



eine Pächterin/einen Pächter (m/w/d) für die Schulverpflegung an der Staatlichen Realschule Kaufering, Bayernstraße 12, 86916 Kaufering.

An der Realschule Kaufering werden im kommenden Schuljahr ca. 520 Schülerinnen und Schüler von ca. 50 Lehrkräften unterrichtet. Zur Schulgemeinschaft gehören zwei Sekretärinnen, eine Schulsozialarbeiterin, mehrere SchulbegleiterInnen, vier Reinigungskräfte und der Hausmeister.

Wir wünschen uns eine/n engagierte/n Pächter/in, der/die unsere Schülerinnen und Schüler sowie Lehrkräfte und Schulpersonal schultäglich mit gesunden, schmackhaften, ansprechenden und konzentrationsfördernden Speisen und Getränken versorgt, sich an den Leitlinien für die Schulverpflegung des StMELF orientiert, den Mensabereich als zentralen Ort des Schullebens versteht und gerne aktiv mitgestaltet.

Wir bieten:

Eine modern und hochwertig ausgestattete Küche mit Vorrats-, Kühl-, Spül-, Waschraum, einem großzügigen Ausgabebereich mit Auslagemöglichkeit und Spuckschutz sowie Automatenbetrieb. Der Speisesaal verfügt über 64 Plätze, weitere Sitzplätze können im Freien eingerichtet werden (überdachte Terrasse). Ein freundliches und wertschätzendes Schulklima und eine herzliche Aufnahme in die Schulgemeinschaft der RSK.

Wir erwarten:

Kernöffnungszeiten: In der Schulzeit montags bis freitags von 07:30 – 14:00 Uhr.

Pausenverpflegung: morgens: 07:30 – 07:55 Uhr
1. Pause: 09:30 – 09:45 Uhr
2. Pause: 11:15 – 11:35 Uhr
mittags: 13:05 – 13:40 Uhr

Aufgaben: Pausen- und Mittagsverpflegung, Versorgung mit Getränken und Bestückung der Getränke- und Snackautomaten.

Getränke: Die Getränkeversorgung besteht aus Trinkwasser bzw. Mineralwasser und verschiedenen Säften oder Saftschorlen. Milchprodukte sollen aus Biomilch sein. Die Pflege des schuleigenen Trinkbrunnens wird erwünscht.

Pausenverkauf: Das Angebot im Pausenverkauf soll gesund und abwechslungsreich gestaltet sein. Auf reine Weißmehlprodukte, zucker- und fettreiche Speisen soll weitgehend verzichtet werden, um die Konzentration der Schülerinnen und Schüler während des lernintensiven Vormittagsunterrichts nicht zu beeinträchtigen. Allergene Stoffe müssen ausgewiesen werden, Geschmacksverstärker sowie künstliche Konservierungs- oder Farbstoffe sollten nicht verwendet werden, bzw. müssen ausgewiesen werden. Grundsätzlich sind die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft (DGE) zur Schulverpflegung zu beachten. Wir erwarten frisch zubereitete Snacks von der bunt belegten Vollkornsemmel über Müslis im Glas bis hin zu Rohkost und Obst. Warme Zwischenmahlzeiten im Pausenverkauf sind nur an bestimmten Aktionstagen und nicht täglich oder wöchentlich erwünscht.

Mittagessen: Täglich sollen zwei Hauptgerichte, eines davon vegetarisch, Salat, eine Suppe und Nachspeise angeboten werden. Dabei ist auf kindgerechte Portionen, appetitanregende Präsentation und eine moderne, der Ernährungspyramide angepasste Zusammenstellung der Speisen und Rezepturen zu achten.

Ein Hauptgericht mit Salatbeilage oder Nachtisch darf maximal 4,50 Euro, das zweite Hauptgericht maximal 3,50 Euro kosten.

Die verwendeten Lebensmittel sollen möglichst aus biologischer Herstellung stammen, wünschenswert aus regionaler Herkunft kommen, wobei saisonale Gesichtspunkte zu berücksichtigen sind. Auf die Verwendung von Fertigprodukten soll weitgehend verzichtet werden. Allergene Stoffe müssen ausgewiesen werden, Geschmacksverstärker sowie künstliche Konservierungs- oder Farbstoffe sollen nicht verwendet werden, bzw. müssen ausgewiesen werden. Grundsätzlich sind die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft (DGE) zur Schulverpflegung sowie die Bayerischen Leitlinien für die Schulverpflegung der Vernetzungsstelle Kita-Schulverpflegung Bayern (StMELF) zu beachten.

Sonstiges: Erwartet wird die Bereitschaft, die Bewirtung in Absprache mit der Schulleitung bei Schulveranstaltungen zu übernehmen und ggf. Aktionen der Schülermitverantwortung zu unterstützen.

Pachtobjekt:

Raum	m ²
Küche	32,16
Lager 1	6,51
Lager 2	9,04
Essensausgabe	17,16
WC/ Personal	6,82
Rückgabe	5,34
Spülküche	10,02
Gesamt	87,05

Weitere Informationen:

Für Auskünfte zum Schulbetrieb und zur Mensa der Realschule Kaufering steht Ihnen die Schulleiterin Frau Ring und ihr Stellvertreter Herr Babl unter 08191/940470 zur Verfügung. Besichtigungstermine können gerne mit der Schulleitung vereinbart werden. Wir bitten von spontanen Besuchen aus terminkoordinatorischen und pandemischen Gesichtspunkten abzusehen – vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Fragen zum Pachtvertrag können Sie sich an Frau Weiss telefonisch unter 08191/129-1646 oder per Mail anita.weiss@LRA-LL.bayern.de wenden.

Zeitlicher Ausblick:

Die Entscheidung über die Vergabe der Pacht trifft die Schulgemeinschaft gemeinsam mit dem Landkreis Landsberg am Lech als Sachaufwandsträger. Die Vorstellungsgespräche sind für die 25 Kalenderwoche in den Räumen der Realschule vorgesehen. Dabei werden Sie die Möglichkeit haben, neben der Darstellung Ihrer gastronomisch-betriebswirtschaftlichen Fähigkeiten und pädagogischen Erfahrungen auch Ihre Ideen einer konkreten Umsetzung der Schulverpflegung an der RSK (Speiseangebot, Abwicklungsmodalitäten) vor einem Gremium vorzustellen.

Gemeinsam mit der Schulgemeinschaft der Realschule Kaufering freue ich mich auf Ihre Bewerbung!

Anita Weiss
Landratsamt Landsberg am Lech
Schulverwaltung Realschulen

Ihre aussagekräftigen
Unterlagen (Nachweis der
gastronomisch-betriebswirt-
schaftlichen Fähigkeiten)
senden Sie bitte bis spätestens

05.06.2021

an das Landratsamt Landsberg
am Lech zu Händen von
Frau Anita Weiss,
Von-Kühlmann-Str. 15,
86899 Landsberg am Lech.
Gerne nehmen wir Ihre Bewer-
bung auch online entgegen
([www.landkreis-landsberg.de/
stellenausschreibungen](http://www.landkreis-landsberg.de/stellenausschreibungen))

