

Top 1: Begrüßung durch die Vorsitzende, Feststellung der ordnungsgemäßen Einberufung

Seite 3

Top 2: Zustimmung zur Tagesordnung

Seite 4

Top 3: Genehmigung des Protokolls der letzten Mitgliederversammlung am 17.11.2022

Top 4: Bericht des Vorstands seit der letzten Mitgliederversammlung

Seite 9

Top 5: Finanzen

Seite 10

Top 6: Entlassung des Vorstands

Seite 11

Top 7: Ausblick 2023

Seite 12

Top 8: Verschiedenes

**Einladung zur Jahreshauptversammlung des Mensa-Verein der Gesamtschule
Leverkusen e.V. am 15.11.2023 um 19.00 Uhr**

Tagesordnung:

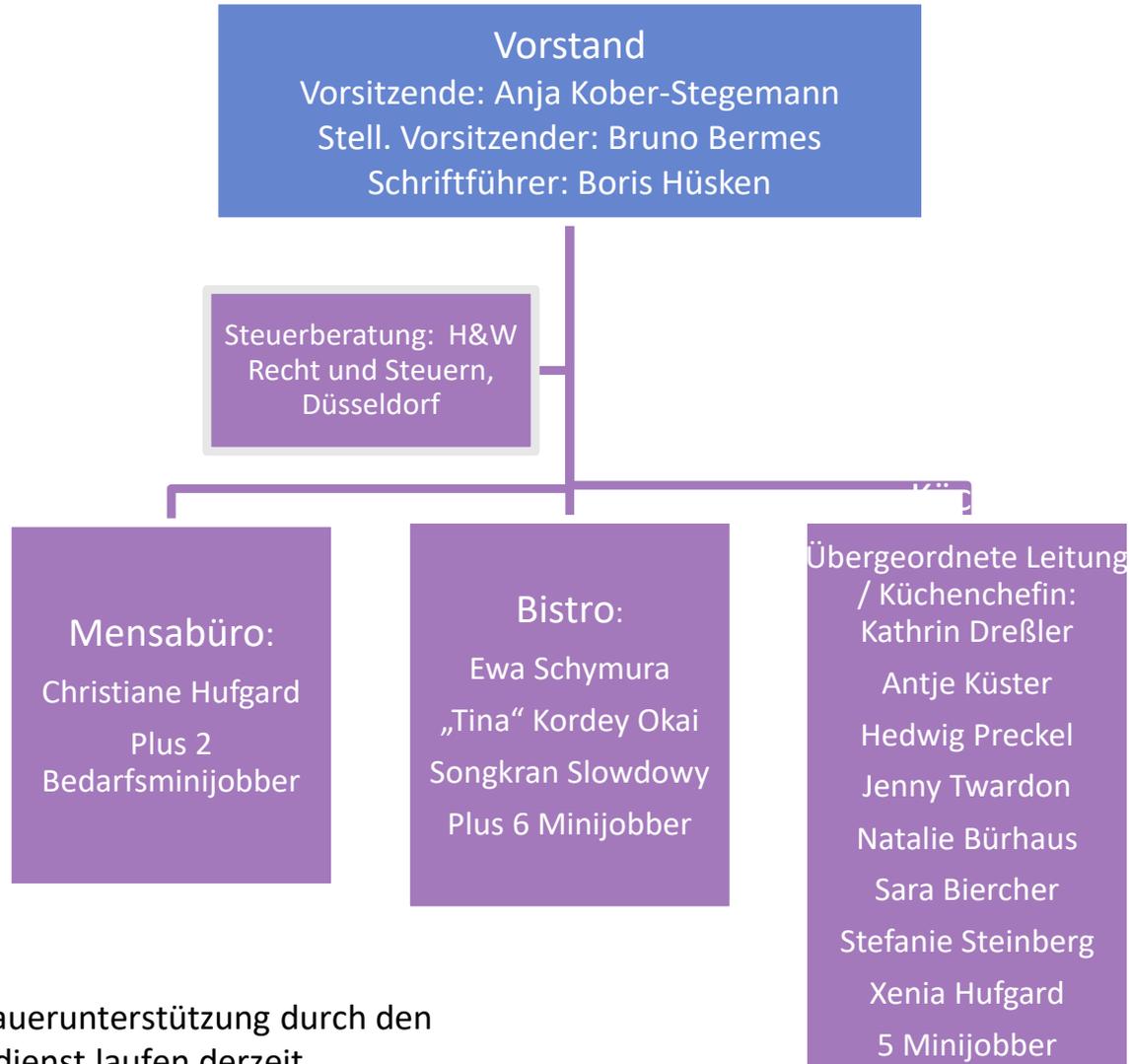
- TOP 1: Begrüßung durch die Vorstandsvorsitzende, Feststellung der ordnungsgemäßen Einberufung
- TOP 2: Zustimmung zur Tagesordnung
- TOP 3: Genehmigung des Protokolls der letzten Mitgliederversammlung am 17.11.2022
- TOP 4: Bericht des Vorstands seit der letzten Mitgliederversammlung
- TOP 5: Finanzen
- TOP 6: Entlastung des Vorstands
- TOP 7: Ausblick 2024
- TOP 8: Verschiedenes

Protokoll Mitgliederversammlung

17. November 2022

Antrag auf Genehmigung

Team Mensaverein



- Anfrage für eine Dauerunterstützung durch den Bundesfreiwilligendienst laufen derzeit

Essen

- Abo Preiserhöhung:
 - 2023: erhöhten wir von €3,50 auf €4,00 im Abo bzw. Spontanesser
 - Schuljahr 2022/2023 von €3,00 auf 3,50 im Abo bzw. €3,40 auf €3,90 Spontanesser
- Nutzung vom Menüplaner von unserem Zulieferer Transgourmet zur besseren Menüverwaltung plus Bestellmengen und dem korrekten Ausweis von Allergene und Zusatzstoffe
- Start mit der Umsetzung mehr **Bio** auf den Speiseplan zu setzen
 - Austausch mit Mensaverein Gesamtschule Ronsdorf e.V. stattgefunden der seit 20 Jahren mittlerweile 75% Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft auf dem Speiseplan hat
 - Coaching von a'verdis gewonnen, die die Landesinitiative „NRW kocht Bio“ als Beratungsagentur begleiten; Impluse in Bezug auf Zusammenarbeit mit Erzeugerbetrieben, Kosten-Fragen und weitere Kontakte bekommen.
 - Seit Januar konnten wir 21,8% aller Produkte auf Bio umstellen!! Und das im Schwerpunkt durch Lieferantenveränderung, Preisverhandlungen und Rezeptveränderung.

Richtlinien für Außerhaus Caterer ..des Bundes
 (3) Der Betrieb der Kantinen ist an den Klimaschutzzielen gemäß § 15 Bundes-Klimaschutzgesetz sowie den Vorgaben der Bundesregierung zu Nachhaltigkeit und Klimaneutralität auszurichten. **Bis spätestens 2030** soll der Bio-Anteil im Speiseangebot (ohne Getränke) der Kantinen auf mindestens **30** Prozent des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz erhöht werden, solange dem nicht aus Sicht der Dienststelle dringende Gründe entgegenstehen.



Bergisches Rheinland wurde zur Öko Modellregion von NRW und Deutschland nominiert mit dem Ziel mehr Erzeuger von Bio Produkten, Logistik und schließlich den Verbrauch zu erhöhen und die Kosten durch Skalierung zu verringern



Bargeldloses Zahlen

- Mensaverrein fungiert als Pilotprojekt für das bargeldlose Zahlen mit der Firma iD Engineering aus Mülheim an der Ruhr. Interaktion zeitintensiver als traditionelle Anbieter jedoch auch günstiger.
- Zentraler Geldeinzahlungspunkt ist weiterhin im Mensabüro; Überweisungsmöglichkeit zum Aufladen der Karte noch mit Potential.
- 2023: 15,5% der Eltern (von 1511 Schüler:innen) überweisen regelmäßig bzw. nach Bedarf
17,8% der Lehrer (von 169 Lehrer:innen)
- 2022: 2% der Eltern überweisen
2,8% der Lehrer:innen regelmäßig, 18% ab und zu
- 2021: 1,8% der Eltern überweisen

IDEEN für mehr Überweisungen !!

- QR Code
- Vergünstigungen
- Email Hinweis
- Abo Anmeldeformular ergänzen mit einer regelmäßigen Überweisung
-

	Euro	Geschäftsjahr Euro	Vorjahr Euro
A. SONSTIGE GESCHÄFTSBETRIEBE			
Sonstige Geschäftsbetriebe 1			
1. Einnahmen aus Umsatzerlösen	355.442,04		270.475,65
2. Einnahmen aus sonstigen betrieblichen Erträgen	<u>199.577,73</u>		<u>112.247,03</u>
		555.019,77	<u>382.722,68</u>
3. Ausgaben für Material Ausgaben für Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe und für bezogene Waren	193.499,55		110.000,10
4. Ausgaben für Personal Löhne und Gehälter	268.063,82		191.830,02
Soziale Abgaben	64.868,44		49.299,31
5. Abschreibungen Abschreibungen auf immaterielle Vermögensgegenstände und Sachanlagen	8.790,99		11.841,35
6. Ausgaben für sonstige betriebliche Aufwendungen	<u>42.225,43</u>		<u>39.322,60</u>
		577.448,23	<u>402.293,38</u>
Gewinn/Verlust Sonstige Geschäftsbetriebe 1		<u>22.428,46-</u>	<u>19.570,70-</u>
Gewinn/Verlust Sonstige Geschäftsbetriebe		<u>22.428,46-</u>	<u>19.570,70-</u>
		<hr/>	<hr/>
B. JAHRESERGEBNIS		22.428,46-	19.570,70-
		<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>



+40.000,00 € Nachschlag der Stadtverwaltung erst in 2023 überwiesen worden

bereinigtes Ergebnis 2022: rund 20.000 € Plus

Mit der Entlastung erklärt sich die Mitgliederversammlung mit der Art und Weise der Führung des Mensaverein einverstanden. Eine Entlastung des Vorstandes bedeutet im Wesentlichen einen Freispruch von Bereicherungs- und Schadensersatzforderungen.

Aufgrund der vorgetragene wirtschaftlichen wie finanziellen Jahresbericht wird der Vorstand durch die anwesenden Teilnehmer entlastet:

Ja	
Nein	
Enthaltungen	

Integration der Schüler:innen

- digitale Lösung via WhatsApp oder QR Code im Bistro, Mensabüro, Mensa und auf der Webseite umsetzen

Jan 2024

Mensa Verschönerung

- Ideen:
 - Großes Wandbild durch die Schüler:innen in der Projektwoche gestalten lassen

Sommer 2024

Regionale/bio Lebensmittel

- Thema Bio und somit Nachhaltigkeit der Lebensmittel weiter forcieren
- Benchmarks mit anderen Mensen

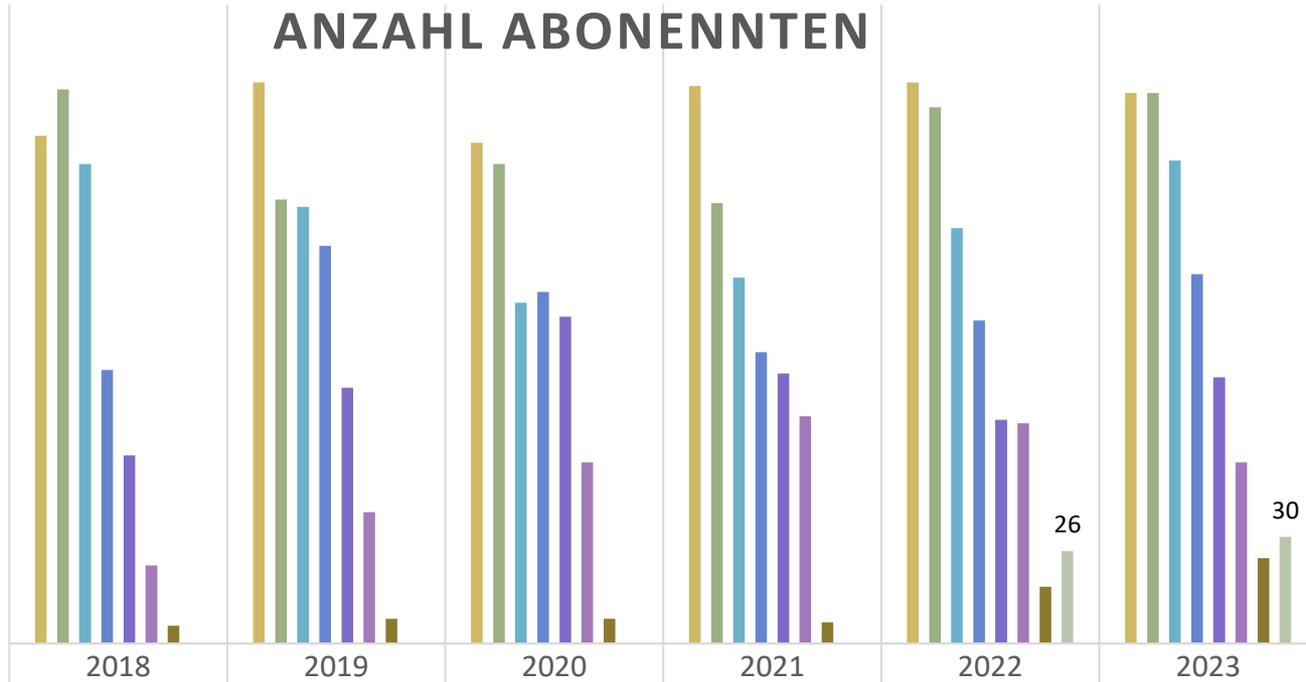
Im Laufe 2024

Mensa als Ausbildungsbetrieb

- Küchenleiterin Kathrin Dressler zertifiziert sich mit dem Ausbilder Lehrgang
- Angebot von Ausbildungsmöglichkeiten in der Mensa in Kooperation mit anderen Betrieben

2024/25

ANZAHL ABONNENTEN



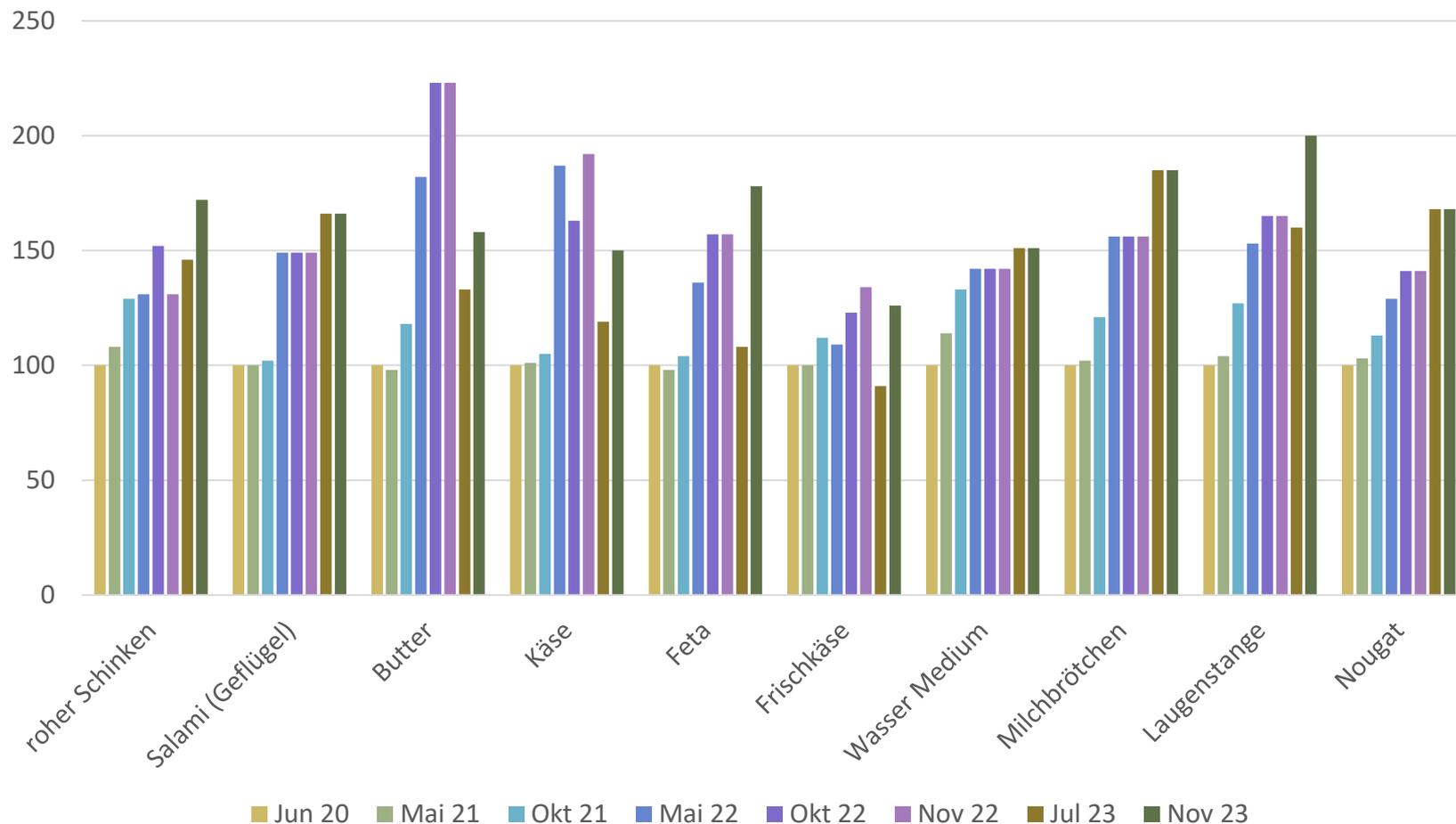
	2018	2019	2020	2021	2022	2023
5 Klasse	143	158	141	157	158	155
6 Klasse	156	125	135	124	151	155
7 Klasse	135	123	96	103	117	136
8 Klasse	77	112	99	82	91	104
9 Klasse	53	72	92	76	63	75
10 Klasse	22	37	51	64	62	51
OB	5	7	7	6	16	24
Ukraine					26	30
Gesamt	591	634	621	612	658	730
			davon BuT Kinder	109	136	160

DANKE SCHÖN FÜR IHRE TEILNAHME
AN DER 3. VIRTUELLEN MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES
MENZA-VEREIN DER GESAMTSCHULE LEVERKUSEN E.V.

Exkurs: Lebensmittelpreis für Bistro

- Erste Anstiege in den Lebensmittelpreisen seit Oktober 2021 zu spüren, deutlicher Sprung kam im Mai 2022 insbesondere bei Käse und Brot sowie extrem stark bei Butter.

Veränderung in % seit Juni 2020 bis Nov. 2022



Umstellung von Lebensmitteln von konventionell auf bio:

Milchprodukte	Trockenartikel	Obst/Gemüse/ Kräuter	Getränke
Joghurt	Dinkelvollkornmehl	Apfelmus	Apfelschorle
Quark	Sesam	Wildpreiselbeeren	
Milch	Maisstärke	gehackte Tomaten	
Kräuterfrischkäse	Reis	passierte Tomaten	
Saure Sahne	Nudeln	Kidneybohnen	
	Puddingpulver	Petersilie	
Kokosmilch	CousCous	Kräutermischung	
	Quinoa	Karottenwürfel	
	Müsli	Blattspinat	
	Linsen	Broccoli	
	Sonnenblumenkerne	Paprika	
	Leinsamen		
	Ahornsirup		
	Agavendicksaft		
	Thymian		
	Kümmel		
	Hühnerbouillon		
	Vollkornmehl		
	Studentenfutter		

Beispiel Mittagessen – Dimension der Küche

Montag, 23.10.2023			Montag, 6.11.2023		
gekocht	Rest		gekocht	Rest	
45kg (2115 St.)	Nürnberger Rostbarwürstchen	5kg (235 St.)	500 St.	Burger Pattys Rind	20 St
6Kg	Quinoa Spinat Pfanne	3kg	60 St.	vegetarische Burger	15 St.
1kg	Glutenfreie Nudeln		550 St	Burger Buns	515 St.
25kg	Nudeln		10kg	Tomaten für Burger	2kg
40kg	Kartoffeln	5kg	9,5kg	Käse Scheiben	1kg
4kg	Reis	1kg	2kg	Zwiebelringe	400g
8 liter	Champignonsauce		8kg	saure Gurken	1kg
10 liter	Tomatensauce	2liter	1kg	Glutenfreie Nudeln	
6 liter	dunkle Sauce (Fleisch/Gemüse)	1liter	20kg	Nudeln	5kg
5kg	Bohnen	1,5kg	80kg	Wedges	
2,5kg	Kohlrabi	1kg	4kg	Reis	2,5kg
35 liter	Joghurt (Dessert)		8 liter	Champignonsauce	2 liter
3kg	Tomatensalat		8 liter	Tomatensauce	4liter
10 Köpfe	Eisbergsalat	2 Köpfe	3kg	Grillgemüse	1kg
5kg	Tomaten		35 liter	Joghurt (Dessert)	5liter
7kg	Gurken	1kg	18 Köpfe	Eisbergsalat	3 Köpfe
1kg	Möhren		2,5kg	Tomaten	
2kg	Krautsalat		4kg	Gurken	1,5kg
4 liter	Salatsauce		1kg	Möhren	500g
11kg	Äpfel		2kg	Krautsalat	1kg
96 Stücke	Pizza		4 liter	Salatsauce	2kg
			11kg	Äpfel	2kg
			80 Stücke	Pizza	

im Durchschnitt kochen wir pro Tag;

ca. 25kg Nudeln

5kg Reis

20kg Kartoffeln oder auch mal 40kg Kartoffelgratin, 80kg Pommes oder 60kg Bratkartoffeln

8liter Champignonsauce

10liter Tomatensauce

96 Stücke Pizza