

Liebe Eltern,

aufgrund der zahlreichen Nachfragen und Unmutsbekundungen, wenden wir uns heute nochmals direkt an Sie und wollen gemeinsam mit Ihnen einen Weg finden.

Das haben wir vor dem Ausschuss versprochen und stehen selbstverständlich auch dazu.

Wir haben unsere AGB's entsprechend dem Gespräch vom 16.06.2021 in der bernsteinSchule Grundschule Am Mühlenberg angepasst, denn wir sind natürlich bestrebt eine positive Grundeinstellung bei allen zu erreichen. Das ist uns sehr wichtig.

Letztendlich steht die ausgewogene und vernünftige Versorgung Ihrer Kinder im Vordergrund. Das geht aber nur, wenn Sie uns Ihr Vertrauen schenken. Wir wollen die Schülerversorgung Ihrer Kinder gut machen und damit das funktioniert, ist es wichtig, dass alle Beteiligten an einem Strang ziehen.

Wir sind Ihnen für konstruktive Vorschläge, die allen gerecht werden, dankbar und nehmen diese gern an, da wir leider bis heute keine Erfahrungen in der direkten Abwicklung (Bestellung und Abrechnung) mit den Eltern praktiziert haben.

Um das Prinzip Schulverpflegung zu verstehen, gebe ich Ihnen einen kurzen Einblick.

Der Essenspreis basiert auf einer Mischkalkulation. Das heißt, um teurere Fleisch- oder Fischgerichte zum gleichen Preis anbieten zu können, sind wir darauf angewiesen, dass auch günstige Gerichte wie Milchreis oder Eintopf von Ihnen bestellt und gegessen/probiert werden. Wenn Eltern jetzt ihre Kinder nur an Tagen zum Essen anmelden wollen, an denen es die Gerichte gibt, die das Kind vermeintlich auch isst, geht unser Konzept nicht auf und unsere Kalkulation kommt ins Wanken. Zumal wir ebenfalls von einer 5-Tage-Woche ausgehen.

Genau das nicht vorhersehbare Vorgehen bei „außerplanmäßigen Abmeldungen“ hat im Laufe der Jahre dazu geführt, wie es an den meisten Schulen mittlerweile Realität ist.

Es gibt einen großen Anbieter mit einer Zentralküche, um kostenintensives Personal zu sparen.

Es wurden meist über Jahre dazu noch Festpreise ausgehandelt.

Man kann seine Kinder noch am gleichen Tag von der Versorgung abmelden, obwohl für das Kind bereits die Ware bestellt und auch produziert (gekocht) wurde. Das mag bei einem Kind nicht problematisch sein, aber in der Masse wird hier Essen für die Tonne gekocht.

Es sind Kosten entstanden, für die unser Unternehmen in Vorleistungen geht.

Da der Preis nicht erhöht werden kann, wird an der Qualität und der weiteren Kostenstruktur gespart, um den Verlust zu kompensieren. Dann bekommen Ihre Kinder ein Essen, das schon morgens irgendwo warm gemacht wurde und nicht schmeckt.

Das ist nicht unser Ziel!

Und deshalb wollen wir von Anfang an eine solide Betriebswirtschaftlichkeit auf die Beine stellen, um nicht in diese Abwärtsspirale zu geraten.

Meine Mitarbeiter sollen auch perspektivisch davon profitieren und gerne arbeiten.

Das haben sie verdient. Und sind die Mitarbeiter zufrieden, profitieren auch Ihre Kinder davon.



Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den angepassten AGB´s.

Ich würde mich freuen, wenn Sie uns unterstützen und Ihre Kinder ermutigen auch einmal Gerichte zu probieren, die sie vielleicht noch nicht kennen.

Nur so werden Ihre Kinder langfristig ihren kulinarischen Horizont erweitern und eine einseitige Ernährung wird vermieden.

Ich hoffe, unsere Vorschläge sind ein vernünftiger Kompromiss und Grundlage für eine vertrauensvolle Zusammenarbeit.

René Pieper

Datum: 18.06.2021