



Konzept:

„AvH-Cafeteria“

# Über den Betreiber der Cafeteria: BBZ Mitte GmbH



## **Unsere Philosophie:**

1. Bildung ist der einzige Weg für ein gemeinsames Leben in Frieden.
2. Berufsbildung ist der einzige Weg für eine wohlhabende Wirtschaft.
3. Freude an Bildung und ein lebenslanges Lernen sind unser Motto.

## **BBZ Mitte GmbH: Wir sind DAS BERUFSBILDUNGSZENTRUM der MITTE Deutschlands:**

Als international führender Bildungsanbieter agieren wir seit 1977 vom hessischen Fulda aus und kooperieren mit Partnern in der ganzen Welt. Dabei fokussiert sich der Sinn unseres Handelns auf die Philosophie, dass Freude an Bildung und lebenslanges Lernen die Grundsteine für eine erfolgreiche Karriere darstellen. Praxisorientiert und nah am Menschen geben unsere ca. 80 Mitarbeiter und unsere ca. 120 Dozenten Tag für Tag ihr Bestes. Unsere über 45-jährige Erfahrung wird an Auszubildende, Studierende, Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen Technik, Wirtschaft und Gesundheit weitergegeben. Im BBZ Mitte werden Menschen für ihr nächstes Ziel vorbereitet, damit die angestrebte Karriere planmäßig voranschreiten kann.

Unsere höchste, auf die Entwicklung bezogene Ebene ist die internationale Vernetzung von Personen, Unternehmen und Behörden für die internationale Zusammenarbeit mit globalen Partnern. Dabei nehmen wir Rücksicht auf unterschiedliche Lebenssituationen. Vom Präsenz-Unterricht über Fernunterricht bis zu Inhouse-Schulungen ist es jedem Interessierten möglich, unsere Angebote nach Bedarf wahrzunehmen.

## **Unser Team „zur Mitte“:**

Unser Team „zur Mitte“ besteht aus 5 kompetenten Personen in Petersberg (BBZ Mitte-Mensa) und 2 kompetenten Personen in Fulda-West (FFT-Kantine), die sich täglich um die Verpflegung von ca. 1.500 Gästen mit Freude kümmern. Dazu kommen 2 neue Mitglieder, die die Cafeteria der AvH-Schule in Lauterbach ab dem 05.09.2022 mit Herzen betreiben werden!

## Unsere Leistung auf einen Blick:

- Die hochqualitative und gesunde Ernährung mit angemessenen Preisen steht bei uns im Fokus.
- Das Frühstück, die Zwischen- und Mittagsverpflegungen orientieren sich an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) Fit Kid.
- Ausgewogene, abwechslungsreiche und schmackhafte Ernährung Mo. – Fr., von 7:30 – 14:00 Uhr während der Schulzeit.
- Täglich werden ab 11:15 Uhr zwei Menüs als „Motto-Menü / Tagesmenü“ angeboten.
- Eine Salatbar mit verschiedener saisonaler Rohkost und eingelegtem Gemüse rundet die Vielfalt der Auswahl geschmacklich ab.
- Alternativ steht immer mindestens ein vegetarisches Mittagessen zur Auswahl.
- Sonderaktionen bei regionalen und (inter-)nationalen Gelegenheiten, wie z.B. Adventszeit, Fasching, Halloween, Ostern, etc. Damit möchte das Cafeteria-Team für die Abwechslung und die gute Stimmung in der Cafeteria sorgen.
- Konstruktive und kollegiale Kommunikation und Zusammenarbeit.
- Catering für interne Events wie z.B. Geburtstage, Seminare, etc. nach Wunsch.

### Cafeteria:

Ein Ort zum Essen, zum Treffen, zum Austausch, zum Erledigen der Hausaufgaben, zum Chillen, zum sich wohlfühlen!

## Umweltschonend arbeiten wir zusammen!

- Niedriges Müllaufkommen durch die Benutzung von Speisetransportbehältern und Mehrweggeschirr.
- Optimierung des Energieverbrauches bei Lagerung, Produktion und Transport.
- Rücksichtnahme auf das Tierwohl bei Materialbestellungen, - soweit möglich.
- Erstellung eines Hygienekonzeptes nach Standard-Richtlinien.
- Korrekte Müll-Trennung, Ordnung und Sauberkeit sowohl in der Cafeteria als auch auf dem gesamten Schulgelände.

## Wir sorgen täglich für eine gesundheitsfördernde Ernährung:

Das Frühstück, die Zwischen- und Mittagsverpflegungen richten sich nach den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) Fit Kid.

- Ziel ist ein tägliches, gesundheitsförderndes Angebot, welches die ausreichende Versorgung der SuS mit Nährstoffen gewährleistet. Dadurch leisten wir einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung der Gesundheit sowie zur optimalen körperlichen und geistigen Entwicklung der SuS.
- Verschiedene Lebensmittelgruppen werden täglich angeboten, um den Nährstoffbedarf optimalst zu decken:
  1. Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (u.a. Vollkornprodukte)
    - Verzicht von ungesunden Kartoffelerzeugnissen, wie z.B. frittierte Pommes
    - (Vollkorn-)Brötchen, wechselnde Nudel- / Reisgerichte und gebackene Kartoffelecken stehen täglich im Angebot
  2. Gemüse und Obst
    - Frische Gemüse-Sticks oder Obst als ganzes Stück oder in Kombination mit Joghurt oder Quark
    - Salat-Bar beinhaltet verschiedenes saisonales Gemüse, Rohkost und Hülsenfrüchte
    - Zur Vorbereitung der Speisen wird entweder frisches oder tiefgefrorenes Gemüse verwendet.
  3. Milch und Milchprodukte
    - Täglich werden zum Frühstück versch. Müsli/Milch (1,5 % Fett), Obst/Joghurt, Butter, Honig und Käse-Brötchen angeboten
    - Versch. Milch-Drinks (Fett-reduziert)

## Wir sorgen täglich für eine gesundheitsfördernde Ernährung:

### 4. Fleisch / Fisch:

- Es wird versucht, weniger Schweinefleisch zu verarbeiten, z.B. Bolognese-Soße wird mit Rindfleisch zubereitet.
- Neben dem Thema Gesundheitsförderung werden so ebenfalls auch die muslimischen SuS berücksichtigt.
- Fleischerzeugnisse wie z.B. Wurst werden seltener angeboten.
- Mind. einmal pro Woche wird Fisch angeboten (freitags).
- Gekochtes Ei gibt es täglich im Angebot.

### 5. Getränke:

- Wasser in 2 versch. Flaschengrößen.
- Verschiedene Milch-Drinks.
- Keine Bereitstellung von koffeinhaltigen Kalt-Getränken wie z.B. Cola oder Energie-Drinks.
- Versch. Tees wie z.B. Früchte-, Kräuter- und Minztee.
- Fruchtsaftchorlen mit einem Mischverhältnis von mind. drei Teilen Wasser und einem Teil Saft.

- Wir möchten ein Vorbild für die SuS sein, dass man mit gesunden Zutaten „lecker“ kochen bzw. essen kann. Dafür sorgen wir mit:

1. Einem vollständigen Verzicht auf Geschmacksverstärker bei der Produktion,
2. Zucker-reduzierten Rezepturen: (z.B. Müsli, Joghurt, Kaffee, etc.) oder wenig Auswahl von Süßwaren (z.B. Gebäck),
3. Salz-reduzierten Rezepturen: (z.B. gebackene Kartoffelecken oder Salat-Dressings)

## Öffnungszeiten

### Öffnungszeiten der Cafeteria:

- Öffnungstage: Mo. – Fr. (innerhalb der Schulzeit)
- Öffnungszeiten: 07:30 – 14:00 Uhr

### Pausen-Zeiten der Schule:

- 09:25 – 09:45 Uhr (1. Pause)
- 11:15 – 11:35 Uhr (2. Pause)
- 13:05 – 13:55 Uhr (Mittagspause)

Täglich werden die Motto/Tages-Menüs  
auf dem TV ausgewiesen.

Cafeteria: Ein Platz, um Energie zu tanken für das  
Lernen!

## Praktikum- und Aushilfe-Möglichkeit:

- Wir freuen uns über die Einbindung von SuS als Aushilfe bzw. als Praktikant in den folgenden Bereichen: Produktion, Ausgabe, Kassenbedienung, Kaufmännisch, Lager/Logistik, Einkauf, etc.
- Das BBZ Mitte als ein Berufsbildungszentrum achtet seit über 45 Jahren auf pädagogische Aspekte beim Lernen und sorgt für eine praxisorientierte Bildung.
- Das BBZ Mitte bietet eine Berufsorientierung u.a. im Bereich Gastronomie schon seit über 12 Jahren für die SuS aus der 7. und 8. Klassen unter dem Projekt „Berufsorientierungsprogramm BOP des BMBF (Ein Programm für Haupt- und Realschulen).
- Bei wiederkehrenden/wiederholten Aushilfen bzw. Praktika müssen die interessierten SuS einen Gesundheitspass nachweisen.



## Kommunikation:

### 1) Bewertung | Kommentare | Vorschläge:

Wir freuen uns auf Ihre/Eure Bewertung, Kommentare und Vorschläge über das Schulsystem IServ.

2) Durch die E-Mail-Adresse (cafeteria@avh-lauterbach.de) besteht die Möglichkeit einer direkten Kommunikation, die wir sehr wertschätzen.

### 3) Ihre Ansprechpartner:

Anna Johann (Mensa-Leiterin)  
BBZ Mitte GmbH in Petersberg  
Tel.: 0661-6208-152  
E-Mail: [anna.johann@bbz-mitte.de](mailto:anna.johann@bbz-mitte.de)

Das Cafeteria-Team  
Alexander-von-Humboldt-Schule Lauterbach  
Tel.: 06641-644 731-21  
E-Mail: [cafeteria@avh-lauterbach.de](mailto:cafeteria@avh-lauterbach.de)



**BBZ Mitte GmbH**  
Goerdelerstr. 139  
36100 Petersberg

