Fa. benötigt einen generellen Vorlauf von rd. einem Monat bei einem Neustart mit dem Angebot.</p> <p><u>Variante 1</u> Anlieferung von fertiggekochtem Essen. Gekocht wird in Sehnde. Standzeit zwischen Abfüllen und Ausgabe beträgt ca.1 Stunde. Die Firma schließt Verträge mit den Eltern und rechnet auch mit diesen ab.</p> <p><u>Variante 2</u> - Mischküche Hier würden die Hauptkomponenten in Sehnde zubereitet. Sättigungsbeilagen müssten vor Ort gekocht werden. Dazu wären ein Herd, ein Kochkessel und ein kleiner Kombidämpfer mit einem Gesamtinvestitionswert von 20.000,00 € erforderlich. Eine Übernahme der Kosten durch die Firma hängt von der Vertragslaufzeit und von der Anzahl der Portionen ab. Die Kosten würden dann auf das Mittagessen ggf. umgelegt (max. 0,20 € je Portion).</p>	<p>Abfallentsorgung (Lebensmittelreste und Verpackungen) erfolgt über den Betreiber</p> <p>Der Betreiber stellt das erforderliche Personal.</p>