



## **Auftragsverlängerung: Speisenabgabe an 43 Wiener Schulen** **7.000 Portionen täglich**

■ Dussmann Service Österreich – ein Unternehmen der Dussmann-Gruppe, einer der weltweit größten privaten Multidienstleister für Gebäudereinigung, -technik, Catering, Sicherheits- und Empfangsdienste, kaufmännisches Management sowie Energiemanagement – konnte die Neuausschreibung der Speisenausgabe in 43 Wiener Schulen für sich entscheiden. Der ausschlaggebende Grund war die hohe Zufriedenheit des Auftraggebers – der Magistratsabteilung 56 – mit der Qualität der Dienstleistung. Dussmann Service hat den Trend zur Auslagerung der Verpflegung an externe Dienstleister im Schulbereich früh erkannt und kann daher österreichweit auf langjährige Erfahrungen in diesem Bereich verweisen. Qualitativ hochwertige Verpflegung in der Schule ist wichtig, um die

rationell reinigen | 1.2011

---

Leistungsfähigkeit der Schüler optimal zu unterstützen. Immer mehr Schulen vertrauen daher auf externe Dienstleister wie Dussmann Service, die in der Lage sind, den hohen Qualitätsanforderungen zu entsprechen. Dussmann Service Österreich garantiert bei Catering und Verpflegung Produktfrische und höchste Qualität im Service, das österreichweite Niederlassungsnetz sorgt für maßgeschneiderte Angebote.

**Hohe Anforderungen in der Schulverpflegung:** In Wien ist Dussmann Service bereits seit fünf Jahren in insgesamt 30 Volks- und Hauptschulen für die Speisenausgabe zuständig. Der Auftraggeber, die Magistratsabteilung 56 der Stadt Wien, war mit der Leistung des Unternehmens sehr zufrieden – Dussmann Service konnte daher die Neuausschreibung für sich entscheiden. Pro Tag verteilen 70 Mitarbeiter rund 5.000 bis 7.000 Portionen. Diese Aufgabe stellt besondere Anforderungen an sie, denn es gilt, die Speisen unter großem Zeitdruck vom Zulieferer entgegenzunehmen, in Heißlufttherden oder Kombidämpfern aufzubereiten, an die Schüler auszugeben und trotzdem die Übersicht zu behalten. Dabei muss die Portionsgröße an das Alter der Kinder und Jugendlichen angepasst sein, damit insbesondere bei den Jüngsten nicht zu viel auf den Tellern zurückbleibt. Die Menüauswahl ist ausgewogen – vom klassischen Wiener Schnitzel über Pastagerichte bis zu vegetarischen Speisen ist alles dabei – , wobei der absolute Favorit bei den Schülern Pastagerichte sind. Emilie Bogendorfer, Betriebsleiterin Schulverpflegung, über den Trend in der Schulverpflegung: „Die Schulverpflegung befindet sich gerade im Wandel. Derzeit beschäftigen die meisten Schulen eigenes Personal, doch mit dem Eintritt in die Pension werden diese Stellen häufig nicht nachbesetzt und externe Dienstleister mit den Aufgaben betraut. Die Auftraggeber stellen hohe Anforderungen an die Kompetenzen der Bewerber, vor allem Erfahrung in diesem Dienstleistungsbereich und gut ausgebildete Mitarbeiter sind unerlässlich.“

Pedus | [thomas.mayrhofer@rationell-reinigen.at](mailto:thomas.mayrhofer@rationell-reinigen.at)