Organic Garden denkt Ernährung neu.
Wir wollen Menschen für eine Ernährung begeistern, die fantastisch schmeckt und gleichzeitig gesund für Mensch und Natur ist.

Die Basis dafür ist ein smart zusammengestelltes Sortiment aus hochwertigen Lebensmitteln, die regional erzeugt, nachhaltig produziert und auf möglichst kurzen Wegen vom Erzeuger zum Kunden finden.
Mit unserer Software-Lösung für die Großverpflegung versorgen wir unsere Kunden in Unternehmen, Schulen und eigenen Premium-Systemgastronomie-Restaurants bereits heute mit bis zu 7.000 leckeren Speisen täglich.

FRISCH. LECKER. NACHHALTIG.
Die Schulverpflegung von morgen
Damit jedes Kind ein täglich frisch zubereitetes und gesundes Mittagessen erhält, denken wir Schulverpflegung neu. Als Nutrition Partner sind wir an Schulen, Kindergärten und Kindertagesstätten vor Ort und versorgen Kinder und Jugendliche mit einem speziell auf ihre Bedürfnisse ausgerichteten Menüplan, getreu dem Motto: “good for you, good for the planet.”

Das Organic Garden Ernährungskonzept basiert auf der wissenschaftlich empfohlenen Richtlinie der ‘Planetary Health Diet’, um die Gesundheit von Mensch und Planet auch zukünftig zu erhalten, immer mit dem Anspruch vor Augen, den Kindern und Jugendlichen eine gesunde und kraftvolle Basis für ihr Leben zu bieten.
Ein gesunder Speiseplan sollte den Menschen und unserem Planeten schmecken. Unser Versprechen: So wenig Zutaten wie nötig, so ressourcenschonend wie möglich. Wir verbinden Gesundheit mit Verantwortung und Genuss.
Unser Ziel ist es, Kinder durch die Schulkantinen bereits im Kindergarten an gutes Essen heranzuführen und sie bis zu ihrem Schulabschluss zu begleiten. Das bedeutet auch, dass unsere Speisepläne aus frischen, saisonalen Zutaten bestehen und sich den Jahreszeiten anpassen.

Schon beim Einkauf achten wir auf die gesicherte Herkunft und Qualität unserer verwendeten Produkte. Wir bevorzugen, was aus der Region kommt und kochen ganz bewusst mit regionalen Erzeugnissen. Qualität lassen wir uns etwas kosten. Ob bei den Zutaten oder beim Personal, der Aufwand ist bis zu 100% höher, da wir möglichst keine Convenienceprodukte einsetzen. Dazu sind wir auf die Kooperation der Essensteilnehmer

Organic Garden School Nutrition GmbH
Gautinger Straße 38
82234 Weßling
+49 8153/909978 -0
info.schools@organicgarden.de

Geschäftsführung
Martin Seitle

Sitz der Gesellschaft
Amtsgericht München
HRB 276860
USt.-Id. DE359642849
DE-ÖKO-006

Bank
Kreissparkasse München Starnberg
IBAN DE 08702501500029873577
BIC BYLADEM1KMS

www.organicgarden.de/schools

sowie moderne Internetbestellsysteme angewiesen, nur so können wir unser Essen zu vergleichsweise günstigen Preisen anbieten.

Unsere Qualitätsmerkmale sind:

- ✔ Täglich frische Zubereitung der Speisen
- ✔ Einsatz von Produkten ausschließlich in Bio-Qualität
- ✔ Weitestgehender Verzicht auf Fertig- und Convenience-Produkte
- ✔ Produkte mit Geschmacksverstärkern, Farbstoff und Konservierungsstoffe kommen bei uns nicht zum Einsatz
- ✔ Ausschließliche Verarbeitung von Rohrohrzucker und Dinkelmehl
- ✔ Fleisch- und Wurstwaren bevorzugt aus regionaler Bioproduktion
- ✔ Vorwiegender Einsatz von mageren Fleischprodukten aus artgerechter Tierhaltung
- ✔ Verwendung von Olivenöl und Bratöl auf Sonnenblumenbasis für die fettarme Zubereitung der Speisen und Salate
- ✔ Es gibt täglich frisch zubereitete Obstsalate und Smoothies
- ✔ Obst ist im ständigen Angebot
- ✔ Verwendung von Fisch aus nachhaltigem Fischfang
- ✔ Süßwaren und Kaffee sind möglichst fair gehandelt
- ✔ Es gibt täglich Suppen und warme Snacks

Organic Garden School Nutrition GmbH
Gautinger Straße 38
82234 Weßling
+49 8153/909978 -0
info.schools@organicgarden.de

Geschäftsführung
Martin Seitle

Sitz der Gesellschaft
Amtsgericht München
HRB 276860
USt.-Id. DE359642849
DE-ÖKO-006

Bank
Kreissparkasse München Starnberg
IBAN DE 08702501500029873577
BIC BYLADEM1KMS

www.organicgarden.de/schools

Was unterscheidet uns?

Ernährungskompetenz
Mit einem erfahrenen und breit aufgestellten Team aus Rezept- und Produktentwicklern sowie Ernährungswissenschaftlern, entwickeln und produzieren wir Speisen, die Geschmack und Gesundheit vereinen. Der Gesundheitsaspekt basiert auf wissenschaftlich erwiesenen Fakten.

Einkaufskompetenz
Wir kaufen hochqualitative Rohstoffe mit hohem Bio- und regional-Anteil.
Die zukünftigen Organic Garden Farmen erhöhen dabei die Abgrenzung zum Wettbewerb durch verlässlichen Zugriff auf CO_2-frei hergestellte Rohstoffe, die ganzjährig regional verfügbar sind und ressourcenschonend hergestellt werden.

Digitalkompetenz
Unsere Nutrition Management Lösung ermöglicht einen digitalisierten, effizienten Betrieb, der gleichzeitig Qualität und Geschmack sicherstellt. Basis sind unsere digitalisierten Rezepte sowie Anleitungen für Kantinenpersonal, um diese mit minimalem Aufwand zu kochen.
Damit erzielen wir in den von uns betriebenen Kantinen deutliche Kosteneinsparungen bei gleichzeitiger Steigerung des Geschmacks und der Gesundheit.
Diese Softwarelösung verkaufen wir bereits heute an externe Kantinenbetreiber mit hoher Kundenzufriedenheit.

Nachhaltigkeit im Fokus "An Morgen denken ist in"
Unsere gelebte Verantwortung geht jedoch weit über das Thema Essen hinaus.
Nachhaltigkeitsaspekte beeinflussen unsere Alltagsentscheidungen. In unserem Unternehmen achten wir auf Ressourcenschonung, Umweltverträglichkeit, fairen Umgang mit unseren Mitmenschen und Unterstützung regionaler Firmen vor Ort. Eine Veränderung beginnt für uns im Kleinen und kann durch regionale Wertschöpfungsketten langfristig getragen werden.

Darüber hinaus engagieren wir uns gesellschaftspolitisch. Ideengeber für ein staatliches Kooperationsprojekt "Wirte kochen für Kinder" oder die Entwicklung des Bio-Speiseplanmanagers (www.biospeiselpan.de) sind die bekanntesten Beispiele.
Zusätzlich unterstützen wir regionale caritative Einrichtungen und gemeinnützige Projekte

Organic Garden School Nutrition GmbH
Gautinger Straße 38
82234 Weßling
+49 8153/909978 -0
info.schools@organicgarden.de

Geschäftsführung
Martin Seitle

Sitz der Gesellschaft
Amtsgericht München
HRB 276860
USt.-Id. DE359642849
DE-ÖKO-006

Bank
Kreissparkasse München Starnberg
IBAN DE 08702501500029873577
BIC BYLADEM1KMS

www.organicgarden.de/schools

Wir lieben Kinder und Jugendliche. Und wir lieben es, für sie zu kochen.

Leistung/ Menü

Kindergarten und 1.+2. Klasse Grundschule: Hauptgericht, vegetarisch oder mit Fleisch dazu Salat/Rohkost und ein Dessert
3.-5. Klasse Grundschule und 1.-7. Klasse Höhere Schule: Free-flow System, hier können die Kinder täglich frei wählen

Essenausgabe Zeiten in der Mensa

GS	Di und Do	11:30-13.00 Uhr
	Mo,Mi, Fr	12.00-13.00 Uhr
HS	Mo- Fr	11.40- 14.00 Uhr

Danach kann nicht mehr gewährleistet werden, dass unangemeldet verspätete Schüler noch das angekündigte Menü erhalten.
Betreuung RUF für KG und GS enthalten Mittagessen an allen Wochentagen.

Ort der Essensausgabe für Kindergarten und Grundschule

- Kindergartenkinder erhalten das Essen im Kindergarten
- Grundschule 1 + 2. Klasse betreten die Mensa vor den anderen Schülern, holen sich nur das Hauptgericht, Salat, Dessert und Wasser gibts es bereits am Tisch.
- Ab der 3. Klasse GS holen die Kinder das Essen selbst an der Ausgabetheke und bringen danach das Tablett zum Abräumwagen.
- Die Betreuung (R.U.F) , Hausaufgabeakademie HA und Nebenschulaktivitäten NSA isst mit der jeweiligen Gruppe in der Mensa.

Ort der Essensausgabe für die Höhere Schule

Für die SchülerInnen der Höheren Schule steht die Mensa zur Verfügung.

- Das Essen wird an mehreren Stationen ausgegeben. Die SchülerInnen holen das Essen an der Essensausgabe und bringen danach das Tablett selbstständig zum Abräumwagen.

Organic Garden School Nutrition GmbH
Gautinger Straße 38
82234 Weßling
+49 8153/909978 -0
info.schools@organicgarden.de

Geschäftsführung
Martin Seitle

Sitz der Gesellschaft
Amtsgericht München
HRB 276860
USt.-Id. DE359642849
DE-ÖKO-006

Bank
Kreissparkasse München Starnberg
IBAN DE 08702501500029873577
BIC BYLADEM1KMS

www.organicgarden.de/schools

Bestellung

Registrierung und Anmeldung

Voraussetzung für eine Anmeldung ist die Mitgliedschaft der Eltern in der Elternvereinigung.

Die Anmeldung erfolgt einmalig und ist vom Kindergarten bis zur 7. Klasse HS gültig, vorausgesetzt die Mitgliedschaft in der Elternvereinigung besteht weiterhin. Das Abo wird automatisch weitergeführt. Nach der Registrierung bei der Elternvereinigung erhalten Sie per E-Mail Log-In-Daten für das OG Web-basierende Bestellsystem, in Form eines Benutzernamens + Buchungsnummer und ein Passwort(=Geburtsdatum), mit denen Sie sich jederzeit über das Internet in unserem System einloggen können

https://www.schulcatering.net/esm/vorbesteller/

Das Passwort sollte nach dem ersten Anmelden geändert werden.

Webbasiertes Bestellsystem von Organic Garden

Dieses System ermöglicht Ihnen, die Kosten für das laufende Semester, Ihre Rechnung sowie die aktuellen Speisepläne einzusehen. Die von Ihnen reservierten Essenstage sind im Internet Speiseplan grün hinterlegt.
Außerdem wird ein virtuelles Konto geführt, in dem Sie die einzelnen Abbuchungen der Essen verfolgen können.

Barzahlung

ist grundsätzlich **nicht** vorgesehen.

Identifizierung an der Kasse

Bei Übertritt in die Grundschule 1. Klasse GS erhält Ihr Kind einen Schülerausweis (wird von der Schule ausgehändigt), welcher bis zur 7. Klasse HS bzw. bis zur Kündigung gültig ist.
Ihr Kind muss sich mit dem Schülerausweis an der Kasse identifizieren. Daher muss der Schülerausweis immer mitgeführt werden. Nach einer Registrierung wird der Schülerausweis von OG aktiviert.

Organic Garden School Nutrition GmbH
Gautinger Straße 38
82234 Weßling
+49 8153/909978 -0
info.schools@organicgarden.de

Geschäftsführung
Martin Seitle

Sitz der Gesellschaft
Amtsgericht München
HRB 276860
USt.-Id. DE359642849
DE-ÖKO-006

Bank
Kreissparkasse München Starnberg
IBAN DE 08702501500029873577
BIC BYLADEM1KMS

www.organicgarden.de/schools

Verlust des Schülerauweises

Bitte melden Sie einen Verlust des Schülerausweises umgehend in der Schule, sowie bei Organic Garden, via Email an: aboESM.schools@organicgarden.de, damit wir diesen umgehend sperren können.

Lastschrift
Die Lastschrift wird zu Beginn eines jeden Semesters in einem Betrag ausgeführt. Die Höhe des Betrages entnehmen Sie bitte den entsprechenden AGBs. Die von uns ausgeführte Lastschrift enthält als Information Mittagessen ESM, die Buchungsnummer des Kindes in unserem System und das Geburtsdatum des Kindes. Barzahlung ist grundsätzlich nicht vorgesehen.

Allergien
Sollte Ihr Kind Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, bitten wir Sie, mit uns direkt Kontakt aufzunehmen. Wir stellen dann gemeinsam einen Essensplan zusammen.

Tel. 08153 -90 99 7880

Lunchpakete

Bei Ausflügen ist eine Bestellung von Lunch-Paketen möglich. Die Bestellung muss mindestens 1 Woche im Voraus erfolgen.

Schulwechsel
Sollte Ihr Kind die Schule während des laufenden Semesters verlassen, werden wir Ihnen den nicht in Anspruch genommenen Betrag selbstverständlich erstatten.

Kündigung
Eine Kündigung ist jederzeit in schriftlicher Form zum Semesterende auch per Email an aboESM.schools@organicgarden.de möglich. Ein evtl. noch vorhandenes Guthaben wird bei Kündigung zum Semesterende kostenfrei zurückerstattet. Der Bearbeitungszeitraum für eine Rückerstattung beträgt sechs bis acht Kalenderwochen. Sollte Ihr Kind die Schule während des laufenden Semesters verlassen, erstatten wir Ihnen den nicht in Anspruch genommenen Betrag kostenfrei zurück. Bitte senden Sie uns in diesem Fall eine Kopie des Austrittsnachweises der Schule zu.

Organic Garden School Nutrition GmbH
Gautinger Straße 38
82234 Weßling
+49 8153/909978 -0
info.schools@organicgarden.de

Geschäftsführung
Martin Seitle

Sitz der Gesellschaft
Amtsgericht München
HRB 276860
USt.-Id. DE359642849
DE-ÖKO-006

Bank
Kreissparkasse München Starnberg
IBAN DE 08702501500029873577
BIC BYLADEM1KMS

www.organicgarden.de/schools

Rechnung/Quittung

Die Rechnung oder Quittung kann in Ihrem virtuellen Account auf Ihrer Bestellseite unter dem Button Rechnung ausgedruckt werden.

Wasserspender / Getränke
Einen kostenlosen Wasserspender mit und ohne Gas (nur HS) finden Sie in der Mensa. Diese Getränke werden den Kindern kostenfrei zur Verfügung gestellt. Bitte achten Sie auf die Wiederverwendung Ihrer Becher und Flaschen.

Kiosklimit Höhere Schule

Ein Einkauf am Kiosk ist ebenso mit dem Schülerausweis möglich. Dabei wird bei der Anmeldung ein Tageslimit festgelegt, dieses kann jederzeit schriftlich geändert werden.

1. Aboessen

Bezahlung des Aboessens

Das Essen für Aboesser kostet 5,30 Euro pro Mahlzeit.
Die Kosten für das Halbjahr errechnen sich aus der Menge der gebuchten Abotage pro Semester. Mit dem Abschluss eines Abos erteilen Sie uns eine Ermächtigung zum Einzug der Kosten für das entsprechende Semester von Ihrem Konto. Am Ende des 2. Semesters wird ein Kontenausgleich vorgenommen (Erstattung oder Einzug). **Das Abo verlängert sich stillschweigend, solange wir keine andere Weisung erhalten.**

Änderungen von Abonnements
Änderungen sind jederzeit, jedoch nur in schriftlicher Form möglich. Dazu benutzen Sie bitte die Plattform der Elternvereinigung. Eine kostenlose Änderung kann immer zum Anfang eines jeden Semesters bzw. bis zur Deadline der Elternvereinigung stattfinden. Für Änderungen während des Semesters wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 5,00 Euro fällig.
Mündlich entgegen genommene Änderungswünsche können wir nicht berücksichtigen.

Essen außerhalb der gebuchten Abo-Tage
Es ist jederzeit möglich, außerhalb der gebuchten Abotage in der Mensa zu essen, sowie das Einkaufen von Produkten in der Cafeteria/Kiosk. Sollte Ihr virtuelles Konto dadurch innerhalb

des Halbjahres ins Minus rutschen, werden bei einem Restguthaben von 15,00 Euro, 100,00 Euro aufgebucht, Verbleibendes Guthaben wird mit dem Halbjahresbetrag verrechnet.

Mittagessen in der Betreuung RUF, HA und NSA
An den Tagen der Betreuung der Kinder an der Grundschule, wird das Mittagessen in der Betreuungsgruppe eingenommen. Das Essen wird direkt über die Betreuer ausgegeben. Bitte beachten Sie zudem, daß Mittagessen nur innerhalb einer Gruppe möglich ist und Aboessen für diese Tage gebucht sein muss. Spontanessen ist aus organisatorischen Gründen nicht möglich. HA und NSA werden nur berechnet, wenn die Kurse stattfinden.

Kündigung
Falls Sie das Abo kündigen wollen, ist dies jederzeit bis zum Ende des laufenden Schuljahres in schriftlicher Form möglich.

Krankheit/Abwesenheit
Im Krankheitsfall kann kein Essen zurückerstattet werden. Bei längerer Krankheit (ab 14 Tagen) setzen Sie sich bitte mit uns zur weiteren Klärung schriftlich in Verbindung: aboESM.schools@organicgarden.de

Während der Abwesenheit für das Landschulheim/Skilageraufenthalt können Sie ihr Kind schriftlich abmelden. Bitte geben Sie uns mindestens 4 Wochen vorher Bescheid. Der Betrag wird Ihnen auf Ihrem virtuellen Konto gutgeschrieben und Ihnen am Semesterende zurückerstattet.

2. Spontanessen

Die Kosten für Sponanesser belaufen sich auf 5,70 Euro pro Mahlzeit.

Spontanessen ist ab der 1. Klasse der Höheren Schule möglich

Bezahlung :
Bei Abschluss der Registrierung erteilen Sie uns ein SEPA-Lastschriftmandat zum Einzug von 100,00 Euro €, die wir im Voraus von Ihrem Konto abbuchen. Der Betrag wird Ihrem virtuellen Konto gutgeschrieben. Bei einem Restguthaben von 15,00 Euro werden wieder 100,00 Euro von Ihrem Konto abgebucht.