



Ergebnisprotokoll: Treffen im Kindergarten am 29.4.2020

Anwesend:

- Frau Mantik
- Alfons Kühlwein (Amtsverweser)
- Elisabeth Menholz
- Christian Künstle (Protokoll)
- Myrta Wochner

Dauer: 16 Uhr bis 17 Uhr

Ort: Kindergarten

1. Allgemeines zu Frau Mantik

- Betreibt den Ochs in Grosselfingen (Familienbetrieb)
- Hat sich auf die Herstellung von Essen für Kitas und Kindergärten spezialisiert
- Beliefert inzwischen 20 Kindergärten und 3 Grundschulen – zusammen ca. 500 Essen

2. Wichtiges zum Essen:

- Essen wird jeden Tag frisch gekocht.
- Es gibt immer ein Hauptgericht **und** Vorspeise **oder** Nachtisch.
- Pro Woche 1x Fleisch, 1x Fisch 2x Vegetarisch, 1x Süßspeise (Tage wechseln!)
- Beim Fleisch nur Rind oder Geflügel – kein Schweinefleisch! (außer bei Maultaschen)
- Essenspläne laufen 4 Wochen, dann werden sie 1x wiederholt. Anschließend gibt es neue Pläne!
- Ab September: Extra Krippenessen – hier wiederholen sich die Pläne nach 4 Wochen.
- Preis: 3,20€ pro Essen - Kindergarten **und** Krippe

3. **Ablauf:**

- Essen individuell bestellbar – telefonisch bis 8:30 Uhr
- Ev.: Eigene App für die Bestellung im Herbst
- Anlieferung variabel zwischen 11 Uhr und 11:30 Uhr - aber auch alternative Zeiten möglich!
- Essen kommt in Edelstahlbehälter in Thermoboxen. Die Behälter passen in einen Backofen oder eine „Bain Marie“.
- Boxen werden am nächsten Tag (leicht gespült) wieder abgeholt.

Zusätzliche Informationen:

- Frau Mantik lässt der Gemeinde einen Mustervertrag zukommen.
- Empfehlung: Anschaffung einer Bain-Marie
- Kitafino – App für die Bestellung, aber 15ct. pro Essen pro Kind mehr!

Protokoll: Christian Künstle