

Bestellungen, Lieferung, Speisenaufbereitung & -ausgabe

Bestellungen

Die Übermittlung der Bestellmengen erfolgt durch die Schule. Geliefert werden ausschließlich jene Mittagsmenüs/Jausenangebote bzw. Mittagsmenü-/Jausenkomponenten, die am jeweiligen Tag am Speiseplan angeführt werden.

Jedes Unternehmen verpflichtet sich, die für die Kühlung bzw. Tiefkühlung und Erwärmung der gelieferten Speisen notwendigen und geprüften Gerätschaften beizustellen.

Lieferung

Die Anlieferung erfolgt so, dass alle mit der Anlieferung von Schulverpflegung verbundenen geltenden gesetzlichen Bestimmungen (wie beispielsweise Lebensmittelhygieneverordnung) und die dadurch vorgeschriebenen Auflagen eingehalten werden.

Die Mittagsmenüs und die Jausenkomponenten werden ausnahmslos in Großportionseinheiten geliefert. Die aufgrund eines medizinisch begründeten Bedarfes bestellten Mittagsmenüs mit BE-Kennzeichnung, laktosefreie, glutenfreie und Allergen-Milchfreie Menüs sowie Breikost werden ausschließlich in Einzelportionseinheiten geliefert.

Speisenaufbereitung

Die Aufbereitung erfolgt in Heißluftöfen. Das Ausgabepersonal wird durch den Lieferanten eingeschult und regelmäßig betreut.

Speisenausgabe

Die Speisenausgabe kann seit einigen Jahren auch in Buffetform erfolgen. Dies ermöglicht den Schüler:innen sowohl die Speisenkomponenten als auch die Menge selbstständig und frei zu wählen.

Sollten Sie auf diese Form der Ausgabe umsteigen wollen, können Sie sich an den LEVW wenden.

