

Best Practise
Schulcatering tegut...
bankett
Am Beispiel der Loheland-Stiftung

Deutsches Catering Forum 2012

6. April 2012 im SIGN! Düsseldorf

bankett 
Genuss | Service | Erlebnis

Die Loheland-Stiftung



Wir bilden Menschen, die Zukunft prägen



Schule & Kindergarten

Aus- & Weiterbildung

Arbeits- & Wohnraum

Forst- & Landwirtschaft



Unsere Aufgabenstellung



Wir arbeiten...

- *Ökologisch nachhaltig*
- *Ökonomisch zukunftsfähig*
- *Sozial verbindlich*
- *Im kulturellen Austausch*

Wir leiten...

- *die Tagungsstätte Wiesenhaus und richten diese zukunftsträchtig und wirtschaftlich aus*
- *wir sorgen für ein ganzheitliches Verpflegungskonzept (Kinder, Jugendliche, Senioren)*



Die Loheland-Stiftung

Unsere Aufgabengebiete



Verpflegungskonzept für den Waldorf-Kindergarten und den Hort auf Basis der Vollwerternährung und unter Einhaltung eigener Kreislaufwirtschaft

Die Loheland-Stiftung

Unsere Aufgabengebiete



Verpflegungskonzept für die Rudolf-Steiner-Ganztagesschule mit ca. 500 Schülern

Verpflegungskonzept für die 90 Mitarbeitenden, Senioren und dort lebenden Menschen

insgesamt umfasst das Gelände 40 Wohn-, Schul- und Wirtschaftsgebäude

Das Zukunftsmotto:

Lernen, Arbeiten und Leben an einem Ort, bis ins

hohe Alter, in einer Siedlungsstruktur, in der die

Nachbarschaftshilfe Teil der Philosophie ist.



Die Loheland-Stiftung

Unsere Aufgabengebiete



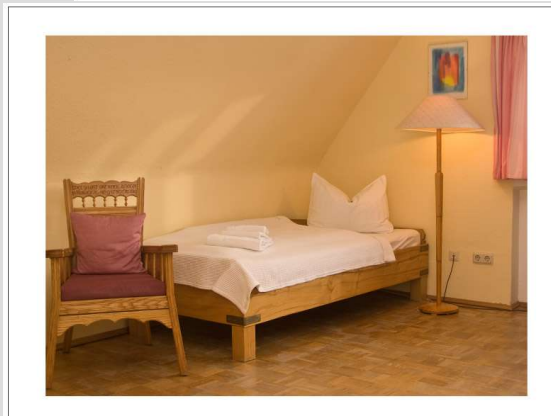
Neben den pädagogischen Zweckbetrieben gibt es noch eine **Tagungsstätte**, sowie eine Küche sowohl für die **Gemeinschaftsverpflegung** als auch für die Übernachtungsgäste.



Die Tagungsstätte
Wiesenhaus im
Grünen



Schulverpflegungsraum
Wiesenquell



Einfach gestaltete
Zimmer



Der Tagungssaal



Unsere Herangehensweise

Prozessoptimierung im entschleunigten Umfeld

Wozu? Wie? Mit Wem?

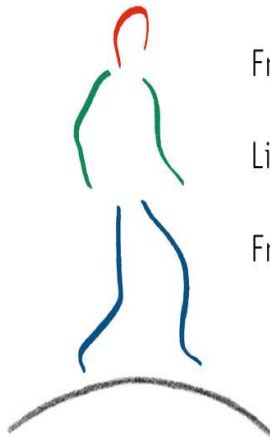


Rhythmus und Mensch

Denken

Fühlen

Wollen



Freiheit

Liebe / echtes Interesse

Freiwilligkeit

Sinn

Beziehung

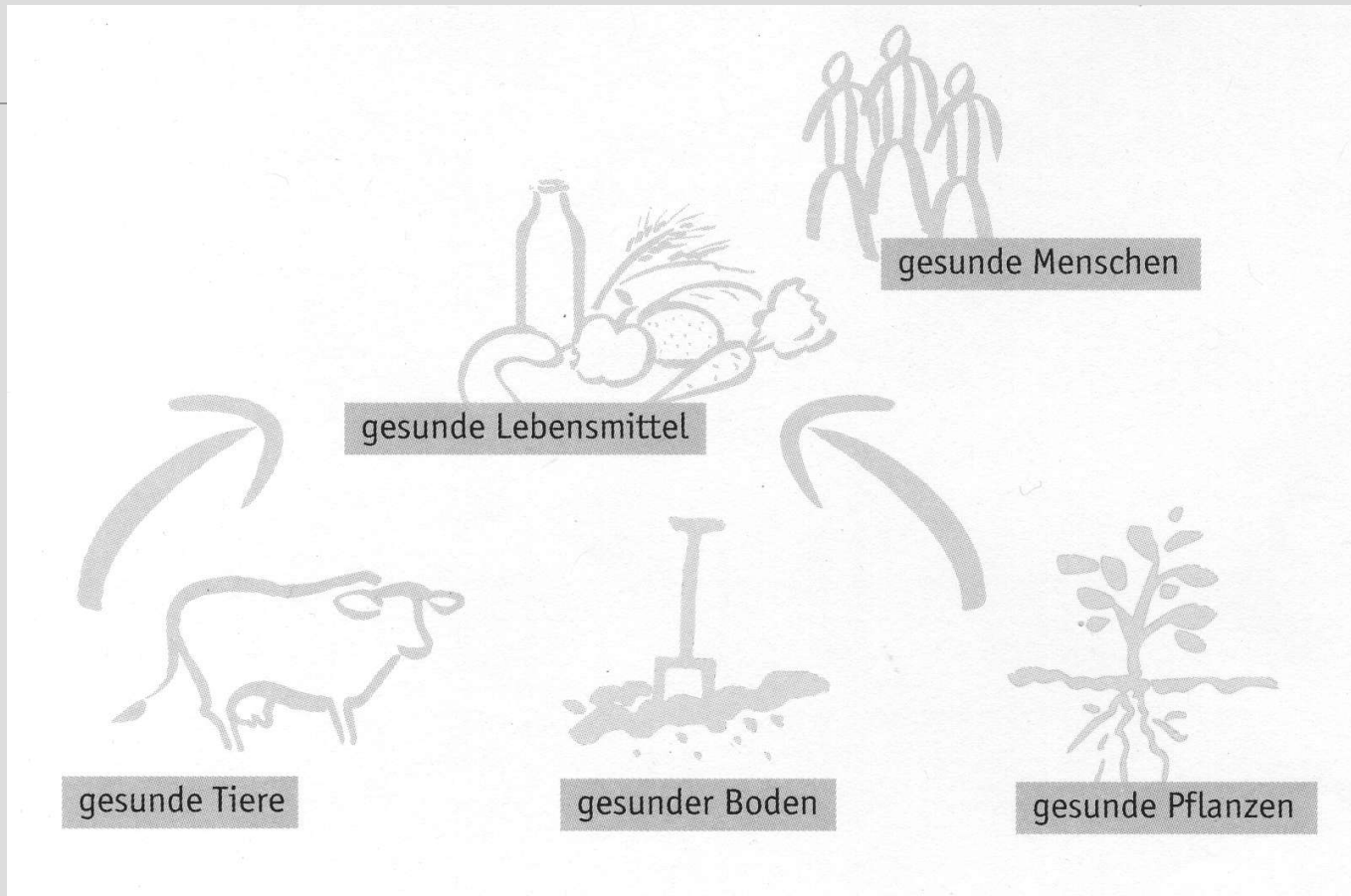
Kooperation

Im Einklang mit der Natur...

Catering
&
Events

Kurse
&
Seminare

Unser
Unternehmen



Der Projektverlauf



Budget's



Schüler - & Verpflegungsbudgets

	Hauptgang	Große Salat	Beilagen-salat	Des-sert	Menü ohne Vertrag	Menü mit Vertrag
Schüler	2,50 €	2,50 €	1,00 €	1,00 €	3,10 €	3,00 €
Mitarbeiter	2,50 €	2,50 €	1.00 €	1.00 €	4,10 €	
Gäste	5,00 €	4,00 €	1.50 €	1.50 €	8,00 €	

Vom Sinn zur Kooperation



- Unternehmen aus der Region integrieren, um gemeinsam voneinander zu profitieren (**SINN**)
- Kunden und Lieferanten in Entscheidungen mit einbeziehen: Kundenbeirat gründen, Stakeholderanalysen durchführen (**BEZIEHUNG**)
- Lebensmittel aus dem eigenen Anbau in Umlauf bringen (**KOOPERATION**)
- **mitgestalten – mitwirken – mitbestimmen**
= **Netzwerke ausbauen und wirtschaftlich nutzen**

Mitarbeiter: mitgestalten - mitwirken - mitbestimmen



- **Küchenumbau** planen
- **Lieferantenauswahl** festlegen
- **Corporate Identity** prägen
- **Hygienevorschriften** verstehen und anwenden
- **Projektgruppe** aktiv unterstützen
- **Feedback** geben und erhalten
- **Zukunftsvisionen** entwickeln

Kunden: mitgestalten - mitwirken - mitbestimmen



Kundenbefragungen

- Der Kunde als Mitunternehmer/Mitentwickler
- Gäste, Seminarteilnehmer und Referenten erleben oft eine anhaltende Entspannung, ein „In sich hinein Hören“ und schätzen die Tagungsstätte für diesen Zustand
- Verbesserungsvorschläge, Eigeninitiative (handwerkliches Geschick), Gruppendynamik (Gestaltung, Kreativität) machen den Ort zu etwas ganz Besonderem

Schüler: mitgestalten - mitwirken - mitbestimmen



- Schüler/ Lehrer und Elternbefragung, um deren Wünsche und Vorstellungen zu erfahren
- Eine Schulküche in einem bio-dynamischen Umfeld wird Schülern entsprechend **kostendeckend** und **modern** ausgerichtet
- Schüler sind maßgeblich und **aktiv** an der Neuausrichtung **beteiligt**
- Einbeziehung der Eltern in die **Wertschätzung und Identifikation** mit der vollwertigen Küche

Maßnahmen aus der Befragung



Gemeinschaftsverpflegung kurz- und mittelfristig:

- Variabilität Speiseplan (z.B. nicht jeden Montag „Pasta“ oder Freitags „Fisch“)
- Einbeziehung der Speisewünsche der Schüler „cool muss es sein“
- Essen to go
- Standardisierungen und Rhythmus im Essensangebot (Salate / Dressings / Desserts in gleicher Wertigkeit)
- Komponentenessen
- Preisgestaltung
- Abwechslungsreiche Raumgestaltung

Nutzen für die Cateringbranche



- **Ein Managementmodell für die Nachhaltigkeit**
- **Ein Geschäftsmodell für Begegnungen**
- **Umsetzbar in allen Branchen**
- **Innovativ für die Cateringbranche**
- **Veränderungsmanagement im Denken**

Kontakt



Anja Lindner

Geschäftsführung

tegut... bankett GmbH

Genuss | Service | Erlebnis

Adresse: Gerloser Weg 70
36039 Fulda

Telefon: 0661 - 2509869

Telefax: 0661 – 2509878

E-Mail: lindner_a@tegut.com

Internet: www.tegut-bankett.com

Bio zertifiziert DE-ÖKO-001 Kontrollstelle

EG Kontrollnummer D-HE-001-7177-BC