

## Mittagessen / Gemeinschaftsverpflegung – was ist das ?

Gemeinschaftsverpflegung bedeutet die Bereitstellung bezahlbarer Mittagessen in guter Qualität (bei uns heisst das z.B. auch 65% BIO-Anteil, ohne Pestizide und DGE-konform mit wenig Salz und wenig Zucker!) für einen größeren Kundenkreis. Nur durch die große Menge an Essen, kann ein günstiger Preis für alle Gerichte und alle Teilnehmer erzielt werden; hierbei sind wir einer der günstigsten Anbieter im ganzen Landkreis.

Ist ein Hähnchenschnitzel (kein Pressfleisch!) mit Beilagen z.B. normalerweise im Gasthaus beim Verzehr vor Ort nicht unter 10.-€ zu bekommen, so kostet es in der Gemeinschaftsverpflegung (inclusive Lieferung!) nur etwa ein Drittel. Wie kann das sein?

Dies ist nur durch eine große Menge der Zutaten im Einkauf, eine langfristige Planbarkeit und eine **Mischkalkulation aller Gerichte der Speisepläne** möglich.

Langfristige Planbarkeit heisst, Zutaten müssen lange vorher beim Großhändler vorbestellt werden, kommen am Zubereitungstag früh um 5 Uhr in unsere Küche und werden zubereitet. Jede kurzfristige Essens-Abmeldung ist ein finanzieller Verlust und muss auch wieder reingewirtschaftet werden.

Der Griesbrei oder Eintopf “subventioniert” das Schnitzel oder andere teure Gerichte. An der Lieferung von teuren Speisen verdient der Caterer nichts, im Gegenteil, es entsteht eine Unterkalkulation. Daher kann die Wirtschaftlichkeit durch die “günstigeren” Speisen, das Liefern der teuren Speisen überhaupt erst ermöglichen.

Wenn nun aber bei günstigeren Speisen nur z.B. 20 Teilnehmer das Essen auswählen und mitessen würden, bei den teuren Speisen aber regelmässig die doppelte Anzahl, kann die Gesamtkalkulation nicht mehr aufgehen. D.h. dann müssten die Gerichte unterschiedlich kosten, also z.B. das Schnitzel mit Beilagen und Dessert 9.90€, der Griesbrei mit Apfelmus und Suppe vorab, entsprechend weniger.

Dies entspricht nicht dem Prinzip der Gemeinschaftsverpflegung.

Selbstbestellungen (außerhalb eines Abos) sind nur in Ausnahmefällen geduldet und stets ein Entgegenkommen des Caterers. Auch gilt der Speiseplan immer unter Vorbehalt, der Caterer muss auf Lieferschwierigkeiten des Großhändlers (z.B. wenn 150 kg Fleisch nicht geliefert wird) und ggf. Qualitätsmängel bei angelieferten Zutaten (u.a. gesetzliche Vorgaben) immer reagieren und ggf. den Speiseplan kurzfristig ändern. Generell lebt ein “guter Speiseplan mit einer nachhaltigen Mengenplanung – nicht zuwenig, nicht zuviel – Stichwort “Abfallvermeidung” auch von einer intensive Kommunikation der Einrichtungen mit dem Caterer.

Wir hoffen, hiermit ein paar Hintergrundinfos verdeutlichen zu können und bitten um Verständnis und Rücksichtnahme im Interesse des Gemeinwohls aller, **das es nicht möglich ist, für sein Kind regelmässig nur bei den teuersten Speisen, das Essen (zum niedrigen Gemeinschaftspreis) zu bestellen und bei den günstigeren, (aber nicht weniger schmackhaften Gerichten!), abzubestellen.** Nur wenn möglichst alle immer mitessen, können auch für alle Gerichte und Teilnehmer günstige Preise aufrecht erhalten werden.