SAXONIA-CATERING
OST

Saxonia-Catering Ost GmbH, Lausitzer Platz 4, 02977 Hoyerswerda

Mitteilung an die Eltern

Sehr geehrte Damen und sehr geehrte Herren,
liebe Eltern,

wir begrüßen Sie herzlich bei der Saxonia-Catering Ost GmbH und freuen uns, die Fürsorge für eine ausgewogene Essensverpflegung Ihrer Kinder zu tragen. Die Ernährung hat einen zentralen Stellenwert in der Entwicklung eines Kindes. Deshalb haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, Kraft und Energie für den Tag zu schaffen mit altersgerechten und frisch zubereiteten Mahlzeiten. Dabei richten wir uns strikt nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und legen großen Wert auf die Zufriedenheit Ihrer Kinder.

Auf den kommenden Seiten stellen wir Ihnen unser Unternehmen detailliert vor. Wir schätzen uns glücklich, Ihre Kinder versorgen zu dürfen und werden dieser Aufgabe mit vollem Herzen nachgehen.

Wir verbleiben mit freundlichen Grüßen

David Geier
(Geschäftsführer)

Bitte führen Sie die **Registrierung zur Essensversorgung** durch:

https://saxonia-ost.essenbesteller.de/

Zur Registrierung gehen Sie in ihrem Web-Browser auf die oben aufgeführte Webseite und klicken dort auf die Schaltfläche „Registrieren“.
Oder nutzen Sie den rechts aufgeführten QR-Code mit ihrem Smartphone, um die Registrierung zu starten.

Der derzeitige Gesamtpreis Mittagsversorgung in der BOS Wirthstrasse , Spremberg beträgt – 4,59 € p. P.
Sollten Sie keinen Anspruch auf BUT haben, zahlt die Stadt Spremberg derzeit einen Zuschlag von 1,51€ p. P.

Unternehmensvorstellung

a) Unser Unternehmen

Die **Saxonia-Catering Ost GmbH** ist ein modernes Familienunternehmen, das sich ihren Wurzeln und ihrer ostdeutschen Heimat bewusst ist. Die GmbH tritt im Unternehmensverbund mit der "Prell Dienstleistungen GmbH" auf.

Nachhaltigkeit und Regionalität sind wichtige Leitgedanken, die bis ins Detail verfolgt werden. Durch die jahrzehntelange Tätigkeit aller Inhaber in der Branche und im gesamten Unternehmen sind Qualität und Bodenständigkeit garantiert. Die persönliche Nähe zu unseren Kunden und deren konstruktive Feedbacks verhelfen uns zu wertvoller Kundenzufriedenheit.

Im Bereich der Verpflegung von Kindern und Schülern haben wir uns auf **standortnahe Vor-Ort-Produktion** spezialisiert, die wir mit individuellen Konzepten passgenau zu den Wünschen der Auftragnehmer entwickeln. Wir unterstützen den Gewerbe- und Arbeitsmarkt durch die Einstellung von Mitarbeitern aus der Region und die Abgabe von bspw. Gewerbesteuern an die Gemeinden. Wir unterstützen in direkter demografischer Umgebung Ihre Gemeinde durch **Spenden** und **Gewerbesteuern**.

Versorgungskonzept nach DGE Richtlinien

Unsere Verantwortung, eine ernährungsphysiologisch hochwertige und gesunde Speisenversorgung der Kinder zu gewährleisten, nehmen wir als Produzent und Lieferant von Nahrung sehr ernst. Das **Cook & Hold-Verfahren** ermöglicht vollwertige und schmackhafte Mahlzeiten, die täglich frisch zubereitet werden. Dabei werden die Mahlzeiten bis zum perfekten Biss in unserer Produktionsküche gegart und während der Lieferung bis zur Übergabe in Thermoport-Behältern warmgehalten, sodass eine reibungslose Speisenausgabe unmittelbar erfolgen kann.

Die Qualitätsstandards werden in unserem Unternehmen streng eingehalten unter Berücksichtigung der Richtlinien der **Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.** Wir sind zertifiziert nach DGE-Anforderungen. Die Hauptgerichte mit den dazugehörigen Komponenten gewährleisten in ihrer Zusammenstellung eine optimierte Mischkost und entsprechen einer **bedarfsgerechten Ernährung von Kindern**.

Modernes elektronisches Bestellsystem

Wir setzen in unserem Unternehmen ein modernes **vollelektronisches Bestell- und Abrechnungssystem** ein. Die Registrierung aller Vorgänge erfolgt über ein RFID basiertes Chipkartensystem. Das RFID (radio frequency identification) Menü-Ausgabesystem ermöglicht das kontaktlose und damit verschleißfreie Lesen der Kundenkarten in der Essenausgabe der Schulen. Es besteht aus einem Datenträger (Chipkarte) und einem Lesegerät in Verbindung mit einem 12,1''-Touchscreen-Ausgabeterminal.
Auf den Karten sind keine personengebundenen Daten gespeichert. Es wird konform zu den Datenschutzrichtlinien nur die Kartennummer hinterlegt. Bei vergessener Kundenkarte kann das Menü zusätzlich über die Suchfunktion des Namens der Schüler durch unser Personal via Touchscreen-Bedienung dennoch ausgegeben werden – so garantieren wir, dass kein Schüler ohne Essen den Schultag beendet. Außerdem kann bei Bedarf eine Liste mit den Namen der Schüler zur Verfügung gestellt werden.

Die Möglichkeiten für **Bestellung und Abbestellung** sind sehr vielfältig:

- Online sind Zu-, Ab- und Umbestellung für den laufenden Tag möglich (bis 08:00 Uhr)
- Zu-, Ab- und Umbestellungen-E-Mail (bis 07:00 Uhr),
- monatliche Bestellerinnerung per E-Mail individuell für jedes Kind

Die **Abrechnung** können die Eltern zwischen den beiden Varianten Bankeinzug oder Überweisung-in diesem Fall wählen. Unsere Rechnungslegung an den Vertragspartner erfolgt grundsätzlich als **Nachkasse** in der ersten Dekade des Folgemonats. Der maschinelle Monatsbeleg weist alle Menüs mit den einzelnen Versorgungstagen detailliert aus. Auch für die Zustellung nach Hause bieten wir zwei Varianten an: kostenlos per E-Mail oder mit Versandkosten (1,50 €) per Post.

Verschiedene Angebote für Sonderkostformen oder Glaubensrichtungen

Mit den notwendigen Abweichungen zum regulären Speiseplan bieten wir die **Sonderkostverpflegung** an. Wir ermöglichen täglich eine an Allergien, Lebensmittel-unverträglichkeiten und religiösen Glauben angepasste Mittagsversorgung. Dabei erstellen unsere Diätassistenten je Kind einen individuellen Speiseplan, der es ermöglicht, dass die vom Kind bestellten Speisen angepasst werden und somit die Kinder beim Erlebnis des gemeinsamen Mittagessens keine Außenseiterrolle spielen.

Zu unserer Sonderkostbetreuung gehören zum Beispiel:

- Zöliakie
- Unverträglichkeiten, wie z.B. Fruktose, Laktose
- Allergien auf z.B. Milcheiweiß, Hühnerei-Eiweiß, Schalenfrüchte, Nüsse

Die Sonderkost wird durch unser Diätassistent-Team täglich frisch zubereitet und den Kindern mit größtmöglicher **Normalität beim Essen** angeboten durch:

- Bestellung aus dem regulären Speiseplan
- Menüschalen (gesondertes Etikett) mit Einzellieferschein oder in Sonderthermoporten

Umweltkonzept zur Müllreduzierung und Nachhaltigkeit

In unserer täglichen Arbeit berücksichtigen wir regionale Gegebenheiten und innovative Nachhaltigkeitskonzepte zur Müllreduzierung. An unserem Hauptstandort betreiben wir zur Energiegewinnung eine Photovoltaikanlage. Unsere Lieferantenstruktur stets an die regionale Infrastruktur angepasst.

Personal: Selbstverständlich werden nur Mitarbeiter mit einer aktuellen Hygiene- und Erstbelehrung beschäftigt und aus dem regionalen Umfeld eingestellt. Folgebelehrungen (z.B. jährliche Hygieneschulung) erfolgen im eigenen Betrieb. Wir sichern alle notwendigen Schulungen ab. Im Gesamtunternehmen sind **Diätassistenten** beschäftigt. Bei der Speiseplanerstellung ist diese Abteilung für die Deklaration von Allergenen, Zusatzstoffen und Sonderkostformen zuständig und steht beratend unseren Mitarbeitern an sämtlichen Außenstellen zur Verfügung. Wir setzen auf Küchenleitermeetings, Vor-Ort-Besuche und Mitarbeiterveranstaltungen, um das „WIR"-Gefühl im Unternehmen zu fördern.

Gesundheits- und Hygienekonzept: Mit einem der führenden Hersteller in der Reinigungs- und Desinfektionsindustrie – der Firma Ecolab – haben wir einen starken Partner für ein integriertes Gesundheits- und Hygienekonzept an unserer Hand. Vorgeschriebene Hautschutzpläne, Reinigungspläne, Selbstdosieranlagen sowie Arbeitsschutzkleidung zur Vermeidung von Arbeitsunfällen werden vom Unternehmen gestellt.

Kundenbetreuung & Feedbackmanagement

Innerhalb unserer Firmenstruktur gibt es einen klar definierten Ablauf für die tägliche **Kundenbetreuung**. Unsere Außendienstkundenbetreuer sorgen für regelmäßige Präsenz. Um kurze Kommunikationswege zu ermöglichen, erhalten alle leitenden Funktionen (Einrichtungsleitung, Elternrat) die direkten Kontaktdaten unserer Kundenbetreuung. Zum aufgeführten Angebot bieten wir auch gern unangemeldete Verkostungen für den Elternrat mit an, um die Speisen zu probieren.

Um die **Meinungen/Stimmungen** der Kinder und Erzieher einzufangen, werden Feedbackformulare an den Ausgabestellen ausgelegt. Diese können sehr gern täglich ausgefüllt werden. Für die Abgabe gibt es in jeder Einrichtung eine Pendelmappe, welche innerhalb der Firma bei unserem Feedbackmeeting ausgewertet werden. Hierbei nehmen Küchen-, Fuhrpark-, Betriebsleitung sowie die Kundenbetreuung teil und gehen die einzelnen Bewertungen, Hinweise oder auch offenen Fragen durch. Im Anschluss werden die Maßnahmen zur Optimierung umgesetzt.

Ausstattung der Ausgabestellen

In unserer Rolle als Versorgungsanbieter sind wir uns dessen bewusst, dass nicht immer alle technischen Gegebenheiten an den Standorten für eine moderne ernährungsphysiologische und nachhaltige Ernährung zur Verfügung stehen. Daher statten wir die Ausgabeküchen gern mit unternehmenseigenen Investitionen aus, um den bestmöglichen Standard zu erreichen.

Informationen gemäß Art. 13 der EU-Datenschutzgrundverordnung (DSGVO)

zum Vertrag zur Speisenbelieferung und ggf. zur Ausgabe des Essens sowie zur Bereitstellung und Reinigung des Geschirrs sowie zum SEPA-Lastschriftverfahren

Verantwortlicher für die Datenverarbeitung:
Saxonia-Catering Ost GmbH, Lausitzer Platz 4, 02977 Hoyerswerda
Mail: hoyerswerda@saxonia-catering.de
Geschäftsführer: David Geier

Verantwortlicher für die Datenverarbeitung:
Saxonia-Catering Ost GmbH, Lausitzer Platz 4, 02977 Hoyerswerda
Mail: hoyerswerda@saxonia-catering.de
Geschäftsführer: David Geier

Zwecke und Rechtsgrundlage der Verarbeitung personenbezogener Daten:
Ihre Daten werden zum Zweck der Einhaltung oben genannten Vertrages sowie der Durchführung des SEPA-Lastschriftverfahrens für Forderungen von Saxonia-Catering Ost GmbH verarbeitet. Rechtsgrundlage ist die uns von Ihnen erteilte Einwilligung gemäß Art. 6 Abs. 1 S.1 Bst.a DSGVO zum Lastschrifteinzug.

Art der personenbezogenen Daten sowie deren Verarbeitung
Die personenbezogenen Daten, die Saxonia-Catering Ost GmbH zu oben genannten Zwecken von Ihnen erhebt, ergeben sich aus den Formularen „Vertrag“ und SEPA-Lastschriftmandat“. Sobald Saxonia-Catering Ost GmbH den ausgefüllten Vertrag von Ihnen erhalten hat, werden die darin von Ihnen angegebenen Daten gespeichert und im Onlinebestellsystem der Firma RCS Richter Computer Systemhaus GmbH gemäß deren Datenschutzrichtlinien verarbeitet. Sobald Saxonia-Catering Ost GmbH das ausgefüllte SEPA-Lastschriftmandat von Ihnen erhalten hat, werden die darin von Ihnen angegebenen Daten für die Abbuchung der von Ihnen auf dem Vordruck angegebenen Forderungen bzw. Forderungsarten gespeichert. Die Daten werden im Rahmen des Lastschriftverfahrens per Datentransfer an die beteiligten Bankinstitute übermittelt.

Dauer der Speicherung
Personenbezogene Daten müssen wir so lange speichern, wie sie für die Aufgabenerfüllung des geschlossenen Vertrages bzw. Vollstreckung evtl. noch vorhandener offener Posten

erforderlich sind und die gesetzlichen Aufbewahrungsfristen bzw. Verjährungsfristen dies vorgeben. Aus speziellen Vorschriften können sich Abweichungen ergeben.

Ihre Datenschutzrechte
Nach der DSGVO haben Sie das Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung und auf Widerspruch (Art. 15 bis 18, 21 DSGVO). Eine Einschränkung dieser Rechte kann sich aus der DSGVO selbst sowie aus weiteren Gesetzen ergeben. Wenn Sie der Auffassung sind, dass die Verarbeitung der Sie betreffenden personenbezogenen Daten nicht rechtmäßig erfolgt, können Sie gemäß Art. 77 Abs. 1 DSGVO beim Sächsischen Datenschutzbeauftragten, (Devrientstraße 1, 01067 Dresden) Beschwerde einlegen.

Information zu Leistungen für Bildung und Teilhabe zur Teilnahme an der gemeinschaftlichen Mittagsversorgung

Um allen Kindern ein warmes Mittagessen zu ermöglichen, wurde ein Förderprogramm mit dem Namen „Bildung und Teilhabe zur Teilnahme an der gemeinschaftlichen Mittagsversorgung“ ins Leben gerufen. Dieses Programm ermöglicht vielen Kindern, denen dies aus finanziellen Gründen oft nicht möglich gewesen wäre, das Mittagessen in der Schulkantine.
„Bildung und Teilhabe zur Teilnahme an der gemeinschaftlichen Mittagsversorgung“ finanziert das komplette Mittagessen und erstattet Ihnen die Kosten hierfür. Wichtig ist jedoch, dass die Saxonia-Catering Ost GmbH der **aktuell gültige Bewilligungsbescheid** vor Rechnungslauf vorliegt. Sie können uns diesen per Post oder per E-Mail zusenden.

Wer kann diese Leistungen erhalten?
- Leistungsberechtigte, die Arbeitslosengeld II / Sozialgeld nach SGB II, Wohngeld nach WoGG, Leistungen nach § 2 oder 3 AsylbLG oder Kinderzuschlag nach dem BKGG beziehen und
- noch keine 25 Jahre alt sind,
- eine allgemeinbildende oder berufsbildende Schule besuchen
- keine Ausbildungsvergütung erhalten oder
- Kind in einer Kindertageseinrichtung / Kindertagespflege sind.
- Leistungsberechtigte, die Hilfe zum Lebensunterhalt / Sozialhilfe nach SGB XII beziehen und
- eine allgemeinbildende oder berufsbildende Schule besuchen

Die Bearbeitungszeit seitens der Ämter dauert nach unseren Erfahrungen etwa 6 - 12 Wochen. Sollten Sie den Antrag stellen und Ihr Kind nimmt schon an der Mittagsversorgung in der Schule teil, wird Ihnen das zuständige Jobcenter / Sozialamt gegen Vorlage der Rechnungen und Zahlbelege den Differenzbetrag rückwirkend erstatten. Bis zur Vorlage des gültigen Bescheides bei der Saxonia-Catering Ost GmbH müssen wir Ihnen jedoch den vollen Menüpreis in Rechnung stellen.
Sollten Sie noch weitere Fragen zu dem Thema „Bildung und Teilhabe zur Teilnahme an der gemeinschaftlichen Mittagsversorgung“ haben, so wenden Sie sich bitte an Ihr zuständiges Jobcenter / Sozialamt.