

Schulverpflegung entscheidet mit über die Attraktivität einer Schule. Sie bietet hervorragende bildungs- und gesundheitspolitische Chancen.

Wie Schulverpflegung idealerweise gestaltet wird, darüber wird intensiv, teilweise kontrovers diskutiert. Sie soll gesund, schmackhaft, abwechslungsreich und nachhaltig sein, zugleich auch günstig. Auch der Service sollte stimmen.

Für viele Schulträger ist die Umsetzung eine verwaltungsorganisatorische Herausforderung. Unter den Deutschen Auslandsschulen gibt es – wie auch in Deutschland selbst – unterschiedlichste Lösungsansätze. Es fehlt an Standards und Konzepten, die es den Verantwortlichen erleichtern, eine ansprechende sowie gesundheitsfördernde Kita- und Schulverpflegung in ihren eigenen Einrichtungen umzusetzen. Und es mangelt an Hilfsangeboten, die Qualität bestehender Angebote kontinuierlich zu verbessern.

Nur wenige Beispiele zeigen, wie die Mensa als integraler Bestandteil der Schule mit Unterricht oder sonstigen schulischen Angeboten sinnvoll verzahnt werden können.

Nachhaltig Schule machen

Mehr Qualität
bei der Verpflegung in
Deutschen Auslandsschulen

delicom – Servicios para colegios SL

T: +49 171 8 32 45 79
service@delicom.info

Colegio Aleman de Madrid
Monasterio de Guadalupe 7
28049 Madrid

www.delicom.info



Wir unterstützen Sie gerne

Kompaktberatung

In einem ersten Gespräch vor Ort oder fernmündlich stimmen wir uns mit Ihnen zu der jeweiligen Problemstellung ab, erstellen eine Analyse und teilen unsere Lösungsansätze mit. Sie erhalten von uns konkrete Vorschläge, wie Organisation, Waren- und Personaleinsatz in der Küche, Mensa oder Schulkiosk effizienter gestaltet und das Verpflegungsangebot an Ihrer Schule verbessert werden können. Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Intensivberatung

Sie waren mit unserem Ergebnis zufrieden und wünschen sich weitere, intensivere Beratung und Begleitung? Dann schätzen wir den dafür notwendigen Aufwand für Sie persönlich ein. Sie erhalten ein attraktives Angebot mit einer transparenten Darstellung unserer Vorgehensweise. Wir gehen von folgenden Schritten aus:

- Analyse und Bestandsaufnahme

Wir kommen auf Wunsch in die Schule und analysieren die Schulverpflegung vor Ort. Hierzu befragen wir Mitarbeiter, Schüler, Eltern und Partner. Darüber hinaus schauen wir uns detailliert die Arbeitsabläufe in Küche und Mensa an und bewerten diese. Unser Ziel ist es, der Schule ein qualifiziertes Lösungskonzept für ihre Verpflegung zu erarbeiten.

- Konzepterstellung

(Zielfindung und Planung)

Die erarbeiteten Ergebnisse der Analyse werden sachgerecht und verständlich aufbereitet und dokumentiert. Wir beschreiben mögliche Ursachen von Problemen, zeigen Ansätze für die Entwicklung eines nachhaltigen Schulverpflegungskonzeptes auf.

Zudem eröffnen wir Möglichkeiten der Verzahnung bzw. Vernetzung des Mensabetreibers mit seinen Zielgruppen, beteiligten Partnern und Experten.

- Konzeptpräsentation und -durchsprache

Sofern Sie es wünschen, stehen wir Ihnen dafür zur Verfügung, das erarbeitete Konzept vor einem Kreis an Mitarbeitern darzustellen und eventuell auftretende Detailfragen zu beantworten.

- Unterstützung bei der Umsetzung des Konzeptes

(Intervention und Umsetzung)

Gerne unterstützen wir bei der Umsetzung des gemeinsam ausgearbeiteten Verpflegungskonzeptes sowie der Einleitung entsprechender Maßnahmen. Auf Wunsch vermitteln oder gestalten wir geeignete Qualifizierungsangebote, bieten auch die Umsetzung erprobter Konzepte und Systeme für die Verpflegung an ihrer Schule an.