



Menüett Schloß Tonndorf e.V.

Bio, regional, saisonal für jeden Tag

Kathrin Klemm

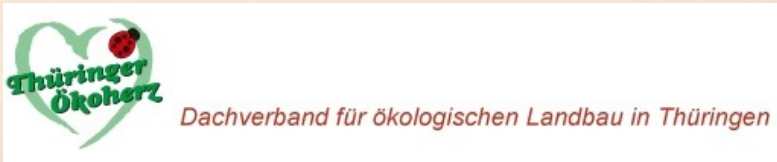
Inhalt

1. Kurzvorstellung
2. Betriebsstruktur
3. Speiseangebot
4. Lieferanten
5. Preiskalkulation
6. Perspektive

Kurzvorstellung

- EU-gefördertes Projekt (Leader)
- auf Initiative von Thüringer Öko-Herz e.V. 2007-2008
- als Verein organisiert seit 2009
- Ziel des Vereins:

Ernährung, Gesundheit, Umwelt- und Sozialverträglichkeit
im ganzheitlichen Zusammenhang fördern



Einleitung

Betriebsstruktur

Speiseangebot

Lieferanten

Preis-
kalkulation

Perspektive

Kurzvorstellung

Schwerpunkte unserer Arbeit

- Bio-Catering (Schulen, Kitas, für Veranstaltungen, Feiern, regionale Märkte, Tagungen und Seminare)
- Bildungsangebote (Kurse, Seminare oder Projektstage)
- Bio-Produkte (z.B. Einkaufsgemeinschaft)



Betriebsstruktur

- Zertifiziertes Biocatering
(nach EU-Verordnung)
- Raumgröße ca. 80m² incl. Lagerräume
- Kapazität der Küche bis ca. 400 Port./ Tag
- Zur Zeit ca. 160 Port./ Tag
- Lieferradius bis ca. 30 km
- Personal: 3 Mitarbeiter in Teilzeit
(2-3 Köche, Küchenhelfer, 1 Orga/Büro, FÖJ, Fahrer)



Speiseangebot

- weitgehend naturbelassene Lebensmittel
- aus 100% biologischem Anbau
- vegetarische Vollwertkost
- saisonale und regionale Küche
- schonende Verarbeitung
- mit Liebe handwerklich zubereitete Speisen
- einfache Gerichte, gut erkennbare Bestandteile
- Extraangebote für Allergiker und Diäten



Speiseangebot

Frühlingsmenü

Montag

Spinatlasagne
Karottensalat mit Apfel

Dienstag

Soljanka, Schmand, Baguette
Obst

Mittwoch

Kartoffelpizza mit Frühgemüse
Grüner Salat mit Joghurtdressing

Donnerstag

Sieben-Kräuter-Suppe
Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Freitag

Grünkernbratling mit Reis, Kräutersoße
Rhabarberstreusel



- viel „Grünes“
- Spinat, Wild- und Gartenkräuter
- erste Kopfsalate
- Eierspeisen
- Rhabarber
- Würze mild

Speiseangebot

Sommermenü

Montag

Gemüsesuppe mit Croutons
Rhabarber-Erdbeer-Dessert

Dienstag

Pizza
Gemischter Salat mit Minz-Dressing

Mittwoch

Möhrencremesuppe
Hefeklöße mit Fruchtsoße

Donnerstag

Ratatouille von Saisongemüse mit Boulgour
Kirsch-Joghurt

Freitag

Pellkartoffeln mit Kräuterquark, Leinöl
Gemüsesticks



- viel junges Gemüse
- Beerenobst und Früchte
- kalte Milchprodukte (Quark, Joghurt)
- frische bunte Salate
- leichte Speisen
- Kaltschalen
- Würze pikant

Speiseangebot

Herbstmenü

Montag

Pilzragout mit Farfale
Frischobstsalat

Dienstag

Gemüsebouillon
Milchreis mit gedünsteten Birnen und Äpfeln, Zucker/Zimt

Mittwoch

Polentaschnitte mit frischem Letscho
Grüner Salat mit Apfel-Honig-Dressing

Donnerstag

Ofengemüse mit Bechamelkartoffeln
Apfel-Rotkohl-Salat

Freitag

Kürbissuppe mit Croutons
Apfelstrudel



- Pilzgerichte
- warme Milch- und Getreidespeisen
- Obstreichtum
- Kürbis
- wärmende Gewürze

Speiseangebot

Wintermenü

Montag

Hirseauflauf mit Grünkohl
Apfel-Rote Bete-Rohkost

Dienstag

Flammkuchen
Feldsalat mit Apfel-Zimt-Dressing

Mittwoch

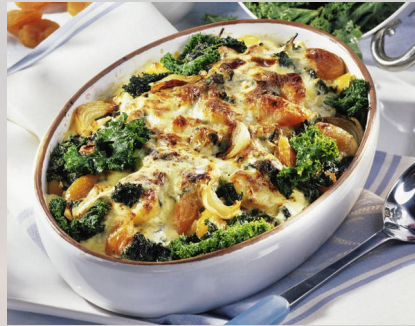
Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse
Chinakohl-Obst-Salat

Donnerstag

Gemüsebratling mit Kartoffelbrei, Rotkraut
Zitronenjoghurt

Freitag

Linseneintopf, Brot
Marmorkuchen



- traditionelle Kohlgerichte
- Eintöpfe, Aufläufe, Gebackenes
- Dauerwaren (Hülsenfrüchte, Getreideprodukte)
- Wintersalate
- „erdige“ Gemüse
- Käseprodukte
- deftig - gehaltvoll

Lieferanten

Naturkost Erfurt (Biogroßhandel):

- Beachtung der Regionalliste



Ökomarktgemeinschaft Sachsen-Thüringen:

- Regionaler Bio-Großhandel
- Direktvertrieb von mitteldeutschen Höfen

Direkteinkauf bei Produzenten:

- Biohöfe in der Region (Gärtnerei Grünschnabel, Sonnenhof Gerster)
- Obst und Kräuter anteilig direkt von Schloss Tonndorf
- Milchprodukte bevorzugt "Tonndorfer Schlossmilch"



Kalkulation der Speisenversorgung Kindergarten

Angenommene Portionszahl: ca. 100 Essen

Radius: ca. 20km

Vegetarisches Gericht:

Wareneinsatz	1,05 €
Personalkosten Küche	1,15 €
Fahrtkosten	0,16 €
Personalkosten Auslieferung, Logistik und Büro	0,22 €
Nutzungsgebühr Küche, Nebenkosten, Kosten für Materialien und Geräte	0,31 €
Zwischensumme (netto)	2,89 €
Mehrwertsteuer: 7%	0,21 €
Gesamtsumme (kumuliert)	3,10 €

Perspektive

Für das Schloss-Catering

- Kooperation und Vernetzung
- Vermehrter Einsatz von regionalen Produkten
- Selbstversorgung



Essensversorgung allgemein

- Verwendung von Bioprodukten möglichst aus der Region (saisonale Küche)
- Schulen und Kita's mit eigenen Küchen





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit