UNVERBINDLICHES ANGEBOT FÜR DIE GEMEINSCHAFTSSCHULE AM MORGENBERG

Sodexo auf einen Blick

Services, die Ihren Lebensalltag verbessern

Seit 1991 verbessert Sodexo mit seinen Services die Lebensqualität in Krippen, Kitas, Schulen und Internaten. Wir sorgen mit unseren vielseitigen Dienstleistungen und ganzheitlichen Konzepten dafür, dass sich junge Menschen täglich vollwertig und abwechslungsreich ernähren. So können sich die Einrichtungen voll und ganz auf ihre Kernaufgaben Bildung und Erziehung konzentrieren. Aus unseren regionalen Küchen werden ca. 1.200 Schulen und Kindertagesstätten verpflegt. Know-how, Flexibilität, ein konsequentes Qualitätsmanagement und qualifizierte sowie motivierte Mitarbeiter sind dabei wichtige Eckpfeiler für unsere Dienstleistungen.

Für Sie aus der Region

Die regionale Struktur von Sodexo (über 57 Küchenstandorte deutschlandweit) ermöglicht schnelles Handeln direkt vor Ort. Das hat den Vorteil, dass unser ganzes Know-how als führender Partner von Schulen und Kindereinrichtungen in Ihr Konzept einfließt, wir aber ganz in Ihrer Nähe sind. Unsere regionalen Teams bestehen u.a. aus Kundenbetreuern, Betriebsleitern und Küchenmitarbeitern. Sie erbringen Dienstleistungen vor Ort mit hoher Zuverlässigkeit und ermöglichen eine optimale Umsetzung. Wir kochen nicht nur für Sie in der Region, sondern arbeiten auch mit nationalen und regionalen Lieferanten zusammen. Etwa 55 Prozent des von Sodexo verarbeiteten Obstes und Gemüses stammen aus Deutschland. Auch Rindfleisch wird zu 79 Prozent, Schweinefleisch zu 95 Prozent und Geflügel zu 63 Prozent aus Deutschland eingekauft und verarbeitet.

Voll im Trend

Wir sind für unsere vegetarisch-vegane Menülinie Peter+Silie in der Kategorie „Food-Konzepte“ zum „Caterer des Jahres 2016“ ausgezeichnet worden. Gemeinsam mit den Sodexo-Köchen entwickelt Roland Trettl für unsere Betriebsrestaurants innovative, saisonale Rezepturen für diese Menülinie.

Unser Engagement

Wir wissen, dass die Welt nicht perfekt ist. Deshalb wollen wir weltweit die Lebensqualität für die Menschen im Alltag verbessern. Dazu gehört unser Engagement zur Förderung gesunder Lebensweise bei Kindern und Jugendlichen ebenso wie die Initiative „STOP Hunger" als Teil unseres umfassenden Nachhaltigkeitsplans für eine bessere Zukunft. Hierzulande unterstützen wir die Deutsche Tafel und wurden für dieses Engagement mit dem Tafel-Teller 2017 ausgezeichnet. Neu – WasteWatch: eine Initiative gemeinsam mit anderen Marktbegleitern, um Maßnahmen zu ergreifen, die zur Reduktion des organischen Abfallvolumens beitragen. Mehr Informationen zu Sodexos Nachhaltigkeitskonzept „Better Tomorrow" finden Sie auf www.sodexo.de.

Gesundes Essen und ausgewogene Speisepläne

Wir kochen für Kinder

Ihre Bedürfnisse zu kennen und sie in eine alters- und entwicklungsgerechte Verpflegung zu integrieren, ist seit vielen Jahren unsere Spezialität. Für volle Leistung brauchen Kinder Nährstoffe und Energie, und zwar in der richtigen Menge und Zusammensetzung. Das realisieren wir mit einem kindgerechten und abwechslungsreichen Speisenangebot, das sich am DGE*-Qualitätsstandard für Schulverpflegung orientiert. (*Deutsche Gesellschaft für Ernährung).

Dabei setzen wir diese Besonderheiten in der Verpflegung für Sie um:

- Hoher Frischkostanteil sowie regelmäßig Vollkorn
- Bevorzugter Einsatz regionaler und saisonaler Produkte ausgesuchter Lieferanten
- Fettarme und nährstoffschonende Zubereitung
- Milde Würzung mit Jodsalz und frischen Kräutern
- Zucker verantwortungsvoll dosiert
- Verwendung hochwertiger Pflanzenöle (z. B. Rapsöl)
- Keine Verwendung von Geschmacksverstärkern wie Natriumglutamat, Produkten aus Formfleisch, Alkohol, gentechnisch veränderten Lebensmitteln & Konservierungsstoffen (außer Nitritpökelsalz)

.

Kochen verstehen wir als Handwerk

Bei uns wird täglich frisch gekocht und zum Beispiel Soßen selbst hergestellt ebenso wie etwa Quarkspeisen und Kartoffelbrei. Die Zugabe von Zusatzstoffen ist ein Tabu. Guter, natürlicher Geschmack ist uns wichtig.
Unsere Speisepläne sind verständlich formuliert und transparent. Sie weisen pro Menü die Hauptnährwerte aus und enthalten zusätzlich jeden Monat neue Tipps und Wissenswertes. Ernährungsphysiologische Anforderungen bringen wir mit Essgewohnheiten und Vorlieben der Kinder und Jugendlichen sinnvoll in Einklang. Die Informationen aus regelmäßigen Gastbefragungen, Gesprächen in den Schulen, Kitas und mit Elternvertretern sowie aktuellen Studien liefern wertvollen Input.

Sonderkost

Sonderkostformen (entsprechend des beigefügten Musters "Sonderkostformular von Sodexo") ermöglichen auch den Kindern und Jugendlichen mit gängigen Allergien oder Lebensmittelun-verträglichkeiten die Essenteilnahme. Die Preise für die Sonderkost-Menüs werden separat kalkuliert. Ebenso finden verschiedene Glaubensrichtungen Berücksichtigung in unserer Speisenplanung.

Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten

Auf den Tellern landen saisonale Angebote. Das ist genauso gut für die Umwelt wie die bevorzugte Verwendung regionaler Produkte, Fisch aus nicht überfischten Beständen.

Darauf ist Verlass:

- Kurze Transportwege
- Rückführung der Speisereste an eine Biogasanlage
- Konsequente Anwendung von HACCP (weltweit anerkanntes Prüfsystem) und Einhaltung aller Normen und gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung
- Qualitäts- und Umweltmanagementsystem
- Externe Kontrollen, regelmäßige Audits und Rezertifizierung
- Transparente Grundsätze zur Lebensmittelsicherheit und Speisenqualität
- Strenge Lieferantenauswahl und -audits zur Einhaltung der Qualitäts- und Umweltkriterien

Ihr Mittagsmenü

Bis zu 2 vollwertige Mittagessen zur Wahl

- Davon mindestens eines vegetarisches Essen

Lunchpakete

- Für Wandertage oder Aktivitäten stellen wir Lunchpakete als Alternative zum Mittagessen bereit.

.

.

Verpflegungssystem – Variante 1

Cook & Chill: Frische auf den Punkt gebracht

Da Sie in Ihrer Einrichtung keine eigene Vollküche haben, ist das Cook & Chill-Verfahren eine gute Wahl für Sie. Cook & Chill garantiert Ihnen Frische, Qualität und guten Geschmack.

Und das funktioniert so: Die einzelnen Speisekomponenten werden in unserer Küche in Unterwellenborn für Sie frisch vorgekocht (Gargrad ca. 90%).

Und dann geht es für Sie so weiter:

- Direkt nach dem Garen kühlen wir die einzelnen Speisenkomponenten mit einem speziellen Schnellkühlverfahren auf 0 bis 4 °C herunter.
- Ohne Unterbrechung der Kühlkette transportieren wir das Essen zu Ihnen nach Triptis.
- In Ihrer Schule werden die Speisen dann in modernen Geräten punktgenau zur Pausenzeit regeneriert (erwärmt und fertig gegart), angerichtet und Ihren Schülern ausgegeben.

Frische Salate, Obst, Kräuter und Brot runden das Angebot optimal ab. Wir legen Wert auf Regionalität. Was die Mitarbeiter angeht, aber auch die Lieferanten und Produkte.

Unsere Erfahrungen mit diesem Produktionsverfahren über viele Jahre hinweg und die damit verbundenen Vorteile schätzen unsere Kunden sehr.

Leistungen vor Ort

Vor- und Zubereitung der Speisen | Bereitstellung der Komponenten | Transport zu Ihrer Einrichtung | Bereitstellung von Konvektomaten, Kühlschrank und moderner Speisentransportbehälter (Thermoporte) | Hygienisch einwandfreie Entsorgung der Speisenreste | Rückführung der umweltfreundlichen Umverpackungen | Bestell- und Abrechnungsservice | Kundenbetreuung | Bereitstellung von Aktions- bzw. Lehrmaterialien bei Sodexo Aktionen | Qualitäts- und Umweltmanagementsystem

Verpflegungssystem – Variante 2

Sodexo Frischkost-Warmanlieferung

Ihr Essen wird unter Leitung unseres erfahrenen Betriebsleiters Herr Appelfelder täglich frisch in unserer nahe gelegenen Regionalküche in Unterwellenborn zubereitet. Kurze Wege, modernes Equipment, schonender Transport und optimierte Logistik sorgen dafür, dass die frisch gekochten Komponenten nicht nur pünktlich, sondern auch heiß und qualitätsgerecht in Ihrer Einrichtung ankommen.

So bleibt Heißes heiß, Kaltes kalt und Frisches frisch

Wärme- oder kälteisolierende Thermoporte halten die Temperatur und schützen die frisch gekochten Speisenkomponenten. Unser Transportsystem “4-in-1“ sorgt darüber hinaus dafür, dass auch sehr empfindliche Lebensmittel wie zum Beispiel gedünstetes Fischfilet oder Gemüseschnitzel einwandfrei ankommen. Die ausgefeilte Logistik gewährleistet eine schnelle Anlieferung und geringste Warmhaltezeiten. Wärmewagen vor Ort sichern die Temperatur bis zum Ende der Mittagspause.

Leistungen vor Ort

Vor- und Zubereitung der Speisen | Bereitstellung der Komponenten | Transport zu Ihrer Einrichtung | Bereitstellung Wärmewagen, Kühlschrank und moderner Speisentransportbehälter (Thermoporte) | Hygienisch einwandfreie Entsorgung der Speisenreste | Rückführung der umweltfreundlichen Umverpackungen | Bestell- und Abrechnungsservice | Kundenbetreuung | Bereitstellung von Aktions- bzw. Lehrmaterialien bei Sodexo Aktionen | Qualitäts- und Umweltmanagementsystem

Essenausgabe

Auf unseren Service ist Verlass

Unser Ziel ist es, Sie in Ihrer Schule zu unterstützen, indem wir Ihre Lebensqualität verbessern und das Wohlbefinden von Kindern und Jugendlichen fördern. Denn Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen! Aus diesem Grund ist es uns wichtig, dass Ihnen unser Essen schmeckt und Sie von unserem Service begeistert sind. Deshalb setzen wir bei Ihnen vor Ort gut geschulte und freundliche Servicemitarbeiter ein, die vertraut sind im Umgang mit Kindern und Jugendlichen. Sie sorgen bei Ihnen für kompetenten und zuverlässigen Service während der Pausenzeiten.
In Ihrer Schule werden 2 Mitarbeiter eingesetzt. Wenn Sie es wünschen, erhält das bestehende Personal ein Beschäftigungsangebot. So wird sichergestellt, dass die bewährten Ausgabeprozesse auch nach einem Neustart reibungslos durchgeführt werden können.

Folgende Leistungen beinhaltet unser Service

- Vorbereitung der Mittagsausgabe inkl. Waschen und Anrichten der Salate sowie Portionieren der Desserts etc.
- Regenerieren/Endgaren der Speisen (je nachdem welches System angeboten wird)
- Ausgabe der Menüs
- Vor- und Nachbereitung der Essenausgabe - Reinigung und Desinfektion des Küchenbereiches, sowie Reinigung von Geschirr und Besteck
- Bereitstellung bzw. Ersatzbeschaffung von Geschirr und Besteck sowie Ausgabebesteck
- Kontrolle der angelieferten Ware und Temperaturmessung der Speisen einschließlich Dokumentation
- Bereitstellung von Spül- und Reinigungsmitteln sowie Berufskleidung
- Regelmäßige Schulungen nach gesetzlichen Vorgaben in den Bereichen Hygiene, Ordnung, Sauberkeit und Arbeitsschutz
- Regelmäßige Kommunikation und Kontrolle der Abläufe durch einen Teamleiter

Kundenbetreuung mit System

Basis für erfolgreiche & vertrauensvolle Zusammenarbeit

Gute Kommunikation ist die Basis für eine erfolgreiche und vertrauensvolle Zusammenarbeit. Deshalb überlassen wir nichts dem Zufall. Unsere Kundenbetreuung mit System gewährleistet, dass Sie stets gut informiert und beraten sind. Und dass Sie die aktuell bewegenden Themen sowie Ihre Erwartungen regelmäßig mit uns besprechen und abstimmen können.

Darauf können Sie zählen

- Persönliche und feste Ansprechpartner d.h. einen direkten Kontakt in die Küche oder zu Ihrem Kundenbetreuer
- Regelmäßige Informationen für die Eltern zur Verpflegung, Organisation und über Sodexo (z. B. Elternbriefe, News)
- Auf Wunsch Teilnahme an Elternabenden, Unterstützung am Tag der offenen Tür sowie Verleih unseres Glücksrades, bei dem Spannung und Spiel mit einem kindgerechten Ernährungsquiz kombiniert wird
- Unser Servicecenter ist bei allen Fragen rund um Anmeldung, Bestellung und Abrechnung für Sie da

Aktionen zur Nachhaltigkeit und gesunder Ernährungsweise

Spiel, Spaß, gesunde Ernährung und vieles mehr

Mit viel Spaß, Spannung und Kreativität, ganz ohne erhobenen Zeigefinger, versuchen wir den Kindern, die Themen gesunde Ernährung, Umweltbewusstsein und den respektvollen Umgang miteinander näherzubringen. Denn für uns ist es eine Herzensangelegenheit, unseren jungen Gästen eine gesunde und nachhaltige Lebensweise durch altersgerechte Aktionen zu vermitteln. Daher bieten wir Ihrer Schule folgendes an:

Figurentheaterstück

- Das Theaterstück „Ein Volltreffer für Paule“ erzählt eine Geschichte, die Mut macht, seine Ziele und Wünsche nicht ins Abseits zu stellen, sondern offensiv dafür einzustehen.

cook@school

- Von den Profis lernen: Sodexo kommt samt mobiler Küche und frischen Lebensmitteln in die Schule. Dann geht es los. Unter Anleitung eines Profikochs haben die Schüler die Gelegenheit, ein vollwertiges und leckeres Menü zu kochen und erfahren dabei viele Tricks und Tipps. Die kleinen Kochlehrlinge erhalten zum Schluss ein Kinderkochbuch mit vielen leckeren Rezepten und zum Nachkochen für zu Hause.

Schülerexkursionen

- Frisch vom Feld! Wir fahren mit ihren Schülern direkt zu unseren regionalen Partnern. Dort lernen die Schüler beispielsweise, wo die Milch herkommt oder können frisch Kartoffeln vom Feld ernten. Wir stellen für alle Ausflüge, außerhalb der Schule, ein ausgewogenes Lunchpaket zusammen.

Ernährungsworkshops (geeignet für die 3. bis 4. Klassenstufe)

- Für eine Unterrichtsstunde kommt unsere Kundenbetreuung zu Ihnen in die Schule. Die Schüler lernen gemeinsam auf spielerische Weise das „kleine ABC der gesunden Ernährung".

Aktionen im Eventkalender

- Unsere Food-Aktionen finden 3x im Jahr statt. „Hin & Veg“ ist ein Beispiel für unsere vielfältigen Aktionen, bei der die Schüler für eine Woche coole vegetarische und vegane Gerichte kennenlernen. Dazu gibt es Gewinnspiele und vieles mehr.

Bestellung und Abrechnung – Einfach nur kinderleicht

NEU: Online-Registrierung

Bevor es mit der Bestellung des Mittagessens losgeht, registrieren sich die Schüler einmalig auf der Website essen-bei-sodexo.de. Der Registrierungsprozess ist einfach und schnell. Nach erfolgreicher Registrierung kann der Schüler seine persönlichen Daten wie z.B. eine neue Adresse, geänderte Bankdaten und vieles mehr jederzeit ändern.

Online-Bestellmöglichkeiten

Auch die Online-Bestellung ist flexibel und kinderleicht.

Über die Website essen-bei-sodexo.de

- Am Computer zu Hause mit dem Smartphone oder Tablet im mobilen Internet.

Per App über die neue So hAPPy 2.0

- Die App gibt es als iOS-Version im Apple App Store und für Android-Geräte bei Google Play ist

Zentrale Funktionen von Web & App

- Bequemes Bestellen sowie Um- und Abbestellen des Essens ohne Plugins
- Zentraler Login-Bereich
- Anlegen und Verwalten mehrerer Profile
- Übersichtlicher Warenkorb
- Feedback abgeben direkt zum gewählten Essen
- Umfassender Hilfebereich

Bestellnachweis und Umbestellungen

Als Bestellnachweis erhält jeder angemeldete Schüler seinen persönlichen Transponder.
Er ist die tägliche Eintrittskarte zum Essen. Nachbestellungen-, Ab- bzw. Umbestellungen sind im Internet, per Telefon, Fax oder E-Mail bis 2 Tage im Voraus bzw. online und im Krankheitsfall auch bis 8:00 Uhr am selben Tag möglich.

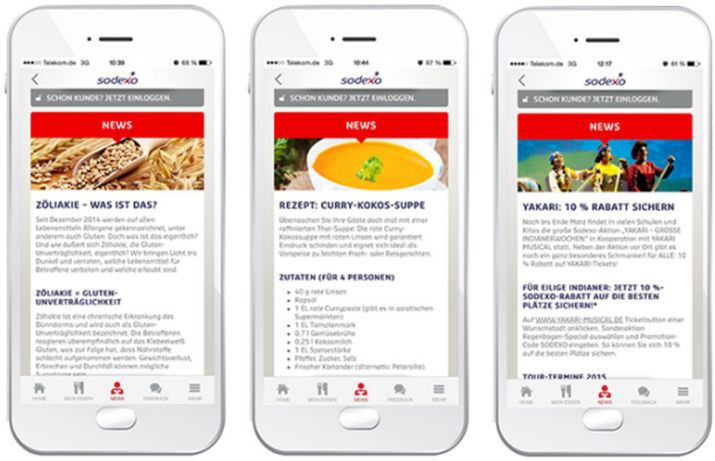
Abrechnung

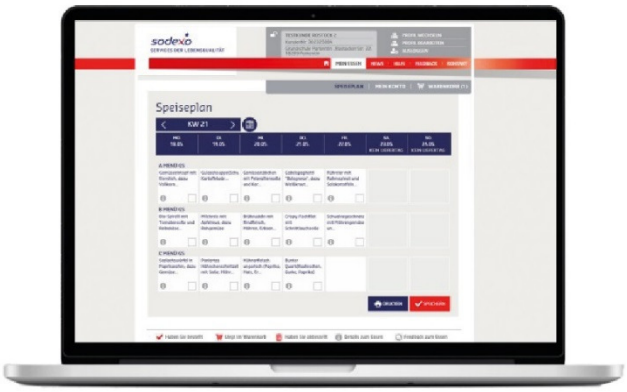
Die Abrechnung erfolgt bargeldlos per Überweisung im Prepaidverfahren mit integriertem Guthabensystem oder per SEPA-Lastschrifteinzug im Folgemonat – direkt mit den Eltern.
Auf Wunsch ist auch eine (Sammel-) Rechnungslegung an den Träger möglich, die Abrechnung erfolgt dann bargeldlos als Sammelrechnung am Monatsende.

Gut zu wissen

Auf der modernen Website und in der App werden regelmäßig News und Tipps aus der Ernährungswelt veröffentlicht.

- **Ernährung –** Tipps zu saisonalem Obst und Gemüse, Infos zu aktuellen Ernährungsthemen
- **Rezepte –** Leckere Rezepte für die ganze Familie, leicht nachzugucken und schnell zubereitet
- **Spiel und Spaß –** Infos zu aktuellen Sodexo-Aktionen und Gewinnspielen sowie tolle Mal- und Bastelvorlagen zum Herunterladen





Preis & Leistung – Fair und ausgewogen

Grundlagen unserer Preiskalkulation

Essenteilnehmer / Verpflegungstage:

- ca.140 Portionen an 5 Tagen/Woche (Montag – Freitag)

Angebot:

- Bis zu 2 Wahlessen

Verpflegungssystem:

- Variante 1 - Sodexo Cook & Chill (Kühlkostanlieferung)
- Variante 2 – Sodexo Frischkost-Warmanlieferung

Abrechnung:

- Bargeldlos direkt mit den Eltern

Vertragslaufzeit:

- 3 Jahre (Grundlage bildet der Sodexo-Mustervertrag)

Öffnungszeiten:

- Von 11.15 bis 13.30 Uhr

Investitionen:

- 1 Konvektomat

Preise

Alle genannten Preise verstehen sich als Bruttopreise inklusive Servicedienstleistung und der derzeit gültigen Umsatzsteuer.

Variante 1 – Cook & Chill

Module	Gesamtpreis inkl. MwSt.
Mittagsmenü A,B	**3,65 €**

Variante 2 – Frischkost-Warmanlieferung

Module	Gesamtpreis inkl. MwSt.
Mittagsmenü A,B	**3,30 €**

Anlagen

Sodexo SCS GmbH
Musterstraße 2
PLZ Ort

Ihr Kontakt

Andy Fallenstein
Verkaufsgebietsleiter
Telefon: 0151-26442671
E-Mail: andy.fallenstein@sodexo.com

Conny Appelfelder
Betriebsleiter Küche Unterwellenborn
Telefon: 03671-614542
E-Mail: conny.appelfelder@sodexo.com