

**Vorstellung des Teilentwurfs des
Verpflegungskonzeptes
für die städtischen
Kindertagesstätten und Grundschulen**

**im
Sozial-, Sport- und Schulträgerausschuss
am 10.03.2020**

Im Rahmen des Projekts
„Kita- und Schulessen
– die gesündere Wahl erleichtern“

Ihr zukünftige Verpflegungskonzept



Verpflegungskonzept

Im Verpflegungskonzept werden die Anforderungen festgelegt für

- das Verpflegungsangebot
- die Verpflegungsqualität
- das Bewirtschaftungskonzept
- das Produktionskonzept
- das Raumkonzept
- das Qualitätsmanagement
- das Finanzierungskonzept
- das Bestellwesen und das Abrechnungskonzept
- die Einbindung in das pädagogische Konzept

Beteiligung

Runde Tische

- Vorstellung des Projektes und der Ziele
- Fachlicher Input zum IST-Zustand und der Ziele
- Austausch und Diskussion
- Festhalten der Hinweise aus der Praxis und Wünsche für die Zukunft



Qualitätsstandards



DGE-Qualitätsstandards



DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

Die Broschüre „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ liefert die Basis für eine vollwertige Verpflegung in Schulen. Der Qualitätsstandard richtet sich an Verantwortliche und Entscheidungsträger für die Schulverpflegung wie Schulträger, Schulleitungen, Schulgremien, Vertretungen der Schülerschaft und der Eltern. Ebenso angesprochen werden diejenigen, die die Verpflegung herstellen, umsetzen oder anbieten. Hierzu zählen Caterer, Pächter, Hausmeister, Elterninitiativen und Schülerfirmen. Die Broschüre dient als Hilfestellung bei der Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungsangebotes und somit als Instrument zur Qualitätssicherung.



Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

Die Broschüre „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ liefert die Basis für eine vollwertige Verpflegung in Kindertagesstätten. Der Qualitätsstandard richtet sich an alle Fachkräfte, die in einer Kindertageseinrichtung für die Gestaltung des Verpflegungsangebots verantwortlich sind. Das sind neben dem Personal von Kindertageseinrichtungen und Trägerverbänden die Eltern und Elternvertreter. Er dient als Hilfestellung bei der Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungsangebotes und somit als Instrument zur Qualitätssicherung.



Verpflegungsangebot

- ✓ Frühstück und Zwischenverpflegung
- ✓ Mittagessen – Anzahl der Gerichte
- ✓ Unterschiedliche Bedarfe bei Ü3, U3 und Grundschulkinder
- ✓ Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten
- ✓ Umgang mit Süßigkeiten
- ✓ Angebot an Getränke

Verpflegungsqualität

- ✓ Gesetzliche Anforderungen
- ✓ Anforderungen aus den DGE-Qualitätsstandards
- ✓ Anteil der Speisen in BIO-Qualität und fair gehandelten Lebensmitteln
- ✓ Einsatz von saisonalen Lebensmitteln

Weitere Konzeptbausteine

- ✓ Personalkonzept
- ✓ Produktionskonzept
- ✓ Raumkonzept
- ✓ Qualitätsmanagement
- ✓ Preisgestaltung
- ✓ Einbindung des Verpflegungskonzeptes in das pädagogisches Konzeptes
- ✓ Bestellwesen und Abrechnungskonzept

Ergebnis Sommer 2020



Verpflegungskonzept für die Kitas und Schulen mit Ganztagsangeboten der Stadt Bad Dürkheim