



bioFee - ökologisches Catering  
Katja Schönherr  
Sandstraße 116  
09114 Chemnitz  
Tel. 0371/9090745  
Fax. 0371/9090746

Mail: [info@bio-fee.de](mailto:info@bio-fee.de) oder [katja.schoenherr@kabelmail.de](mailto:katja.schoenherr@kabelmail.de)  
Web: [www.bio-fee-catering.de](http://www.bio-fee-catering.de)

Zertifiziert nach EU ÖkoVerordnung von der ÖkoKontrollstelle DE 021  
Steuernummer: DE299589245

### **Angebotsbeschreibung – Stand 06.05.2016**



## Unser Konzept

### **Natürlicher Genuss für Kinder....**

Seit 2002 ist die bioFee kompetenter Partner in Annaberg – Buchholz, Chemnitz und Umgebung für leckere, gesunde, vollwertige und ökologische Kinderspeisen.

Wir verwenden in unseren Küchen ausschließlich die allerbesten frischen und natürlichen, ökologische Zutaten mit viel Vitaminen und Nährstoffen.

Wir übernehmen gerne die Verantwortung und legen mit unseren Speisen den Kindern frühzeitig den Grundstein für eine gute Gesundheit im ganzen Leben. Unser Speiseplan unterliegt den Anforderungen der DGE und wir überprüfen uns auch immer wieder selbst.

### **Darauf können Sie vertrauen:**

- Alle von uns verwendeten Lebensmittel kommen mit Ausnahme des Fisches aus kontrolliert ökologischem Anbau / Aufzucht.
- Wir achten darauf, dass die Lebensmittel zusätzlich von einem ökologischen Anbauverband zertifiziert sind.
- In unserer Küche werden überwiegend frische und natürliche Lebensmittel verwendet.
- Wir achten auf saisonale und regionale Lebensmittel.
- „Bio“ bedeutet dabei: Gemüse ohne Insektizide, Pestizide und Gentechnik angebaut - Gemüse was auf gesundem Boden wächst und Tiere in artgerechter Haltung.
- Die Speisen werden schonend und ohne künstliche Zusatzstoffe zubereitet.
- Wir bereiten frisch zu und beliefern Sie direkt ohne lange Standzeiten. Damit müssen die Speisen nicht mehrfach abkühlen und wieder erhitzt werden, wie z.B. bei einem Cook - und Chillverfahren.
- Wir setzen auf handverarbeitete Zubereitung und natürliche Kochkunst in einer kleinen Küche mit kompetenten Mitarbeitern.
- Fertigkost hat bei uns keine Chance. Pizza, Kartoffelbrei, Pudding und Saucen bereiten wir richtig selbst zu.
- Wir kochen vollwertig mit überwiegend vollem Korn, ohne synthetische Fette /Öle und ohne weißen Fabrikzucker.
- In die Töpfe und Pfannen kommen Butter, Oliven-, Sonnenblumen - und Rapsöl und Rohrohrzucker.
- Wir verwenden weder Fritteuse noch Mikrowelle.
- Auf Wunsch bieten wir Allergiker Essen an.
- Unsere Menüs sind in Anlehnung an die Empfehlungen der deutschen Gesellschaft für Ernährung und den Optimix Kriterien des Forschungsinstituts für Kinderernährung zusammengestellt. Es gibt zu den Hauptgerichten immer eine Vor – oder Nachspeise. Dies ist entweder Salat, Rohkost, eine Milchspeise, Obst oder max. einmal wöchentlich Kompott. Zur Suppe reichen wir Brot oder Brötchen.
- Die Menüs entsprechen damit einer altersgemäßen Ernährung hinsichtlich aller notwendigen

Inhaltsstoffe und Mengen.

- Unsere Speisepläne vermitteln Kindern eine Verlässlichkeit. Wir bieten jeweils bezogen auf den Wochentag angepasste Speisen an – z.B. Dienstag immer Nudeln, Mittwoch immer Fleisch und Freitag immer Fisch an.
- Unsere Küchenmitarbeiter sind seit mehreren Jahren mit der Verpflegung von Kindern vertraut.
- Wir sind auch auf die Bedürfnisse der ganz Kleinen eingestellt und würzen sehr mild und reichen nur Speisen, die sowohl verträglich sind, als auch auf den kleinen Löffel passen.
- Wir arbeiten in mit einem modernen Küchenmanagementsystem, welches die Zubereitung und Portionierung von sehr genauen kundenspezifischen Mengen ermöglicht.

### **Hier kommen unsere Lebensmittel her:**

Naturkost Erfurt (Biogroßhandel) - Vollsortiment

Vorwerk Podemus Dresden – Fleisch und Wurstwaren

Biopark Malchow – Fleisch – und Wurstwaren

Michas Naturbackstube aus Stenn bei Zwickau - Backwaren

Friweika aus Weidensdorf – Kartoffeln und Fisch

Firma Münzner Reitzenhain - Hefeknödel

Rolle Mühle Waldkirchen - Getreide und Mehl

Natur Hurtig aus Chemnitz – Meersalz und Steinsalz

Eldo Biohof Lunzenau – frische Salate

Biohof Kretschmar – frische Eier vom Land

### **Unsere Vorschläge für das Bestell – Liefer - und Abrechnungssystem:**

#### **Krippe / Kindergarten :**

##### **Vorschlag 1**

##### **(Sammelrechnung Einrichtung):**

- wir arbeiten mit dem Onlinebestellsystem „Optimeals“
- es besteht die Möglichkeit, für alle Kinder eine sogenannte Autobestellung für das Mittagessen anzulegen, dafür muss grundsätzlich eine einheitliche Menülinie gewählt werden, wir bieten mehrere geeignete Speisen an, auf Wunsch kann dann auch einmal für alle umbestell werden
- die Eltern können aber auch mit Ihren Kindern gemeinsam das Essen auswählen
- alle Eltern erhalten einen Onlinezugang und müssen nur im Krankheitsfall bis täglich 7.00Uhr abmelden oder können z.B. Urlaub oder andere geplante Aktivitäten in einen Kalender eintragen, ansonsten läuft

alles automatisch

- Eltern ohne Onlinemöglichkeit rufen zur Abmeldung bei uns bis täglich 7.00Uhr an
- wir liefern die gemäß Onlinesystem bestellte Portionszahl bis zum gewünschten Zeitpunkt bereits gruppenweise abgepackt an und nehmen im Wechsel die gereinigten Behälter wieder mit
- die Einrichtung übernimmt die Ausgabe der Speisen und die Reinigung der Lieferbehältnisse sowie die Entsorgung der übrig gebliebenen Speisereste
- am Wochenanfang wird mit der Lieferung eine Ausgabeliste mitgeschickt, alle Änderungen werden tagaktuell mit der Lieferung auf dem Lieferschein vermerkt, die Ausgabe kann auch online / bzw. in der offline Version auf einem PC / Tablett direkt bei der jeweiligen Ausgabestelle erfolgen, (diese Ausgabetechnik ist vom Auftraggeber zu stellen)
- zu Beginn des Folgemonats erhält die Einrichtung eine Gesamtrechnung über die gelieferten Gesamtportionen mit einem 7 tägigen Zahlungsziel
- die Einrichtung erhält einen Administratorenzugang zum Onlinebestellsystem und kann dort alle Bestellungen / Abrechnungssummen für die einzelnen Esser entnehmen, es steht eine Exelliste bzw. eine Liste im CSV Format zur Verfügung, die weiter bearbeitet werden kann, im System können auch die Zuschüsse des Bildungspaketes eingetragen und vorbearbeitet werden, damit verringert sich der Abrechnungsaufwand in der Einrichtung auf ein Minimum
- die Einrichtung hat die Möglichkeit, im System mit Verkaufspreisen zuarbeiten, es kann z.B. auf den Einzelessenpreis ein Aufschlag für die Ausgabe erhoben werden, (bioFee berechnet an Einrichtung Einkaufspreis – Einrichtung berechnet an Eltern Verkaufspreis = Einkaufspreis + Pauschale für Ausgabe und Sonstiges),

### **Vorschlag 2 (Einzelabrechnung durch bioFee im Lastschriftverfahren):**

Hier wäre das Bestell – und Ausgabeverfahren wie im Vorschlag 1 nur mit dem Unterschied, dass die Eltern im Lastschriftverfahren direkt zahlen.

Die Einrichtung ist damit entlastet und die Firma bioFee trägt auch das Risiko von eventuellen Zahlungsausfällen und übernimmt die Abrechnung nach dem Bildungs – und Teilhabepaket.

***In beiden Vorschlägen bieten wir auch die Lieferung einer Vesper an.***

**Unsere Preise für Kindergarten / Krippe :**

**Vorschlag 1 – Sammelrechnung Einrichtung :**

	<b>Krippe</b>	<b>Kindergarten</b>
<b>Biomenü A und B</b>	<b>2,90€</b>	<b>3,00€</b>
<b>Biomenü C</b>	<b>3,10€</b>	<b>3,25€</b>
<b>Vesper</b>	<b>0,80€</b>	<b>0,90€</b>

**Sonstiges:**

Allergikeressen Zuschlag 0,50€ je Essen

**Vorschlag 2 – Lastschrift durch bioFee:**

	<b>Krippe</b>	<b>Kindergarten</b>
<b>Biomenü A und B</b>	<b>3,00€</b>	<b>3,10€</b>
<b>Biomenü C</b>	<b>3,20€</b>	<b>3,35€</b>
<b>Vesper</b>	<b>0,90€</b>	<b>1,00€</b>

**Sonstiges:**

Allergikeressen Zuschlag 0,50€ je Essen

Alle Preise sind Bruttopreise einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 7%.

***Bitte beachten Sie die Möglichkeiten der Unterstützung einkommensschwacher Familien nach dem Bildungspaket. Danach reduziert sich der Preis für eine Mittagsmahlzeit auf 1€.***

**Sonstiges:**

Unser Ziel ist eine nachhaltige und langfristige Partnerschaft. Wenn wir die Verpflegung Ihrer Einrichtungen übernehmen dürfen, dann bedeutet das auch ggf. die Anschaffung und Investition in Küchentechnik und Ausstattung und vor allem auch die Beschäftigung von ggf. neuen zusätzlichen Mitarbeitern. Daher bitten wir um den Abschluss eines mehrjährigen Vertrages mit einem angemessenen Kündigungszeitraum von min. 3 Monaten zum Ende eines Quartals in der gesamten Vertragslaufzeit.

Weiterhin bitten wir um Vorabinformation von mind. 1 Woche wenn Veranstaltungen Ihrerseits Auswirkung auf die Versorgung mit dem Mittagessen haben. ( z.B. Schulausflüge ect.)  
Eventuelle Schließzeiten der Küche wie z.B. bei Brückentagen oder ähnlichem kündigen wir rechtzeitig an.

**Mit diesen Partnern arbeiten wir bereits langfristig zusammen:**

Evangelisches Gymnasium und Mittelschule Annaberg – Buchholz  
Christliche Maria Montessori Schule Annaberg - Buchholz  
Waldorfschule Chemnitz  
Kindergarten Tigerente Chemnitz (Krippe und Kindergarten)  
Waldorfkindergarten Chemnitz (Krippe und Kindergarten)  
Grundschule „Gebrüder Grimm“ - Teillieferung  
Montessori Grundschule Chemnitz – Teillieferung  
Montessori Mittelschule Chemnitz – Teillieferung  
zahlreiche Tagesbetreuungen in Chemnitz insbesondere mit Kleinstkindern  
Firmenkunden in Annaberg – Buchholz und Chemnitz



Katja Schönherr  
bioFee ökologisches Catering