



Gröbl Catering

Gesunde Ernährung für Kinder

Konzept Gröbl-Catering



Gröbl Catering

Wildmoosstr. 34, 82194 Gröbenzell

Inhaltsverzeichnis

1. Unternehmensdarstellung, Informationen und Kontaktdaten	3
2. Leistungsportfolio	7
3. Erzeuger der Region und Kooperationen	8
4. Konzept zur Mittagsverpflegung	10
5. Beispiel-Speisepläne	14
6. Hygiene-Konzept Gröbl Catering	16
7. Imagefilm und Social Media Auftritt	23



Unternehmensdarstellung Gröbl Catering

Wir sind als **Schul- und Kindercatering** Unternehmen nun seit über 6 Jahren am Gymnasium Gröbenzell tätig. Dort werden nicht nur Schüler in der Mensa, sondern auch die angeschlossene Ganztagesbetreuung gepflegt. Zudem beliefern wir umliegende Kindergärten und Kindertageseinrichtungen.

Als Mitbegründer des Ernährungsrats im Landkreis Fürstfeldbruck liegt es uns am Herzen, Kindern nicht nur gutes Essen zu bieten, sondern auch zu zeigen, wo unser Essen überhaupt entsteht. Daher beziehen wir den Großteil unserer Produkte von regionalen Landwirten und Unternehmen der unmittelbaren Umgebung. Unsere Arbeit richten wir nach ökologischen, sozialen und ökonomischen Parametern aus.

Eigens für uns bereitgestellte Kartoffelanbauflächen der Familie Widmann aus Esting zeigen beispielsweise die Regionalität auf und schaffen eine transparente und regionale Nahrungskette. Naturverbundenheit bedeutet für uns kein Qualitätsverlust, mehr Nährstoffe, mehr frische, keine Lagerung und keine Zwischenhändler. Wir erachten dies als eine zukunftsorientierte **Ernährungsstrategie**.

Sorgfältig ausgesuchte Zutaten von regionalen Erzeugern und der vollständige Verzicht auf deklarierungspflichtige Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und industrielle Zusätze.



Unser größtes Anliegen ist es, Kinder optimal zu versorgen und achten daher auf eine ausgewogene, gesunde Ernährung. Aber berücksichtigen zugleich die Bedürfnisse der Kinder durch eine bestmöglich ausgerichtete Speiseversorgung.

Unsere Speisepläne sind saisonal ausgelegt und spiegeln in Ihrem Verlauf, die vier Jahreszeit wieder. Dies bedeutet, ein Speiseplan hat eine Laufzeit von sechs Wochen und wiederholt sich ein weiteres Mal im Quartal. So besteht unser Konzept aus vier verschiedenen Speiseplänen, welche sich immer den Jahreszeiten anpassen. Dies ermöglicht es uns nicht nur saisonal, sondern auch regional zu arbeiten, getreu unserem Leitbild „**Aus der Region, für die Region**“.

Als Caterer für Kinder- und Schulverpflegung ist es unsere Verantwortung, aktiv zur Verbesserung der Mittagsverpflegung beizutragen und unseren kleinen und großen Gästen eine gesunde und ausgewogene Ernährung zugänglich zu machen.

Daher haben wir im Schuljahr 2017/2018 gemeinsam mit einer Einrichtung das Kita- und Schulverpflegungs- Coaching von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung vom AELF (Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) in Fürstenfeldbruck durchlaufen.

Bei dem Speiseplancheck wurden nach erfolgreichem Abschluss des Coachings unsere **Speisepläne als DGE-konform** bestätigt.

Seitdem arbeiten wir sehr eng mit dem AELF Fürstenfeldbruck und der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung zusammen und bieten in Kooperation mehrere Workshops für den Bereich Kita- und Schulverpflegung an.

Unternehmensinformationen Gröbl Catering

Gründungsjahr: 2013

Standort:

- Produktionsstätte: Wildmoosstr. 34, 82194 Gröbenzell
- Büroverwaltung: Hauptstraße 1a, 82216 Maisach

Referenzen:

- Caritas Einrichtungen (Olching, Puchheim, FFB)
- Gymnasium Gröbenzell
- Mittelschule Maisach
- Bruder-Konrad Kindergarten Gernlinden
- AWO Einrichtungen (Puchheim, Gröbenzell, Germering)

Allgemeine Informationen

- Ausgabe des neuen Speiseplans immer in der Vorwoche am Mittwoch. Der Fahrer übergibt mehrere Kopien des Speiseplans der Einrichtung.
- Meldung der Essensteilnehmer je Woche bis 12.00 Uhr am Donnerstag, der Vorwoche per E-Mail an: **bestellung@groebl-catering.de**
- Meldung krankheits-/ausfallbedingter Abmeldungen am Tag vorher bis 23.59 Uhr ausschließlich per E-Mail an: **bestellung@groebl-catering.de**
- Essensanlieferung erfolgt durch einen bestimmten Fahrer zu dem festgelegten Zeitfenster. Gemeinsame Messung der Temperatur mit der Einrichtung und dem Fahrer zur Qualitätskontrolle und Dokumentation.
- Grob gereinigte Speisebehälter werden durch einen Fahrer am nächsten Tag abgeholt. Die Essensreste werden in zur Verfügung gestellten Eimern separat entsorgt. Gröbl-Catering übernimmt die Entsorgung der Speisereste

Kontaktdaten

Organisatorische Tätigkeiten

Julia Gröbl - Geschäftsleitung

0151 / 20334834

Julia.groebl@groebl.de

Küchenleitung

René Potteck und Christian Klinger - Küchendirektoren

0151 / 20334835

Mensa.gg@fmgg.de

Küchenstandort: Wildmoosstraße 34, Gröbenzell

Leistungsportfolio Gröbl Catering

- Täglich wechselnd Gerichte bestehend aus einem sich zweimal wiederholendem (je Quartal) saisonalen Speiseplan, welcher die vier Jahreszeiten begleitet und vollständig den Empfehlungen der DGE entspricht.

Täglich werden im Wechsel Rohkost, Salat oder Dessert angeboten.

- Anlieferung der Speisen im kalten (max. 7°C) Zustand.
Anlieferung der Speisen im warmen (mind. 68°C) Zustand.
- Bereitstellung alternativer Gerichte bei (Allergien, Unverträglichkeiten und religiösen Gegebenheiten).
- Abholung aller für den Ausgabetag benötigten Transportboxen und Vorgereinigten GN-Behältern am Folgetag.
- Unterstützung von Catering außerhalb der Mittagsverpflegung (Lunchpakete, Veranstaltungen der Einrichtungen etc.)
- Tägliche Abholung und Fachgerechte Entsorgung der angefallenen Speisereste, falls vor Ort keine Entsorgung möglich ist.
- Persönliche Kundenbetreuung und Flexibilität
- Regelmäßige Feedback-Gespräche (pro Quartal) mit Geschäftsleitung und Küchenleitung
- Veranstaltungen für Einrichtungen, wie Genussabende innerhalb der Kooperation mit dem Ernährungsrat Fürstenfeldbruck
- Zusammenarbeit mit Ernährungswissenschaftlern und Professoren aus dem Klinikum rechts der Isar (Vorträge ab 2020 innerhalb einer Hausmesse von Gröbl-Catering für Einrichtungen und Eltern)

Erzeuger der Region und Kooperationen



Familie Widmann
Kartoffeln und Zwiebeln

Schloßstraße 107
82140 Olching



Ökoring
Der Beratergroßhandel
Die Bio-Gastro-Pioniere



CHEFS CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE



Praxisbegleitung

Coaching
Kitaverpflegung





Gröbl Catering
Gesunde Ernährung für Kinder



AMPERHOF
100% BIO – FRISCH VOM FELD IN DIE KÜCHE



Einige Erzeuger, Lieferanten & Partner aus der Region

Konzept

Cook & Serve für die Mittagsverpflegung



Nachfolgend wird eine detaillierte Beschreibung dargelegt, wie eine Belieferung im Cook & Serve Verfahren für die Mittagsverpflegung umgesetzt werden kann. Anhand der ausführlichen Erklärung über das Kochverfahren, sowie ergänzenden Beispielen, wird das Vorhaben zusätzlich untermauert.

Der aktuell geplante, empfohlene, wie auch gewünschte Ablauf erschließt sich aus der nachfolgenden **Beschreibung**:

- Die angebotenen Speisen werden in unserer Produktionsküche zeitgemäß mit Rational SCC (Kombidämpfer) oder Frima VCC (Kippbratpfanne) produziert und kurz vor der Auslieferung auf mindestens 80°C Kerntemperatur (min 3 Minuten lang erhitzt), in GN-Behälter abgefüllt und in geeignete Transportboxen (z.B. Blancotherm 420 K) verpackt.
- Anschließend werden die schonend zubereiteten Speisen unverzüglich an den Bestimmungsort transportiert.
- Die Anlieferung für die Mittagsverpflegung an der entsprechenden Einrichtung erfolgt nach Absprache mit der entsprechenden Einrichtung. Ein Zeitfenster von 30 Minuten zur Anlieferung ist individuell festzulegen.
- Nach Übergabe und gemeinsamer Temperaturkontrolle an Ihrem Standort, verbleiben die Speisen verschlossen in Ihren Thermoboxen bis zur Essensausgabe durch das Personal der Einrichtung.
- Die Behältnisse werden nach der Essensausgabe von Speiseresten befreit und grob gereinigt. Der Fahrer von Gröbl-Catering wird am folgenden Tag die Behältnisse sowie vorgesehene Mülleimer für Speisereste abholen. Die Speisereste werden durch Gröbl-Catering entsorgt.

Mit unserer Technik ist es außerdem möglich HACCP Vorgaben, über die bestehenden Standards hinaus einzuhalten.

Unsere Rational SCC Geräte sind allesamt vernetzt und die Daten werden minutengenau in einer Cloud bis zu 6 Monate gespeichert.

Bis ins kleinste Detail sind so Abweichungen in Form von Strom, Temperatur im Garraum und Produkt sowie Tätigkeiten detailliert aufgezeichnet.

Durch betriebsinterne, kurze sowie effiziente Arbeitswege ist das Einhalten von Kühlketten optimal gewährleistet.

Das Konzept Cook & Chill kann für eine Kommunal-Küche außerdem in Erwägung gezogen werden.



Produktions- und Lieferprozesse

In der nachfolgenden Grafik wird der Kreislauf der Produktions- und Lieferprozesse von Gröbl-Catering abgebildet.

Dabei werden die Erzeuger, Lieferanten und Kooperationspartner, welche im vorherigen Kapitel erläutert wurden als Lieferanten A-D bezeichnet. Innerhalb der Produktionsküche werden die Speisen nach unsere hohen Qualitätsstandards gekocht und an unsere umliegenden Einrichtungen on demand geliefert. Die Einrichtungen u.a. Schulen, Kindergärten, Horteinrichtungen, Krippen genießen das Essen und im Anschluss kümmert sich Gröbl-Catering um die Entsorgung der Speisereste. Diese werden durch unsere Fahrer wieder mitgenommen und fachgerecht entsorgt. Dabei achten wir sehr auf die Nachhaltigkeit im kompletten Produktions- sowie Liefer- und Entsorgungskreislauf.



Beispiel-Speisepläne Saisonal

Speiseplan

für die Woche vom 13.05.19 bis 17.05.19

Montag 13.05.19

Fusilli ² mit Gemüsebolognese ⁵
Obst

Dienstag 14.05.19

Rote Paprikasuppe mit Baguette ²
Kartoffel-Gemüse-Auflauf ^{1,5}

Mittwoch 15.05.19

Putengeschnetzeltes ¹ mit Gemüsestreifen ⁵ und Reis
Beerenquark ¹

Donnerstag 16.05.19

Spinattortellini ^{1,2} mit Frischkäsesoße ^{1,5}
Gurkensalat

Freitag 17.05.19

Fischstäbchen ² mit Kartoffelpüree ¹
Beerengrütze

¹ = Laktose; ² = Gluten; ³=Ei; ⁴=Senf; ⁵=Sellerie; ⁶=Soja; ⁷=Sesam; ⁸=Nuss; ⁹=Ananas

Speiseplan

für die Woche vom 05.08.19 bis 09.08.19

Montag 05.08.19

Käsespätzle ^{1,2,3}
Melonenscheibe

Dienstag 06.08.19

Putenrahmgeschnetzeltes
mit Sommergemüse ⁵ und Reis
Früchtejoghurt ¹

Mittwoch 07.08.19

Vollkornnudeln ² mit Napoli Soße
Blattsalat mit Beerenvinaigrette ⁴

Donnerstag 08.08.19

Gemüsebratling ⁵
mit Kartoffelpüree ¹
Gurkensalat

Freitag 09.08.19

Selleriecremesuppe
Apfelscheiterhaufen ^{1,2,3} mit Vanillesoße ¹

¹ = Laktose; ² = Gluten; ³=Ei; ⁴=Senf; ⁵=Sellerie; ⁶=Soja; ⁷=Sesam; ⁸=Nuss

Beispiel-Speisepläne Saisonal

Speiseplan

für die Woche vom 25.11.19 bis 29.11.19

Montag 25.11.19

Vollkornnudeln ² mit Rinderbolognese ⁵
und Parmesan
Obst

Dienstag 26.11.19

Gemüsebratling ^{2,3} mit Salzkartoffeln
und Sauerrahmdip ¹
Zwetschgenkompott

Mittwoch 27.11.19

Leichtes Gemüse-Kokos-Curry ^{6,7}
mit Basmatireis
Blattsalat mit Kräuter-Vinaigrette ⁴

Donnerstag 28.11.19

Kürbissuppe mit Vollkornbrot ²
Dampfnudel ^{1,2,3} mit Vanillesoße ¹

Freitag 29.11.19

Fischragout ¹ mit MSC-Wildlachs
und Gemüserais ⁵
Karotten-Salat

1 = Laktose; 2 = Gluten (Weizen); 3=Ei; 4=Senf; 5=Sellerie; 6=Soja; 7=Sesam; 8=Nuss

Speiseplan

für die Woche vom 27.01.20 bis 31.01.20

Montag 27.01.20

Bunte Nudeln ² mit Lachsrahmsoße ¹
Obst

Dienstag 28.01.20

Süßkartoffel-Kokos-Suppe
Milchreis ¹ mit Zimt-Zucker

Mittwoch 29.01.20

Tomaten-Zucchini-Gemüse
mit Polentataler ¹
Vanillepudding ¹

Donnerstag 30.01.20

Hähnchen „Piccata Milanese“ ^{2,3}
mit Tomatensoße ⁵ und Vollkornnudeln ²
Gurkensalat

Freitag 31.01.20

Bulgur ² mit Blumenkohl-Gemüse-Soße
Butterkuchen ^{2,3}

1 = Laktose; 2 = Gluten; 3=Ei; 4=Senf; 5=Sellerie; 6=Soja; 7=Sesam; 8=Nuss

Hygiene-Konzept Gröbl Catering



Regelmäßige Maßnahmen

- Kontinuierliche Hygieneschulung der Mitarbeiter
- Ausgefeilter Reinigungsplan; Dokumentation nach HACCP für Küche, Lager und Wirtschaftsräume
- Tägliche Reinigung und Desinfektion nach Reinigungsplan, mit umweltverträglichen Reinigern
- Kontrolle des Wareneingangs, Sichtprüfung, Temperaturerhebung
- Tägliche Kontrolle und Dokumentation der Temperatur von Kühlhäusern und Kühlschränken
- Kurze Lagerzeiten von max. 1 Tag
- Dokumentation der Produktions- und Auslieferungstemperaturen nach HACCP Vorgaben inkl. Der Entnahme und Sicherstellung von Rückstellproben.
- Regelmäßiges Monitoring gegen Schädlingsbefall durch eine externe Fachfirma

Die regelmäßigen Küchenkontrollen durch einen professionellen Dritten zur Lebensmittelüberwachung werden u.a. durch die unabhängige Unternehmensberatung *Frank Bartels* durchgeführt.

Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion für die in der Küche Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn
- nach Pausen
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach Schmutzarbeiten
- nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel
- nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches

Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt etwa 3 bis 5 ml (eine Hohlhand voll). Es werden nur geprüfte und für wirksam befundene Präparate eingesetzt werden.

Im Falle der Händedesinfektionsmittel sind dies Präparate aus der Desinfektionsmittelliste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie.

Für die Durchführung der Händereinigung und Händedesinfektion im Küchenbereich sind Wandspender an Waschbecken bereitzustellen. Seifen- und Desinfektionsmittelspender werden wöchentlich auf deren Füllstand hin geprüft.

Die Fußböden im Küchenbereich werden täglich gereinigt. Für spezielle Tätigkeiten (z.B. Bodenreinigung) wird Schutzkleidung zur Verfügung gestellt.

Flächendesinfektion

Eine **Flächendesinfektion** ist erforderlich bei:

- Arbeiten mit kritischen Rohwaren (z. B. rohes Fleisch, Geflügel)
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen tierische Lebensmittel verarbeitet wurden.

Das Desinfektionsmittel wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch-Desinfektion). Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten. Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen. Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Im Falle von Flächendesinfektionsmitteln für den Lebensmittelbereich sind dies Mittel der DVG -Liste.

Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken (z. B. Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum/ Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
- tägliche Temperaturkontrollen in Kühl- und Gefriereinrichtungen (Kühlschrank < 8°C, ***Gefrierschrank < -18°C)
- wöchentliche Überprüfung des Mindesthaltbarkeitsdatums von Lebensmitteln
- Aufbewahrung von Rückstellproben für 2 Wochen getrennt nach Komponenten in Gefriereinrichtungen

Tierische Schädlinge

Die Küche wird regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik durch eine Fachfirma zu veranlassen. Dabei ist besonders darauf zu achten, dass die Lebensmittel nicht mit dem Schädlingsbekämpfungsmittel in Kontakt kommen. Lebensmittelabfälle müssen in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Abfalllager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können. Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten.

Raumluftechnische Anlagen

Neben der Wartung gemäß dem technischen Regeln ist einmal jährlich eine optische Kontrolle aller Anlagenteile sowie der Außenluft-Ansaugöffnungen durchzuführen. Sonstiges Bei raumlufthygienisch bedeutsamen Fragen wie Schimmelbefall oder Emission von Raumlufschadstoffen (z.B. Lösungsmittel von Farben und Klebern) ist zunächst die Ursache zu ermitteln, da sonst keine längerfristig wirksamen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können. So ist beispielsweise bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall durch den Eigentümer oder sonstigen Inhaber eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels auch der ggf. ursächliche bauliche Mangel beseitigt werden. Vor beabsichtigten Raumlufmessungen hinsichtlich Lösungsmittel, Mineralfasern o.ä. sollte in jedem Fall das Gesundheitsamt eingeschaltet werden.

Imagefilm und Social Media Auftritt Gröbl Catering

Kurzbeschreibung: Im Imagefilm wird anfangs die Gründungsgeschichte erläutert. Hier ist das Ziel einer täglich gesunden Ernährung für Kinder und Jugendliche. Der Imagefilm zeigt zum anderen den kompletten Prozess von Ernte, Einkauf im Großhandel, Küchen- und Produktionsabläufe, die Essensausgabe in der Mensa und den Standort der Produktionsküche im Gymnasium Gröbenzell.

Zu den einzelnen Schritten werden manche Protagonisten mit kurzen Interviews eingeblendet.

Eine wichtige Kernaussage des Imagefilms ist der Bezug zur Regionalität. Dies lässt sich auch im Leitsatz des Unternehmens Gröbl-Catering wiederfinden: „Aus der Region, für die Region“.

Die Speisepläne sind unter den Aspekten der Saisonalität, Regionalität und den Vorschriften der Deutschen Gesellschaft für Ernährung definiert worden.

Die Köche von Gröbl-Catering sind spezialisiert auf Kinderernährung. Den Imagefilm finden Sie auf dem beigelegten **USB-Stick**.



Social Media:

Seit November 2019 verfügt Gröbl Catering über zwei Social Media Kanäle – Facebook und Instagram. Es werden kontinuierlich Informationen über das Unternehmen bereitgestellt, u.a. Speisen, Events, Imagefilm, weitere News. Ziel der Social Media Kanäle ist es, dass die Schüler, Lehrer, Eltern etc. über Informationen des Unternehmens verfügen können.

Instagram: <https://www.instagram.com/groeblcatering/>

Facebook: <https://www.facebook.com/groeblcatering/>

Webseite: www.groeb-catering.de

