

BioKüche Leinetal  
Gesellschaft für gesundes Essen mbH  
August-Spindler-Str. 1  
37079 Göttingen

Tel: 0551 63453-15  
Fax: 0551 63453-16  
E-Mail: [info@biokueche-leinetal.de](mailto:info@biokueche-leinetal.de)

Geschäftsführer: Bernd Schütze  
AG Göttingen HRB 200508  
FA Göttingen, Steuernummer: 20/200/06337



### **Die BioKüche**

Gegründet Ende 2007 als integrativer Betrieb zur Berufseingliederung von Menschen mit Vermittlungshemmnissen in den Arbeitsmarkt, beliefert die BioKüche Leinetal Gesellschaft für gesundes Essen mbH seit dem 02. Januar 2008 als bio-zertifizierter Betrieb schwerpunktmäßig Kindertagesstätten, Horte und Grundschulen mit Bio-Mittagsmenüs. Bio-Menüs für Erwachsene und Senioren, welche entweder in Einzelportionen ausgeliefert oder direkt in der Kantine angeboten werden, runden unser Angebot ab. Weiterhin bieten wir Caterings für Tagungen, Veranstaltungen und für Privat an.

Produktionsstandort bis April 2011 war das ehemals zum Offenen Jugendvollzug Göttingen gehörende Küchengebäude auf dem Leineberg. Seit Mai 2011 produzieren wir in Kooperation mit den Göttinger Werkstätten gemeinnützige GmbH in der vollständig modernisierten und EU-zugelassenen Großküche in der August-Spindler-Str. 1.

Gesellschafter der BioKüche Leinetal sind die Bildungsvereinigung ARBEIT UND LEBEN Nds. Süd gGmbH, die Ländliche Erwachsenenbildung in Niedersachsen e.V., die Jugendhilfe Göttingen e.V., das Kinderhaus e.V. sowie die Naturkost Elkershausen GmbH. Kooperationspartner sind die Göttinger Werkstätten gemeinnützige GmbH und „Essen auf Rädern“ der Mahlzeitendienst des Paritätischen Südniedersachsen in Göttingen.

Die gebündelten Kompetenzen und Erfahrungen dieser Beteiligten im Bereich Kochen, in der Berufsausbildung, im Betrieb von Kinder- und Schuleinrichtungen, in der Bio-Kost und der Logistik sind die Grundlagen des Erfolgs der BioKüche Leinetal, welcher sich in der Versorgung von gegenwärtig 49 Einrichtungen in Göttingen und Umgebung mit einer Gesamtzahl von mehr als 1.000 Essen täglich widerspiegelt.

### **Bio und Regionalität**

Die BioKüche Leinetal ist ein geprüfter und zertifizierter Betrieb gemäß EG-Öko-Verordnung. Dieses bedeutet: Wir verwenden ausschließlich Produkte, die mindestens den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung entsprechen.

Ausgenommen hiervon sind nur natürliche Produkte wie Salz oder Mineralwasser, für die kein EG-Öko-Siegel vergeben wird.

Viele unserer Zutaten stammen überdies von Betrieben, die den besonders strengen Anforderungen von Bio-Erzeugerverbänden wie z.B. Bioland, Naturland oder Demeter für ökologischen Landbau und artgerechte Tierhaltung entsprechen.

Hauptlieferant ist die Naturkost Elkershausen GmbH, deren Geschäftssitz sich in ca. 1000 m Entfernung befindet. Als regionaler Großhändler bezieht Naturkost Elkershausen einen Großteil seiner Frischwaren aus der Region. Lieferbetriebe sind dabei u.a. Biolandhof Eisenach in Baunatal, Biolandhof Marienhagen in Northeim-Hillerse, Frischgeflügel Roth in Witzenhäusen, Biolandbetrieb Penk in Moringen und die Gärtnerei Exposito in Friedland Ballenhausen.

Darüber hinaus bedeutet der Begriff „Nähe“ für Naturkost Elkershausen das ein fairer Handel nur dann möglich ist, wenn er hilft, Strukturen und Lebensbedingungen in der jeweiligen Erzeugerregion zu verbessern.

Naturkost Elkershausen ist weiterhin einer der Gründer von Naturkost Schramm und Biotropic. Diese organisieren den europa – und weltweiten Import von Biolebensmitteln. Ziel dabei ist es dabei zu helfen, ländliche Strukturen und eine kleinteilig organisierte Landwirtschaft in Fairness zu fördern.

Weitere direkte Lieferanten der BioKüche sind u.a. die Gärtnerei Landolfshausen, an deren Projekt der solidarischen Landwirtschaft sich die BioKüche seit Anfang an beteiligt, die Bio-Metzgerei Theisinger in Habichtswald Ehle und sowie TOFIT– Bio-Tofu und mehr in Nörten Hardenberg.

## **Die Essen**

Die BioKüche bietet einen abwechslungsreichen Speiseplan unter besonderer Berücksichtigung saisonaler Angebote an. Die Zusammenstellung der Kinder, Schüler als auch der Erwachsenenessen erfolgt nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft und in Anlehnung an die Empfehlungen des Forschungsinstituts für Kleinkindernährung FKE. Vollkorn- und Milchprodukte, Rohkost, sowie Fisch- und Fleischangebote in angemessener Menge, fettreduziertes, salz- und zuckerarmes Kochen sind eine Selbstverständlichkeit. Gleiches gilt für Verzicht des Einsatzes von Geschmacksverstärkern u.Ä..

Aus produktionstechnischen Gründen und um religiösen Wünschen Rechnung zu tragen, verzichten wir im regulären Speiseplan grundsätzlich auf Schweinefleisch und Schweinefleischprodukte.

## **Produktion**

Aufgrund des hohen Anteils an Frischwaren, ist der Produktionsprozess im Vergleich zu konventionellen Großküchen mit einem hohen Convenience-Anteil von einem hohen Grad der Handverarbeitung geprägt.

Um die Nährstoffe und Vitamine in den Lebensmitteln möglichst zu schonen kommen in der Fertigung schwerpunktmäßig moderne Gerätschaften wie Konvektomaten und Schockkühler zum Einsatz. Neben einer schonenden Garung, garantieren diese sowohl hygienisch einwandfreie Temperaturen, sowohl bei den Warm- als auch bei den Kaltkomponenten. Gleichzeitig sind die Geräte im Vergleich zu konventionellen Kesseln und Kippbrättern in ihrer Energieeffizienz deutlich besser.

## **Logistik**

Eine der größten Herausforderungen bei der Verpflegung im „Cook and Serve“-Modell sind die Standzeiten der gefertigten Essen. Durch einen auf den Tourenplan abgestimmten Produktionsplan stellen wir sicher, dass die Standzeiten möglichst kurz gehalten werden und den empfohlenen maximalen 3-Stunden Zyklus nicht überschreiten

## **Individuelle Lösungen**

Jede Einrichtung ist anders und hat ihre individuellen Wünsche. Sprechen Sie uns einfach an und wir werden versuchen im Rahmen unseres Küchenprozesses für Sie die beste Lösung zu finden. Egal ob es der Wunsch nach zusätzlichen Salaten oder der grundsätzliche Verzicht auf bestimmte Obstsorten oder Desserts ist, vieles ist möglich.

## Kurzanleitung MensaMax

Diese Kurzanleitung zeigt Ihnen die grundlegenden Handhabungen in MensaMax.

Für die Teilnahme am Mittagessen benötigen Sie:

- einen (Schüler-)Ausweis
- einen Zugang zu MensaMax


Sowohl der Ausweis als auch der Zugang zu MensaMax wird Ihnen von der Schule gestellt. Ihre Aufgabe ist es, Geld auf das Konto des Caterers zu überweisen und das gewünschte Essen in MensaMax rechtzeitig zu bestellen.

### 1. Schritt - Anmeldung in MensaMax

Bitte öffnen Sie Ihren Internet Browser und geben folgende URL ein:

<https://login.mensaonline.de/>

Es öffnet sich diese Seite:



Projekt


Einrichtung

Benutzername

Passwort

[Passwort vergessen?](#)

[Neues Kundenkonto anlegen](#)

MensaMax App   
Stand 24.03.2015

Als Tischgast des Eichsfeld-Gymnasiums Duderstadt tragen Sie bitte folgende Daten ein

Projekt: GOE271

Einrichtung: GYM

Benutzername: *Ihren Benutzernamen*

Passwort: *Ihr Passwort*

Benutzername und Passwort wurden Ihnen von der Schule bereits mitgeteilt. Sollten Sie die Daten verloren haben, wenden Sie sich bitte an Frau Ehbrecht (Tel. 05527/849588-23).

### 2. Schritt - Kontostand prüfen

Nach erfolgreicher Anmeldung können Sie im nächsten Schritt Ihren Kontostand prüfen.

Gehen Sie hierfür auf die Schaltfläche „Meine Daten“ und wählen Sie den Unterpunkt „Meine Benutzerdaten“. Anschließend klicken Sie auf den Menüpunkt „Kontostand“. Dort wird sowohl Ihr aktueller Kontostand als auch der Kontostand inklusive aller Bestellungen angezeigt.

The screenshot shows the MensaMax user interface. On the left is a navigation menu with 'Meine Daten' highlighted (1.) and 'Meine Benutzerdaten' selected (2.). The main content area shows a grid of menu items with 'Kontostand' highlighted (3.). Below this is a 'Drucken' button, a date range selector (01.06.2015 to 31.01.2016), and an 'Aktualisieren' button. Two tables are displayed: 'Ein-/Auszahlungen' showing a payment of 3,90 € in December 2015, and 'Bezogene Leistungen' which is empty. At the bottom, the current balance is 3,90 € and the balance including all orders is also 3,90 €.

Sollte Ihr Kontostand 0,00 € betragen oder fast aufgebraucht sein, sollten Sie schnellstmöglich Ihren Kontostand aufladen, um am Essen teilnehmen zu können. Die Essensversorgung wird nämlich auf Guthaben-Basis durchgeführt, daher muss für eine ausreichende Deckung des MensaMax-Kontos gesorgt sein.

Überlegen Sie sich, wie häufig Sie in der nächsten Zeit in der Mensa Essen gehen werden. Entsprechend unten stehender Tabelle könnten Sie Ihr Konto um den passenden Betrag aufladen.

Anzahl d. Essen	Schüler	Erwachsener	Anzahl d. Essen	Schüler	Erwachsener
1 Essen	2,90 €	3,90 €	10 Essen	29,00 €	39,00 €
2 Essen	5,80 €	7,80 €	11 Essen	31,90 €	42,90 €
3 Essen	8,70 €	11,70 €	12 Essen	34,80 €	46,80 €
4 Essen	11,60 €	15,60 €	13 Essen	37,70 €	50,70 €
5 Essen	14,50 €	19,50 €	14 Essen	40,60 €	54,60 €
6 Essen	17,40 €	23,40 €	15 Essen	43,50 €	58,50 €
7 Essen	20,30 €	27,30 €	16 Essen	46,40 €	62,40 €
8 Essen	23,20 €	31,20 €	17 Essen	49,30 €	66,30 €
9 Essen	26,10 €	35,10 €	18 Essen	52,20 €	70,20 €
10 Essen	29,00 €	39,00 €	19 Essen	55,10 €	74,10 €
11 Essen	31,90 €	42,90 €	20 Essen	58,00 €	78,00 €

### 3. Schritt - Kontostand aufladen

Um Ihr Konto aufzuladen, müssen Sie Geld den Caterer überweisen.

An dieser Stelle ein Hinweis: Verwechseln Sie nicht die Begrifflichkeiten Benutzerkonto und Bankkonto. In MensaMax hat jeder Tischgast ein virtuelles Benutzerkonto. Das Bankkonto hat allerdings nur der Caterer. Die eingehenden Gutschriften auf dem Bankkonto werden vollautomatisch auf die virtuellen Nutzerkonten verteilt. Jeder Einkauf wird von diesem virtuellen Konto abgebucht.

Bitte überweisen Sie den gewünschten Betrag auf folgendes Konto der BioKüche Leinetal:

<u>IBAN</u>	<u>BIC</u>	<u>Bank</u>	<u>Name</u>
DE71-2605-0001-0056-0519-98	NOLA-DE21GOE	Sparkasse Göttingen	BioKüche Leinetal Gesellschaft für gesundes Essen mbH

### WICHTIG!

Um eine automatische Zuordnung Ihrer Überweisung zu gewährleisten, müssen Sie in Ihrem Überweisungszweck unbedingt Ihren Benutzernamen angeben! Bitte bedenken Sie, dass Ihre Überweisung nicht sofort auf dem Konto des Caterer eingeht. Rechnen Sie bei Ihren Bestellabsichten daher mindestens einen Tag Bearbeitungszeit bei der Bank ein!

### 4. Schritt - Essen bestellen/abbestellen

Haben Sie Ihr Guthaben aufgeladen, können Sie Ihr gewünschtes Menü bestellen. Klicken Sie auf den Reiter „Essensbestellung“ und anschließend auf den Punkt „Essen bestellen/stornieren“. Hier wird Ihnen der aktuelle Speiseplan angezeigt. Haben Sie sich für ein Menü entschieden, klicken Sie auf dieses Gericht.

The screenshot shows the MensaMax website interface. On the left is a navigation sidebar with the following items: 'Meine Daten', 'Personen', 'Finanzen', 'Speisen + Menüs', 'Abo / Mehrfachkarte', 'Essensbestellung' (highlighted with a red box and a '1.'), '» Speiseplan', '» Essen bestellen / stornieren' (highlighted with a red box and a '2.'), '» Gästeessen bestellen', '» Tagessammelbestellung', '» Nachträgliche Änderung', '» Übersicht der Bestellungen', '» Bestellungen Namensliste', '» Druck: Bestellungen', '» Gelöschte Bestellungen', '» Bestellungen Zutaten', and 'Essensausgabe'. The main content area is titled 'Speiseplan' and shows a weekly menu for '07.12.2015 - 13.12.2015 (KW50)'. The current account balance is 3,90 €. The menu is organized by day: Mo, 07.12.2015; Di, 08.12.2015; Mi, 09.12.2015; Do, 10.12.2015; and Fr, 11.12.2015. Each day has two menu options (Menü 1 and Menü 2). The 'Fr, 11.12.2015' column is highlighted with a red box and a '3.', and the 'Wraps gefüllt mit mediterranem Gemüse, Salat, Obst' item is also highlighted with a red box. The price for this item is 2,90 €.

Das Essen ist bestellt, wenn das Menü grün hinterlegt ist.

Sie können Ihre Bestellung einfach wieder stornieren, indem Sie erneut auf das Menü klicken. Eine Übersicht Ihrer Bestellungen finden Sie in Ihren Benutzerdaten unter dem Punkt „Bestellungen“.

Datum	Menü	Vorspeise	Hauptspeise	Nachspeise	Betrag	Ausgabe o.B.
Fr, 11.12.2015	Menü 1		Wraps gefüllt mit mediterranem Gemüse, Salat, Obst		2,90 €	
Summe (tatsächlich):						0,00 €
Summe (voraussichtlich):						2,90 €

## 5. Schritt - Essen abholen

Um Ihr Essen abzuholen, benötigen Sie zur Legitimation an der Essensausgabe Ihren mit Barcode versehenen Ausweis. Dieser wird an der Essensausgabe eingescannt und schon erhalten Sie Ihr Menü.

### Sonstige Hinweise:

Neben der Möglichkeit über Ihren PC/Laptop zu bestellen, können Sie auch einfach über die App MensaMax Bestellungen vornehmen. Diese ist im Google Play-Store für Android-Nutzer kostenlos erhältlich.

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen/Abbestellungen nur innerhalb der festgelegten Fristen vorgenommen werden können. Die aktuellen Bestell- und Abbestellzeiten finden Sie auf der Homepage des Eichsfeld-Gymnasiums Duderstadt.