

Kita- und Schulessen - die gesündere Wahl erleichtern

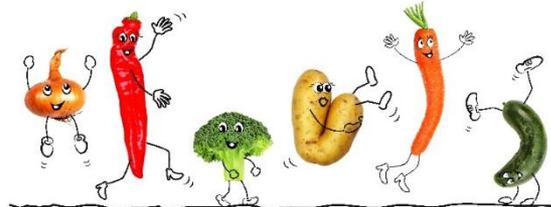
Bad Dürkheim, 22.09.2020

in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Rheinland-Pfalz
DIENTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
WESTERWALD-OSTERFEL

Wir setzen uns ein!

Für gute Verpflegung in Kitas und Schulen.



Projekt der Vernetzungsstelle Kita- und
Schulverpflegung Rheinland-Pfalz 2019 - 2020:
"Kita- und Schulessen - die gesündere Wahl erleichtern"

Gefördert durch:
 Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

WWW.IN-FORM.DE

**VERNETZUNGSSTELLE
KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG**
Rheinland-Pfalz



Ziel

Verpflegungskonzept auf Trägerebene

- Rahmenbedingungen der Verpflegung in den Kitas und Schulen mit Ganztagsangeboten
- Basis für weitere finanzielle Entscheidungen
- Vorlage für die Entscheidungsgremien
- Basis für die Leistungsbeschreibung
- Fakten zur Festlegung der Vertragsart, zur Berechnung des Auftragswertes und damit der Verfahrensart



Ablauf der Beratung

Projektauftritt und Projektplanung	Entscheider, Träger, VNS, Petra Vonderach Projektmanagement, Sabine Chilla, ProSchulverpflegung	04.04.2019
1. Runder Tisch	Kita- und Schulleitungen Hauswirtschaftskräfte	15.05.2019
2. Runder Tisch	Kita- und Schulleitungen Hauswirtschaftskräfte	17.06.2019
3. Runder Tisch	Kita- und Schulleitungen Hauswirtschaftskräfte	02.03.2020
Politisches Gremium	Schulträgerausschuss	10.03.2020
Politisches Gremium	Schulträgerausschuss	22.09.2020

Vorstellung des Verpflegungskonzeptes für die städtischen Kindertagesstätten und Grundschulen

**im
Sozial-, Sport- und Schulträgerausschuss
am 22.09.2020**

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

Zukünftiges Verpflegungskonzept ?



Verpflegungskonzept

Im Verpflegungskonzept wurden 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

Verpflegungssituation IST

Standorte mit eigener
Frischküche
6

Standorte, die von der
eigenen Frischküche
beliefert werden
5

Standorte, die durch
einen externen Caterer
beliefert werden
3

Verpflegungsangebot

- Frühstück und Zwischenverpflegung in den Kitas
- Frühstück und Zwischenverpflegung in den Schulen
- Mittagessen
- Unterschiedliche Bedarfe bei Ü3, U3 und Grundschulkindern
- Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten
- Umgang mit mitgebrachten Speisen
- Angebot an Getränken

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 Verpflegungsangebotes 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.



Mittagsverpflegung

IST

- ⑩ DGE-Qualitätsstandards
- ⑩ Unterschiedlicher BIO-Anteil
- ⑩ Kein vorgegebener Anteil an saisonalen Produkten

SOLL

- ⑩ DGE-Qualitätsstandards
- ⑩ 2 Menülinien, eine davon vegetarisch
- ⑩ 50 % BIO-Anteil und fair gehandelte Produkte
- ⑩ 30 % Saisonale Produkte

Bewirtschaftungssystem

IST

- ⑩ Überwiegend in Eigenregie
- ⑩ mit Personal der Stadt Bad Dürkheim

SOLL

- ⑩ Weiterhin in Eigenregie
- ⑩ Konzept des „Selbst-Kochens (Frischküche) soll festgehalten und ausgebaut werden
- ⑩ Eine hauswirtschaftliche Leitung wird benannt. Sie ist übergeordnet für den Bereich Verpflegung verantwortlich

Produktionssystem

IST

- ⑩ Frischküchen in denen selbst gekocht wird
- ⑩ 3 Einrichtungen werden mit verzehrfertigem Essen beliefert

SOLL

- ⑩ Ausbau und Anpassung der Küchen an die aktuellen Anforderungen wo notwendig, um in allen Küchen selbst kochen zu können

Raumkonzepte

IST

- ⑩ z.T. Einrichtungen, die nicht die räumlichen und technischen Voraussetzung für Frischküche haben

SOLL

- ⑩ Technische Voraussetzungen in den Küchen schaffen, um dort selbst und frisch kochen zu können
- ⑩ Ausreichende Flächen für Lagerung und Technik vorsehen
- ⑩ Platz für Sozialräume schaffen

Bestellwesen

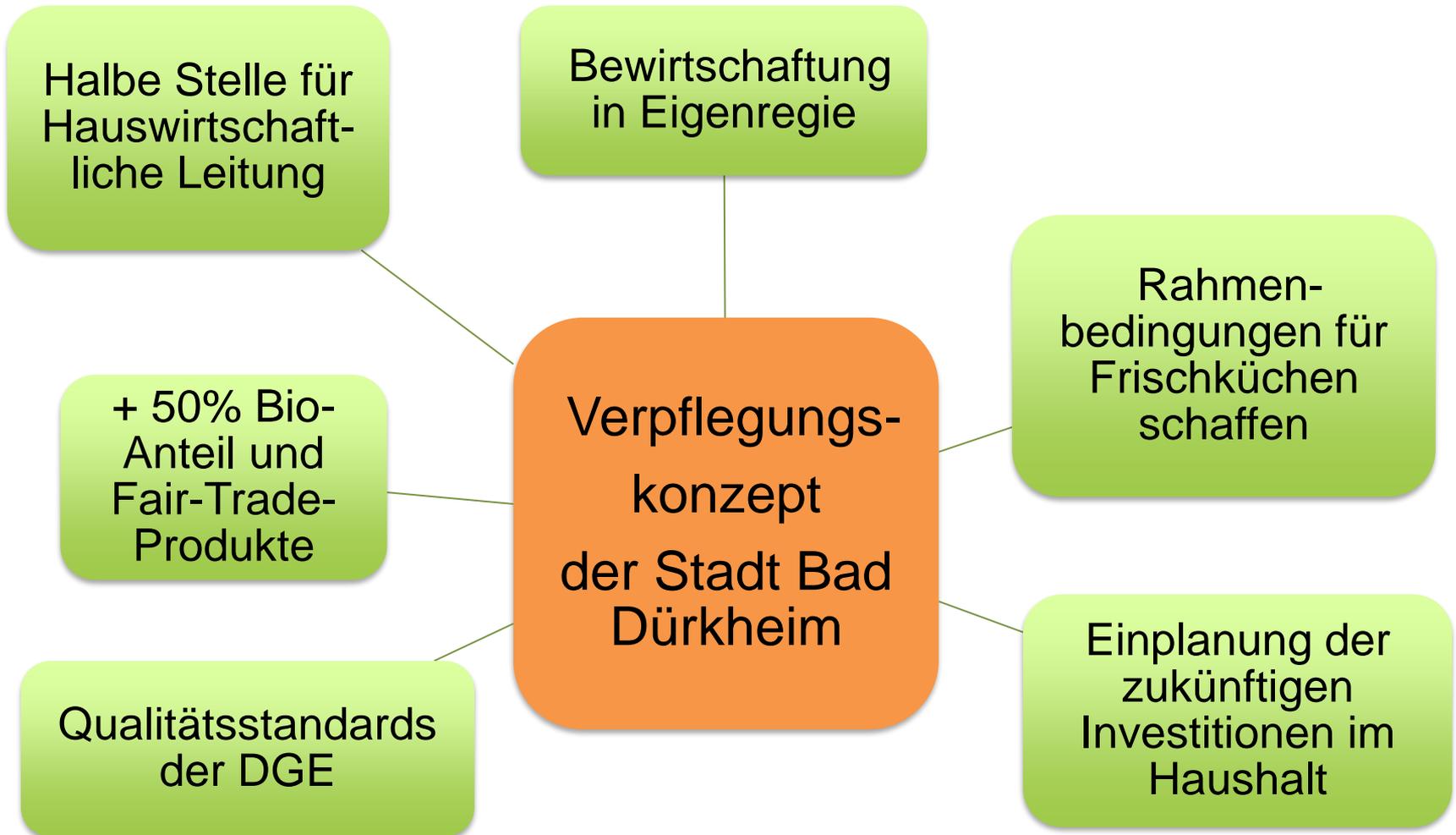
IST

- ⑩ Essen ist verpflichtend, Kinder werden somit automatisch zum Essen angemeldet

SOLL

- ⑩ Die Abbestellung von Essen durch die Eltern optimieren
- ⑩ Erstattung des Entgeltes bei Nichtinanspruchnahme des Mittagessens erfolgt weiterhin nicht

Ihr zukünftiges Verpflegungskonzept





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