

# Alles „BIO!“ • 6 Büffetstationen • All you can eat!

## Das Schulrestaurant der FES stellt sich vor

Liebe Schülerinnen und Schüler, liebe Eltern, liebe Lehrkräfte,

der Förderverein der Friedrich-Ebert-Schule als Träger und Betreiber der Mittagsversorgung an unserer Schule freut sich sehr, auch im Schuljahr 2016/17 das neue Verpflegungskonzept für alle Mitglieder der Schulgemeinde anbieten zu können.

Gemeinsam mit unserem bundesweit vielfach ausgezeichneten Partner, der BIOND GmbH, setzen wir in unserem neuen Schulrestaurant zukünftig auf durchweg zertifizierte BIO-Lebensmittel und gehen auch in der Ausgabe und in den Wahlmöglichkeiten unseres täglichen Essensangebots völlig neue Wege. Für uns gilt dann das Motto „**Essen wie im Urlaub**“: Anschauen, wählen, genießen, so oft wie man will! Und das alles ohne Vorbestellung: Lust haben auf ein Essen im Schulrestaurant und kommen. Kein Problem! Es geht!

### Freie Auswahl am Büffet

Jeder darf täglich spontan selbst entscheiden, was er essen und kombinieren will. An bis zu sechs Büffet-Stationen hat er die freie Auswahl, und die reicht von fleischhaltig bis vegetarisch.

### Es gibt täglich

- ❖ ein wechselndes **Tagesgericht**,
- ❖ ein **Salatbüffet** mit verschiedenen frischen Salaten und Dressings von Bio-Bauern aus der Region,
- ❖ eine **Pasta-Station** mit verschiedenen Sorten Nudeln und Saucen, fleischhaltig und vegetarisch,
- ❖ eine **Pizza- und Snackstation** mit wechselnden Angeboten,
- ❖ eine **Dessert-Bar** mit Fruchtjoghurts, Quarkspeisen, Puddings oder frischem Obst – Eine Freude für alle, die das gesunde Süße mögen und
- ❖ als absolutes Highlight in unserem Restaurant eine **Wok-Station** mit frisch geschwenkten Schmorgemüsen, zubereitet mitten im Gastraum direkt vor euch!

### Die Regeln für den Erfolg

Um dieses Konzept so umzusetzen, dass alle zufrieden sind, müssen sich alle an die eine oder andere neue Spielregel halten.

- Es gibt es keine Tablett mehr, sondern nur noch flache und tiefe Einzelteller.
- Schüler und Schülerinnen helfen an den Buffet-Stationen. Sie sind da die „Chefs“ und wir haben uns an die Hinweise zu halten.
- Um sorgsam mit den Lebensmitteln umzugehen, nehmen wir uns kleine Portionen. Wir können ja wieder kommen, um uns erneut zu bedienen. „All you can eat!“ ist unser Prinzip.
- Die Teller müssen immer leer zurückgegeben werden. Also weniger auf den Teller und häufiger sich etwas nachholen!

### Nur BIO-Lebensmittel

Wir verarbeiten in unserer Küche für alle Mahlzeiten und alle Zutaten zukünftig nur BIO-Lebensmittel. Ohne Ausnahme! Die Landwirte, von denen unser Partner BIOND seine Grundprodukte bezieht, setzen keine Pestizide oder Kunstdünger ein. Sie halten ihre Tiere artgerecht und Gentechnik ist grundsätzlich tabu. Auch künstliche Farbstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe kommen nicht zum Einsatz.

### Unser pädagogisches Konzept „Schüler kochen für Schüler“ wird fortgeführt

Seit 1995 kochen in unserer Schule Schülergruppen für ihre Mitschüler und erwerben in den täglichen Arbeitssituationen wichtige soziale und fachliche Kompetenzen für ihre persönliche Zukunft. Das wird sich in unserem neuen Schulrestaurant nicht ändern. Wir weiten den Umfang dieses pädagogischen Konzepts aus. Zu den täglichen Schülergruppen, die mit Ihren Lehrkräf-

ten wichtige Aufgaben bei der Vor- und Zubereitung übernehmen, kommt der „Mensa-Service“ hinzu, der für die Ausgabe, die Betreuung der Buffetstationen und die Spülküche während der Mittagspause verantwortlich ist.

### Schulrestaurant und Pausenversorgung bleiben selbstständig

Wie in der Vergangenheit werden das Schulrestaurant und das „Café-FESch“ auch zukünftig ein eigenständiger Wirtschaftsbetrieb unter dem Dach des Fördervereins sein. Der Förderverein der FES trägt die unternehmerische Verantwortung und ist auf der Grundlage eines mit der Schule geschlossenen Mensavertrags in allen wirtschaftlichen und ernährungsphysiologischen Fragen weisungsgebend.

### Qualifiziertes Personal

Die tägliche Leitung des Restaurants übernimmt ein erfahrener und qualifizierter Koch, der bereits in guten Restaurant-Küchen Leitungserfahrungen nachweisen kann. Gemeinsam mit Arbeitskräften des Landkreises Darmstadt-Dieburg und des Fördervereins haben wir ein Team, das alles tun wird, um den nachhaltigen Zuspruch der Schüler, Eltern und des Kollegiums zu gewinnen.

### Barzahlung ist möglich – die bargeldlose Zahlweise ist aber günstiger!

Denn nur wer sich ein Bezahlkonto und einen Bezahlchip zugelegt hat, kann sich zwischen Einzelessen und Mehrfachkarte entscheiden. Kein Guthaben verfällt. Unsere Preise für 2016/17:

<b>Einzelessen</b>	für alle, die nur selten kommen oder das Angebot einmal testen wollen	<b>4,40 €</b>
<b>Mehrfachkarte</b>	Wer öfter kommt, der wählt die günstigere Mehrfachkarte (15 Essen) für 62,00 €. Die Mehrfachkarte kann man nur auf <b>login.mensaservice.de</b> kaufen. Nach dem Einloggen in Ihrem Kundenkonto finden Sie unter <i>Meine Daten</i> den Reiter <i>Mehrfachkarte</i> . Das Konto muss mit mindestens 62 € aufgeladen sein. Man bezahlt weiterhin mit seinem Chip, es wird automatisch der günstigere Preis berechnet.	<b>4,13 €</b>

Die Bonuskarte zum Abstempeln für alle, die oft kommen, und Sonderaktionen bieten weitere Möglichkeiten zum Sparen.

#### Für Neuanmelder: Wie erhalte ich den Bezahlchip?

1. Klicken Sie auf der Webseite **login.mensaservice.de** (*ohne www*) „Neues Kundenkonto anlegen“, und geben Sie ein: Projekt seinem: „DA111“, Einrichtung: „FES“ und Freischaltcode: „1712“ .
2. Am folgenden Tag erhält man eine E-Mail mit **Benutzernamen** (z.B. muma1234 für Max Mustermann) und einem Passwort. Das Passwort sollte geändert werden.
3. Zum Aufladen des Bezahlchips überweisen Sie bitte mindestens 15 € auf das Konto  
Förderverein FES e.V.  
IBAN DE82 5085 0150 0029 0236 89  
Wichtig: Geben Sie unbedingt Ihren **Benutzernamen im Verwendungszweck** der Überweisung an!  
nur so kann die Zahlung Ihrem Kundenkonto / Ihrem Bezahlchip zugeordnet werden!  
Tipp: Richten Sie einen Dauerauftrag ein – dann ist der Chip immer aufgeladen... ;-) )
4. Den Chip erhalten Sie in der Schule. Bitte ca. 6 Werktage für den Anmeldevorgang einplanen.

### Für alle, die Hilfe brauchen

*Wir helfen allen, die mit der Anmeldung nicht klar kommen oder die Fragen haben zur Antragsstellung für ein verbilligtes Mittagessen. Sprechen Sie uns in der Mensa an oder hinterlassen Sie eine Nachricht im Sekretariat. Wir machen möglich, was nur irgendwie geht. Wir helfen, beraten und unterstützen, jeden Einzelnen, der das möchte. Das ist unser Versprechen!!*

Klaus Schickedanz  
2. Vorsitzender des Fördervereins

Stefan Gehring