

Anlage 01 zu Art und Umfang der Hauptleistung

Standort

Landesbehördenzentrum Eberswalde
Tramper Chaussee 1 - 22
16225 Eberswalde

Öffnungszeiten der Kantine

Montag bis Freitag	09:00 – 15:00 Uhr (durchgehend)
--------------------	---------------------------------

Gästeplatzangebot

Kantine Sitzplätze	ca. 150 Plätze
Kantine Stehplätze	ca. 20 Plätze
Terrasse Sitzplätze	ca. 0 Plätze

Kernverpflegungszeiten der Kantine und Verkauf von Zwischenverpflegung und Snacks

Montag bis Freitag	
Zwischenverpflegung, Snacks, Handelswaren, Heiß- und Kaltgetränke	09:00 bis 15:00 Uhr
Mittagessen	11:00 bis 14:00 Uhr

Menüpreise

Der Preis für ein Gericht darf täglich 6,50 € nicht überschreiten. Preisanpassungen für v.g. Gericht haben grundsätzlich zu unterbleiben oder sind mit der Kantinenkommission zu besprechen und müssen genehmigt werden. Gerichte sollen in zwei Portionsgrößen angeboten werden. Die Preisregelung dazu liegt im Ermessen des/der Konzessionär*in. Auch ist denkbar, bei der kleineren Portionsgröße das Getränk oder das Dessert kostenlos dazuzugeben (Menüpreis). Bei der Preisgestaltung ist darauf zu achten, dass die angesetzten Preise für Mahlzeiten (einschließlich Getränke) die maßgebenden amtlichen Sachbezugswerte der Sozialversicherungsentgeltverordnung (SvEV) nicht unterschreiten.

Kosten der Einrichtung, Instandhaltung, Ersatz von Beschaffung

Der Konzessionär trägt alle Kosten gemäß Kantinenrichtlinie des Landes Brandenburg.

Allgemeine Vorgaben

Der Konzessionär wird bei der Gestaltung des Speiseplans für warme Mahlzeiten die Empfehlungen der Deutsch Gesellschaft für Ernährung e.V. und des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin für Kantinen bei Dienststellen des Bundes beachten.

In den Kantinenobjekten dürfen nur solche Waren zum Verkauf angeboten und nur solche Rohstoffe zu Speisen verarbeitet werden, die hygienisch einwandfrei sind und in ihrer Beschaffenheit zumindest den Anforderungen genügen, die das jeweils geltende Lebensmittelrecht an die zum menschlichen Genuss bestimmten Nahrungs- und Genussmittel stellt.

Der Ausschank von alkoholischen Getränken im Kantinenbetrieb ist nicht gestattet. Dies gilt auch für den Verkauf von Tabakwaren, sowie die Aufstellung und Befüllung von Zigarettenautomaten.

Qualifikation des Kantinenpersonals

Zur Erbringung der Bewirtschaftungsleistungen verpflichtet sich der Konzessionär, die nachstehenden Personal-Qualifikationen (als Mindestanforderungen) dauerhaft zu berücksichtigen:

Funktion	Ausbildung /Qualifikation / Berufsabschluss
Betreiber/in	Berufserfahrung als Betreiber/in in einem Kantinen- oder Restaurantbetrieb und eine einschlägige berufsfachliche Qualifikation (z.B. Küchenmeister/in, Köchin/Koch, Jungköchin/Jungkoch)
Köchin/Koch oder Jungköchin und/oder Küchenkräfte	möglichst abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin oder Koch mit Berufserfahrung in einem Kantinen- oder Restaurantbetrieb und/oder angelernte und ausreichend ausgebildete Küchenkräfte mit Berufserfahrung in einem Kantinen- oder Restaurantbetrieb

Hygienische Voraussetzungen des Personals

Personen dürfen im Kantinendienst nur tätig werden, wenn bei Arbeitsbeginn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes/Ärztin nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) nachgewiesen ist, dass über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach § 43 Abs. 2, 4 und 5 IfSG in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt/Ärztin belehrt wurden und nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich nach § 43 Abs. 1 Nr. 2 IfSG erklärt haben, dass ihnen keine Tatsache für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind. Die Kosten der Bescheinigung trägt der/die Kantinenbetreiber/in. Darüber hinaus hat der/die Betreiber*in der Kantine das Kantinenpersonal gem. § 43 Abs. 4 IfSG bei Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über Tätigkeitsverbote zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren.

Frühstück

Täglich soll ein abwechslungsreiches Frühstück von 09:00 bis 11:00 Uhr angeboten werden.

Das Angebot soll dabei folgendes umfassen:

- frische Brötchen (Weizen-, Körner-, Mehrkorn-, Dinkel-, Roggenbrötchen,)
- belegte Brötchen (mit Wurstwaren, Scheibenkäse, Weichkäse, Ei, Rührei, Frischkäse, Lachs,)
- Quarksorten
- Joghurtsorten
- Müsli
- gekochte Eier
- Portionsverpackungen Marmelade, Schokoladenaufstrich, Honig Butter, Margarine,
- Bockwurst

Aufzählungen sind nicht abschließend.

Dabei ist es wichtig, die Wünsche der Essensteilnehmer zu beachten und das Angebot auch nach den Erfahrungswerten auszurichten.

Mittagsverpflegung

Täglich soll eine Mittagsverpflegung von 11:00 bis 14:00 Uhr angeboten werden. In einer Woche (fünf Verpflegungstage) soll ein warmes Speisenangebot aus **mindestens 3 Menülinien**, einer **Salatbar** und einem **Dessert** zur Verfügung stehen.

Die Mengenempfehlungen richten sich nach dem DGE Standard für die Betriebsversorgung. Wenn mehrere Komponenten angeboten werden, ist es wünschenswert, dass diese an der Speisenausgabe untereinander austauschbar bzw. einzeln auswählbar und nicht fest an ein Gericht gebunden sind.

Aus Nachhaltigkeitsaspekten, zur Reduzierung des Fleischkonsums, können an zwei Tagen im Monat Menülinien ohne Fleisch- und Fischkomponenten angeboten werden, ohne dass die Kantinengäste darauf hingewiesen werden. Zudem können bei Bedarf einzelne Fleischkomponenten verringert werden (z. B. von 200g auf 150-180g). Somit kann evtl. Fleisch in Bio-Qualität angeboten werden ohne den Preis zu erhöhen. Das Speisenangebot hat die jeweiligen Jahreszeiten (Frühling, Sommer, Herbst, Winter) zu berücksichtigen. Es soll eine kreative und individuelle Speiseplanung erfolgen. Die Wünsche und Anregungen der Essensteilnehmer sollen in geeigneter Form berücksichtigt werden.

Produktionssystem

Für die Speisenzubereitung soll es sich um eine Mischküche mit einem hohen Frischeanteil handeln. Bei der Mischküche werden alle Speisen vor Ort aus frischen Lebensmitteln und Produkten mit einem unterschiedlich hohen Conveniencegrad zubereitet. Eine Regelung zu den Conveniencegraden ist unter Punkt Wareneinsatzsystem/ Lebensmittelgruppen zu finden.

Lebensmittelgruppen

Gemüse, Hülsenfrüchte

- i.d.R. frische und regionale Waren nach Saison
- wenn frisch nicht möglich, dann TK Ware saisongerecht einsetzen
- wenn regional nicht möglich, auf möglichst kurze Transportwege achten

Salatbuffet

- Salat ausschließlich frisch, i.d.R. regional Ware nach Saison
- wenn regional nicht möglich, auf möglichst kurze Transportwege achten
- mehrere Komponenten und Toppings (Nüsse, Croutons), Blattsalate, frische Komponenten (nicht aus der Dose, wie z. B. Paprika, Tomate, Gurke), weitere Komponenten (wie z. B. Hähnchen, Mais, rote Bete, Bohnensalat, Feta, Antipasti)
- Komponenten müssen nach 3 Tagen in mind. 3 Komponenten wechseln
- keine fertigen Salatsoßen, Salatsoße(n) in Eigenherstellung, zudem 1x Balsamico
- Essig und 1x Olivenöl kaltgepresst

Obst

- i.d.R. frische und regionale Waren nach Saison
- wenn frisch nicht möglich, dann TK Ware saisongerecht einsetzen (z. B. keine TK Erdbeeren im Winter)
- wenn regional nicht möglich, auf möglichst kurze Transportwege achten
- Beerenobst nur in durcherhitzter Form
- wenn Südfrüchte (z.B. Bananen), dann möglichst in Fair Trade Qualität

Milch- und Milchprodukte

- Milch, Naturjoghurt, Käse und Speisequark nicht in fettreduzierter Form

Anmerkung:

Da immer mehr Personen eine Laktose-Intoleranz haben oder sich aus anderen Gründen vegan ernähren, sind pflanzliche Drinks und Joghurts eine moderne Erweiterung dieses Sortiments.

Fleisch, Wurst/Aufschnitt und Geflügel

- möglichst aus artgerechter Tierhaltung, regionale Ware bevorzugt
- wenn regional nicht möglich, auf möglichst kurze Transportwege achten
- kein Formfleisch

Fisch

- Qualität in MSC oder ähnlich aus nachhaltig bewirtschafteten Fischereibeständen

Fette und Öle

- zum Braten und Kochen Rapsöl bzw. hochwertig Öle, möglichst nur pflanzliche Öle solange es die Rezeptur vorgibt

Ei

- Bei frischer Verarbeitung nur in Bio Qualität (Quelle: LANUV)

Dessert

- tägl. Angebot an Stückobst, + tägl. Dessert an Obstsalat, Quark, Joghurt, Pudding, frischer Kuchen oder Eis, etc.
- möglichst keine vorgefertigten Dessertvarianten
- Schokolade oder Kakaoerzeugnisse für das Dessert aus fairem Handel

Getränke

- verschiedene Teesorten, Wasser, Fruchtsäfte u. Schorlen (100% Direktsaft oder aus Fruchtsaftkonzentrat), Softdrinks
- kostenlos Trinkwasser aus der Leitung

Kaffeestationen

- Siebträgermaschine und Kaffeevollautomat, sind vom Konzessionsnehmer zur Verfügung zu stellen
- Siebträgermaschine wird durch den Konzessionär bedient, der Kaffeevollautomat ist im Speisesaal zur Selbstbedienung aufzustellen
- alle dazu anfallenden Leistungen und Kosten wie Reinigung, Auffüllen, Bestückung mit Kaffee, frisch Milch, Tee usw. übernimmt der Konzessionsnehmer
- die Kosten für die Wartung trägt der Konzessionsnehmer

Bio

- Bioanteil von mind. 20% am monatlichen Wareneinsatz, nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 oder Neuland und/oder Demeter oder in gleichwertiger Qualität.
- Der Bio-Anteil soll sich überwiegend auf den Wareneinsatz von Frischekomponenten und Lebensmitteln für die warme Speisezubereitung beziehen. Eine Bio-Zertifizierung ist nicht erforderlich und wird freigestellt.
- Gerne kann der Bio-Anteil stufenweise in den Folgejahren angehoben werden und mit der Kantinenkommission besprochen werden.

Fair Trade

- Kaffee, Tee ausschließlich aus fairem Handel beziehen; darüber hinaus auch gerne Säfte, Obstsorten und Süßigkeiten.

Convenience Produkte

- Es werden hauptsächlich Produkte aus der Convenience Stufe 1 und 2 verwendet (s. nachstehende Tabelle);

Gentechnik und Geschmacksverstärker

- Gentechnikfreie Lebensmittel/ Rohstoffe,
- keine künstlichen Geschmacksverstärker und Aromen

Einteilung Convenienceprodukte in verschiedene Convenience-Stufen (Quelle: LANUV)

Convenience-Stufe		Beispiele
küchenfertige Lebensmittel	1	Entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertige Lebensmittel	2	Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst
aufbereitetfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
regenerierfertige Lebensmittel	4	Einzelne Komponenten oder fertige Menüs
verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts

Menüzyklus

Ein Menüzyklus beträgt möglichst 6 Wochen, muss aber mind. alle 4 Wochen wechseln. Eine regelmäßige Prüfung des Speiseplans kann durch die Kantinenkommission stattfinden. Alle genannten Anforderungen gelten für jede Menülinie.

Sollte an einem Tag keine Fleisch- bzw. Fischkomponente angeboten werden, so sind mind. Zwei vegetarische/ vegane Menülinien anzubieten.

Zubereitung

Bei der Speisenzubereitung sind folgende Punkte erstrebenswert:

- nährstofferhaltende Garmethoden
- fett- und salzarme Zubereitung
- Zuckerzugabe nur begrenzt
- Standardisierte Rezepte

Die Warmhaltezeit von Speisen beträgt max. 120 Minuten. Salz und Pfeffer sind an den Tischen zum eigenständigen Nachwürzen bereitzustellen.

Lebensmittelabfälle müssen durch das Angebot von Portionsgrößen, Darreichungsform und optimierte Produktionsprozesse vermieden werden.

Umweltmanagementmaßnahmen

Der Konzessionsnehmer sollte die Anforderungen des betrieblichen Umweltschutzes erfüllen und nach ISO 14001 zertifiziert sein, zumindest aber über folgende operative Verfahren verfügen, um:

1. mindestens zweimal jährlich in repräsentativen Wochen die folgenden Indikatoren zu überwachen und aufzuzeichnen:

- Zahl der jährlichen Stunden für Schulungen der Mitarbeiter im Umweltbereich nach Art des Mitarbeiters (z. B. Art der Funktion und Erfahrung im Unternehmen)
- Energieverbrauch (kWh/Mahlzeit)
- Wasserverbrauch (l/Mahlzeit)
- Die Zufriedenheit der Kunden mit dem Essen und den bereitgestellten Dienstleistungen (ein Unternehmen-Kunden-Indikator)
- Die Zufriedenheit der Vergabebehörde mit der Leistung des Bieters (ein Unternehmen-Unternehmen-Indikator)

2. die unter 1. überwachten und aufgezeichneten Umweltindikatoren zu optimieren. Bei den Verfahren muss es sich zumindest um die Verfahren handeln, die durch die folgenden Kriterien abgedeckt sein:

- Schulung der Mitarbeiter
- Energie- und Wasserverbrauch in den Küchen
- Die Mitarbeiter, die die Dienstleistung erbringen, müssen die operativen Verfahren kennen.

3. den Einsatz der Punkte 1 und 2 zu bewerten, indem sowohl Änderungen der Umweltindikatoren als auch die Durchführung der Verfahren verfolgt werden.

4. im Fall von Abweichungen, die erforderlichen Maßnahmen durchzuführen, um diese Abweichungen zu korrigieren und wenn möglich in Zukunft zu verhüten.

Anlagen

- 1.) Grundriss des Kantinegebäudes mit farblicher Darstellung der zu überlassenen Flächen