



Küche im Jugendwaldheim Wessely-Haus

Exposé

zur Ausschreibung und Vergabe der Küche in der Nationalpark-
Umweltbildungsstätte „Jugendwaldheim – Wessely-Haus“

Vergabe zum 1.1.2022



NATIONALPARK
Bayerischer Wald

www.nationalpark-bayerischer-wald.de

1. Allgemeines

Lage

Das in der Gemeinde Hohenau gelegene Jugendwaldheim ist die erste und älteste Umweltbildungseinrichtung des Nationalparks Bayerischer Wald. Es liegt an der Nationalparkstraße zwischen dem Informationszentrum Hans-Eisenmann-Haus bei Neuschönau und der Ortschaft Mauth idyllisch am Rande des Nationalparks. Von drei Seiten her schließt sich der Wald schützend an und bietet somit beste Voraussetzungen für ein ungestörtes Naturerlebnis.

Das Jugendwaldheim – Wessely-Haus – bietet vor allem Schulklassen einen mehrtägigen Aufenthalt im Nationalpark Bayerischer Wald. Während dieses Aufenthaltes werden Schülern eine Naturbegegnung mit allen Sinnen sowie ein Kennenlernen des Nationalparks mit seinen Aufgaben und Zielen unter fachkundiger Betreuung ermöglicht.

Geschichte

Die im Jahre 1937 erbauten Forsthäuser wurden mit Beschluss des Landtages 1974 umgebaut und ein Zwischenbau erstellt. 1975 zogen die ersten Schulklassen hier ein. 1995 konnte dank des großzügigen Nachlasses der Familie Wessely sowohl die Kapazität des Jugendwaldheims als auch eine baubiologische und ökologische Verbesserung erreicht werden. Neben dem Ausbau des Dachgeschosses wurde insbesondere der praktische Umweltschutz im und um das Haus verbessert:

- Sonnenkollektoren zur Warmwasserbereitung
- Einbau von Wasserstoppfern in Spülkästen und Durchlaufminderungen in den Wasserhähnen
- Mülltrennung im Haus
- Verwendung regionaler Lebensmittel
- Bau einer Pflanzenkläranlage

Mit dem Einbau einer umweltfreundlichen Pelletheizung präsentiert sich heute ein modernes Jugendbildungshaus zum Erleben und Kennenlernen des Nationalparks Bayerischer Wald. 2010 wurde im Rahmen des Projektes „Natur-Mensch-Technik“ ein neuer Gebäudeteil seiner Bestimmung übergeben, der das Angebot des Jugendwaldheimes noch vielfältiger und abwechslungsreicher macht.

Unterbringung und Ausstattung

Konzeptioniert ist das Jugendwaldheim vornehmlich für Schulklassen der 3. bis 12. Jahrgangsstufe. Aber jede andere Gruppe (Studenten, Leistungskurse, Fachakademien o.ä.) ist willkommen.

Insgesamt stehen 60 Schülerbetten zur Verfügung. Im Erd- und Obergeschoss befinden sich je vier 6-Bett- und insgesamt 3 Lehrerzimmer mit Nasszelle. Das Dachgeschoss verfügt über ein Einzelzimmer sowie drei 4-Bettzimmer.

Der Speisesaal ist von der Betischung und Bestuhlung auf 60 Personen ausgerichtet. Direkt daran schließen sich die Küche sowie die Räume zur Bevorratung an.

In einem separaten Gebäude rundet ein Raum zur Freizeitgestaltung mit 2 Kickern und einer Tischtennisplatte und weiteren gemütlichen Sitzmöglichkeiten ab. Hieran schließt sich ein großer Seminarraum sowie ein PC-Arbeitsraum, in dem Veranstaltungen, Filmvorführungen, Vorträge, Diskussionen, thematische Einheiten etc. stattfinden an.

Ein weiterer Bauteil, der sich anschließt ist der Verwaltungstrakt, in dem sich die Büros, Lager- und Versorgungsräume befinden.

Wasser

eigene Quelle
Schilfkläranlage

Energie

Solaranlage

Lebensmittel

Produkte aus der Region
Naturkost bzw. biologischer Anbau
Saisonale Produkte
überwiegend vegetarische Küche

Idee und Ziel des Jugendwaldheimes

Ziel der Arbeit im Jugendwaldheim ist es, dass Kinder und Jugendliche die Nationalparkidee erleben und verstehen lernen. Natur Natur sein lassen ist der rote Faden jedweder Aktivität vor Ort und im Gelände. Bei Wanderungen, bei Aktionen in der Natur, aber auch bei sinnlichen Naturerfahrungen und auch beim Einsatz von Technik steht das Naturerlebnis im Vordergrund. Durch die mehrtägigen Aufenthalte bietet sich die Möglichkeit einen nachhaltigen Lernprozess zu initiieren.

Personal

Leiter

Pädagogisches Programm, Gebäude, Technik

Jan Günther
Tel.: 08558-96 05 13

Stellvertreterin

Karin Hartl
Tel.: 08558-96 05 0
Fax: 08558-96 05 22

Hausmeister

Reinigungskräfte

FÖJ-Kräfte (Freiwilliges Ökologisches Jahr)

Praktikanten aus pädagogischen und naturschutzfachlichen Bereichen

2. Anforderungsprofil für den Betreiber der Küche im Jugendwaldheim

Grundlegendes:

- Die Bewirtschaftung der Küche (incl. Einkauf, Spülen) erfolgt eigenverantwortlich. Für die Reinigung der Küche sowie gesundheitsrechtlichen Anforderungen (Hygienevorschriften) ist der Betreiber zuständig. Evtl. erforderliche öffentlich-rechtliche Genehmigungen für den Betrieb der Küche sind vom Betreiber selbst einzuholen.
- Nebenkosten wie Strom, Gas, Wasser sowie Kücheneinrichtung werden von der Nationalparkverwaltung übernommen bzw. angekauft.
- Die Arbeitszeiten richten sich nach der Belegung und den Erfordernissen im Jugendwaldheim. Der Küchenbetreiber sollte i. d. R. bei den Mahlzeiten (Frühstück um 8.00 Uhr, Mittagessen um 12.00 Uhr und Abendessen um 18.00 Uhr) als Ansprechpartner und für den Service vor Ort sein.
- Die Belegungszeiten im Jugendwaldheim sind über das ganze Jahr verteilt. Schulklassen kommen i.d.R. von Montag bis Freitag (bei einigen Schulen wechseln die Gruppen am Mittwoch). Wochenendbelegungen stellen die Ausnahme dar. Im Jahr 2019 (vor Corona) waren im Jugendwaldheim 88 Gruppen mit 6.569 Übernachtungen untergebracht.
- Gebucht wird in der Regel mit Vollverpflegung.
- Die Gruppengröße bewegt sich von etwa 25– 60 Personen (je nach Klassengröße bzw. mehrere Klassen)
- Der Küchenbetreiber hat Nachweis zu erbringen, dass die Versorgung auch im Krankheitsfall, Urlaub o. ä. gesichert ist.
- Ebenfalls ist ein Nachweis über die Befähigung zum Betrieb der Küche zu erbringen.
- Die Vertragsdauer ist grundsätzlich ein Jahr und verlängert sich um ein weiteres Jahr, wenn sie nicht durch eine der Vertragsparteien mit einer Frist von 3 Monaten zum 30.9. gekündigt wird. Vertragsbeginn und Küchenübernahme wäre der **01.01.2022**.
- Für das Jahr 2023 ist der **Neubau des Speisesaals** geplant. Hierbei wird es zu Einschränkungen des üblichen Küchenbetriebs kommen (Verlegung in den Seminarraum).

Qualität der Lebensmittel:

- Die Lebensmittel sollen regional eingekauft werden (Direktvermarkter, Hofläden), saisonal Verwendung finden und wo möglich und sinnvoll, aus biologischem Landbau kommen.
- Zur Lagerung von Lebensmitteln steht Räumlichkeiten zur Verfügung; ebenso Gefriertruhen bzw. Kühlschränke.
- Die verwendeten Lebensmittel bzw. die Zubereitung des Essens sollen dem Grundgedanken des „nachhaltigen Wirtschaftens“ entsprechen.

Mahlzeiten (bereit zu stellendes Angebot):

- Es wird erwartet, dass den Gruppen mit ausreichend zeitlichem Vorlauf eine Zusammenstellung der zum Angebot stehenden Speisen oder Lebensmittel zur Wahl gestellt und die Versorgung an der Auswahl der Gäste ausgerichtet wird.
- **Frühstück:**
Brot, Semmeln, Müsli, Getreide- und Haferflocken, Honig, Marmelade, Butter/Margarine, Käse, Rohkost, Brotaufstrich, Tee, Milch, Kakao, Kaffee. Wurst sofern an diesem Tag Lunchpaket geplant.
- **Mittagessen:**
Abwechslungsreiches Mittagessen – mit ein bis zweimal Fleisch die Woche - mit Salat bzw. Gemüse, Nachtisch
- **Abendessen:**
Kalte Platten mit Brot, Käse, Wurst, Salaten, Rohkost; Eintopf u. ä.
- Berücksichtigung von Vegetariern, Veganern und Lebensmittelallergikern;

- Bereitstellung von Obst o. ä. als Zwischenmahlzeit
- Bereitstellung von Getränken wie Tee oder Kaffee
- Flexibilität dahin, dass je nach Programm Lunchpakete und abends warmes Essen möglich sind. Die Option der Bereitstellung von Lebensmitteln, z. B. für Grillabend soll gegeben sein.
- wenn möglich und falls von der Gruppe gewünscht sollte diese einmal bei der Essenszubereitung beteiligt sein (z. B. Putzen und Zubereiten eines Salates; Putzen von Gemüse etc.)
- Getränkebereitstellung – Säfte, Wasser etc. – erfolgt derzeit über einen Getränkeautomaten, den das Jugendwaldheim bestückt. Die Abrechnung wird von der Küche durchgeführt.

Preisgestaltung:

- Differenzierung zwischen Kinder- (bis 4. und ab 5. Jahrgangsstufe) und Jugendlichen- bzw. Erwachsenengruppen
- Für Kindergruppen bis zur 4. Jahrgangsstufe sollte der Preis unter 17.- € und ab der 5. Jahrgangsstufe sowie Jugendgruppen (incl. Lehrer*innen) bei max. 20.- € liegen. Bei Erwachsenengruppen (z. B. Studenten, Lehrerfortbildungen) soll der Preis 22.- € nicht überschreiten.
- Die Abrechnung der Leistungsvergütungen erfolgt unmittelbar mit den Schulen bzw. Gruppen (nicht mit der Nationalparkverwaltung).

3. Ausschlaggebende Bewertungskriterien

Ausschlaggebend für die Vergabe des Küchenbetriebs im Jugendwaldheim an eine Bewerberin/Bewerber sind,

- die Vorlage eines Betriebskonzeptes, welches mit den Bildungsinhalten des Jugendwaldheimes in Einklang steht (u. a. Auswahl und Einkauf der Lebensmittel, saisonales Angebot etc.)
- der Nachweis, dass der Küchenbetrieb 01.01.2022 übernommen werden kann,
- die Vorlage eines Konzeptes/Nachweis, dass der Betrieb auch bei Ausfallzeiten (Krankheit, Urlaub) gewährleistet ist,
- die fachliche Qualifikation (Referenzen) bzw. der Nachweis erworbener Kenntnisse bzw. Berechtigungen und
- ein Angebot für die Preisgestaltung entsprechend des Angebots bzw. der Zusammensetzung der Gästegruppen.

4. Weiteres Vorgehen

Sie können mit dem Jugendwaldheim ab dem 15.10.2021 (bis dahin Straßensanierung an der Zufahrt abgeschlossen) einen individuellen Besichtigungstermin vereinbaren. Alle Interessenten können dabei das Jugendwaldheim bzw. die Küche und die dazugehörigen Räumlichkeiten besichtigen. Es wird gebeten, das Auto am Parkplatz Felswangergebiet – gegenüber dem Jugendwaldheim abzustellen. Mitarbeiter der Nationalparkverwaltung werden beim Besichtigungstermin alle weitergehenden Fragen beantworten.

Falls Sie zu diesem Termin wahrnehmen möchten oder sonst noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den Leiter des Jugendwaldheimes, **Herrn Jan Günther** (Tel. 08558-96 05 13, E-Mail: Jan.Guenther@npv-bw.bayern.de)

5. Bewerbungsschluss

Ihre Bewerbung soll **spätestens bis zum 31.10.2021** bei der Nationalparkverwaltung Bayerischer Wald, zu Hd. Herrn Wanninger, Postfach 11 52, 94481 Grafenau eingehen.

6. Vergabe

Die Auswahl des Betreibers kann anhand der vorgelegten Unterlagen oder ggf. im Rahmen eines anschließenden Auswahlgesprächs (bis spätestens Mitte November) erfolgen.

Die **Entscheidung** über die Vergabe möchten wir bis spätestens Ende 46. KW treffen.

Wir bedanken uns bereits schon jetzt für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung!