



MenüPartner stellt sich vor

Als mittelständiges Unternehmen bewirtschaften wir ca. 450 Menüküchen direkt in Schulen und Kindertagesstätten. Warum so viele Einrichtungen unsere Leistung schätzen? Weil die gesunde Ernährung im Wachstum eine verantwortungsvolle Aufgabe ist. Weil wir aus Erfahrung sehr viel Wissen und Können mitbringen. Und nicht zuletzt, weil wir mit Herz & Seele bei der Sache sind. Die Freude an gutem Service & gutem Essen ist unsere



Leidenschaft. Dabei ist die Begeisterung unserer Kunden unsere Motivation. Mehr Partnerschaft, mehr Empathie, mehr Vitalität – dafür stehen wir. Eine bunte Vielfalt aus besten regionalen, frisch zubereiteten Zutaten, höchster Kundenorientierung und jeder Menge Ideen ist unser Rezept für eine maßgeschneiderte Verpflegung.

Unser Team in der Küche

Seit Beginn des neuen Schuljahres im August 2020 dürfen wir die Essenteilnehmer Ihres Gymnasiums kulinarisch verwöhnen. Unser Team in der Küche besteht aus mittlerweile 4 zu einem super Team zusammengewachsenen Kollegen. An der Spitze als Küchenleiter steht Herr Andrè Dreckmann, gelernter Koch mit Ausbilderschein und Erfahrungen im à la Carte-Geschäft und auch im Mengengeschäft. Herr Dreckmann bringt von Haus aus viele großartige Ideen mit, die wir bereits jetzt in die Verpflegung einfließen lassen. Unser Team wird ab dem neuen Schuljahr verstärkt durch einen weiteren Koch mit Ausbilderschein und einer Fachkraft für den Schulkiosk. Die Einarbeitung der beiden neuen Kollegen steht bereits in den Startlöchern.





Unser Küchenleiter stellt sich vor



„Liebe Eltern und Schüler,

Leipzig, 25.01.2021

ich darf, als Küchenleiter, unsere Schule seit September 2020 auf Ihrer kulinarischen Reise begleiten. Nach unserem Start in der Uhlandstraße freue auch ich mich auf den neuen Schulcampus sowie das Konzept des Klasse(n) Kochens.

Mit den Zielen einer nachhaltigen, gesunden, regionalen und ausgewogenen Küche möchten wir Sie nicht nur vom Mittagessen begeistern, sondern diese Werte auch vermitteln und lehren. Die Vor-, Zu- und Nachbereitung der Speisen wird hierbei ebenso im Fokus stehen wie alle anderen Aufgaben einer Mittags- und Cafeteria-Versorgung. Hierbei setzen mein Team und ich die Schwerpunkte auf: regionale Partner, nachhaltige Produkte sowie ein ressourcenschonender Umgang mit den Zutaten.

Bereits als Ausbilder durfte ich Auszubildende auf Ihrem Weg begleiten und führen. In unserem Konzept verfolgen wir eine Lehrplanübergreifende Speisenversorgung, die ich mit Spannung erwarte und erarbeite.

Für die kommende Zeit wünsche ich Ihnen beste Gesundheit und uns allen einen erfolgreichen Start für die kommenden Aufgaben und Ziele.

Mit kulinarischen Grüßen

André Dreckmann
Küchenleiter
Schule in der Karl-Heine-Straße“



Was machen wir anders als andere Schulen

Vieles!

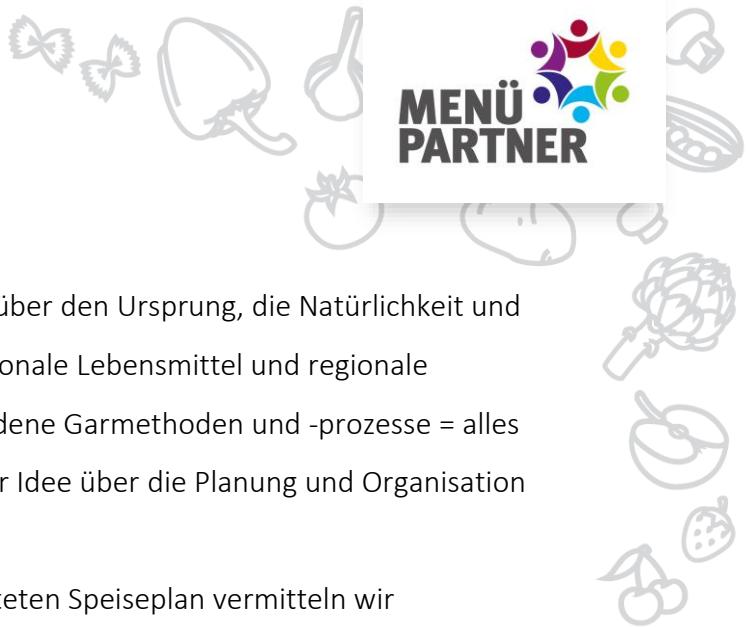
Wir haben für das Gymnasium ein eigenes Konzept entwickelt. Wir kochen mit Schüler*innen für Schüler*innen. Gemeinsam mit der Schulleitung, Vertretern aus der Lehrer- und Elternschaft und Vertretern der Schülerschaft entwickeln wir dieses Konzept ständig weiter. Wir beraten bei gemeinsamen Besprechungen, entwickeln Ideen und Vorschläge und treffen Entscheidungen über das weitere Vorankommen. Wir wachsen zusammen!

Was kommt auf Euch im Schulalltag zu

Ab dem kommenden Schuljahr wird wöchentlich immer eine halbe Klasse in der Schülerküche mit vorbereiten, kochen, servieren, kalkulieren, Ware verräumen, putzen und auch abwaschen.

Gemeinsam mit unserem Ausbilderteam trainieren die Schüler*innen motorische Fähigkeiten wie die Vorbereitung von Gemüse, Salaten, erlernen die Zubereitung von Speisen, den nachhaltigen und ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln, das Schätzen der Arbeitskraft, Gastfreundlichkeit, kreatives Gestalten, Arbeitsdisziplin im Sinne der Teamarbeit, der eigenen Arbeitssicherheit und der Speisenqualität, Zeitmanagement sowie das Arbeiten unter speziellen Bedingungen (Klima, Feuchtigkeit, Lärm, Zeitmanagement).





Wir vermitteln vielfältiges Wissen und Kenntnisse über den Ursprung, die Natürlichkeit und die Herstellung unserer Grundnahrungsmittel, saisonale Lebensmittel und regionale Lieferanten, Kräuter und ihre Nährwerte, verschiedene Garmethoden und -prozesse = alles zu einem schmackhaften Menü verarbeitet von der Idee über die Planung und Organisation bis zur Umsetzung.

Darüber hinaus und mit einem eigens dafür gestalteten Speiseplan vermitteln wir Lehrinhalte, Informationen über Projekte, Veranstaltungen wie Feste und Klassenfahrten der Schule und Sonstiges. Dazu zählt auch, Inhalte des Küchenpraktikums in den fachübergreifenden Unterricht einfließen zu lassen und umgekehrt einarbeiten zu können. Zielsetzung dabei: Dem rollierenden Menüplan sollen – je nach Klassenstufe und Inhalt im Lehrplan – Wissensthemen zugeordnet werden.

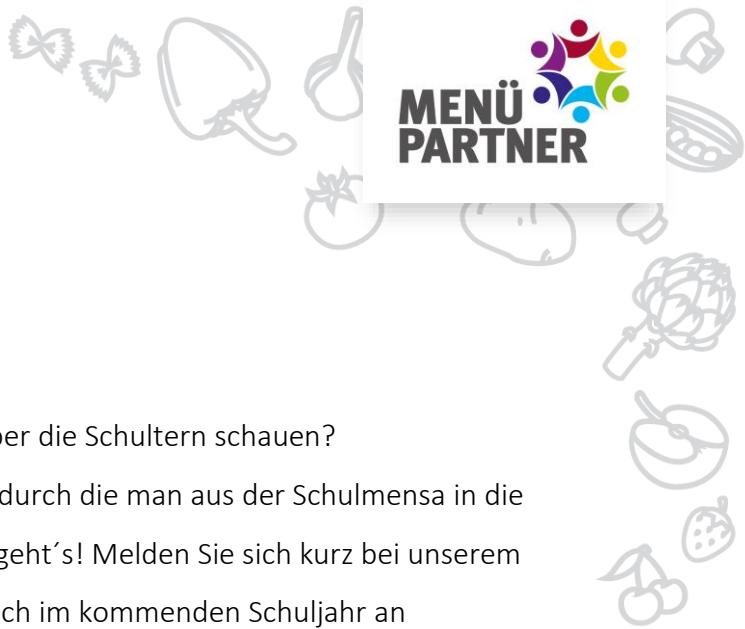
Täglich sind im Angebot: ein vegetarisch-herhaftes Gericht, eine Suppe, Salat/Rohkost und Obst, Wasser und ungesüßter Tee als Getränke, ein Bestandteil/eine Auswahl an saisonalen und regionalen Produkten, darunter Bio-Produkte.

Die Lebensmittel werden in möglichst natürlichem, unverarbeitetem Zustand verwendet, wodurch sich Verpackungsabfall vermeiden lässt. Es werden Erzeugnisse und Kräuter aus dem Schulgarten verwendet, was nochmals Verpackungsmüll und Transportwege einspart. In die zukünftige Menüplanung fließen – im Rahmen der ausgewogenen Ernährung - Feedbacks und Wünsche ein, u. a. aus der Essenskommission, Gesprächen, Umfragen und Analysen.

Euer Schulkiosk

Unser Ausbilderteam wird aktiv die eigenständige Schülerfirma in Fragen rund um den Kiosk-Einkauf und -verkauf unterstützen. Wir stehen beratend zur Seite bei der Sortimentsauswahl, der Kalkulation von Preisen, beim Wareneinkauf und auch praktischen Dingen wie Warenannahme und Inventuren. Zielstellung ist hier die Unterstützung in der Praxis als auch betriebswirtschaftlich.





Für interessierte Eltern

Sie möchten Ihren Kindern im Schul-Koch-Alltag über die Schultern schauen?

Sehr gern! Möglich macht es eine verglaste Front, durch die man aus der Schulmensa in die Küche schauen kann. Sie möchten verkosten? Los geht's! Melden Sie sich kurz bei unserem Küchenteam an. Selbstverständlich nehmen wir auch im kommenden Schuljahr an verschiedenen Veranstaltungen teil, um uns Ihnen zu präsentieren. Sie haben Fragen?

Her damit! Gern unter: service@menupartner.de

Wenn Sie Ihr Kind zur Essenversorgung anmelden möchten, nutzen Sie gern unseren stets aktuellen Versorgungsauftrag, den Sie auf der Internetseite der Schule finden. Sie erhalten einen Online-Zugang und sind immer über Aktuelles und den Speiseplan informiert. Im Schuljahr 2021/2022 kostet das Mittagessen inklusiver der Rund-um-Versorgung durch unser geschultes Küchenteam pro Tag 5,50 €.



Selbstverständlich sind darin auch alle Koch- und Bildungsaktivitäten enthalten.



Sie melden Ihr Kind lediglich zur Mittagsversorgung an und es entscheidet direkt am Tisch, was es essen möchte. Täglich gibt es eine Vorsuppe, verschiedene Hauptgerichte, eines davon vegetarisch und ein reichhaltiges Salat- und Dessertbuffet.

Wir wünschen allzeit einen recht guten Appetit.