

## **SPITZENKÜCHE**

Beschäftigungsprojekt der SPI Ausbildung & Qualifizierung Berlin – Brandenburg gGmbH

**Dieses Informationsblatt bitte Zuhause aufbewahren!**

### **Informationen zur Mittagessensversorgung an der Oberschule Ihres Kindes**

Gesunde und abwechslungsreiche Ernährung im Schulalltag ist eine Grundvoraussetzung für die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit von Schülerinnen und Schülern. Ganz besonders, wenn der Schultag von 08:00 bis 16:00 Uhr dauert, sollte dazu auch ein warmes Mittagessen gehören.

#### **Dies ist kostenlos für Schüler/-innen mit gültigem Berlin-Pass und Versorgungsvertrag!!**

Die **SPITZENKÜCHE** kocht täglich frisch und nach den Standards der deutschen Gesellschaft für Ernährung für Schulen in Berlins Mitte. Wir greifen dazu auf frische Zutaten zurück und richten den Speiseplan an den saisonalen Möglichkeiten aus.

#### **In unseren Fleischgerichten wird ausschließlich Geflügel- und Rindfleisch verarbeitet.**

Das Menü ist abwechslungsreich und besteht in der Regel aus einem Hauptgericht und einem Salat oder einem Dessert. An jedem Tag bieten wir mindestens ein vegetarisches Gericht an.

#### **Aktionswoche zu Beginn des Schuljahres**

**In der ersten Woche des neuen Schuljahres können alle neuen Schüler/-innen, die gemeinsam mit ihren Klassenlehrern in der Mittagspause die Mensa besuchen, auch ohne Versorgungsvertrag täglich für nur 1,00 € am Mittagessen teilnehmen, um unser Angebot kennenzulernen.**

#### **Wie können Schüler/-innen im weiteren Verlauf des Schuljahres am Essen teilnehmen?**

- **Regelmäßige Essensversorgung** ihrer Kinder an den Schultagen, bieten wir durch Versorgungsverträge an. Schüler/-innen mit Versorgungsverträgen können an jedem Schultag am Essen teilnehmen und am Beginn eines jeden Monats ihr Essen vorbestellen. Für Wandertage, Ausflüge und Exkursionen können die Schüler/-innen ein „Lunch-Paket“ bestellen.
- **Spontan** kann Ihr Kind auch ohne Vertrag zum ***Einzelpreis von aktuell 4,00 € je Essenstag*** entscheiden, dass es Mittagessen möchte und direkt an der Essensausgabe bezahlen. Leider können wir nicht in jedem Fall garantieren, dass ausreichend Essensportionen vorrätig sind. **Um Essensabfall zu vermeiden, orientieren wir uns bei der Zubereitung an der Anzahl der vorbestellten Essen.**

## Folgende Vertragsarten bieten wir an:

- 1. Kostenlose Versorgung für Schüler/-innen mit gültigem Berlin-Pass**  
Eltern schließen einen Versorgungsvertrag ab und sind bei Vorliegen der Voraussetzungen für **den Zeitraum von Kosten befreit, für den ein gültiger Berlin-Pass vorliegt**. Die Abrechnung des Essenzuschusses aus dem „Bildungs- und Teilhabepaket“ mit dem Bezirksamt wird von uns übernommen. An jedem Unterrichtstag kann das Kind dann am Mittagessen teilnehmen.
- 2. Mittagessenteilnahme im Abonnement „Mensa-Flat“ (regelmäßig essen)**  
Eltern schließen ein Dauerabonnement ab. An jedem Unterrichtstag kann das Kind dann am Mittagessen teilnehmen. Es entfällt bei diesem Modell die Verpflichtung, vorbestelltes Essen stornieren zu müssen und es wird ein Rabatt von ca. 15% auf den Einzelportionspreis gewährt. Der Jahresbeitrag wird in **zwölf Monatsraten à 50,- €** per Überweisung oder im Lastschriftverfahren im Voraus bezahlt.
- 3. Mittagessenteilnahme auf Vorbestellung zum Einzelpreis (nur an manchen Tagen essen)**  
Eltern schließen mit uns einen Versorgungsvertrag und bestellen im Voraus das Mittagessen für die gewünschten Tage des folgenden Monats zum Preis von **aktuell 3,90 € je Mahlzeit** und zahlen ebenfalls per Überweisung oder im Lastschriftverfahren am Monatsanfang. Die Abrechnung erfolgt jeweils zum Quartalsende nach Anzahl der bestellten Essen. Vorbestellte Essen können bis 17:00 Uhr für den folgenden Tag storniert werden und werden dann nicht in Rechnung gestellt werden. Gutschriften werden in das folgende Quartal übernommen.

Für weitere Informationen steht Ihnen unser Betriebsleiter, Herr Meißner gern zur Verfügung.

**Telefon: 030/ 27 87 58 80** oder **E-Mail: meissner@spi-aundq.de**

Mit freundlichen Grüßen

Ihr **SPITZENKÜCHE**-Team

Thomas Meißner (Betriebsleiter)

Alexander Schlegel (Küchenleiter)

Bernhard Schumann (Koch)