



INNOVATIVES NETZWERK CO-OPERIERENDER
UNTERNEHMEN ZUR BESCHLEUNIGUNG
DER ENTWICKLUNG

SYSTEMGASTRONOMISCHES ANGEBOT IN DER SCHULVERPFLEGUNG



HANDBUCH FÜR LIZENZNEHMER DES
DR. HOPPE FREE-FLOW-MENSAKONZEPTES

Deutschland, im November 2007

Inhalt

1.	Vorwort	6
2.	Dr. Hoppe Bio-Catering.....	8
2.1	Hintergründe	8
2.2	Qualitätsgrundsätze	9
2.2.1	100% ökologische Zutaten.....	9
2.2.2	Hoher Anteil an Frischware.....	10
2.2.3	Optimale Zusammenstellung der Speisen	10
3.	100% Bio	12
3.1	Was ist ökologische Lebensmittelwirtschaft?	12
3.1.1	Was darf „Bio“ genannt werden?	12
3.2	Bio-Pflanzenbau	13
3.3	Bio-Viehwirtschaft	13
3.4	Was darf ins Bio-Lebensmittel?	14
3.4.1	Zusätze und Behandlung	14
3.4.2	Gentechnik	14
3.5	Die besondere Qualität ökologischer Lebensmittel	15
4.	Das Free-Flow Mensasystem	16
4.1	Zutritt zur Mensa.....	17
4.2	Die Essensstationen	17
4.2.1	Wok-Station.....	18
4.2.2	Menüstation.....	18
4.2.3	Salatbar	19
4.2.4	Pastastation.....	19
4.2.5	Pizzastation	20
4.2.6	Dessertstand	20
4.2.7	Getränkestand	21
4.2.8	Abräumstation	21
4.3	Konzeptstufen.....	22
4.3.1	Basis-System.....	22
4.3.2	Erweitertes System.....	22
4.4	Speisepläne	23
4.4.1	Standards im Speiseplan	23
4.4.2	Aushang der Speisepläne.....	23

4.4.3	Beispielspeiseplan	23
5.	Bestellung und Anlieferung.....	26
5.1	Bestellung	26
5.1.1	Meldepflicht der Schule	26
5.1.2	Annahme der Speisen	29
5.1.3	Reklamation	29
6.	Lagerung der Lebensmittel	30
6.1	Trockenlager.....	30
6.2	Kühlager	30
6.2.1	Vorgaben zur Lagerungstemperatur verschiedener Lebensmittel	30
6.2.2	Empfehlungen für einen durchschnittlichen Lagerbestand	31
7.	Zubereitung, Ausgabe und Rücknahme	32
7.1	Speisenregenerierung.....	32
7.1.1	Regenerierungsanleitungen.....	33
7.1.2	Regenerierungsempfehlungen für Rational-Geräte.....	34
7.2	Frische Zubereitung in der Schulküche	37
7.2.1	Zubereitung der Salate	37
7.2.2	Salatsaucen.....	37
7.2.3	Zubereitung der Pizza.....	38
7.2.4	Nachwürzen, Gewürzregale.....	38
7.3	Essensausgabe	39
7.4	Rücklauf und Entsorgung.....	39
7.4.1	Rückmeldung.....	39
7.5	Qualitätskontrolle	40
7.5.1	Verfahren beim Abkühlen	40
7.5.2	Verfahren beim Warmhalten	40
7.6	Vorgaben über Zulieferer von Frischwaren	41
7.6.1	Zulieferer	41
7.6.2	Verfahren bei Nahrungsmittel-Engpässen	41
8.	Hygiene	42
8.1	Hygieneschulung des Gesundheitsamtes	42
8.2	Basishygiene	42
8.3	Hygieneregeln bei Schülerhelfern.....	42
8.4	Eltern und andere Helfer	47
8.5	HACCP-Konzept	48
8.5.1	Was bedeutet HACCP?	48
8.5.2	Temperaturen.....	48

8.5.3	Prozesse	48
8.6	Formblätter (Reinigung, Temperatur Essen, Kühlung)	49
9.	Inventar	50
9.1	Speisenvorbereitung	50
9.1.1	Elektrischer Gemüseschneider	50
9.2	Speisenzubereitung	51
9.2.1	Kombidämpfer	51
9.2.2	Elektroherd	51
9.3	Reinigung	52
9.3.1	Spülmaschine	52
9.3.2	Spülbecken.....	52
9.3.3	Waschmaschine	52
9.4	Kühl- und Tiefkühleinrichtungen	52
9.5	Warmhaltebehälter	52
9.6	Zubehör	53
9.6.1	Kochgeschirr.....	53
9.6.2	Kleinbedarf:	53
9.7	Geschirr.....	54
9.8	Bedarfsübersicht Einrichtung	58
9.9	Kleidung und Wäsche	60
9.9.1	Vorgaben zur Bekleidung	60
9.9.2	Reinigung	60
9.10	Optionale Vereinbarungen.....	61
9.10.1	Individuelle Wahl der verschiedenen Stationen.....	61
9.10.2	Verpflichtende Essensteilnahme.....	61
9.10.3	Veröffentlichung der Speiserestmenge	61
10.	Personal.....	62
10.1	Personalbedarfsdeckung.....	62
10.1.1	400-Euro / Minijob	62
10.1.2	Ein-Euro-Kräfte.....	62
10.1.3	Honorarkräfte.....	63
10.1.4	Schülerhelfer	63
10.1.5	Freiwillige Helfer	63
10.2	Empfehlungen zur Personalplanung	64
10.2.1	Beispiel für Personalplanung pro 100 Schüler	64
10.3	Einweisung, Schulung	69
11.	Finanzen und Abrechnungssysteme	69

11.1	Preisfestlegung.....	69
11.2	Zahlungsmöglichkeiten und Abonnements für Schüler	69
11.2.1	Abonnement	69
11.2.2	Einzelmarken.....	69
11.2.3	Probemonat.....	69
12.	Haftung	70
12.1	Haftungsschwelle	70
12.2	Fehlbestellungen	70
13.	Kontakt.....	71
13.1	Anschrift.....	71
13.2	Bankverbindung	71
13.3	Ansprechpartner.....	71