



## Vorstellung / Konzepte – OFW GmbH

# Themen



## 1. Speisenangebot & Ernährung

- DGE-angepasstes Speisenangebot
- Berücksichtigung von Allergiekost
- Teilnahme an themenbezogenen Aktionen (z. B. Gesundheitstage)

## 2. Qualitätsmanagement & Feedback

- Anforderungen an die Speisenqualität
- Feedback-Aktionen zur kontinuierlichen Verbesserung
- Einbindung von Schüler\*innen und Eltern

## 3. Organisation: Anmeldung & Bestellung

- Webbasierter Online-Account und App für SuS, Lehrkräfte, Gäste
- Bestellfristen und Abmeldung bei Krankheit
- Kontaktmöglichkeiten: Servicezeiten und E-Mail

## 4. Bezahlung & Ausgabe

- Vorkasse-System
- Chipkartenausgabe (Pfandregelung, Verlustverfahren)

## 5. Information & Teilhabe

- Elternbriefe (auch digital über die Schulwebsite)
- Bildung und Teilhabe (BuT): Ablauf und Abwicklung

# Antworten:



## 1. Speisenangebote

Das Speisenangebot ist an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) orientiert

Angeboten wird täglich ein klassisches Menü (Menü 1) sowie eine vegetarische Alternative.

Ein Teil der eingesetzten Lebensmittel stammt aus regionaler Produktion

Mind. 30 % Bio-Anteil in den Warengruppen: Milchprodukte, Obst/Gemüse, Getreide, Kartoffeln, Fleisch

Auf individuelle Allergien wird bei Vorlage eines ärztlichen Attests gezielt eingegangen.

Teilnahme an themenbezogenen Aktionen & Gesundheitstagen sowie Elternabende und Tag der offenen Türen

# Speiseplan:



Speiseplan vom 09.06.25 bis 13.06.25



KW	09.06.2025	10.06.2025	11.06.2025	12.06.2025	13.06.2025
24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>		Cheeseburger vom Rind, dazu Kartoffelwedges und Cole Slaw Salat, Obst der Saison	Putengyros mit Reis und Tzatziki dazu Weißkrautsalat	Kartoffel-Erbseneintopf mit Rindswurst und Baguette, Obst der Saison	MSC-Wildlachsfilet in Zitronensoße mit Risoléekartoffeln und Mischgemüse, Bananenquark
BE Hauptgericht		P: 9 BE S: 9 BE	P: 5,5 BE S: 6 BE	P: 6 BE S: 7 BE	P: 3,5 BE S: 3,5 BE
BE Salat		P: 1 BE S: 1,5 BE	P: 0,5 S: 0,5 BE		
BE Dessert		siehe Aufsteller FruchtTankstelle		siehe Aufsteller FruchtTankstelle	P: 0,5 BE S: 0,5 BE
Allergene		R,1,2,4,9,11,15,19,20a,21,23,24,31	G,2,11,15,19	R,1,2,6,20a,20b,20c	15,19,27
<b>Menü 2 DGE ovo-lacto-vegetabil</b>		Gemüse-Cheese-Burger, dazu Kartoffelwedges und Cole Slaw Salat, Obst der Saison	Käsespätzle mit Schmelzwiebeln und Salat	Kartoffel-Erbseneintopf dazu Baguette, Obst der Saison	Marokanische Couscous-Gemüsepfanne und Joghurt dip, Salat dazu Sonnenblumenkerne, Bananenquark
BE Hauptgericht		P: 11,5 BE S: 11,5 BE	P: 5,5 BE S: 7 BE	P: 6,0 BE S: 7,0 BE	P: 3,5 BE S: 5 BE
BE Salat		P: 1 BE S: 1,5 BE	siehe Aufsteller SalatBar		siehe Aufsteller SalatBar
BE Dessert		siehe Aufsteller FruchtTankstelle		siehe Aufsteller FruchtTankstelle	P: 0,5 BE S: 0,5 BE
Allergene		F,1,2,4,9,11,15,19,20a,21,23,24,31	F,15,19,20a,31	V,20a,20b,20c	F,15,19,20a,22,23
<b>Lactose- und Glutenfreie- Kost</b>		Spaghetti mit Tomatensoße Salat, Obst der Saison	Putengyros mit Reis und Joghurt dip, Weißkrautsalat	Kartoffel-Erbseneintopf dazu Brötchen, Obst der Saison	MSC-Wildlachsfilet in Zitronensoße mit Risoléekartoffeln und Mischgemüse, Fruchtjoghurt
BE Hauptgericht		P: 7,5 BE S: 8,5 BE	P: 5,5 BE S: 5,5 BE	P: 5,5 BE S: 6 BE	P: 3,5 BE S: 3,5 BE
BE Salat		siehe Aufsteller SalatBar	P: 1,5 BE S: 2,0 BE		
BE Dessert		siehe Aufsteller FruchtTankstelle		siehe Aufsteller FruchtTankstelle	P: 1,5 BE S: 1,5 BE
Allergene		V,11,15	G,2,11,15	V,25	12,15,27
<b>Salatbuffet</b>		täglich wechselndes Salatangebot	täglich wechselndes Salatangebot	täglich wechselndes Salatangebot	täglich wechselndes Salatangebot
BE Salat					
Allergene		siehe Aufsteller	siehe Aufsteller	siehe Aufsteller	siehe Aufsteller
<b>Pastagericht</b>		täglich wechselndes Pastagericht	täglich wechselndes Pastagericht	Lasagne al forno vom Rind	täglich wechselndes Pastagericht
BE Hauptgericht				P: 5 BE S: 6 BE	
Allergene		siehe Aufsteller	siehe Aufsteller	R,11,15,19,20a	siehe Aufsteller

Wir verarbeiten Kartoffeln, Obst, Gemüse und Eier aus der Region!

P = Primarstufe S = Sekundarstufe

# Antworten:



## 2. Qualitätsmanagement & Feedback

Regelmäßige Überprüfung der Speisenqualität anhand definierter OFW-Kriterien.

Feedback-Aktionen mit Schüler\*innen, Eltern und Lehrkräften zur Weiterentwicklung des Angebots

Jährliche Umfragen zur Zufriedenheit mit Essen, Ablauf und Service.

Teilnahme der Verpflegungsträger an Elternabenden und dem Tag der offenen Tür zur Information und zum Austausch.

Enge Zusammenarbeit mit den Schulen durch regelmäßige Besprechungen und Rückmeldeschleifen.

# Fragebögen und Auswertung

**OPEN CATERING**  
*Mittelschule*  
**EINFACH GUTES ESSEN**

**Umfrage zur Akzeptanz der Schulpflege**  
(weiterführende Schulen)

1. Ich bin ein...  
 Junge  
 Mädchen

2. und gehe in die...  
 5. Klasse  
 6. Klasse  
 7. Klasse  
 8. Klasse  
 9. Klasse  
 10. Klasse  
 11. Klasse  
 12. Klasse

3. So oft esse ich in der Mensa... (Einfachnennung)  
 jeden Tag  
 3-4 mal pro Woche  
 1-2 mal pro Woche  
 hin und wieder / 1-3 mal im Monat  
 ich esse selten oder nie in der Mensa

\* Wenn du selten oder nie in der Mensa isst: Welche Gründe gibst es dafür?

4. Ich habe genug Zeit, um in Ruhe Mittag zu essen... (Einfachnennung)

5. Das Essen in der Mensa schmeckt mir... (Einfachnennung)

6. Zum Mittagessen wünsche ich mir **mehr**... (Mehrfachnennung möglich)  
 Obst  
 Gemüse  
 Fleisch  
 Geflügel  
 Fisch  
 Essen ohne Fleisch  
 Kartoffeln, Reis, Nudeln  
 Salat oder Rohkost, z.B. Karotten-Sticks  
 Nachtsch  
 Wasser

7. Davon kann es zum Mittagessen **weniger** geben... (Mehrfachnennung möglich)  
 Obst  
 Gemüse  
 Fleisch  
 Geflügel  
 Fisch  
 Essen ohne Fleisch  
 Kartoffeln, Reis, Nudeln  
 Salat oder Rohkost, z.B. Karotten-Sticks  
 Nachtsch  
 Wasser

8. Die Portionen sind... (Einfachnennung)  
 zu groß  
 zu klein  
 genau richtig

9. Wie zutreffend sind für dich folgende Aussagen zum Essen in der Mensa?  
 Das Essen... (Einfachnennung pro Zeile)

ist gut gewürzt.....

ist warm, wenn es auf den Teller kommt.....

riecht gut.....

sieht lecker aus.....

ist abwechslungsreich.....

**Stimmst du den folgenden Aussagen zu (Einfachnennung)**

10. Die Ausgabekraft an der Mensatheke ist immer freundlich...

11. Ich kann mitteilen, was ich zu Essen wünsche oder wie ich es finde...

12. Ich kann den Speiseplan sehen, bevor ich mich für ein Essen entscheide...

13. Ich kann den Speiseplan gut verstehen...

14. Die Lautstärke in der Mensa ist für mich in Ordnung...

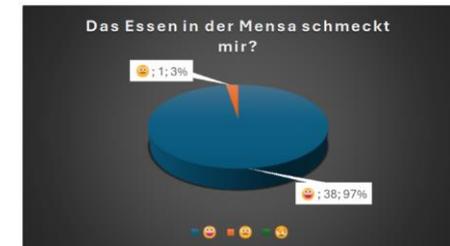
15. In der Mensa ist es gemütlich...

16. Dieses Essen schmeckt mir in der Mensa besonders gut...

17. Dieses Essen mag ich in der Mensa nicht so gerne...

18. Das wünsche ich mir für das Essen an meiner Schule...

Vielen Dank für die Teilnahme an unserer Umfrage!



# Antworten:



## **3. Organisation: Anmeldung & Bestellung**

Neues System PCA (Professional Card Administration) Webportal, App & QR-Code für Bestellungen

Bestellfristen: Bestellung bis 18:00 Uhr am Vorabend möglich Abbestellung bis 08:30 Uhr am Bestelltag

Service & Kontakt: Tel.: 0160 9877 9161 E-Mail: [geiler@konradhof.de](mailto:geiler@konradhof.de) Servicezeiten: 08:00 – 14:00 Uhr Bezahlung & Ausgabe: Vorkasse-System Chipkarte oder QR-Code zur Essensausgabe

## **4. Bezahlung:**

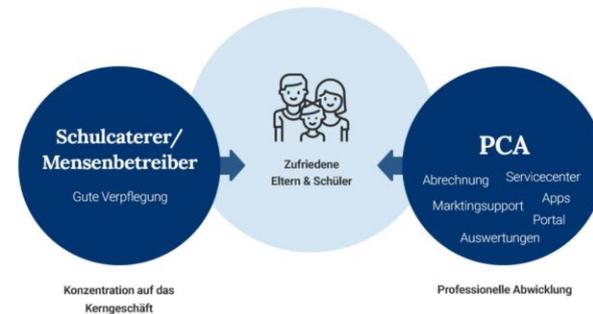
Vorkasse (Aufladung des Kontos) Pfand für Chip: 1,00 € Ersatz bei Verlust

Bildung und Teilhabe (BuT): Automatische Hinterlegung im System Monatliche Abrechnung mit dem Landkreis durch Rechnungsstellung

# PCA (Professional Card Administration)

## Eltern

- ✔ legen hier ihr Nutzerkonto an und wählen ihre gewünschten Nutzereinstellungen aus. Ein Konto sowie Guthaben ist hierbei auch für mehrere Kinder an derselben Schule möglich
- ✔ hinterlegen hier die Bankdaten z.B. für den Lastschriftinzug (nach erstmaliger Überweisung). Auch verfügbar: eine automatische Aufladefunktion bei Unterschreitung eines Mindestguthabens
- ✔ Automatische Plausibilitätskontrollen von Adressen und Bankverbindungen erfolgen durch die Software für Schulverpflegung im PCA-Portal im Hintergrund
- ✔ können im Schulmenüplaner Bestellungen und Stornierungen von Schülern vornehmen, bisherige Bestellungen einsehen oder auch Regeln für Abonnements festlegen (z.B. Ausschluss einzelner Wochentage)
- ✔ tragen hier Allergene und Unverträglichkeiten Ihrer Kinder ein, die entsprechende Warmmeldungen bei Speisen erzeugen
- ✔ können selbstständig Förderhöhen und Unterstützung durch öffentliche Träger eintragen (z.B. BuT)
- ✔ sehen jederzeit den aktuellen Stand ihres Guthabens
- ✔ haben durch Darstellung aller Buchungen sowie Geldeingänge ihre Finanzen stets im Blick
- ✔ können das Portal in einer Vielzahl von Sprachen nutzen (aktuell 12 Sprachen)
- ✔ finden umfangreiche Hilfsfunktionen und Erklärungen, falls doch einmal Fragen auftreten sollten
- ✔ können über das Schulverpflegungsportal mit dem Kantinenbetreiber kommunizieren
- ✔ können selbstständig weitere Kinder dem Konto hinzufügen
- ✔ können parallel auch die App nutzen
- ✔ werden automatisch per E-Mail, SMS oder Push-Nachricht informiert



# Antworten:

## 5. Information & Teilhabe

Eltern werden regelmäßig über digitale Elternbriefe informiert, die auch über die Schulwebsite abrufbar sind.

Kinder und Familien, die Anspruch auf Leistungen nach dem Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) haben, werden unterstützt:

Klare Informationen zum Ablauf

Unkomplizierte Antragstellung und Abwicklung Die Teilhabe aller Kinder an der Schulverpflegung wird aktiv gefördert

# Antworten:

## **6. Organisatorisches**

Essenszeiten werden gemeinsam mit den Schulen geplant

Tägliche Essenszahlen pro Schule zur optimalen Bedarfsplanung.

Klare Zuständigkeiten und gute Erreichbarkeit des Ausgabepersonals und der Verwaltung.

Transparente Kommunikation mit Schulen, Eltern und Kooperationspartnern.

## **7. Sonstiges & Ausblick**

Schulen melden Tage ohne Verpflegungsbedarf (z. B. Ausflüge, pädagogische Tage, bewegliche Ferientage)

Jährliche Rückmeldung durch Schulen zur Essensplanung

Teilnahme an: Elternabenden Tag der offenen Tür Infoveranstaltungen vor Ort

Regelmäßige Evaluation zur Weiterentwicklung der Abläufe

# Antworten:

## 7. Sonstiges & Ausblick

Schulen melden Tage ohne Verpflegungsbedarf (z. B. Ausflüge, pädagogische Tage, bewegliche Ferientage)

Jährliche Rückmeldung durch Schulen zur Essensplanung

Teilnahme an: Elternabenden Tag der offenen Tür Infoveranstaltungen vor Ort

Regelmäßige Evaluation zur Weiterentwicklung der Abläufe