

**Vereinbarung zum Betrieb der Mensa
an der Staatlichen Realschule Coburg II
mit Pausenverkauf**

zwischen

der Schulleitung der Staatlichen Realschule Coburg II, Herrn Reisenweber

und

Betreiber – Name und Adresse einsetzen

Die Grundlage des Mensabetriebs bilden Beschlüsse des Ausschusses für Bildung, Kultur und Sport des Landkreises Coburg. Über das Essensangebot und die Öffnungszeiten der Mensa entscheidet das Schulforum mit. Auf dieser Grundlage werden folgende Festlegungen getroffen:

❖ Grundlagen

- Das Essensangebot in der Mensa und der Pausenverkauf erfolgt auf der Grundlage der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Durch eine Kennzeichnung ist das jeweilige Menü als das Gericht auszuweisen, bei dessen Verzehr die Einhaltung der DGE-Standards gewährleistet ist.
- Der Betreiber ist für die Einhaltung der gesundheitsrechtlichen sowie hygienerechtlichen Anforderungen, die sich aus gesetzlichen Vorschriften ergeben, vollumfänglich verantwortlich.
- Bei der Auswahl des Personals ist auf freundliches Auftreten sowie kommunikative Fähigkeiten zu achten. Alle eingesetzten Personen müssen ein erweitertes Führungszeugnis ohne einschlägige Einträge vorweisen.

❖ Nutzer

- Die Angebote in der Schulmensa richten sich ausdrücklich an alle Mitglieder der Schulfamilie – Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte, Eltern und Personal der Schulen.
- Gäste der Schulleitung oder des Sachaufwandsträgers sind bis zum Morgen des Tages anzumelden.

❖ Bei der Anlieferung der Lebensmittel und Entsorgung von Speiseresten sollte auf den Schulbetrieb Rücksicht genommen werden.

❖ Essenszeiten

- Frühstücksangebot von Mo. – Fr. in der Zeit von 7:15 – 7:45 Uhr
- Pausenverpflegung in der Mensa in der Zeit von 9:25 Uhr bis 9:45 Uhr und von 11:15 bis 11:30 Uhr
- Mittagsangebot in der Mensa von Mo – Do in der Zeit von 12:15 Uhr bis 13:45 Uhr
- Kioskangebot in der Mensa von Mo – Do in der Zeit von 12:55 Uhr bis mindestens 14:30 Uhr

❖ Speisenpläne

- Der Betreiber der Mensa erstellt Speisenpläne, die mindestens drei Wochen vorab im Buchungssystem einsehbar sind.
- In die Speisepläne sind Angaben über verwendete Fleischsorten und kennzeichnungspflichtiger Inhaltsstoffe und Allergene verbindlich aufzunehmen.
- Zur regelmäßigen Prüfung des Angebots, wird Feedback von den NutzerInnen der Mensa mittels Feedbackbogen eingeholt.
- Die Küche beteiligt sich an einem Austauschkreis über Essensangebote bzw. Planung von Feiern.

❖ Buchungen

- Die Buchung des Essens erfolgt in der Regel über ein digitales Buchungssystem.
- Die Buchung kann bis 8:00 Uhr des jeweiligen Tages via Internet über das Bestellterminal erfolgen.
- Eine Stornierung kann bis 8:30 Uhr des jeweiligen Tages erfolgen.
- Gäste können am Tag bis spätestens 08:30 Uhr angemeldet werden. Nicht angemeldete Gäste können das Tagesgericht essen, soweit noch Kapazitäten vorhanden sind.
- Darüber hinaus ist am Kiosk Barzahlung möglich. Dort können Essensgutscheine für warmes Mittagessen zu einem Mehrpreis von 0,50 € erworben werden.

❖ Preise

- Die Preise für das 3-gängige Mittagessen sind gestaffelt und reichen (inkl. Tischgetränk) von 4,00 € für das Tagesgericht bis zu 6,50 € für spezielle Angebote. Schülerinnen und Schüler der Staatlichen Realschule Coburg II erhalten die Speisen 0,50 € billiger.
- Im Barverkauf kostet jedes komplette Mittagessen 0,50 € mehr. Ausgenommen hiervon ist das jeweilige Tagesgericht aus der Linie, die nach den DGE-Qualitätsstandards gekocht wird. Dieses Gericht ist auch im Barverkauf für Schülerinnen und Schüler für 3,50 € und für alle anderen Personen für 4,00 € erhältlich.
- Die Preise für die Angebote an den Kiosken und für Getränke sind mit dem Schulforum auf der Grundlage der Kalkulationen des Betreibers abzusprechen und schriftlich zu protokollieren. Sie gelten jeweils für mindestens ein Schuljahr.

❖ Zubereitungsarten / Angebot

- In der Mensa werden ausschließlich in der Zubereitungsküche vor Ort selbst hergestellte Speisen angeboten. Konserven und Fertigprodukte sind nicht zulässig.
- Das Getränkeangebot ist mit den Schulen abzusprechen. Alkohol und Limonaden sind nicht zugelassen.
- Das Frühstück sollte neben Brötchen auch Obst und Joghurt enthalten.
- Beim Pausenangebot werden neben Brötchen auch ein kleiner warmer Snack (nach Möglichkeit im täglichen Wechsel), sowie Gemüse und Obst bereitgestellt. Darüber hinaus wird Schulmilch angeboten.
- Getränke: An der Schule werden Milchgetränke, Saft, Wasser und Saftschorlen sowie für Lehrkräfte und Oberstufe Kaffeegetränke angeboten.
- Ein Mittagessen besteht aus einem Hauptgericht, Beilagensalat oder Suppe und einem Nachtisch sowie einem Tischgetränk (Wasser oder Tee).
- Es wird täglich mindestens ein vegetarisches Gericht, ein weiteres warmes Hauptgericht und ein Salatteller mit Beilagen als Hauptgericht angeboten.

- Salat wird über Selbstbedienungstheken angeboten und kann nachgeholt werden. Beilagen können ebenfalls nachgeholt werden.
 - Bei den Angeboten in den Kiosken und beim Frühstück wird besonderer Wert auf eine gesunde Ernährung gelegt. Der Betreiber stellt das Angebot selbständig und bedarfsgerecht im täglichen Wechsel zusammen. Es dürfen nur zwei Süßigkeiten im Angebot sein. Die Angebotsauswahl und die Preis sind im Schulforum zu beschließen.
 - Am Freitag wird kein warmes Mittagessen angeboten.
- ❖ **Essensausgabe**
 - Bei der Ausgabe der Essen ist so viel Personal einzusetzen, dass die Wartezeit nicht länger als fünf Minuten beträgt.
 - Der Kiosk in der Mensa ist in der Mittagszeit ebenfalls mit ausreichend Personal zu besetzen.
 - An der Schule werden Getränkeautomaten in Absprache mit dem Sachaufwandsträger und der Schulleitung aufgestellt. Es besteht auch die Möglichkeit zur Aufstellung von Automaten für Snackangebote.
 - ❖ Die Schule benennt einen Ansprechpartner zum Austausch der Belange der Schule mit dem Betreiber. Sie teilt diesen Ansprechpartner auch den Eltern sowie den Schülern mit.

Coburg, den

Coburg, den

Klaus Reisenweber

Realschuldirektor

Betreiber