

Lukas-Schule München

Cateringservice 2013/14

Liebe Lukasschuleltern, liebe Lehrkräfte,

wir - der Cateringservice Bernd Lange Frischmenü GmbH - freuen uns sehr, dass wir Sie in den Lukas-Schul-Mensen mit Mittagessen versorgen dürfen (übrigens seit 2011).

Cateringservice: Der Schwerpunkt unseres Unternehmens liegt in der Bewirtschaftung von Großküchen und Kantinen, sowie der Belieferung von Mittagessen an soziale Einrichtungen und Firmen. Zurzeit bewirtschaften wir u. a. das Kasino im Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Oberschleißheim, das Kasino im Justizpalast in München und die Kantine im Strafjustizzentrum in München. Wir versorgen aber auch drei Gymnasien in München.

Angebot: Ihr Mittagessen wird täglich frisch in unserer Küche im Strafjustizzentrum in München vorbereitet. Wir legen großen Wert auf Qualität, Vielfalt, Frische und Geschmack bei der Zubereitung der Speisen. Qualität wird bei uns groß geschrieben und zieht sich wie ein roter Faden durch unsere gesamte Arbeit. Bei der Gestaltung der Speisepläne wird darauf geachtet, qualitativ hochwertige Lebensmittel anzubieten und zu verarbeiten. Frisches Obst, Gemüse und Salat werden, je nach Jahreszeit, in wohlschmeckenden und abwechslungsreichen Variationen von uns zubereitet. Auch bei den Nachspeisen werden möglichst oft frische Quark- und Joghurtspeisen angeboten. Vegetarische Gerichte gehören ebenfalls zu unserem Angebot.

Die Mensen sind an Schultagen von Montag bis Donnerstag, in der Mittagsbetreuung bis Freitag, wie bisher von 13:00 Uhr bis ca. 13:45 Uhr geöffnet. Wir bieten täglich eine Suppe, zwei Hauptgerichte und zwei Nachspeisen zur Wahl an.

Der **Preis** pro Hauptgericht beträgt **€ 3,80**. Kommt eine Vorspeise oder eine Nachspeise hinzu, wird ein Aufschlag von **60 Cent** berechnet. Ansonsten beträgt der Preis für eine Vorspeise (z.B. Suppe) bzw. eine Nachspeise jeweils € 1,20, wenn es ohne Hauptgericht bestellt wird. Das angebotene Wasser ist kostenlos.

Bestellsystem: Damit Ihr Kind an der Mensaversorgung teilnehmen kann, benötigen Sie eine **Kundenkarte** (Diese bitte nicht lochen, sonst ist sie nicht mehr brauchbar).

Diese können Sie ausgehend von unserer Internetseite oder über einen Link auf der Schulhomepage mit der schulstandorteigenen Kunden-Nr und einer Pin für einen einmaligen Betrag von 10 € bestellen. *Ein Barverkauf von Mittagessen ist nicht möglich!*

Damit vom Online-Bestellservice ein Essensausweis erstellt werden kann, muss ein digitales Bild vom Kunden vorhanden sein. Zu diesem Zweck kommt ein Fotograf des Bestellservices in die Schule. Diese Fotos sind selbstverständlich kostenfrei, die datenschutzrechtlichen Bedingungen werden dabei berücksichtigt.

Ohne digitales Bild kann kein Essensausweis für Schüler erstellt werden! Mensanutzer, die nicht fotografiert wurden, können aber selbst ein digitales Bild erstellen und dieses unter Nennung Ihres Namens und des Stichworts Lukas-Schulen an: info@www.mittagessensbestellung.de senden. Bei Mitarbeitenden und ist kein Bild notwendig, aber auf Wunsch möglich.

Wenn Sie Ihre persönliche Kundenkarte per Post erhalten haben, können Sie mit Kunden-Nr. und PIN über Internet Ihr Essen vorbestellen. **Die Essensbestellung muss spätestens bis Mittwoch, 13:30 Uhr, für die kommende Woche erfolgen.** Die Bestellung für mehrere Wochen (bis zu 18 Wochen!) im Voraus ist möglich.

Neben der individuellen Vorbestellung, besteht auch die Möglichkeit sich für bestimmte Wochentage als Abo-Esser mit konventioneller oder vegetarischer Kost anzumelden. Somit ist gewährleistet, dass Sie auf jeden Fall ein Essen mit dem gebuchten Status bekommen. Die Abo-Tage können jederzeit online geändert, abbestellt und individuell überbucht werden.

Eine Stornierung der Bestellung bis 23:59 Uhr des Vortages (z. B. wegen Krankheit) ist möglich.

Abschlagszahlung, Abrechnung: Als Sicherheit fällt eine Abschlagszahlung in Höhe von € 40 an, die jedoch, sobald die Teilnahme am Online-Bestellsystem gekündigt und die Karte gesperrt wurde, zurücküberwiesen wird. Das Geld bleibt im Eigentum des Kunden. Es dient lediglich als Absicherung für Zahlungsausfälle, wie zum Beispiel vom Kunden schuldhaft verursachte Rücklastschriften. Die Kautions wird zusammen mit den Kosten für die Kundenkarte nach Versand der Kundenkarte eingezogen.

Die tatsächlich entstandenen Essenskosten werden per Lastschrift einmal monatlich abgebucht. Bei Rücklastschriften berechnen wir pro Vorfall eine Kostenpauschale in Höhe von € 10. Zusammen mit den Kosten für die Essensabrechnung wird der Betrag mit der Abschlagszahlung verrechnet und die Karte gesperrt. Sollte die Abschlagszahlung nicht ausreichen, schuldet der Kunde den restlichen Betrag. Die Karte wird dann erst wieder entsperrt, wenn alle Schulden beglichen sind und eine neue Abschlagszahlung bei uns eingegangen ist.

Essensausgabe: Mittels Kundenkarte, die mit Farbfoto und Kundennummer versehen und auf der lediglich ein Nummern-Code (Datenschutz!) gespeichert ist, legitimiert sich der Schüler an der Essensausgabe. Dabei erscheint auf dem Bildschirm, für Kunde und Ausgabepersonal gut ersichtlich, sein Foto, seine Kundennummer und sein ausgewähltes Essen. Ein Missbrauch der Karte durch Unberechtigte ist dadurch kaum möglich, da außerdem ersichtlich ist, ob oder ob nicht bestellt wurde. Im Nachhinein kann jederzeit, völlig transparent über Internet kontrolliert werden, was bestellt, was wann gegessen und was per Lastschrifteinzug abgerechnet wurde.

Sollten Schüler bzw. Lehrer vergessen haben ein Mittagessen vorzubestellen, dann besteht ab 13:45 Uhr die Möglichkeit es als Spontanesser zu versuchen. Ab da wissen die Mitarbeitenden an der Essensausgabe, ob sie noch Essen spontan gegen Abbuchung abgeben können. Eine Kundenkarte muss aber auch für den Fall vorhanden sein.

Die Speisepläne sind immer wieder saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Es kann vorkommen, dass z. B. Lebensmittel auf dem Markt nicht zu bekommen sind oder aber die Lebensmittelqualität nicht unseren Vorstellungen entspricht und es deswegen erforderlich ist, den Speiseplan kurzfristig zu ändern. Die Küche behält sich das Recht vor, ein gleichwertiges Essen anzubieten.

Sollten Sie durch ein Versehen der Küche kein Essen bekommen, dann wird dies gutgeschrieben! In diesem Fall bitten wir um Ihr Verständnis.

Wir wünschen allzeit guten Appetit!

Mit freundlichen Grüßen

Bernd Lange
Geschäftsführer

Bernd Lange Frischmenü GmbH