



... wir kochen vor Leidenschaft

priska

Inhalt

1. Allgemein

2. Innovative Geschäftsidee

2. a) Formulieren Sie die Vision und wesentlichen Ziele Ihres Vorhabens

- a) 1. Besondere Marketing-, und Werbestrategien
- a) 2. Werbestrategien am Beispiel der regionalen Themenwoche
- a) 3. Weitere Marketingaktionen im Überblick

2. b) Beschreiben Sie, weshalb Ihre Geschäftsidee/ Ihr Konzept eine Innovation darstellt

2. c) Inwiefern könnte Ihre Geschäftsidee/ Ihr Konzept ein Beispiel für andere Inklusionsfirmen sein?

2. d) Wer hat Sie bei der Planung und Umsetzung inhaltlich und/oder finanziell unterstützt?

3. Zielerreichung und Nachhaltigkeit

3. a) Geben Sie an, welche Ihrer Ziele Sie bereits erreicht haben.

3. b) Welches Potential sehen Sie für die Zukunft Ihres Unternehmens?

3. c) Erläutern Sie, auf welche Weise Sie die langfristige Beschäftigungsperspektive Ihrer Mitarbeiter mit Beeinträchtigung sichern.

4. a) Zutaten für das Priska-Erfolgsrezept „Schmecken, Lernen, Wohlfühlen“

4. b) Wir sind der Meinung, Essen ist mehr als der reine Verzehr von Nahrungsmitteln

5. „Was alles geschah“ Chronologie 2005 - 2018

1. Allgemeines

- a) Antragssteller: Priska gGmbH
Ernstkirchen 4
63825 Schöllkrippen
mail@priska-integration.de
- Kontaktperson: Gudrun Köhler-Martin
- b) Gesellschafter: Stiftung Haus Mirjam
Ernstkirchen 4
63825 Schöllkrippen
verwaltung@haus-mirjam.de
- c) Gründungsdatum: 01.05.2005
- d) Geschäftsfelder: Schulverpflegung, Betriebskantinen,
Catering und Partyservice:
Jahresumsatz 2017: 2.093.350,00 €
Gebäudereinigung:
Jahresumsatz 2017: 132.800,00 €
- e) Zahl der Arbeitsplätze: Stand 01.03.2018 insgesamt: 100
- Mitarbeiter mit
Schwerbehinderung: Stand 01.03.2018: 39
- Psychische Behinderung: 5
Körperliche Behinderung: 9
Geistige Behinderung: 2
Lernbehinderung: 19
Sehbehinderung: 0
Hör-/Sprachbehinderung: 4
- Mitarbeiter mit Migrationshintergrund: 24
Mitarbeiter über 55 Jahren: 22

2. „Innovative Geschäftsideen und –konzepte“

2. a) Formulieren Sie die Vision und wesentlichen Ziele Ihres Vorhabens.

Als Integrationsfirma sind wir seit 13 Jahren am Markt fest etabliert und konnten kontinuierlich wachsen. Mit mittlerweile 24 Zweigstellen in der Region Aschaffenburg, Alzenau, Elsenfeld und Hanau zählen wir zu den größten Cateringfirmen für Schulverpflegung im unterfränkischen Bereich.

Unseren Erfolg führen wir auf hohe Qualitätsstandards sowie auf ein überaus gutes Image als Inklusions- und Cateringbetrieb mit einer hohen Kunden- und Mitarbeiterzufriedenheit zurück. Diverse regelmäßige Evaluationen bestätigen uns in unserem Tun. Ein Alleinstellungsmerkmal ist unser kundengerechtes Marketing, was im Folgenden beschrieben wird.

a) 1. Besondere Marketing-, und Werbestrategien

Unser Marketing hat einen maßgeblichen Anteil an unserem Erfolg.

Nicht nur exzellente, hochwertige und zertifizierte Speisen tragen zu unserem Erfolg bei, sondern moderne und passgenaue Marketingstrategien machen das Essen bei Priska zu einem Erlebnis mit Informationsgewinn und Wohlfühlambiente.

Nicht zuletzt sind unsere zufriedenen und langjährigen Mitarbeiter die besten „Botschafter“ unseres inklusiven Unternehmenskonzeptes. Maßgeblich prägen sie die familiäre Stimmung und Atmosphäre in den Kantinen und Mensen.

Wir gehen bewusst offensiv mit dem Inklusionskonzept auf unsere Kunden zu. Der integrative Gedanke wird bei allen unseren Kunden hoch geschätzt. Dabei setzen wir nicht auf die Defizite sondern auf die Stärken unseres Teams. Jeder Mitarbeiter hat seine besonderen individuellen Fähigkeiten und Begabungen, sei es im sozialen Kundenkontakt oder in immer gleichen Beschäftigungsabläufen, die ihm Sicherheit geben. Diese nutzen wir für einen passgenauen Arbeitseinsatz, der in hoher Qualität und Professionalität sichtbar wird und in langjähriger Mitarbeiterbindung zum Ausdruck kommt. Ein Inklusionsunternehmen soll nicht den Mangel verwalten, sondern im Gegenteil auf besonders hohe Kompetenz und ausgezeichnete Qualität achten. Wir meinen, nur so ist eine gesellschaftliche Signalwirkung der Inklusion möglich, ausbaufähig und langfristig erfolgreich!

a) 2. Im Folgenden werden wir anhand der Themenaktion „Regionale Woche in der Schulverpflegung“ unsere vielschichtigen Werbestrategien erläutern.

Unser Konzept wirkt auf mehreren Ebenen und soll die Sinne: Geschmack, Optik, Verständnis und Spielfreude ansprechen. Daher haben wir neben dem themenbezogenen Speiseplan, Ernährungsinfos, Rezepte, themenbezogene Dekorationen sowie Gewinn- und Ratespiele einbezogen.

Thema: ...Kartoffel, Kürbis und Apfel aus der Nachbarschaft!!!

Zum Thema aus der Nachbarschaft haben wir eine Woche lang in der Menülinie 1 und 2 regionale und saisonale Kartoffel-, Kürbis-, und Apfelspeisen angeboten.



Kartoffel-Kürbis-Apfel Woche

Speiseplan 47. KW
vom 20.11.2017 bis 24.11.2017
aktuelle Speisepläne auch auf www.priska-integration.de

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Suppe/Dessert
Mo:	Cevapcici (Rind) (Ei,GG=Weizen) mit Gemüsereis und Ajvar	Kartoffelreibekuchen (Ei,GG=Weizen) mit Apfelmus (3,5)	Gemüsecremesuppe (Ml,GG=Weizen)
Di:	Schweinebraten mit pikanter Pflaumensoße (GG=Weizen), Salzkartoffeln und Kürbisgemüse (Sei)	Tagliatelle (Ei,GG=Weizen) mit Tomatensoße, dazu Salat (Ml,Sei,Se)	Apfel-Zimt-Joghurt (Ml)
Mi:	Buß- und Betttag	Buß- und Betttag	
Do:	Gebackenes Fischfilet (Ei,GG=Weizen,Fi) mit Kräutersoße (Ml,GG=Weizen,Se), dazu Salzkartoffeln und Brokkoligemüse	Chili sin Carne (GG=Weizen) mit Paprika, Tomaten, Mais und Bohnen, dazu Brötchen (GG=Weizen) und Salat (Ml,Sei,Se)	Apfel
Fr:	Hähnchenbrustfilet mit hausgemachtem Apfelchutney, dazu Kartoffelrösti und Möhrengemüse	Karotten-Kürbiskernrösti (Ei,GG=Weizen) auf herblichem Gemüse (Karotten, Brokkoli und Blumenkohl) mit Kräuterrahmsoße (Ml,GG=Weizen)	Gemüsebrühe (Sei) mit Backerbsen (Ei,Ml,GG=Weizen)

Täglich frisches Salatbuffet – Obstkorb nach Saison

Wechselnde Angebote aus der heißen Theke

Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff / Nitritnitrat, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – Phosphat, 6 – Geschwefelt, 7 – Geschwärt, 8 – gewahrt, 9 – Süßungsmittel, 10 – Aseparfen, 11 – mit Stabilisatoren / Milchweiß, 12 – chininhalig, 14 – koffeinhalig

Allergene: B – Bio, Ml – Milch, GG – glutenhaltige Getreide, Bd – Bohnenso, Nu – Nüsse (Schalenfrüchte), S u S – Schwefeldioxid und Sulfite, Lu – Lupinen, So – Soja, Se – Sellerie, Se – Senf, K – Kasein, Kt – Krebstiere (Krustentiere bzw. Chitine), WT – Weichtiere (Mollusken)

Änderungen vorbehalten

Lob, Kritik, Menüvorschläge? Deine Meinung ist uns wichtig:

Schick' uns eine E-Mail an: mail@priska-integration.de

= Zertifizierte Menülinie




Den Gästen wurden unsere regionalen Lieferanten mit Fotos vorgestellt.



Obst und Gemüsehof Wurbs
Hanau – Klein Auheim



Rohrgrundhof
Schöllkrippen - Schnepfenbach



Kellerei Rothenbücher
Schöllkrippen - Schnepfenbach



Josefshof
Schöllkrippen - Vormwald

Zu den Menüs wurden kostenlos frischgepresster Apfelsüßmost oder Äpfel aus der Region verteilt.

Im Rahmen der fest etablierten Ernährungsaufklärung von Priska wurden wissenswerte Informationen zu Kartoffel, Kürbis und Apfel an die Gäste ausgegeben.



...gescheit essen!!!

Priska`s kleine Warenkunde:

Kartoffel eine tolle Knolle:

Die Kartoffel ist als Dickmacher verschrien, dabei ist sie viel gesünder als ihr Ruf. Das Nachtschattengewächs besteht aus 77 % Wasser und nur 16 % Kohlenhydrate. Außerdem sind Eiweiß, Mineralstoffe, Ballaststoffe sowie viele Vitamine in der Kartoffel enthalten. Fett ist in der Kartoffel kaum nachweisbar.

Weltweit gibt es über 5000 Kartoffelsorten, die geschmacklich sehr unterschiedlich sind.

Apfel, ein lecker und gesundes Obst:

Der Apfel enthält 30 verschiedene Vitamine und Spurenelement. Viele wertvolle Mineralstoffe stecken in und unter seiner Schale.

Er hält die Zähne, den Darm gesund. Sein hoher Trauben- und Fruchtzuckergehalt liefert schnell Energie.

Weil er so gesund ist, sagen viele „one apple a day, keeps the doctor away“

Kürbis, das tolle Herbstgemüse:

Es gibt unzählige Kürbissorten. Allerdings sind viele nicht essbar und dienen reinen Dekozwecken. Neben den Zierkürbissen sind Butterkürbis und Hokkaidokürbis in Deutschland sehr verbreitete Speisekürbisse.

Der Hokkaidokürbis ist nach der japanischen Insel Hokkaido benannt. Er kann mit Schale zubereitet werden, die Kürbiskerne im Inneren können geröstet werden und sind sehr schmackhaft und gesund.



Flankierend dazu wurden die von Kinder- und Jugendlichen heiß geliebten Pommes zu Kürbispommes mit einem bekömmlichen Dip verwandelt, die zum Nachkochen in einem anschaulichen und einfachen Rezept großen Absatz fanden.

Kinderleicht Kochen !!!

Kürbispommes mit Dip

Zutaten für 4 Personen:

200 gr. Creme Fraiche, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Currypulver, 1kg Hokkaidokürbis, 1 Knoblauchzehe, 1 TL abgeriebene Zitronenschale

Rezept:

- Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Olivenöl mit je 1 TL Salz, Pfeffer und 2-3 TL Curry mischen.
- Kürbis halbieren, Fasern und Kerne entfernen.
- In pommesdicke Scheiben schneiden und mit dem Olivenöl mischen.
- Kürbispommes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen.
- Inzwischen Knoblauch pressen mit Creme fraiche und Zitronenabrieb zu einem Dip verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbispommes mit dem Dip anrichten.

Nährwert pro Person: Brennwert 210 kcal, Fett 16 g. , Eiweiß 4 g



Zum gemütlichen Schmökern lag auf Infotischen in der Mensa themenbezogene Literatur und Kochbücher aus.

Die Mensa wurde thematisch passend mit Kürbissen, Kartoffeln und Äpfeln dekoriert.



Um die Attraktivität, der für Schüler eher ungewohnten Speisen zu steigern, durfte jeder Schüler bei Verzehr eines Aktionsmenüs an unserem Mensaquiz teilnehmen... natürlich mit der Aussicht auf einen verlockenden Gewinn!



Mensaquiz

Schule:.....

Name:.....

Klasse:.....

Wie nennt man die Kartoffel noch?

Erdapfel
 Grundbirne
 Grumbeer

Nenne das beliebteste Nachtschattengewächs der Deutschen
Kleiner Tipp: 9 Buchstaben und beginnt mit dem Buchstaben K

.....

Wieviele Kartoffelsorten gibt es auf der ganzen Welt?

200
 2000
 5000

Hokkaidokürbis hat seinen Namen:
 von dem Entdecker der Kürbissorte Jean Hokkaido
 Von der japanischen Insel Hokkaido

Benenne : Zierkürbis, Butterkürbis





Wo befindet sich im Apfel das meiste Vitamin C ?

In der Schale
 Im Kerngehäuse
 Im Fruchtfleisch

Vervollständige :...“one apple a day, keeps.....“

Gewinnen kannst Du: 1. Preis: 2 Kinogutscheine mit Popkorn und Softdrink
2. Preis:10 € Mensagutschein
3. Preis:Ein Kürbiskochbuch

Bitte bis 16.10. an der Kasse abgeben!!!

Unsere Gewinne waren:

1. Preis: Kinogutschein mit Popcorn und Softdrink für 2 Personen
2. Preis: Kartoffel-Kürbiskochbuch
3. Preis: Mensagutschein im Wert von 10 €.



Diese thematischen Aktionswochen freuen sich besonderer Beliebtheit bei Schülern als auch bei Lehrern!!!



... in unserem Team hatten wir auch viel Spaß!

Daher rhythmisieren sie das Schuljahr und haben stets einen aktuellen thematischen Bezug, wie z.B. Fair Trade, Nachhaltigkeit, Weltmeisterschaft etc.

Während eines Schuljahres bieten wir die Aktionswochen mit flankierenden Informationen und spielerischen Anteilen mindesten 3 - 4 mal an.

Ernährungsralley

Station 5

Packe Deine Pausenbrotbox

a) 3. Weitere Marketingaktionen im Überblick:

- **Ernährungsparkour:**

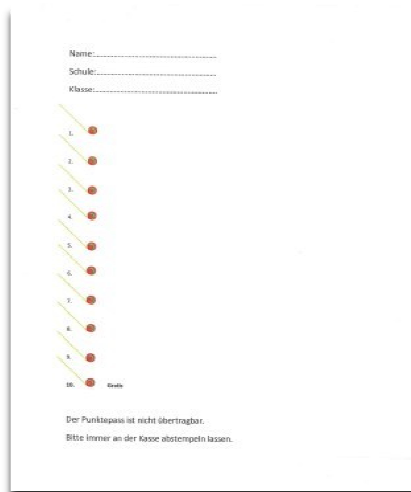
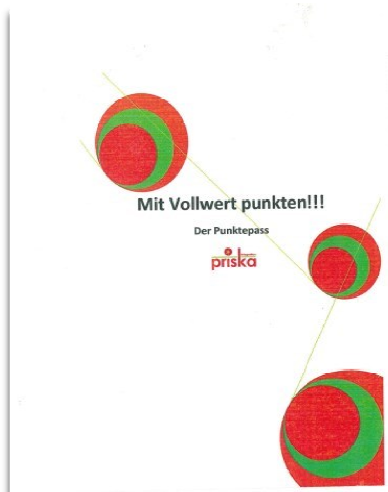
Schüler beantworten beispielsweise an verschiedenen Stationen Fragen zu aktuellen Ernährungsthemen, schätzen Zucker- oder Fettgehalt...

....soo viel Zucker!!!



Lachgummi 70 Zuckerstücke
Traubenzucker 25 Zuckerstücke
Punika Fruchtgetränk 9 Zuckerstücke

- **Bonuskarten:** z.B.: „HSG gets green“: Schüler erhalten beim Verzehr von wertvollen Lebensmitteln, wie Salat, Gemüse und Smoothies Punkte auf einem Verzehrbon. Die meisten Verzehrpunkte nehmen an einer Verlosung teil.
- **Punkten mit Vollwert:** Schüler können mit Vollwertprodukten des Pausenverkaufs Punkte in einem Fitnesspass sammeln. Bei voller Punktzahl, erhalten die Schüler ein Menü gratis.



- „zu gut für die Tonne“ :10 Goldene Regeln, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Begleitaktion zu Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. -> Schüler erhalten an der Essensausgabe Informationshefte.



- Teilnahme an den Wochen der Schulverpflegung in Zusammenarbeit mit Schülern: z.B. Wir schreiben unser eigenes Kochbuch.
- Kräuterwoche: wir pflanzen Kräuter im Schulgarten. Kräuterbestimmung, Kräuterküche, Kräuterdekoration.

priska Integration		Kräuterwoche		Speiseplan	
		vom _____ bis _____		aktuelle Speisepläne auch auf www.priska-integration.de	
	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2		Suppe/Dessert	
Mo	Schweinenackensteak mit Kräutern der Provence, dazu Rösteecken und mediterranes Gemüse	Bärlauch-Spaghetti (0,00) mit frischen Champignons und Blattsalat (Lollo Rosso und Eichblatt) (0,00,00)		Gemüsebrühe (0,00) mit Backerbsen (0,00,00)	
Di	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit grüner Kräuterkruste (0,00,00), dazu Reis und Gurkensalat (0,00,00)	Gnocchi (0,00) mit buntem Gemüse (Karotten, Lauch, Sellerie) (0,00), dazu Basilikum-Tomatensoße und Salat (0,00,00,00)		Kokosquark (0,00)	
Mi	Schmorfleisch (Putenfleisch) auf Lauch-Tomatengemüse mit Kartoffelspalten, dazu Blattsalat mit Joghurdressing (0,00,00,00)	Orientalische Couscous-Gemüsepfanne (0,00) mit frischem Minztopping (0,00) und Salat (0,00,00,00)		Bärlauchcremesuppe (0,00,00)	
Do	Hausgemachter Hackbraten (Schweinefleisch) (0,00) mit Kartoffel-Kräuterpüree (0,00), dazu junge Karotten	„Ratatouille“ Französisches Pfannengemüse (Paprika, Fenchel, Tomate und Zucchini) mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterdip (0,00)		Früchtejoghurt (0,00)	
	Seelachsfilet (0,00) mit Champignon-Zitronenhaube (0,00), dazu Kräuterreis und Wildkräutersalat (0,00,00,00)	Gemüsestrudel (0,00) mit Kräuterrahmsoße (0,00,00) und Salat (0,00,00,00)		Kartoffel-Kräutersuppe (0,00,00)	

Täglich frisches Salatbuffet – Obstkorb nach Saison Wechselnde Angebote aus der heißen Theke

Lob, Kritik, Menüvorschläge? Deine Meinung ist uns wichtig: Schick' uns eine E-Mail an: mail@priska-integration.de

priska
...gescheit essen!!!

Gartenkräuter lecker und gesund:

Schnittlauch: Küchenkraut mit Heilwirkung gegen Appetitlosigkeit, Blähungen, Darmentzündungen, Frühjahrsmüdigkeit, Gicht, Bluthochdruck. Wirkt außerdem blutreinigend und schleimlösend. Die hübschen liläen Blüten können verzehrt werden.

Basilikum: stärkt die Verdauungsorgane, beruhigt die Nerven, lindert Migräne und Frauenleiden.

Die frisch zerriebenen Blätter helfen gegen Insektenstiche. Als Tee und Küchenkraut entfaltet er seine wohltuende Heilwirkung.

Dill: Wirkt als Küchenkraut und Tee gegen Appetitlosigkeit, Blähungen, Gebärmutterkrämpfe und Schlaflosigkeit. Der Dillsamen in Tee oder Wein gekocht hilft gegen Blähungen und Magenkrämpfe. Dillkraut als Sitzbad wirkt lindernd bei Menstruationsbeschwerden. Als warme Kompressen in Olivenöl kann das Kraut gegen Geschwüre eingesetzt werden.

Salbei: wirkt antibakteriell, blutstillend, entzündungshemmend als auch harntreibend. Wird eingesetzt bei Diabetes, Appetitlosigkeit, Gürtelrose, Halsschmerzen, Zahnfleischbluten und Wunden.

Salbei kann äußerlich als Waschung, für Spülung und Bäder angewendet werden. Sehr wirkungsvoll bei Halsschmerzen sind Salbeibonbons und Tees.

Kräuterrezept auf der Rückseite!!!

- Schülermitbestimmung: z.B. bei Speisepflegegestaltung

- Zertifizierungen: DGE, EU
- Befragungen zur Kundenzufriedenheit (Mittagessen /Pausenverkauf)
- ➔ Veröffentlichung der Auswertung

priska
Was schmeckt Dir zwischendurch???

Ich bin Schüler/in (Alter.....) Ich bin Vegetarier/in
 Lehrer/Lehrerin Ich bin Moslem

ich frühstücke zu Hause
 ich esse auf dem Schulweg
 ich frühstücke nie

ich komme hungrig in die Schule
 das Hungergefühl stellt sich zur Pause ein
 das Mittagessen reicht mir aus. Ich esse in der Pause nicht
 ich bringe mir mein Pausenbrot von zu Hause mit
 ich kaufe mir mein Pausenbrot auf dem Schulweg
 ich kaufe mir mein Pausenbrot in der Schule

In der Pause esse ich am liebsten etwas
 Süßes
 Deftiges
 Warmes
 Kaltes
 je nach Saison
 unterschiedlich

In der Pause wünsche ich mir als Getränk:
 Kaffee
 Kakao
 Milch
 Softdrinks gezuckert
 Softdrinks ungezuckert
 Wasser
 hausgemachte Milchshakes
 hausgemachte Eistees

In der Pause möchte ich keinesfalls auf Süßigkeiten verzichten
 Süßigkeiten brauche/möchte ich nicht

Eine vollwertige Pause ist mir wichtig
 Ist mir unwichtig/mag ich nicht

Ich bevorzuge Obst/Gemüse in jeglicher Form
 Ich esse nie/mag kein Obst/Gemüse
 unzutreffendes streichen

Das würde ich mir in der Pause wünschen:.....

 Bitte auch die Rückseite verwenden!!!!

priska Integration
 Brinkmann 4, 52629 Schöllergraben
 Tel.: 02224 62905-1

Fragebogen zur Mittagsverpflegung

➔ Ich bin: Schüler/in Ich bin Vegetarier/in
 Lehrer/Lehrerin Ich bin Moslem
 Ich bin Veganer/ in

➔ **Mensanutzung:**
 Ich nutze die Kantine: täglich
 manchmal
 selten

Ich nehme die Mensa selten/nicht ich keinen Unterricht habe
 in Anspruch weil: Ich bin Moslem
 Ich mich anderweitig verpflege

Ich nehme an der Ganztagsbetreuung: teil
 nicht teil

➔ **Mittagsverpflegung:**
 Das Hauptgericht: schmeckt super
 ist okay
 schmeckt nicht

Die Portionen: sind groß
 sind ausreichend
 sind zu gering

Die Speisen beider Menülinien reichen: immer aus
 selten aus

➔ **Pausenverpflegung:**
 Das Angebot der Pausenverpflegung ist groß
 ist ausreichend
 ist zu gering

Das würde ich mir zusätzlich wünschen:

➔ **Getränkeverpflegung:**
 Das Angebot an Getränken ist groß
 ist ausreichend
 ist zu gering

Das sind meine Lieblingsgetränke:

➔ **Neue Gerichte, die ich nicht kenne, würde ich:**
 gerne essen
 probieren
 keinesfalls probieren

➔ **Das Personal ist:**
 sehr freundlich
 okay
 unfreundlich

➔ **Allgemeines**
 Meine Lieblings Speisen sind:.....
 Gerne würde ich auch mal folgende Gerichte essen:.....
 Am wenigsten schmeckt mir:.....
 Bitte die Rückseite für Anregungen, Kritik, Lob und Sonstiges nutzen !!!!

- **Teilnahme an Werbeveranstaltungen** unserer Auftraggeber mit persönlicher Präsenz und Infostand. z.B. Tag der offenen Tür



- **Teilnahme an Ausschreibungen von Wettbewerben zur Integration:**
➔ 1. Platz des Deichmannförderpreises.



- **Jubiläumsfeier zum 10 Jährigen Bestehen:**
Verzicht auf akademische Feier, dafür bekocht Priska die Hanauer Tafel und Flüchtlinge in Alzenau (Medienpräsenz)

Mittagessen statt Reden

30. Okt. 15

Priska gGmbH: Gemeinnützige Integrationsfirma feiert zehnjähriges Bestehen und kocht für Flüchtlinge

SCHÖLLKRIPPEN. Die gemeinnützige Integrationsfirma Priska besteht heuer seit zehn Jahren. 2005 wurde die Integrationsfirma aus der Not heraus geboren: Um den jungen Frauen der Behinderteneinrichtung »Haus Mirjam« Schöllkrippen eine berufliche Perspektive zu bieten, wurde die Cateringfirma Priska gemeinnützige GmbH gegründet.

Drei ehemalige Teilnehmerinnen bekamen bei Priska 2005 eine Arbeitsstelle am Hanns-Seidel-Gymnasium Hösbach. Heute sind in der Integrationsfirma mehr als 100 Mitarbeiter beschäftigt.

Menschen mit Handicap

40 bis 50 Prozent davon haben ein Handicap, waren ehemalige Langzeitarbeitslose, sind Migranten mit Sprachhindernissen oder sind aufgrund ihres fortgeschrittenen Alters nur schwer vermittelbar.

Beschäftigt oder ausgebildet werden die Mitarbeiter in mittlerweile 18 Zweigstellen in der Re-



Mehr als 100 Mitarbeiter sind bei der gemeinnützigen Integrationsfirma Priska beschäftigt. Etwa 40 bis Prozent davon haben ein Handicap. Foto: Priska

gion Aschaffenburg, Alzenau, Hanau und Miltenberg. Vorzugsweise betreibt die gemeinnützige Firma Schulkantinen und drei Betriebskantinen. Um ein Zeichen für Toleranz und Inklusion zu setzen, feierte Priska das Jubiläum nicht wie gewohnt mit einer akademi-

schen Feier, sondern im Sinne des Leitbildes mit und für die Klientel.

So wurden im Oktober die Hanauer Tafelkunden zum Mittagessen eingeladen. Der Oberbürgermeister Klaus Kaminsky als Ehrengast unterstützte und lobte die alternative Feier und regte aus-

drücklich zur Nachahmung an. Im Maximilian Kolbe Haus in Alzenau wurden die Flüchtlinge von Bürgermeister Alexander Legler mit einer warmen Mahlzeit versorgt. Eine gelungene Feier, wie wir meinen. Gudrun Köhler-Martin, Priska gGmbH

- **Teilnahme an Arbeitskreisen der Behindertenhilfe**
- **Teilnahme an Zertifizierungen und Coachings**
mit Veröffentlichungen in der örtlichen Presse
- **weitere Öffentlichkeitsarbeit in regionaler und überregionaler Presse** (Radio, Internet und Flyer)
- **Infos zur gesunden Ernährung**
In Kooperation mit der Krankenkasse AOK



Wir werben neben unserer gesunden, hochwertigen Küche gleichberechtigt mit dem Inklusionskonzept der Firma Priska. Unsere Auftraggeber bestätigen uns ausnahmslos, dass sie einem Inklusionsunternehmen bei gleicher Essensqualität immer wieder den Vorrang geben würden!!!

Unsere Marketingstrategien scheinen uns recht zu geben: wir haben seit 13 Jahren noch keine Zweigstelle aufgeben müssen.

2. b) Beschreiben Sie, weshalb Ihre Geschäftsidee/Ihr Konzept eine Innovation darstellt.

Die Werbe- und Marketingstrategien sind innovativ, da sie nicht nur auf das zu vertreibende Produkt abzielen, sondern neben dem Verzehr der Speisen einen informativen „Mehrwert“ haben. Ernährungsaufklärung sowie der Appell an die soziale Verantwortung ohne den moralischen Zeigefinger, sondern in spielerischer Form machen die Gäste nach unserer Erfahrung neugierig und teilnahmefreudig.

Die Aktionen werden außerordentlich gut angenommen und werden während des Schuljahres mehrfach von unseren Kunden gewünscht.

2. c) Inwiefern könnte Ihre Geschäftsidee/ Ihr Konzept ein Beispiel für andere Inklusionsfirmen sein?

Genannte Werbe- und Marketingstrategien sind auf weitere Gastronomische Inklusionsfirmen ohne weiteres zu übertragen. Gerne sind wir bereit unsere in der Praxis bewährten Strategien an interessierte Inklusionsfirmen weiter zu geben.

Wir konnten bereits in der Vergangenheit vielen, an der Gründung eines Inklusionsbetriebs Interessierten, unser gesamtes Firmenkonzept vorstellen. Zu den Interessierten gehörten Erwachsenenbildungseinrichtungen als auch andere caritative Institutionen.

2. d) Wer hat Sie bei Planung und Umsetzung inhaltlich und /oder finanziell unterstützt?

Die Marketing- und Werbestrategien konnten wir im Laufe unserer 13 jährigen Praxis entwickeln. Besonders dankbar sind wir für die Offenheit und die Bereitschaft all unserer Geschäftspartner die uns den Spielraum ließen die vielen Ideen in der Praxis zu erproben.

Sie haben sich bewährt und haben mittlerweile einen festen Platz in unserem von den Schülern und Lehrern mit Freude erwartetem Ablauf an Marketingevents.

Wir mussten keinerlei finanzielle Hilfe in Anspruch nehmen, da sich die Kosten durch die Erlöse decken.

3. Zielerreichung und Nachhaltigkeit:

3. a) Geben Sie an, welche Ziele Sie bereits erreicht haben.

Durch eine zeitgemäße, ernährungsphysiologische ausgewogene Küche möchten wir unsere Kunden weiterhin zufrieden stellen, was in der Vergangenheit als auch künftig zu einer überschaubaren Expansion unserer Firma führen dürfte. Dabei ist es uns wichtig auf gesellschaftliche Anforderungen angemessen zu reagieren und möglichst „eng am Puls der Zeit“ zu bleiben. Wir setzen ein zeitgemäßes Catering unter Berücksichtigung von sinnvollen Ernährungstrends und Nachhaltigkeit sowie sozialer Verantwortung konsequent um. Hierbei erleben wir externes Monitoring und Coaching sowie branchenspezifische Arbeitskreise als besonders hilfreiche Unterstützung auf dem Weg zum Erfolg. Um weiterhin auch „über den Tellerrand zu schauen“ nehmen wir regelmäßig an Weiterbildungen teil. Zur Qualitätssicherung unserer Produktion und Arbeitsorganisation führen wir regelmäßig externe Zertifizierungen sowie externes und internes Controlling durch. Aktuell betreiben wir 5 Zubereitungsküchen, an welchen eine Essenausgabe stattfindet. Von diesen Küchen aus werden 13 weitere Schulkantinen und 2 Betriebskantinen mit Essen beliefert. Außerdem bekochen wir zurzeit 4 Kindergärten. Insgesamt produzieren wir ca. 5000 Essen täglich. Zudem betreibt die Firma Priska ein Reinigungs-unternehmen, welches an 11 Standorten vertreten ist.

3. b) Welches Potential sehen Sie für die Zukunft Ihres Unternehmens?

Aufgrund der zu erwartenden rückläufigen Schülerzahlen in den weiterführenden Schulen durch die Rückführung des G8 auf das G9, haben wir bereits mit einer Erweiterung unseres Kundenstammes reagiert. Seit etwa 5 Jahren bekochen wir aus diesem Grund auch Kindergärten. Für die Jahre 2018 und 2019 haben wir bereits zahlreiche Anfragen.

3. c) Erläutern Sie, auf welche Weise Sie die langfristige Beschäftigungsperspektive Ihrer Mitarbeiter mit Beeinträchtigung sichern.

Vereinfachung und Standardisierung von Produktionsprozessen an den Zweigstellen.

Breites Beschäftigungsspektrum für passgenaue Arbeitsmöglichkeiten in der Spül- und Zubereitungsküche, Essenausgabe, Kasse, Reinigung. So ist bei Über- oder Unterforderung eine Umbesetzung möglich.

Möglichkeit der Arbeitserprobung von alternativen Tätigkeiten auf Wunsch und / oder Bedarf.

Weiterqualifizierungsmöglichkeit z.B. zum Beikoch, zum Koch.

Gesundheitsmanagement: regelmäßige individuelle Sprechstunden zum Thema Gesundheitsvorsorge. Einmal jährlich Arbeitssicherheitsbelehrung und Hygienebelehrung in vereinfachter Sprache und mit Gebärdendolmetscher

Regelmäßige Überprüfungen der ergonomischen Arbeitsbedingungen vor Ort. .

Walktreff.

Selbstbehauptungs- und Selbstverteidigungskurs für unsere Mitarbeiterinnen mit Lernschwierigkeiten.

Weihnachtsfeiern und andere Feste. Betriebsausflüge und Betriebsbesichtigungen. z.B. Ausflug in den Landtag, Besichtigung einer Zeitungsdruckerei etc. (siehe Anhang 10)

Regelmäßige Gehaltsanpassung.

... und zum Schluss verraten wir Ihnen unsere

4. a) Zutaten für das Priska - Erfolgsrezept:

„SCHMECKEN, LERNEN, WOHLFÜHLEN“

- Nutzung der individuellen Fähigkeiten und Begabungen von der Küchenhilfe bis zum Koch mit und ohne Behinderung
- Fachliche, messbare Qualität vom Lebensmittel über strukturierte Abläufe bis zur Arbeits- und Kochkompetenz (Zertifizierung, Evaluation)
- Gelebte Gastkultur vom individuellen Bedarf bis zur Atmosphäre
- Das Schul / Betriebsrestaurant gilt uns und unseren Auftraggebern als Teil der Schul/Betriebskultur (Kommunikation, Teamarbeit und Teamentwicklung)
- Enge Zusammenarbeit und regelmäßiger Austausch mit den Auftraggebern
- Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung (Fair Trade, Regionalität, Umweltschutz, finanzielle Gewinnbeteiligung der Mitarbeiter)
- Umsetzbarkeit und Wirtschaftlichkeit
- Große Mitarbeiterzufriedenheit

4. b) Wir sind der Meinung, Essen ist mehr als der reine Verzehr von Nahrungsmitteln.

Daher legen wir großen Wert auf eine ansprechende „Gastkultur“ und ein besonderes „Wohlfühlambiente“ in unseren Mensen und Betriebskantinen

darunter verstehen wir:

- eine appetitliche Anrichteweise der Speisen
- freundliche Gestaltung der Mensa- und Kantinenräumlichkeiten (saisonaler Tischschmuck, Dekomaterial)
- freundliches und auskunftsfähiges Ausgabepersonal
- Probiermöglichkeiten bei neuen Speisen (Probiertellerchen an der Ausgabe)
- Kräuter- und Würzstation mit hochwertigen Gewürzen und Kräutern
- Ernährungsschulung (Infomaterialien zu Themenwochen, Mensaquiz)

...und ganz viel Freude an der Arbeit!!!



*Man soll nur so gut und so mannigfaltig machen,
als man kann, damit sich jeder etwas auslese
und auf seine Weise teilnehme*

J. W. Goethe

5. was alles geschah von 2005 bis 2018

Gründung der Firma Priska gGmbH: 01.05.2005

2005:

Hanns-Seidel-Gymnasium Hösbach,
Realschule Hösbach und Pestalozzischule Hösbach

2006:

Grund- und Mittelschule Hösbach

2007:

Spessart-Gymnasium und Hahnenkamm Schule Alzenau
Maria-Ward Schule Aschaffenburg
WfbM Aschaffenburg

2008:

Paul-Gerhardt Schule Kahl
Julius-Echter Gymnasium und Realschule Eisenfeld
Grund- und Mittelschule Schöllkrippen
Realschule Bessenbach

*Erweiterung der Integrationsfirma
durch Gebäudereinigung*

EU-Zertifizierung



2009:

Ruth-Weiss Realschule Aschaffenburg
Knabenrealschule Aschaffenburg
Main-Echo Aschaffenburg

2010:

Paul-Gerhardt Schule Hanau

2011:

WfbM Schmerlenbach
Kettlerschule Kleinostheim

2011 – 2012:

Coachingschule HSG



2012:

Lindenaus Schule Hanau

Karl-Rehbein Schule Hanau

2013:

Erich-Kästner Grundschule,

Karl-Amberg Mittelschule

und Edith-Stein Realschule Alzenau

1. Platz Deichmann Förderpreis für Integration



2015:

DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) – Zertifizierung

Schulen + Essen = Note 1

Zertifizierung der Lebenswelten am Hanns-Seidel-Gymnasium

Das HSG als unser erster Auftraggeber ist aufgrund unserer Zertifizierung 1. Schule in Unterfranken die das Zertifikat Schule + Essen = Note 1 erhält



Preisträger bei den Tagen der Schulverpflegung in Bayern

2015:

10 jähriges Jubiläum

der Firma Priska gGmbH

2016:

Kindergarten Schöllkrippen

Kindergarten Schnepfenbach

Kindergarten Rottenberg

Schiller-Grundschule Aschaffenburg

2017:

Hohe-Landesschule Hanau

2018:

Anfragen von diversen Kindergärten