

Kantinenessen – Muster-Betriebsvereinbarung

1. Grundsätze
2. Angebot an Speisen und Getränken
 - 2.1. Hauptmahlzeiten
 - 2.2 Zwischenverpflegung
3. Organisation der Verpflegung
4. Gestaltung des Speiseraums
5. Mitbestimmungsorganisation

1. Grundsätze

Die Betriebsparteien sind sich dahingehend einig, dass eine gesunde, schmackhafte und anregend präsentierte Verpflegung im Betrieb von grundlegender Bedeutung für das Wohlbefinden der Beschäftigten und Bestandteil einer modernen Unternehmenskultur ist. Der Kantine kommt darüber hinaus wesentliche Bedeutung als Ort der Begegnung, der Kommunikation, der Erholung und als Lernfeld für eine gesunde Lebensweise zu. Die Gestaltung der Räumlichkeiten und die Versorgung mit Speisen und Getränken soll diesen Bedürfnissen Rechnung tragen.

2. Angebot an Speisen und Getränken

2.1. Hauptmahlzeiten

Es werden drei Menügruppen als Hauptmahlzeit angeboten, bei denen eine Gruppe Fleisch enthält, eine Gruppe vegetarisch ist und eine Gruppe variabel gestaltet wird, wobei mindestens zweimal wöchentlich Fisch vorzusehen ist. Soweit das Fleischgericht Schweinefleisch enthält, soll das dritte Gericht Fisch oder eine andere Fleischart enthalten.

Die Stärkebeilagen (Reis, Nudeln, Kartoffeln und Kartoffelprodukte) sollen austauschbar sein. Die Vollkornvarianten bei Reis und Teigwaren sind angemessen zu berücksichtigen. Bei den Kartoffelbeilagen sollen nicht die fettreichen Zubereitungsarten (wie braten, frittieren) vorherrschen.

Die Gemüsebeilagen sollen sowohl aus gegarten Komponenten als auch aus Salaten bestehen: Die Salate sollen sich aus mehreren Sorten zusammensetzen, keinesfalls nur aus Kopfsalat. Bei den Salaten sollen täglich mindestens drei verschiedene Varianten angeboten werden.

Es sollte mageres bis mittelfettes Fleisch verwendet werden (nicht über 20% Fett). Die Fleischportionen sollen im Normalfall ein Rohgewicht von 100 bis 150 Gramm haben. Bei typischen Fleischgerichten kann das Gewicht gelegentlich überschritten werden. Es sollen auch fleischarme Gerichte angeboten werden, Die verschiedenen Fleischarten sind abwechslungsreich zu verwenden.

Bei Fischgerichten gilt die Gewichtsobergrenze für Fleischgerichte nicht. Seefische und fettarme Zubereitungsarten sind zu bevorzugen.

Vegetarische Gerichte sollen nicht nur Gemüse, sondern auch Komponenten auf der Basis von Vollkorn (z. B. Grünkernbratlinge) oder Hülsenfrüchten (z. B. Linsen, Bohnen, Soja) enthalten.

Es wird täglich eine Suppe angeboten. Gemüsesuppen sind zu bevorzugen.

Es sind verschiedene Nachspeisen zur Auswahl anzubieten. Zubereitungen aus Milchprodukten und frischem Obst sind zu bevorzugen.

Die Speisen sind appetitanregend zu präsentieren.

2.2 Zwischenverpflegung

Es wird eine Cafeteria unterhalten, in der Zwischenverpflegung angeboten wird. Betriebsbereiche, die zu weit von der Cafeteria entfernt sind, als dass sie in der zur Verfügung stehenden Pausenzeit in Anspruch genommen werden könnten, sind durch dezentrale Angebote (Speisewagen, Kiosk, Speisenautomaten) zu versorgen.

Im Angebot müssen Milch- und Sauermilchprodukte (möglichst fettarm, auch ungesüßt), frisches Obst, belegte Brote und Brötchen, auch Vollkorn), Müsli sowie Heiß- und Kaltgetränke (einschließlich Mineralwasser und kalorienarmer Erfrischungsgetränke) enthalten sein. Werden in der Cafeteria alkoholische Getränke verkauft, so ist bei der Preisgestaltung darauf zu achten, dass mehrere alkoholfreie Getränke zu niedrigeren Preisen als z. B. Bier angeboten werden. Es sollen neben traditionellem Gebäck auch Vollkornbackwaren angeboten werden.

Brotbeläge sollen möglichst fettarm sein, ebenso Streichfette. Für das Selbstbedienungsverfahren sind Margarine und Butter als Portionspackungen zu 10 Gramm anzubieten.

3. Organisation der Verpflegung

Es wird im Betrieb täglich frisch gekocht.

Es werden neuzeitliche Gargeräte verwendet, die kurze, Nährwert schonende Zubereitungszeiten ermöglichen.

Es wird chargenweise gekocht, um die Warmhaltezeiten so kurz wie möglich zu halten.

Die Warmhaltezeiten sollen eine Stunde nicht überschreiten.

Es werden bevorzugt frische Rohstoffe eingesetzt. Halbfertigprodukte können verwendet werden, wenn sie unter ernährungswissenschaftlichen und geschmacklichen Gesichtspunkten eine vergleichbare Qualität gewährleisten.

Erfolgt die Ausgabe der Speisen nicht unmittelbar bei der Produktion, darf die Warmhaltezeit auf keinen Fall drei Stunden überschreiten, Die Temperatur der Warmspeisen darf aus hygienischen Gründen nicht unter 65° Celsius abfallen.

4. Gestaltung des Speiseraums

Die Gestaltung des Speiseraums soll eine restaurantartige Atmosphäre gewährleisten.

Die Tische sollen nicht in Reihen aufgestellt werden, vielmehr sind aufgelockerte Sitzgruppen zu bilden, die das Zusammensitzen unterschiedlich großer Personengruppen ermöglichen. Es sollten auch runde Tische verwendet werden.

Der Raum wird durch Grünpflanzen unterteilt.

Für die Beleuchtung werden warmtönige Leuchten verwendet. Der Speiseraum soll über großflächige Fenster verfügen, die ansprechend dekoriert sind.

Durch geeignete Lärmdämmungsmaßnahmen wird gewährleistet, dass der Lärmpegel 50 dB (A) nicht überschreitet. Es wird insbesondere sichergestellt, dass aus dem Küchenbereich und von der Geschirrentsorgung kein störender Lärm ausgeht.

Die Kassenanordnung erfolgt in einer Weise, die Schlängelnbildung bei der Ausgabe möglichst verhindert.

Die Kantinenräume werden mindestens alle fünf Jahre grundlegend renoviert.

Es wird Porzellangeschirr und Metallbesteck verwendet.

5. Mitbestimmungsorganisation

Zur Verwaltung der Kantine bildet der Betriebsrat eine Kantinenkommission. Die Kantinenkommission nimmt die Mitbestimmungsrechte des Betriebsrats gemäß § 87 Abs. 1 Nr. 8 BetrVG wahr, soweit sie einstimmig entscheidet. Kommt eine einstimmige

Entscheidung nicht zustande, ist die Angelegenheit dem gesamten Betriebsrat zur Entscheidung vorzulegen. Über Kantinenpreise entscheidet immer der gesamte Betriebsrat.

Der Kantinenkommission werden die Menüpläne jeweils für einen Monat im Voraus vorgelegt. Die Menüpläne gelten als genehmigt, wenn ihnen nicht binnen einer Frist von einer Woche widersprochen wird.

Der Betriebsrat hat das Recht, jederzeit in alle Unterlagen der Kantinenverwaltung Einsicht zu nehmen. Die Kantinenleitung ist verpflichtet, die Unterlagen zu erläutern.

Dies gilt insbesondere für Kalkulationsunterlagen. Mitarbeiter der Kantine sind berechtigt und verpflichtet, dem Betriebsrat jederzeit die mit ihrer Arbeit zusammenhängenden Auskünfte zu erteilen. Sie bedürfen dazu nicht der Zustimmung ihrer Vorgesetzten.

Sobald Zweifel an der gesundheitlichen Verträglichkeit von Speisen oder Getränken oder an ihrer Übereinstimmung mit den vereinbarten Standards bestehen, kann der Betriebsrat Untersuchungen durch geeignete Laboratorien durchführen lassen. Die Kosten hierfür trägt der Arbeitgeber. Darüber hinaus kann sich der Betriebsrat im Rahmen seiner Mitbestimmungsaufgaben durch Sachverständige gemäß § 80 Abs. 3 BetrVG beraten lassen. Die Entscheidung über die Person des Sachverständigen trifft der Betriebsrat. Der Betriebsrat kann eigenständige Honorarvereinbarungen treffen, soweit sie sich im marktüblichen Rahmen halten.

Ort, Datum

Ort, Datum

Geschäftsleitung

Betriebsrat

In Anlehnung an einen Entwurf der Gewerkschaft Nahrung, Genuss, Gaststätten NGG, Verwaltungsstelle Frankfurt