

# Konzept Schulküche Waldorfschule Chemnitz

## **Aufgabe**

Versorgung der Schüler, Kindergartenkinder und Mitarbeiter auf der Sandstraße 102.  
Zusätzlich bei Schulfesten oder Schulveranstaltungen Versorgung der Gäste.

## **Qualität**

Frisch zubereitete Speisen aus biologischen Zutaten und ggfs. aus dem Schulgarten. Eine Zertifizierung wird angestrebt.

## **Essenzeiten**

In der Regel an Schultagen zwischen 11:30 und 14 Uhr. In den Ferien Hort und Kindergarten nach Absprache. Veranstaltungen nach Absprache.

## **Schülermitarbeit**

Küchenpraktikum in Klasse 7 (1-2 Schüler pro Tag)

## **Küchenteam**

Das Küchenteam besteht aus dem Küchenchef und drei Mitarbeitern. Der Küchenchef ist insbesondere verantwortlich für:

- a. Speiseplan
- b. Bestellung
- c. Zubereitung
- d. Ausgabe
- e. Betreuung Schüler im Praktikum
- f. Organisation der Arbeitsabläufe im Küchenteam und Hygiene.

Er kann Aufgaben auch delegieren.

## **Essenpreise und Abrechnung**

Die Portionspreise betragen zurzeit 3,40 € - 3,95 €

Es wird die Küchensoftware „Optimeals“ zur Verwaltung und Abrechnung eingesetzt.

## **Warenbestellung**

Großhändler ist Naturkost Erfurt. Dazu kommen lokale Lieferanten.

## **Zusammenarbeit**

Der Speiseplan wird in Zusammenarbeit mit dem Lehrerkollegium, den Eltern und den Schülern entwickelt. Dazu finden regelmäßige Treffen nach Absprache statt.

Das Küchenkonzept wird regelmäßig den Bedürfnissen der Schule angepasst.

Chemnitz Stand September 2019