



GYMNASIUM BAD ZWISCHENAHN-EDEWECHT

Humboldtstraße 1, 26160 Bad Zwischenahn
Telefon: 04403-94880 / Fax: 04403- 948829
Email: gymnasium.bad.zwischenahn@ewetel.net
Homepage: www.gze-ni.de

Gymnasium Bad Zwischenahn-Edewecht, Humboldtstraße 1, 26160 Bad Zwischenahn

Gemeinde Edewecht
z. Hd. Herrn Schöbel
und Herrn Sander
Rathausstraße 7
26188 Edewecht

Gemeinde Edewecht			
Eing.: 02. JULI 2018			
I	II	III	Stab

28.06.2018

Antrag zur Anschaffung eines zweiten Konvektomaten an der Außenstelle des GZE

Sehr geehrte Damen und Herren,

wie schon am 30.10.2017, melden wir heute unseren Bedarf an einem zweiten Konvektomaten erneut an. Mittlerweile hat eine von der Gemeinde in Auftrag gegebene „Schulung/Einweisung“ in die Handhabung des Konvektomaten der Mensa an der Außenstelle des Gymnasiums durch einen Spezialisten der Firma Gastrokonzept, Herrn Beran, stattgefunden. Das Ergebnis liegt der Gemeinde vor und bestätigt, dass wir einen zweiten Konvektomaten dringend benötigen, um die Qualität des von uns angebotenen Essens zu erhalten (vgl. Anlage: Mail vom 11.4.2018).

Zur Sachlage:

Durch die Umgestaltung der Mensaküche steht der Schule ein Kombidämpfer in der Größe 10/1 zur Verfügung. Mit diesem, der neuesten Technik entsprechendem Gerät kann Essen, welches uns tiefgekühlt angeliefert wird, fertig gegart werden. Es können unterschiedliche Garmethoden angewendet werden (Heißluft, Dampf und Kombidampf), je nach Lebensmittel müssen aber verschiedene Garmethoden und Garzeiten gewählt werden. Es ist daher nicht möglich, gleichzeitig mit Heißluft und Kombidampf zu arbeiten.

Verschiedene Lebensmittel brauchen jedoch verschiedene Garmethoden: Das Schnitzel muss mit der Heißluftmethode und die Kartoffeln mit der Dampfmethod zubereitet werden. Dies ist mit einem Gerät nicht zeitgleich möglich. Daher müssen derzeit einzelne Essenskomponenten über einen längeren Zeitraum warmgehalten werden, was zu einem erheblichen Qualitätsverlust des Essens führt.

Die Arbeit mit nur einem Gerät hat nicht nur eine eingeschränkte Flexibilität in der Produktauswahl und der Menüzusammenstellung zur Folge, sondern verlangt auch mehr Zeit in der Aufbereitung und damit eine Verlängerung des täglichen Personaleinsatzes. Der tägliche Zeiteinsatz könnte mit einem zweiten Gerät laut der Küchenkraft, Frau Wittje, schätzungsweise um 30 Minuten täglich verringert werden.

Von Beginn der Planung an haben wir als Schule auf dieses Problem hingewiesen und aufgrund dessen um zwei (dafür aber kleinere Geräte) gebeten. Erfahrungen von Experten wie Herrn Steinwald von der Firma TI-Menüservice sowie Kolleginnen und Kollegen, die verschiedene Mensen in den benachbarten Schulen betreuen, bestätigten unsere Problemschilderung.

Um unseren Schülerinnen und Schülern eine höchstmögliche Qualität und Auswahl zu bieten, ist daher ein zweites Gerät nötig.

Somit stellt das GZE erneut folgenden Antrag:

Anschaffung eines zweiten Kombidämpfers zur Realisierung des gewünschten Mensaangebotes.

Kosten: ca. 4500€ netto + Installation und Anschluss an die vorhandene Abluftanlage

Begründung:

Die Erneuerung unseres Mensa-Angebotes seit dem Umbau hat zu einer bemerkenswerten Steigerung der Essenszahlen an der Außenstelle geführt: Lagen wir zum Zeitpunkt der Beantragung der ersten Investitionen noch bei rund 55 Essen wöchentlich, so liegen wir nun durchschnittlich etwa zwischen 80 und 110 Essen pro Woche.

Bei diesen Zahlen können wir aber beispielsweise das in Umfragen am häufigsten gewünschte Essen, eine Pizza normaler Größe, nicht in konkurrenzfähiger Qualität und Quantität anbieten: Das vorhandene Gerät bietet lediglich Platz für eine gleichzeitige Zubereitung von 18 Pizzen. Konsequenz ist die Warmhaltung, die wir mit dem neuen System vermeiden wollten.

Insgesamt haben sich in diesem Schuljahr durchschnittlich 210 Schülerinnen und Schüler pro Woche über die Mittagszeit hinweg an der Außenstelle aufgehalten. Hierin eingeschlossen sind 35 Kinder der Mittags- und Nachmittagsbetreuungsgruppe, die mindestens einmal pro Woche, im Einzelfall aber auch bis zu viermal wöchentlich anwesend sind.

110 Personen sind mittlerweile im System registriert, Tendenz steigend.

Die Schülerinnen und Schüler, die am Mittagessen teilnehmen rekrutieren sich aus drei Bereichen:

1. Teilnahme an freiwilligen Angeboten des offenen Ganztags (AG-Angebote)
2. Teilnahme an der Mittags- und Nachmittagsbetreuung
3. Teilnahme am Werte-und-Normen-Unterricht an zwei Nachmittagen
4. Eine steigende Anzahl von Schülerinnen und Schülern, die zum Mittagessen in der Schule bleiben (und so die Wartezeit auf den Bus füllen), obwohl sie keinen Nachmittagsunterricht haben.
5. „Sonder-Essen“: Die sehr gute Qualität des Angebotes spricht sich nach und nach herum und wir bekommen Anfragen von ganzen Lern- oder Projektgruppen sowie von „Spontan-Essern“, die bisher noch nicht im System registriert sind. So hatten wir z. B. im Juni eine Anzahl von 43 Sonder-Essen. Diesen Trend würden wir gerne verstärken und steigern, damit wir auch diese Esser von unserem System überzeugen können.

Zu Anfang des neuen Schuljahres wird es wieder ein Probe-Essen für alle neuen Fünftklässler geben. Wir versprechen uns davon, größere Teile dieser SchülerInnen für das Mensa-Essen zu gewinnen, zumal wir es erstmalig mit einer Gruppe zu tun haben, die das Mensa-Essen bereits aus der Grundschule kennt.

Fazit:

Durch die Anschaffung eines zweiten Gerätes ließen sich die bisher noch eingeschränkten Variations- und Kombinationsmöglichkeiten derart erhöhen, dass die jetzt erreichte Attraktivität des Mittagstischangebotes für unsere Edewechter Schülerinnen und Schüler gehalten und möglichst auch gesteigert werden kann.

Mit freundlichen Grüßen



Kilian
Oberstudienrätin
Organisation der Außenstelle



Friedrich
Oberstudiendirektor
Schulleiter

Entwicklung der Essenszahlen am GZE in der Mensa der Außenstelle Edewecht

(Stand 29.6.2018)

Monat/Jahr	Schul- tage mit Essens- angebot	Bemerkungen zur Anzahl der Essenstage	Anzahl der Essen	Durchschnitt pro Ausgabe- Tag
Im Schuljahr 2015/16	insg. 96	nur 2 Essen zur Auswahl an 3 Tagen/Woche	1425	14,84375
August 2016	9	Sommerferien; noch kein AG-Betrieb	108	12
Umstellung auf 4 Essen zur Auswahl an 3 Tagen/Woche		Einschränkung: kein Verkauf von Tickets unter 5 Essen wegen neuer Lieferpauschale des Anbieters		
September 2016	12		248	20,666
Oktober 2016	6	Herbstferien	99	16,5
November 2016	14		317	22,642857
Dezember 2016	7	Weihnachtsferien	106	15,142857
Januar 2017	7	Weihnachtsferien, Zeugnisferien	87	12,428571
Februar 2017	12		193	16,083333
März 2017	13		192	14,769230
April 2017	5	Osterferien	56	11,2
Mai 2017	11		173	15,727272
Juni 2017	5	Sommerferien	45	9
Im Schuljahr 2016/17	insg. 101		1624	16,079207
ab Schuljahr 2017/18		neues System mit neuem Anbieter; 2 Essen zur Auswahl an 4 Tagen /Woche		
August 2017	(8)	Mensa-Start Ende des Monats mit Probe-Essen für alle Schüler der Außenstelle auf freiwilliger Basis (Zahl hier nicht aufgeführt); AG-Betrieb nur an 1 Tag	(76)	(9,5)
September 2017	16		342	21,375
Oktober 2017	8	1 Feiertag mit Brückentag	160	20
November 2017	18	(vollständiger Monat)	494	27,444444
Dezember 2017	12	Weihnachtsferien	293	24,416666
Januar 2018	14	Weihnachtsferien Zeugnistag und -ferien	309	22,071428
Februar 2018	15		346	23,066666
März 2018	9	Osterferien	200	22,222222
April 2018	12	3 Ferientage 2 Studientage	259	21,583333
Mai 2018	11	3 Feiertage; 1 Studientag; Pfingstferien 3 Tage Hitzefrei	238	21,636363
Juni 2018	14	3 Projektstage mit weniger Schülerauf- kommen an der Außenstelle, keine AG	276	19,714285
Im Schuljahr 2017/18	insg. 137		2993	21,846715

Renate Kilian

Von: Rüdiger Beran <info@gastrokonzept-beran.de>
Gesendet: Mittwoch, 11. April 2018 15:32
An: ki@gze-ni.de; sander@edeweicht.de; gemeinde@edeweicht.de;
schoebel@edeweicht.de
Cc: Stephan Bielefeld
Betreff: Geräteeinweisung Gymnasium Bad Zwischenahn - Edeweicht

Hallo Frau Kilian,
wie besprochen, kommt hier mein Bericht zu der Situation in der Küche des Gymnasiums:

Die Aussage, die die Bürgermeisterin Frau Lausch getroffen hat, man könnte in dem Kombidämpfer zeitgleich zwei unterschiedliche Programme fahren, ist falsch.

Man kann sehr wohl im Dämpfprogramm verschiedene Sorten Gemüse, Fisch oder Fleisch garen. Es findet keine Geschmacksübertragung statt. Man kann aber nicht während des dämpfen eine Lasagne backen oder Fischstäbchen braten oder Hähnchenkeulen grillen. Das funktioniert nicht.

Man muss die unterschiedlichen Garprogramme hintereinander laufen lassen, was zur Folge hat, dass die Speisen warm gehalten werden müssen. Darunter leidet allerdings die Qualität der Speisen.

Die optimale Lösung wäre ein zweiter, einfacher Kombidämpfer Level B neben dem vorhandenen Touchline zu installieren. Dazu bräuchte man eine breitere Dunstabzugshaube und ein Untergestell. Oder aber man stellt die beiden Geräte (10 er Touchline unten, 6 er Level B oben) übereinander, verbindet die mit einem sogenannten Stapelkit und man benötigt keine größere Dunstabzugshaube.

Ich bedanke mich noch einmal für das nette Gespräch mit Ihnen, Frau Wittje und Frau Kelhüseyn und wünsche weiterhin zufriedene Gäste und das die Situation der Speisenzubereitung einfacher wird. Im Sinne der Gäste und der Qualität der Speisen.

Mit freundlichen Grüßen

Rüdiger Beran
Gastrokonzept Beran

Inhaber Rüdiger Beran
Berliner Ring 46 · 24980 Schafflund
Tel.: +49 (0) 4639 98 400
Fax: +49 (0) 4639 98 399
Handy: +49 (0) 163 51 033 80

eMail: info@gastrokonzept-beran.de
Internet: <http://www.gastrokonzept-beran.de>

Inhaber: Rüdiger Beran · USt-IdNr.: DE134599885