

Hygiene ist wichtig

Vor jeglichen Tätigkeiten

- Jacken, Schals etc. ablegen
- auf Sauberkeit der Kleidung achten
- Hände waschen und desinfizieren
- keinen hängenden Schmuck
- Ausgabestelle auf Sauberkeit und Vollständigkeit prüfen
- bei fehlender Ausstattung Mensaleiterin informieren

Während jeglicher Tätigkeiten

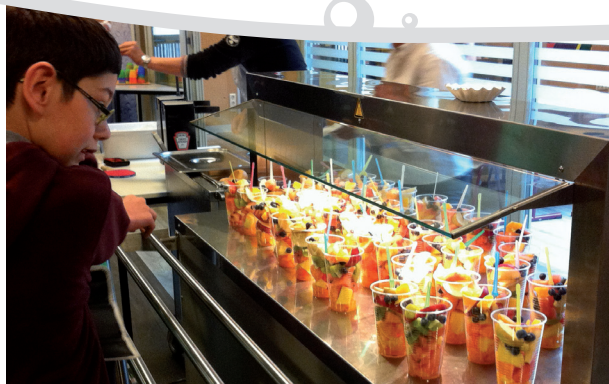
- Ausgabeplatz stets sauber halten,
- ggf. Verunreinigungen sofort beseitigen
- keine Esseneinnahme am Stand
- beschädigte oder verunreinigte Waren bei Seite legen

Zur Speisenausgabe (unverpackte Speisen)

- Einweghandschuhe und -schürze tragen
- offene Wunden abdecken
- Haare im Nacken zusammenbinden
- anliegende Oberbekleidung und keine ärmellose Kleidung tragen

Menüausgabe/Zutritt zur Küche

- zusätzlich Füßlinge tragen
- ist nur den Müttern für die Menüausgabe und erst kurz vor der Ausgabzeit möglich



Nach Beendigung der Ausgabe

- Ware/ Geldkassetten der Mensa übergeben
- beschädigte oder verunreinigte Waren gesondert in der Mensa abgeben (wegen Erfassung im Verlustprotokoll)
- Einwegschürze wieder zurückhängen
- Einmalhandschuhe und -füßlinge entsorgen
- Essen kann gegen Entgelt nach der Pause eingenommen werden

Infektionsschutz einhalten

Bitte melden Sie sich rechtzeitig ab, bei

- schweren Erkältungen, starkem Husten, Durchfall
- ärztlich attestierter Arbeitsunfähigkeit
- Erkrankungen laut Infektionsschutzgesetz

Ansprechpartner:

Mensa:

Anne Matten Mensaleiterin
Heike Agsten Betriebsleiterin Villa Claudius

Schule:

Claudia Mattick Ansprechpartnerin Elternmitarbeit
Stefan Osthoff Ansprechpartner der Schulleitung

Villa Claudius Mensa Gesamtschule

Weitmarer St. r. 115 a, 44795 Bochum
Tel.: 0234/9 43 65 -370, Fax: 0234/9 43 65 -7
e-mail: mensa@mcs-bochum.de



Informationen für Eltern- mitarbeiter in der Mensa



mcs

Villa Claudius gGmbH

Die Villa-Claudius - Caterer der Schule

Die Mensaversorgung in der Gesamtschule ist an die Villa Claudius gGmbH vergeben. Die Villa Claudius ist ein Unternehmen innerhalb des großen Matthias-Claudius-Sozialwerkes, dem auch die beiden Schulen angegliedert sind.

Die Villa Claudius ist mit dem Ziel gegründet worden, Arbeitsplätze für erwachsene Menschen mit einer Behinderung zu schaffen. In einer Mensa gibt es viele Tätigkeiten, die auch Menschen mit einem Handicap ausführen können. Gerade an unseren Schulen ist dafür auch die nötige Unterstützung vorhanden.

Mit ihrem Unternehmenszweig "Mensaversorgung" ist die Villa Claudius ein Wirtschaftsunternehmen und muss dafür Sorge tragen, dass keine roten Zahlen geschrieben werden. Für alle unternehmerischen Entscheidungen ist die Leitung der Villa Claudius zuständig. Das sind der Geschäftsführer Joachim Stahlschmidt und die Betriebsleiterin Heike Agsten.

Täglich vor Ort und für Sie alle ein bekanntes Gesicht ist die Leiterin der Mensa in der Gesamtschule, Anne Matten. Dazu kommen aktuell 2 Mitarbeiter/innen in der Küche: Andreas Krause und Anne Naujoks.

Dieses Team ist dafür zuständig, dass rechtzeitig vor Pausenbeginn das jeweilige Essenangebot für die verschiedenen Ausgabestellen zubereitet ist.



Die Ausgabe des Essens - so der Vertrag zwischen der Villa Claudius und der Schule - muss von der Schule organisiert werden und wird zur Zeit in beiden Pausen von 136 Eltern in einem rotierenden System geleistet. Darüber hinaus arbeiten auch Eltern bei der Erstellung der täglich wechselnden Angebote für den Aktionsschalter mit. Dafür sind wir sehr dankbar. Wichtig ist aber auch, dass die Mensa sich gegenüber ihren Kunden einheitlich darstellt und z.B. Hygienestandards eingehalten werden. Dazu findet einmal jährlich eine Hygieneschulung statt, deren Teilnahme verpflichtend ist.

Diese Broschüre enthält alle relevanten Informationen für ehrenamtlich mitarbeitende Eltern.

Das Angebot der Mensa

Frühstückspause 10.15 -10.55 Uhr

Getränke, verschieden belegte Brötchen, Joghurt, Süßwaren, Gebäck

Mittagstisch ab 12.15 Uhr

Menü 1 oder 2	(Tagesgericht mit Dessert)
Hauptgericht 1 oder 2	(vollwertiges Tagesgericht)
Kleines Gericht 1 oder 2	(½ Portion des Tagesgerichts)
Salatteller	(als Tagesgericht)

Der Mittagstisch muss über mcs.webmenue vorbestellt werden. Die Essenausgabe erfolgt mit einem Chip.

Snackbereich ab 12.15 Uhr

- Getränke, ggf. Eis, verschieden belegte Brötchen
- täglich abwechselnde Mittagssnacks

Die Bezahlung im Snackbereich erfolgt mit Bargeld oder Abstreichmarken



Infos für Mitarbeiter

Regeln vereinfachen die Zusammenarbeit

Bitte bereiten Sie sich gewissenhaft auf Ihre Mitarbeit vor, indem Sie sich über das Angebot der Mensa, die Abläufe und Hinweise zur Tätigkeit informieren.

Sie unterstützen nicht nur die Pausenversorgung der Schüler sondern auch die Arbeit anderer Mütter. Zuverlässigkeit schafft gegenseitiges Vertrauen. Sollten Sie kurzfristig verhindert sein, melden Sie dies bitte so früh wie möglich Ihrer Teamleiterin, damit eine Vertretung für Sie gefunden werden kann.

Während Ihres Einsatzes achten Sie bitte darauf, dass Sie

- ca. 10 Minuten vor Pausenbeginn arbeitsbereit sind,
- Hygienerichtlinien beachten,
- vorgegebene Portionsgrößen und Preise einhalten,
- die Weisungen und Vorgaben der Mensaleiterin einhalten.

Für Hinweise und Anregungen sind wir sehr dankbar.

Nutzen Sie hierfür **die Infobox in der Mensa**. Ein Kompetenzteam aus Eltern, Schülern, Schul- und Mensaleitung bearbeitet Anregungen und Beanstandungen zeitnah und beobachtet Trends und Meinungstendenzen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nicht bei jedem Hinweis den persönlichen Kontakt suchen können. Mögliche Veränderungen werden im Mensa-Arbeitskreis diskutiert.

