Pächter (m/w/d)
für Pausenverkauf und/oder Mittagsverpflegung
am Johann-Michael-Sailer-Gymnasium in Dillingen

Am Johann-Michael-Sailer-Gymnasium in Dillingen soll der Betrieb der Schülerverpflegung neu vergeben werden.

1. Vertragslaufzeit

Die Verpflegung (Pausenverkauf und Mittagsverpflegung) wird zum nächstmöglichen Zeitpunkt zunächst bis Schuljahresende mit jährlicher Verlängerungsoption ausgeschrieben.

2. Schule

Johann-Michael-Sailer-Gymnasium
Ziegelstraße 8
89407 Dillingen

Das Gymnasium besuchen im Schnitt täglich rund 800 Schülerinnen und Schüler.

Die Pausenzeiten laut Stundenplan stellen sich wie folgt dar:

Vormittagspause 1:	Montag – Freitag	von 09:20 – 09:40 Uhr
Vormittagspause 2:	Montag – Freitag	von 11:10 – 11:25 Uhr
Mittagspause:	Montag – Donnerstag	von ca. 12:00 – 14:00 Uhr

Die Zeiten der Essensausgabe sind mit der Schulleitung im Detail abzustimmen.

Die Bewirtung bei sonstigen schulischen Veranstaltungen oder Anlässen ist in Abstimmung mit der Schule grundsätzlich möglich.

3. Ausstattung

Die Schule ist mit einer Mensa versehen. Diese beinhaltet den Aufenthaltsraum, eine Küche mit Ausgabetheke sowie ein Lager. Es handelt sich um eine Ausgabeküche.

Die Schule stellt die notwendigen Räume, deren Einrichtung sowie die Ausstattung zur Verfügung. Hierin sind z. B. enthalten:
- Kücheneinrichtung mit Lagerräumen, Spülmaschine und Beleuchtung
- Kleininventar wie Besteck, Geschirr, Gläser, Tabletts, etc.

Der Rest der Ausstattung ist vom Pächter zu stellen.

Getränkeautomaten, Snackautomaten oder Kaffeeautomaten können nach Genehmigung aufgestellt werden.

4. Kosten

Für den Pausenverkauf fällt eine geringe Pacht an. Für die Mittagsverpflegung wird keine Pacht erhoben. Die anfallenden Strom- und Wasserkosten für den Mensabetrieb werden in Rechnung gestellt.
Bei Aufstellen von Automaten werden Zwischenzähler montiert. Die Stromkosten hierfür werden jährlich jeweils zum 30.12. erhoben.

5. Leistungen

Ziel ist eine bedarfsgerechte Verpflegung für Jugendliche in Anlehnung an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung.

Im Angebot enthalten sein könnten beispielsweise:

- Belegte Brötchen, Vollkornprodukte oder Brezen mit unterschiedlichen Belägen wie Käse oder Wurst, frischen Kräutern, Gemüse etc.
- Süßes Gebäck (z. B. Muffins, Kuchenschnitten, Plunder)
- Ggf. Joghurt, Müsli, Obstsalat mit Joghurt
- Mittags wechselnde warme Gerichte (Fleisch- sowie vegetarisches Gericht, Salat)
- Es besteht zudem die Möglichkeit, die Bewirtung von Schulveranstaltung zu übernehmen.

Das Speisen- und Getränkeangebot sowie die Öffnungszeiten für die gesamte Verpflegung sind mit der Schulleitung abzustimmen.

Der Anbieter übernimmt alle mit der Bewirtschaftung einhergehenden Aufgaben wie Essenszubereitung, Ausgabe und Verkauf, Reinigung der zur Verfügung gestellten Küche mit Nebenräumen (der Speisesaal selbst wird vom Verpächter gereinigt), Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorgaben, Abrechnung etc. mit eigenem Personal auf eigenes Risiko. Der Verkauf muss während des gesamten Schuljahres gewährleistet sein.

Der Pächter ist berechtigt, die für die Schulmensa vorgesehenen Speisen entweder direkt in den Räumlichkeiten der Mensa oder in einer externen, von ihm betriebenen bzw. genutzten Küche zuzubereiten. Im Falle einer externen Zubereitung übernimmt der Pächter den Transport der fertig zubereiteten Speisen zur Schulmensa sowie deren fachgerechte Warmhaltung, gegebenenfalls erforderliche Endzubereitung und Ausgabe an die Schülerinnen und Schüler sowie das Schulpersonal.

6. Bestell-/Zahlsystem

Für Bestellungen und Abwicklung des Zahlungsverkehrs ist kein bestimmtes System vorgegeben. Das Bestell- und Zahlsystem kann vom Pächter in Abstimmung mit der Schulleitung gestaltet werden.

Verfahren

Interessierte Bewerber werden gebeten, sich bis zum

22.11.2026

beim Landratsamt Dillingen a.d.Donau, Fachbereich 14, Große Allee 24, 89407 Dillingen, fachbereich14@landratsamt.dillingen.de zu bewerben.

Vorzulegen sind:

- Firmenprofil
- Angaben des für die Leitung vorgesehenen Personals einschl. dessen Qualifikation
- Referenzen
- Wochenplan und Angebotspalette jeweils mit Preisen
- Ggf. Angabe über vorhandene Zertifikate

Auswahlkriterien für die Vergabe sind:

Die Auswahl des Pächters erfolgt unter Berücksichtigung der fachlichen und persönlichen Eignung, des vorgelegten Verpflegungskonzepts, der Qualität und Vielfalt des Speisenangebots sowie der Wirtschaftlichkeit und Zuverlässigkeit der angebotenen Leistungen.

Auskunft erteilt:

Landratsamt Dillingen a.d.Donau, Große Allee 24, 89407 Dillingen,
Frau Seeger (Tel. 09071/51-381, E-Mail: daniela.seeger@landratsamt.dillingen.de)