

## Anforderungen – Cafeteria:

Stand 08.04.2024

Lfd. Nr.	Bereich	Beschreibung
<b>1</b>	<b>Rahmenbedingungen</b>	
1-01		z.T. Lieferung, z.T. Herstellung vor Ort (belegte Brötchen z.B.)
1-02		Ausgabe im Mehrwegsystem
1-03		Wasser wird in einer Wasserausgabe gestellt. Das Trinkwasser muss jederzeit zugänglich sein.
1-04		Das Konzept der Cafeteria (auch Ausweisung Inhaltsstoffe) wird übersichtlich dargestellt: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorstellung auf einem Elternabend</li> <li>- An einem "Informationstag" werden alle Klassen informiert und ein "Merkzettel" ausgegeben.</li> </ul>
1-05		Öffnungszeiten 8:30-14:00 Uhr
1-06		Attraktives Preis-Leistungsverhältnis
1-07		Herkunft der Produkte (Ziel: regional, ökologisch oder fair)
	1-07_01	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Die regionalen Anteile sind saisonal schwankend es wird aber zugesichert, dass alles, was saisonal in der Region erhältlich ist, auch dort bezogen wird</li> <li>○ Im Durchschnitt sollen große Anteile aus der Region stammen.</li> </ul>
	1-07_02	Soweit möglich werden ortsansässige Händler genutzt
	1-07_03	Saisonale Ausrichtung
	1-07_04	Bioprodukte werden erwartet
1-08		Anlehnung an Empfehlungen der DGE
1-09		Zugewandter Umgang mit SuS'
1-10		Einhaltung besonderer Hygienevorschriften
1-11		Einhaltung der Prinzipien der Nachhaltigkeit
1-12		Vermeidung von Verpackungsmüll aller Art
1-13		Option zur Einbindung von ehrenamtlichen Kräften
<b>2</b>	<b>Evaluation</b>	
2-01		Regelmäßige anlassbezogene Teilnahme am Mensaausschuss wird erwartet

