

Landkreis Vorpommern-Rügen

Bildungs-, Kultur- und Sportausschuss



Niederschrift über die 48. Sitzung des Bildungs-, Kultur- und Sportausschusses am 6. März 2024

Sitzungsraum: Raum 126/127 der Kreisverwaltung, Carl-Heydemann-Ring 67 in
18437 Stralsund

Sitzungsdauer: 17:00 - 18:15 Uhr

Anwesenheit:

Vorsitzender

Herr Maik Hofmann

Ausschussmitglieder

Herr Michael Philippen

Herr Helmut Poppe

Herr Thomas Reichenbach

Frau Manuela Schöler

Frau Brunhild Steinmüller

Herr Norbert Thomas

Herr Kevin Zenker

Stellvertreter/-in

Frau Kathrin Ruhnke

Vertretung für

Frau Schröder-Köhler

Von der Verwaltung

Frau Ricarda Rumpel

Herr Georg Rüting

Frau Manuela Redlich

FBL 1

FDL 13

Protokollführung

Gäste

Herr Nico Bothe

Leiter der Küchenbetriebe

IB Vorpommern/ Rügen

Es fehlen:

Ausschussmitglieder

Frau Wenke Brüdgam

Frau Katja Danter

Herr Frank Fanter

Frau Kristine Kasten

Frau Silvia Palmstedt

Frau Sandra Schröder-Köhler

Herr Axel Thiede

entschuldigt

unentschuldigt

unentschuldigt

unentschuldigt

unentschuldigt

entschuldigt

entschuldigt

Tagesordnung

- Öffentlicher Teil -

1. Eröffnung, Feststellung der ordnungsgemäßen Ladung und der Beschlussfähigkeit
2. Einwohnerfragestunde
3. Bestätigung der Tagesordnung
4. Beratung zur aktuellen Situation im Rahmen der Essensversorgung der Schüler und Schülerinnen des Landkreises Vorpommern-Rügen
5. Anfragen
6. Mitteilungen

Sitzungsergebnis

- Im öffentlichen Teil -

1. Eröffnung, Feststellung der ordnungsgemäßen Ladung und der Beschlussfähigkeit

Herr Hofmann eröffnet als Ausschussvorsitzender die 48. Sitzung des Bildungs-, Kultur- und Sportausschusses und begrüßt die Anwesenden. Er stellt fest, dass zur Sitzung ordnungsgemäß geladen wurde und der Bildungs-, Kultur- und Sportausschuss mit 9 von 15 Ausschussmitgliedern beschlussfähig ist.

2. Einwohnerfragestunde

Einwohneranfragen werden nicht gestellt.

3. Bestätigung der Tagesordnung

Anmerkungen oder Ergänzungen zur Tagesordnung werden nicht vorgetragen.

Der Bildungs-, Kultur- und Sportausschuss stimmt der Tagesordnung einstimmig zu.

4. Beratung zur aktuellen Situation im Rahmen der Essensversorgung der Schüler und Schülerinnen des Landkreises Vorpommern-Rügen

Herr Hofmann stellt den Antrag auf Rederecht für Herrn Bothe.

Der Bildungs-, Kultur- und Sportausschuss bestätigt einstimmig das Rederecht für Herrn Bothe.

Herr Bothe begrüßt alle Anwesenden, stellt sich vor und berichtet anhand einer Präsentation über das Konzept des IB Küchenbetriebes als Partner für Schulessen.

Die Präsentation ist der Niederschrift als Anlage beigelegt.

Auf **Herrn Bothes** Ausführung, dass der IB Wert auf frisches Zubereiten der Mahlzeiten lege und nicht auf „Cook and Chill“ sondern „Cook and Serve“ setze, erkundigt sich **Frau Steinmüller** über dessen Bedeutung. Er erklärt, dass man das Essen bei „Cook and Chill“ vorproduziere, dann tiefriere (schockfrieren) und im Anschluss an die Einrichtungen schicke. Dort müsse es durch geschultes Personal und

entsprechendes Equipment regeneriert, um anschließend serviert zu werden. Viele Kliniken und Krankenhäuser praktizieren so, und viele Essensanbieter verfahren danach. Es gebe Bundesländer, wie z.B. NRW, die das Verfahren vorschreiben. Bei beiden Varianten gebe es Vor- und Nachteile. Der Nachteil beim „Cook and Chill“ sei, dass man das Fachpersonal brauche, welches das „Gut“ ordnungsgemäß regeneriere, da sonst Leib und Seele in Gefahr sei. Der IB arbeite nach „Cook and Serve“, d.h., sie haben ein tägliches Produktionszeitfenster, Beginn i.d.R. zwischen 4 und 5 Uhr. Die Portionsmenge müsse bis 9 Uhr fertig sein, da ab dem Zeitpunkt die Logistik übernehme.

Herr Bothe setzt seine Präsentation fort.

Herr Reichenbach hat eine Zwischenfrage. Ihn interessiert der Ablauf zum Verkauf/ zur Ausgabe des IB Starter-Frühstücks, auch in Bezug auf die benannten Preise von 0,80 € und 2,50 €. (Folie 12)

Man müsse sich das wie einen kleinen Backshop vorstellen, führt **Herr Bothe** aus. Die Produkte (z.B. belegtes Schnitzelbrötchen, Obstsalat, Joghurt mit Cerealien) werden als „To Go“-Variante zur Verfügung gestellt und können am Platz in der Kantine verzehrt werden oder die Schüler/innen nehmen es mit. Einer Voranmeldung bedarf es nicht, getreu nach dem Motto: „Wenn alle, dann alle“. Mit der Zeit spiele man sich, was das Vorhalten der Produkte betreffe, aber ein.

Des Weiteren teilt **Herr Bothe** mit, dass sie an einer neuen Variante arbeiten, bei der sie den Vorgang bargeldlos mit Hilfe eines Transponders darstellen können. Dabei haben Eltern die Möglichkeit, den Transponder mit einem Guthaben aufzuladen und können somit auch nachvollziehen, was das Kind gekauft habe. Die Schule wählt dabei aus, was sie von dem dargebotenen Serviceangebot/ Portfolio nutzen möchte. Das Equipment (Glaskühlschränke, Technik etc.) stelle der IB.

Frau Steinmüller fragt, ob es nur für das Starter-Frühstück-Angebot gelte oder auch für das Mittagessen, dass die Mitarbeiter vom IB gestellt werden.

Auch die Mitarbeiter für das Mittagessen stelle der IB, antwortet **Herr Bothe**. Die Mitarbeiterkosten sind im Preis für das Essen enthalten, das solle man bedenken. Es gebe keine Schule, die Personal dafür bereitstelle, sagt **Herr Bothe**. Aktuell haben sie 59 Ausgabestellen.

Herr Reichenbach fragt nach einem Beispiel, was man für 2,50 € bekomme.

Ein belegtes Brötchen, Getränke liegen unter 2,50 €, ein Donut oder Cookie (ca. 0,80 €), zählt **Herr Bothe** auf.

Herrn Reichenbachs Frage, ob es sich dabei um Stückpreise handle, bejaht **Herr Bothe**.

Herr Bothe setzt seine Präsentation fort. (Folie 13)

Herr Reichenbach fragt, wie mit der Bezahlung bei Abmeldung umgegangen werde.

Derzeit werde spitz abgerechnet, antwortet **Herr Bothe**. Man zahle das, was man isst. Abbestellungen müssen dabei bis 23:59 Uhr des Vortages erfolgen. Morgens sei die Ware schon bestellt und im Kochprozess, die Mitarbeiter bereits im Einsatz. Alles, was bis dahin produziert werden würde, würde nicht in den Verkauf, sondern aufgrund von Gesetzmäßigkeiten in die Mülltonne wandern. In Zeiten der Nachhaltigkeit und der Ressourcenverschwendung haben sie sich dazu entschlossen,

das Zeitfenster bis 23:59 Uhr zu setzen. Es werden aber in jede Schule 4-5 Portionen mehr mitgeliefert, sodass bspw. trotz vergessener Essensbestellung durch die Eltern kein Kind leer ausgehe.

Herr Hofmann fragt, was z.Z. ein Essen beim IB koste.

Je nach Menü zwischen 4,50 € und 4,90 €, antwortet **Herr Bothe**.

Herr Hofmann erkundigt sich nach dem Vorhaben der Stadt Rostock, welche Vorhaben, die Essensversorgung über einen kommunalen Eigenbetrieb zu leisten. **Herr Bothe** berichtete unter seiner Präsentation, dass die Hansestadt Rostock einen kommunalen Eigenbetrieb schaffen wolle und der IB von der Stadt Rostock die Aufgabe bekommen habe, das Konzept zu analysieren.

Dazu führt **Herr Bothe** aus, dass die Darstellung in der Form nicht realistisch gewesen sei. Die Hansestadt Rostock möchte das Konzept überarbeiten, vor dem Hintergrund der Übernahme der kompletten Kosten, um somit ein kostenfreies Schulessen anbieten zu können. Da stehe man vor mehreren großen Herausforderungen, u.a. müsse man nur die Sitzplatzkapazitäten an den Schulen für die Einnahme des Schulessens bedenken. Wenn jeder einen Anspruch auf ein Schulessen habe, stehe man vor einer riesen Katastrophe, da es nicht umsetzbar sei, gibt **Herr Bothe** zu bedenken. Nicht nur die Räumlichkeiten, sondern auch die (Pausen)Zeiten in den Schulen geben es nicht her.

Auf Nachfrage von **Herrn Hofmann** zum Angebot des IB Starter Frühstücks und damit eventuell einhergehenden Umbaumaßnahmen grenzt **Herr Bothe** ganz klar ab, dass das Angebot des IB Starter-Frühstücks (Stand heute) in jeder Schule angeboten werden könne. Das sei von den Räumlichkeiten möglich. Die Herausforderung sei, wo sich der/ die Schüler/in zum Einnehmen des Essens hinsetze.

Herr Hofmann fragt nach der Rechtslage.

Herr Bothe antwortet, dass das über ein Ausschreibungsverfahren der Schule laufe und die Schulkonferenz (u.a. Schul- und Elternrat) beschließe. Der Schulträger dürfe das nicht entscheiden (ausgenommen Privatschulen).

Herr Thomas fragt, ob die Schule damit verwaltungstechnisch einen Aufwand habe. (z.B. Vertrag)

Mit den Schulen werde kein Vertrag geschlossen, entgegnet **Herr Bothe**. Es werde mit den Eltern ein Vertrag geschlossen und abgerechnet. Der IB schließe lediglich mit dem Schulamt einen Mietvertrag über die Ausgabestelle.

Herr Reichenbach erkundigt sich, wie es mit dem Berliner Modell (Schulessen für alle) funktioniere.

Im Berliner Raum werde hauptsächlich mit „Cook and Chill“ gearbeitet und es werde nur generiert, was an dem Tag angemeldet sei, führt **Herr Bothe** aus. Das Bestellsystem darf jeder Caterer für sich entscheiden. Wichtig sei jedoch, dass der Caterer die Möglichkeit darstelle, dass jedes Kind in der Schule ein Essen bekommen könne, so **Herr Bothe**.

Herr Reichenbach resümiert, dass „Schulessen für alle“ schnell gesagt, die Praxis aber ein „Hexenwerk“ sei.

Herr Bothe bejaht und merkt weiter an, dass es ein riesen Thema der Nachhaltigkeit sei. Das Essen lande in der Mülltonne, wenn es nicht abgerufen werde. Das schränke die Flexibilität und die Abwechslung ein. Die Speisepläne seien im Vergleich zu denen, wo frisch gekocht werde, nicht so attraktiv.

Herr Rüting fragt Herr Bothe, ob er einen Unterschied bei der Versorgung von Grundschulen und von Gymnasien sehe.

Herr Bothe bejaht. In den Oberstufen müsse man, u.a. was die Zusammenstellung der Menüs angehe, bereits in Richtung „Erwachsenenessen“ denken. Um die Attraktivität dort zu steigern, wäre es sinnvoll, das Angebot um eine dritte Menüleiste zu erweitern.

Auf **Herrn Rütings** Frage nach der Quote an den (vom IB zu versorgenden) Gymnasien, antwortet **Herr Bothe**, dass der „Knaller“ an den zwei Gymnasien, die sie bedienen, das Kaltgericht (z.B. Asia Wrap, Burger etc.) sei.

Herr Hofmann merkt dazu an, dass der Verkaufsladen (IB- Starter Frühstück/ Bistro) deshalb vorrangig bei den Gymnasialstufen Anklang finde. Er fragt Herrn Bothe, wie der IB Akquise betreibe.

Sie haben eine Angebotsmappe, sagt **Herr Bothe**, welche in digitaler Form an die Schulen versandt werde. In den vergangenen Wochen haben sie ein hohes Anfragevolumen von den öffentlichen, aber auch den privaten Schulen. Er gehe davon aus, dass im Sommer eine große Rotation an den Schulen stattfinden werde, was die Essensversorgung betreffe. Die meisten Verträge enden zum Sommer hin.

Weiterer Redebedarf besteht nicht.

Herr Thomas merkt an, dass er Herrn Bothes Vortrag sehr interessant und informativ fand.

Herr Hofmann bedankt sich bei Herrn Bothe und verabschiedet ihn.

5. Anfragen

Herr Thomas fragt, ob es Neuigkeiten zum Campus gebe.

Frau Rumpel teilt mit, dass sie am Montag, den 4. März 2024 mit dem Landrat Herrn Dr. Kerth in Schwerin waren. Herr Minister Meyer ließ sich entschuldigen und wurde vom Herrn Staatssekretär Schulte vertreten. Das Projekt „Campus“ sei ganz oben auf der Liste und klar sei auch, dass es gefördert werde, jedoch wahrscheinlich nicht zu 90%. Es werde in Bauabschnitten gebaut, führt **Frau Rumpel** weiter aus. Der Fachdienst von **Herrn Rüting** bereitet den Antrag für den ersten Bauabschnitt vor.

Auf **Herrn Hofmanns** Frage, mit welchem Abschnitt sie beginnen, antwortet **Herr Rüting**, dass mit dem Neubau und dem Haus der Wirtschaft begonnen werde, sodass das Gebäude im Heinrich-Heine Ring 125 leergezogen und parallel dazu der Neubau errichtet werden könne.

Frau Rumpel ergänzt, dass dem Landkreis Vorpommern-Rügen zugesagt wurde, dass mit dem Fördermittelbescheid im Jahr 2025 gerechnet werden könne. Das passe mit dem Beginn der Bauphase gut zusammen. Bei dieser EFRE-Förderung (Europäischer Fonds für regionale Entwicklung), die bei Landkreisen so üblich sei, müsse der

Landkreis in Vorleistung gehen. Weiterhin fraglich, so **Frau Rumpel**, sei die Sporthalle. Seitens des Ministeriums M-V wurde geäußert, dass mit Kosten für eine Zweifeldhalle gerechnet werden könne. Aber selbst die vom Landkreis beantragte Dreifeldhalle mit weniger Sitzplätzen würde nicht unter die GRW-Mittel/ EFRE-Förderung fallen. Das wäre der dritte Bauabschnitt.

Herr Philippen fragt, warum bei einem so großen Projekt jetzt nur von einer Zweifeldhalle die Rede sei.

Frau Rumpel nimmt an, dass die Fördermittel nicht mehr in dem Maße vorhanden seien.

Unter den bereits umgesetzten Projekten der Architekten, die den Berufsschulcampus planen, befand sich auch ein Schulprojekt mit einer Dreifeldhalle, die mit 40 Mio. Euro gefördert wurde, berichtet **Herr Rüting**. Er hofft, dass diesbezüglich noch nicht alle Türen geschlossen seien.

Herr Reichenbach fragt nach dem Grund, warum keine Fördermittel vorhanden seien.

An GRW-Mitteln vom Bund seien nicht mehr so viel da, so **Frau Rumpel**, und für das Jahr 2025 wurden diese um 10 Mio. Euro gekürzt. Des Weiteren merkt sie an, dass die Bauprojekte sehr viel teurer werden.

Weitere Anfragen werden nicht gestellt.

6. Mitteilungen

Herr Rüting teilt zur Prognos-Studie (beruflichen Ausbildung im Land M-V) mit, dass man eine weitere Konzentration vorhabe. Danach solle es für bestimmte Berufe noch drei Kompetenzzentren (in Schwerin, Rostock und der Mecklenburgischen Seenplatte) geben. In den übrigen Bereichen, die dann als Nebenstellen an diese Kompetenzzentren angegliedert werden, würden noch Berufe mit hohem Fachkräftebedarf ausgebildet werden (z.B. Gesundheit und Pflege). Die Landräte haben inzwischen ein Schriftstück unterzeichnet, in dem sie sich gegen diese Umsetzung aussprechen.

Herrn Hofmanns Frage, ob auch Schwerin und Rostock (die Kompetenzzentren) unterschrieben haben, bejaht **Herr Rüting**.

Des Weiteren führt **Herr Rüting** aus, dass sich die Schulleitung auch an Herrn Staatssekretär Miraß gewandt habe, denn sie sehen die gesamte Region Vorpommern von der beruflichen Bildung abgehängt. Das bringe gerade sehr viel Bewegung in die Berufsausbildungslandschaft. **Herr Rüting** fügt noch ergänzend hinzu, dass am Vortag (5. März 2024) eine Videokonferenz mit der Bildungsministerin Frau Oldenburg stattgefunden habe, in der mitgeteilt wurde, dass man den Konzeptvorschlag als Grundsatzpapier auffassen solle. Dieses werde jetzt im Rahmen der LAB (Landesausschuss für Berufsbildung) weiterentwickelt. Dort wurde der Bericht vorgestellt.

Herr Thomas bittet darum, dass der Bildungs-, Kultur und Sportausschuss darüber auf dem Laufenden gehalten werde.

Weitere Mitteilungen werden nicht vorgetragen.

Herr Hofmann bedankt sich bei den Anwesenden und schließt die Ausschusssitzung um 18:15 Uhr.

18.03.2024, gez. M. Hofmann

Datum, Unterschrift
Maik Hofmann
Ausschussvorsitzender

18.03.2024, gez. M. Redlich

Datum, Unterschrift
Manuela Redlich
Protokollführerin

A top-down view of various baking ingredients and tools on a white surface. In the top left, there's a bowl of oatmeal with raisins and orange slices. Next to it is a small white pitcher of milk. In the top center, a wooden spoon rests on a bowl of white rice. To the right, a large metal bowl is filled with white flour. Further right, a cardboard egg carton contains several brown eggs. Below the flour bowl, there's a small glass jar of red jam. In the bottom right, a wire whisk and a wooden spoon with a pat of butter on it are visible.

IB Küchenbetrieb

—

Partner für Schulessen

//

**Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.
(Auguste Escoffier)**



Inhalte

- Vorstellung Internationaler Bund (IB)
- Vorstellung IB Küchenbetrieb
- Von der Idee zum Essen
- Leistungen speziell für Schulessen
- Partner für Schulessen in der Hansestadt Stralsund und im Landkreis Vorpommern-Rügen

Vorstellung Internationaler Bund (IB)



Am 11. Januar 1949 wurde der Internationale Bund (IB) in der Tübinger Universität gegründet. Die IB-Jugendgemeinschaftswerke waren die Antwort auf eine ungelöste Aufgabe der Nachkriegszeit. Zehntausende heimat-, eltern- und arbeitslose junge Erwachsene lebten auf den Straßen. In den IB-Einrichtungen erhielten sie Wohnraum, eine Ausbildung und neue Perspektiven für ein selbstbestimmtes Leben.

Heute – 75 Jahre später – ist der Internationale Bund (IB) mit Hauptsitz in Frankfurt am Main und mit mehr als 14.000 Mitarbeitenden einer der großen Dienstleister in der Jugend-, Sozial- und Bildungsarbeit in Deutschland. Er unterstützt Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Senioren dabei, ein selbstverantwortetes Leben zu führen – unabhängig von ihrer Herkunft, Religion oder Weltanschauung. Sein Leitsatz „Menschsein stärken“ ist für die Mitarbeitenden Motivation und Orientierung.





Der **IB Nord** ist eine Organisationseinheit in den drei Bundesländern Mecklenburg-Vorpommern, Hamburg und Schleswig-Holstein mit Hauptsitz in Schwerin. Hier betreuen mehr als 1.800 Mitarbeitende Kinder, Jugendliche und Erwachsene an über 150 Standorten in 12 Arbeitsfeldern.





Zum IB Nord gehört wiederum der **IB Vorpommern** in der Hansestadt Stralsund und den Landkreisen Vorpommern-Rügen und Vorpommern-Greifswald. Hier setzen sich täglich mehr als 400 Mitarbeitende in den Bereichen Erziehungshilfen, in unseren Kindertagesstätten und Horten, in der Schulsozialarbeit sowie in der offenen Kinder- und Jugendarbeit dafür ein, Menschen in ihrem Alltag zu unterstützen, zu begleiten und ihnen helfend zur Seite zu stehen. Auch der **IB Küchenbetrieb** ist hier ansässig.

Vorstellung IB Küchenbetrieb

Täglich produziert der IB Küchenbetrieb mit seinen Produktionsstätten in der Hansestadt Stralsund und in Prora auf der Insel Rügen mit etwa 90 Beschäftigten mehr als 8.000 Essensportionen. Beliefert werden 23 Kindertagesstätten in Stralsund und Umgebung mit Vollverpflegung, 24 Schulen in Stralsund und Umgebung, 4 Jugendherbergen, 1 Dialyse in Stralsund, 3 Firmenkantinen und 700 Privatkund*innen mit Essen auf Rädern. Zusätzlich wird ein eigenes Strand-Bistro in Prora betrieben.



Kleine Gäste, große Herausforderungen

Ein ausgewogenes und frisch zubereitetes Frühstück und Mittagsmenü tragen zum allgemeinen Wohlbefinden, gesunden Wachstum und zur generellen Leistungsfähigkeit der Kinder und Schüler*innen in ihrem Schultag bei. Deswegen achtet der IB Küchenbetrieb bei seinen Mahlzeiten ganz besonders auf eine gesunde und leckere Zubereitung.





Darauf legt der IB Küchenbetrieb Wert:

- **Frische und Qualität** ohne jegliche Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder genetisch veränderte Organismen. Die Speisepläne werden nicht nur nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung „DGE“, sondern auch nach den mecklenburgischen Leitlinien der Kita und Schulverpflegung gestaltet. Es kommt nichts auf den Tisch, was nicht auch den eigenen Kindern und Freunden mit gutem Gewissen angeboten würde.
- **Heimat!** Der IB Küchenbetrieb ist eng verwurzelt mit der Region und setzt deshalb ganz bewusst auf Transparenz, Nachhaltigkeit und kurze Wege. Nicht nur den Kunden wird mit einem Höchstmaß an Wertschätzung begegnet, sondern auch den eigenen Mitarbeitern, den verwendeten Lebensmitteln, der Umwelt, den Lieferanten und Partnern.
- **Zuverlässigkeit!** Der IB Küchenbetrieb blickt über den Tellerrand hinaus. Eine gute und intensive Zusammenarbeit mit den Kunden und Lieferanten liegt nicht nur sehr am Herzen, sondern ist auch die Basis für den eigenen Qualitätsanspruch. Hierfür braucht es in erster Linie eine gesunde Kommunikation, einen regen Austausch und ein konstruktives ehrliches Feedback von den kleinen wie auch großen Kunden.

Von der Idee zum Essen

Die Kriterien für einen leckeren, attraktiven und gesunden Speiseplan sind



- Knowhow der Köche
- Einflüsse von Trends
- Verbindung traditioneller und moderner Gerichte
- regionale und saisonale Einbindung von Lieferanten und Produkten
- regelmäßige Besuche von Messen für die Einbindung neuer Produkte
- gute Kalkulation des Wareneinsatzes für die Sicherung der Preisstabilität
- regelmäßige Treffen mit Schülerräten, Schulleiter*innen und Elternräten
- Auswertung von Feedbackbögen

Beispiel IB Starter-Frühstück

- 4 verschiedene Baguette- Varianten
- 3 verschieden belegte Brötchen
- 2 verschiedene Joghurts mit Cerealien und Obstsalat
- 3 verschiedene Süße-Momente
- 2 verschiedene Smoothies
- 3 verschiedene Säfte
- 3 verschiedene Milchsorten
- 2 verschiedene Wasser



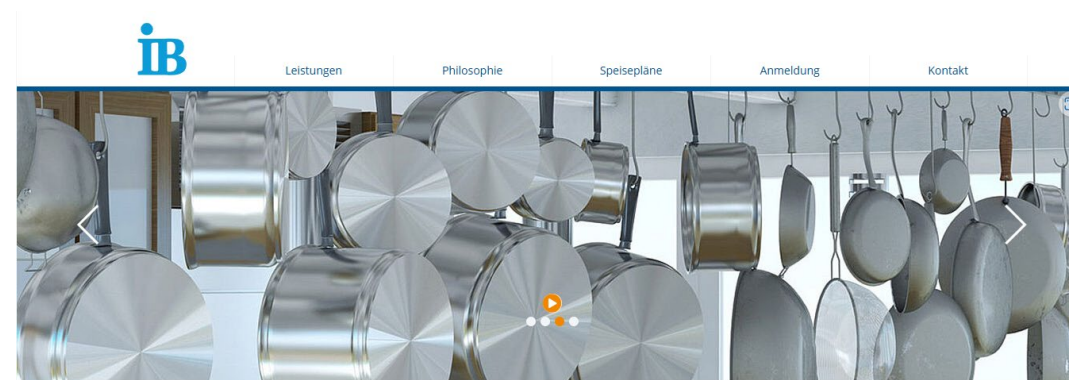
Preise zwischen 0,80€ und 2,50€

Vorbereitung, Ausgabe/Verkauf und Nachbereitung durch unsere Mitarbeiter*innen vor Ort

Müllentsorgung und Reinigung durch unsere Mitarbeiter*innen

Leistungen speziell für Schulessen

- Speisepläne unter Berücksichtigung der Empfehlungen von der DGE und WHO
- ausgewogene Speisepläne mit regionalen, nationalen und internationalen Gerichten
- digitale Speisepläne auf der Website (www.ib-kueche.de)
- Online-Bestellsystem Website und Bestell-App Smartphone
- Lieferungen durch eigenen Fuhrpark mit geschulten Fahrer*innen
- Kundenbetreuung direkt vor Ort
- Entwicklungswerkstatt für Schülervertretungen und Elternräte
- Feedback-Management
- IB STARTER FRÜHSTÜCK und IB SCHULBISTRO- Konzepte
- drei Menülinien (zwei warme Gerichte und ein kaltes Gericht) + Dessertvariationen
- Ernährungslehre + Kochkurse in den Schulen oder in unserer Lehrküche
- Unterstützung bei Schulfesten und Aktionstagen



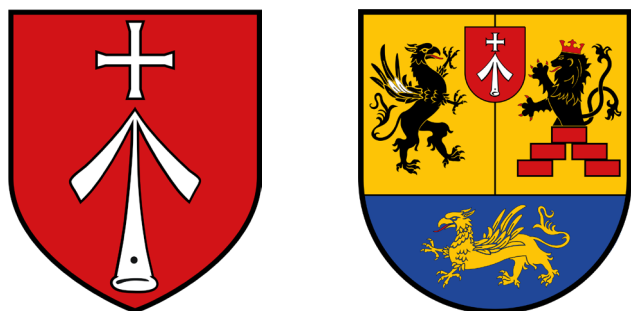
Partner für Schulessen in der Hansestadt Stralsund und im Landkreis Vorpommern-Rügen

Der IB Küchenbetrieb teilt und nutzt die Erfahrungen und das Wissen seiner multiprofessionellen Teams, um sich erfolgreich und zielführend für seine Kund*innen einzusetzen. Zur Realisierung der passgenauen Angebote und Projekte arbeitet er in enger Vernetzung und Kooperation mit den zuständigen Behörden, anderen relevanten Institutionen und Partner*innen zusammen.



Partner für Schulessen in der Hansestadt Stralsund und im Landkreis Vorpommern-Rügen

Für die Sicherstellung der Versorgung aller öffentlichen Schulen in der Hansestadt Stralsund und im Landkreis Vorpommern-Rügen ist der IB Küchenbetrieb genau der richtige Partner:



- vorhandenes Knowhow durch die Versorgung von 65% aller Schüler*innen in Stralsund und ca. 40% aller Schüler*innen im Landkreis Vorpommern-Rügen
- genügend Kapazitäten für die Versorgung aller Schüler
- Einbeziehung der Partner*innen bei der Zusammenstellung der Speisepläne
- Mitspracherecht der Partner*innen bei der Preisgestaltung
- Konzepte für die Modernisierung der Schulkantinen
- vorhandene Infrastrukturen

Der IB Küchenbetrieb freut sich auf eine gute Zusammenarbeit!



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Kontakt

IB Küchenbetrieb

Nico Bothe
Robert-Koch-Straße 17
18442 Groß Lüdershagen

E-Mail: nico.bothe@ib.de
Festnetz: 03831 444421
Mobil: 0160 97 20 05 76