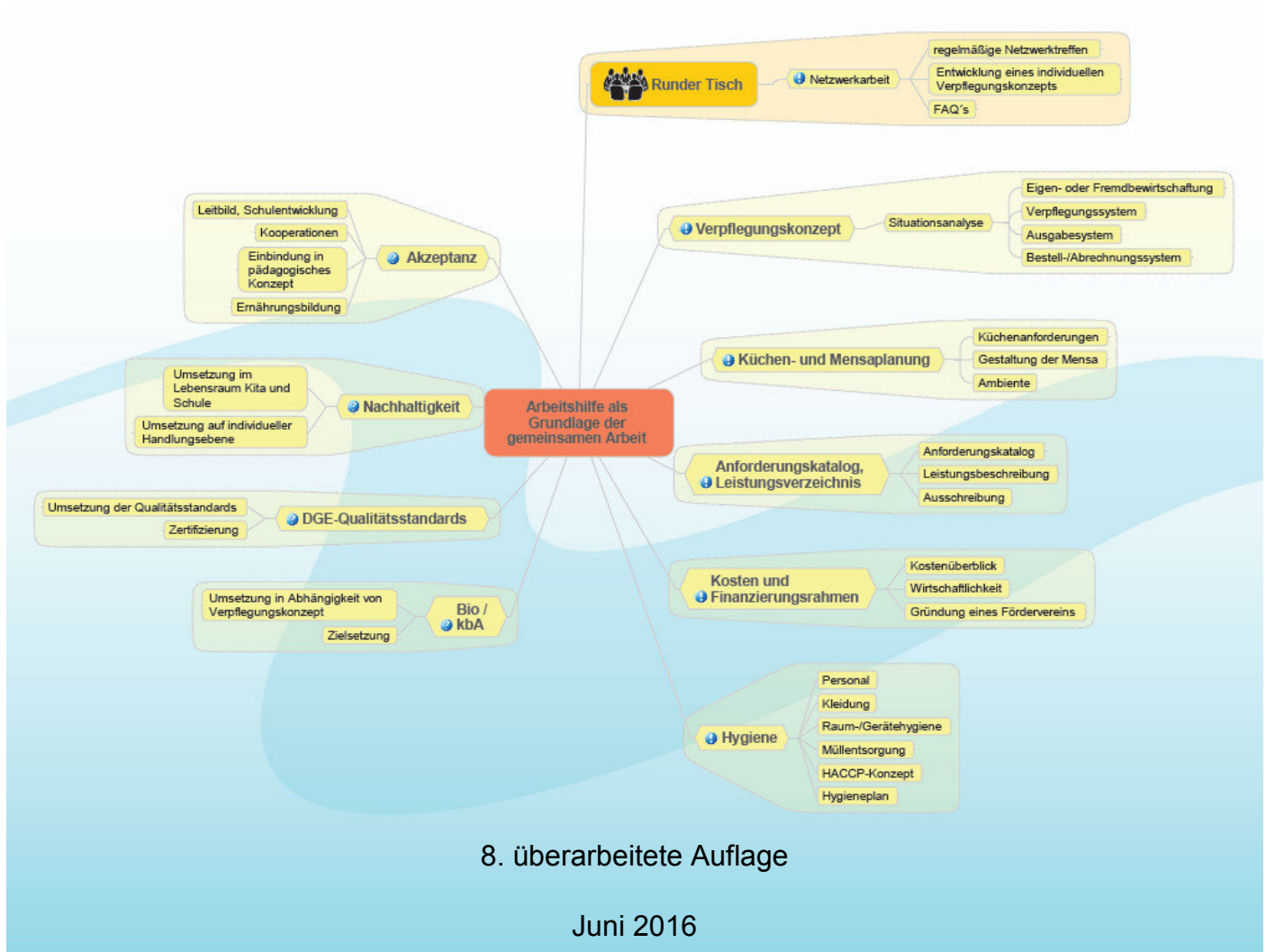


Prozessorientierte Arbeitshilfe

Kita- und Schulverpflegung

Schritt für Schritt zum Konzept vor Ort



8. überarbeitete Auflage

Juni 2016

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
 des Deutschen Bundestages



Baden-Württemberg
 MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
 UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Impressum

Herausgeber:

Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.
(DGE-BW)

Geschäftsstelle:

Schelztorstraße 22

73728 Esslingen

www.dge-bw.de

Verantwortlich: Dr. Susanne Nowitzki-Grimm

Die prozessorientierte Arbeitshilfe ist Teil des Projektes Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg. Dieses Projekt wurde mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg sowie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gefördert.

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken und Aufklebern ist nur mit Genehmigung des Herausgebers gestattet.

Bezugsquelle:

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

Fabrikstr. 6

73728 Esslingen

Tel: 0711/230652-60

Mail: schule@dge-bw.de

www.dge-bw.de

www.kitaverpflegung-bw.de

www.schulverpflegung-bw.de

8. überarbeitete Auflage, Juni 2016

© Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.

Essen und Trinken halten Leib und Seele zusammen. Es gibt kaum jemanden, der zu einem guten Essen in angenehmer Runde nein sagen wird. Dies ist auch Ziel der Gemeinschaftsverpflegung bei Kindern und Jugendlichen. Auch sie mögen es, in angenehmer Atmosphäre mit ihren Mitschülern ein leckeres Essen zu genießen. Es gibt viele Beispiele, die zeigen, dass die Mensa ein quirliger Kommunikationsort und Treffpunkt ist und so auch super ankommt. Sehen Sie Schulmensa als Chance für gemeinsame Mahlzeiten und Gespräche, für Leben in der Schule und in der Kommune sowie die Kita als idealen Lernort dafür.

Wir möchten Sie – Träger, Kita- und Schulgemeinschaften – auf dem individuellen Weg vor Ort unterstützen – Schritt für Schritt, so wie Sie es benötigen.

Grundlagen für die vorliegende Arbeitshilfe sind die vielen Erfahrungen, Projekte, Studien und Materialien, die es bereits gibt. Wir haben diese Grundlagen in praxisorientierte Schritte übertragen und mit Praktikern vor Ort abgestimmt, z.B. mit Trägern, Kitas, Schulen und Caterern. In 8 Auflagen flossen darüber hinaus die Erfahrungen aus 8 Jahren Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg, so z.B. aus Projektschulen, Werkstattgesprächen, regionalen Netzwerktreffen und Kooperationsveranstaltungen mit ein. Dabei sind keine allgemeingültigen Empfehlungen entstanden, sondern eine Auswahl an wichtigen Schritten zu einer gelingenden Schulverpflegung, ergänzt durch den Bereich Kitaverpflegung. Die Angaben wurden sorgfältig recherchiert, dennoch können wir keine Gewähr für deren Richtigkeit übernehmen. Auch wird kein Anspruch auf Vollständigkeit erhoben.

Zum Start der dritten Projektphase der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg Ende 2013 hatten wir die Arbeitshilfe aktualisiert und bereits um den Bereich Kita erweitert. Nun liegt Ihnen die 8. Auflage mit geringfügigen Änderungen vor.

Die Entscheidungen und die Verantwortung liegen in der Hand der Nutzer, denn nur diese kennen die Gegebenheiten vor Ort.

Als Teil der Projektarbeit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg wird die Arbeitshilfe als Lernendes Projekt eingesetzt und gleichzeitig in einem kontinuierlichen Prozess evaluiert und weiterentwickelt. Mit Ihrer Rückmeldung zur Arbeitshilfe wirken Sie aktiv an diesem Entwicklungsprozess mit: Ihre Anmerkungen, Kritik und Anregungen helfen uns, die Qualität der prozessorientierten Arbeitshilfe zu sichern und zu verbessern.

Wir danken allen Experten, die uns bis jetzt bei der prozessorientierten Arbeitshilfe unterstützt haben und freuen uns auf weitere konstruktive Beiträge.

Esslingen, Juni 2016



Inhaltsverzeichnis

1. Einführung	S. 1
2. Netzwerkarbeit	S. 6
3. Verpflegungskonzepte	S. 20
4. Küchen – und Mensaplanung	S. 38
5. Anforderungskatalog / Leistungsbeschreibung / Ausschreibung	S. 48
6. Kosten und Finanzierungsrahmen	S. 104
7. Hygiene	S. 117
8. Akzeptanz	S. 135
9. Nachhaltigkeit	S. 148
10. DGE-Qualitätsstandards	S. 161
11. Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau (kbA)	S. 165
12. Anhang	S. 171
13. Feedbackbogen der prozessorientierten Arbeitshilfe	S. 181

Einführung in die Arbeitshilfe

- Die prozessorientierte Arbeitshilfe ist eine praxisnahe Hilfe zur Entwicklung eines individuellen Kita- bzw. Schulverpflegungskonzeptes.
- In aufeinander abgestimmten Schritten ermöglicht sie den Aufbau der Kita- bzw. Schulverpflegung.
- Auch bei der Weiterentwicklung und Optimierung von Kita- und Schulverpflegung bedient sie wichtige Themen.
- Kurz und praxisorientiert werden die Themenbereiche der Kita- und Schulverpflegung dargestellt.

Warum noch eine Arbeitshilfe?

- Neben der umfassenden bereits vorhandenen Literatur zum Thema Kita- und Schulverpflegung zeichnet sich diese Arbeitshilfe durch Praxisnähe aus und bietet einen schnellen Ein- und Überblick zur Kita- und Schulverpflegung.
- Für Entscheidungsträger, die bei der Kita- bzw. Schulverpflegung noch am Anfang stehen, bauen die wichtigen Schritte aufeinander auf.
- Das Verpflegungskonzept ist den Bedingungen vor Ort anzupassen; Praxisbeispiele zeigen in der Arbeitshilfe auf, wie dieses gestaltet werden kann.
- Ergänzend zur Arbeitshilfe bietet die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg telefonische Beratung, Informationen aus der Datenbank BAWIS-KIT (Beratung Arbeitshilfe Werkstattgespräche Informationsnetzwerk Schulverpflegung mit Kita), Werkstattgespräche und regionale Netzwerktreffen, Newsletter und Erfahrungskataloge sowie die Begleitung durch Praxisbegleiter Kita- und Schulverpflegung BW an.
- Die Arbeitshilfe wird kontinuierlich weiterentwickelt und aktualisiert. Dabei fließen Erfahrungen aus der Praxis und aus den vielfältigen Angeboten der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg ein.

Bedienungsanleitung

Ohne Netzwerkarbeit geht gar nichts!

- Am Anfang von Aufbau und Weiterentwicklung der Kita- und Schulverpflegung steht die Netzwerkarbeit. Sie ist die Grundlage für eine gelingende, dauerhaft zufriedenstellende Lösung, die alle mittragen.

Pflichtthemen

- Zu den Pflichtthemen gehören:
 - Netzwerkarbeit
 - Verpflegungskonzept
 - Küchen-, Mensaplanung und -Ausstattung
 - Anforderungskatalog / Leistungsbeschreibung
 - Kosten und Finanzierung
 - Hygiene
- Einsteiger in die Kita- und Schulverpflegung lesen am besten alle Pflichtthemen.
- Bei Akzeptanzproblemen oder Unzufriedenheit bietet die Arbeitshilfe eine gute Grundlage für die Ermittlung möglicher Ursachen.




Optionale Themen

- Diese Themen sind für jene besonders interessant, die die Kita- und Schulverpflegung verändern oder weiterentwickeln möchten.
- Hier finden Sie folgende Themen:
 - Hilfen zur Erhöhung der Akzeptanz der Kita- und Schulverpflegung
 - Schulentwicklung /Ernährungsbildung
 - Nachhaltigkeit
 - DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder
 - Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau (kbA)

Wie arbeiten Sie mit der Arbeitshilfe?

- Am Anfang steht die Netzwerkarbeit; die Arbeitsreihenfolge der anderen Themenbereiche ist frei wählbar.
- Jeder Themenkomplex beginnt mit dem Bereich Schulverpflegung. Das heißt die Schulverpflegung stellt die Basis dar. Im Anschluss daran geht es um den Bereich Kitaverpflegung. Zunächst werden wesentliche Unterschiede zwischen der Kitaverpflegung und der Schulverpflegung dargestellt. Im Weiteren werden diese bei Bedarf genauer erläutert.
- Am Anfang jedes Themenkomplexes steht eine Übersicht, die Sie durch das jeweilige Thema leitet.
- Jeder Themenkomplex schließt mit einem Ablaufdiagramm ab, das Ihnen die Entscheidungspunkte des Kapitels nochmals deutlich macht.
- Literaturvorschläge zur Vertiefung finden Sie am Ende jeden Themas.

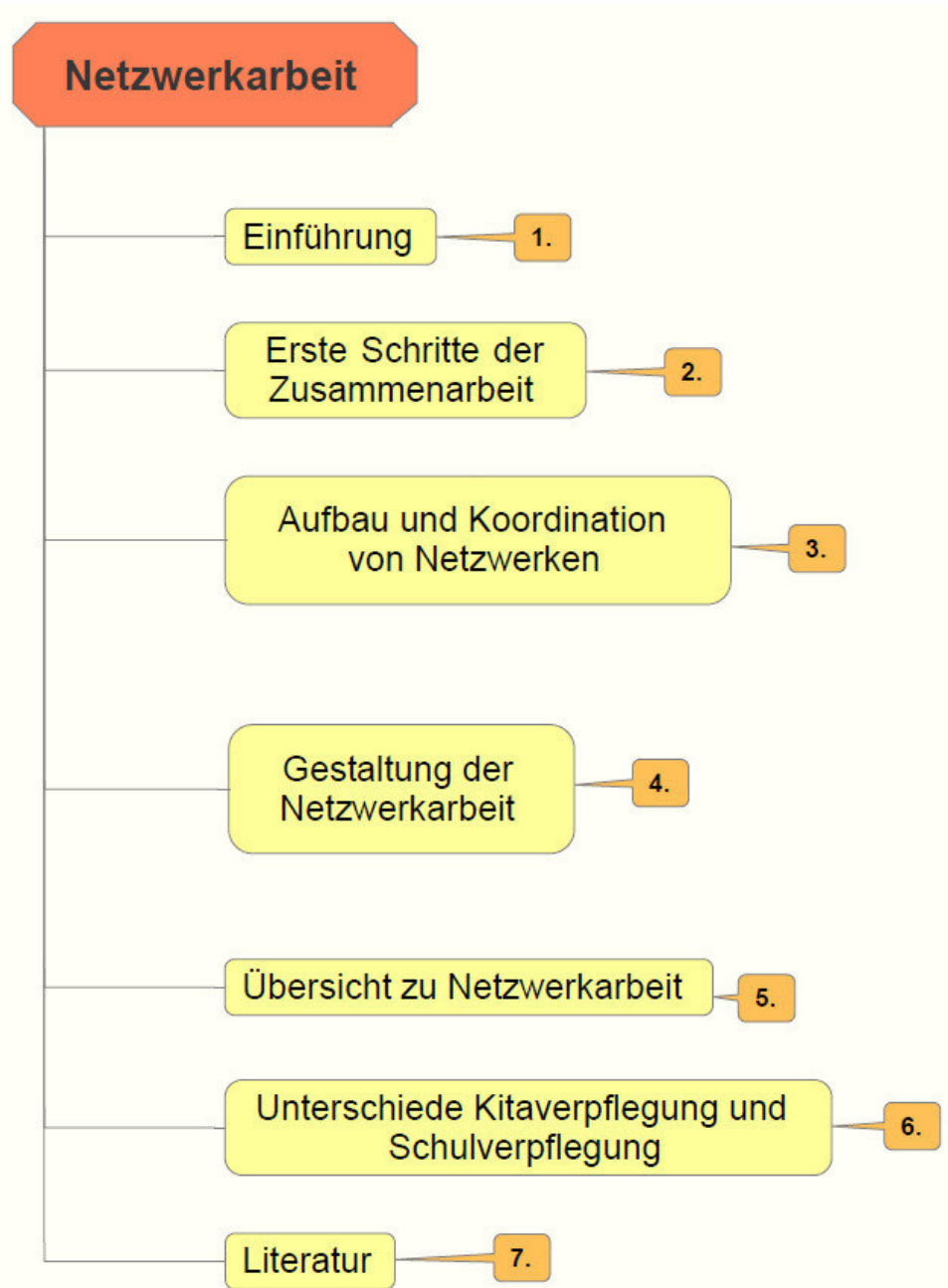
Symbole in der Arbeitshilfe

-  bedeutet: Praxisbeispiel
-  bedeutet: Hier steht eine Entscheidung an.
-  bedeutet: Hier bekommen Sie Tipps für die Praxis.

Kita- und Schulverpflegung als Chance! Vernetzen – Aufbauen – Gestalten

Wir, die *Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg*, sind Anlaufstelle für alle Akteure im Bereich Kita- und Schulverpflegung. Wir sehen unsere Aufgabe darin, Essen & Trinken im Lebensraum Kita und Schule nachhaltig zu verankern. Wir betrachten Schulmensa und Kitaverpflegung als Chance, sei es als Begegnungs- und Kommunikationsplattform für die Schul- bzw. Kitagemeinschaft oder auch als Beitrag zur Profilierung von Kommunen, Schulen und Kindertagestätten. Wir helfen Ihnen bei Fragen mit fundierten Informationen weiter und bieten Ihnen mit unserem Informationsnetzwerk **BAWIS-KIT**, mit **Werkstattgesprächen** und **regionalen Netzwerken** sowie dem **Praxisbegleiterkonzept** kurze Wege. Bei Planung, Aufbau und Optimierung einer adäquaten Kita- und Schulverpflegung beraten wir Sie. Qualität ist uns dabei sehr wichtig. Vorausschauende Netzwerkarbeit mit uns spart Ressourcen. Um dies zu erreichen, handeln wir nach folgenden Grundsätzen:

1. *Freundlichkeit, Kompetenz und Kreativität – der direkte Kontakt mit uns.*
Eine freundliche und kompetente Beratung ist für uns selbstverständlich. Der direkte und kontinuierliche Kontakt mit Ihnen ist uns sehr wichtig. Mit Kreativität wollen wir alle Möglichkeiten zur Realisierung von Kita- und Schulverpflegung ausschöpfen.
2. *Wir informieren.*
Wir bieten fundierte Recherche zu Ihren Anfragen. Für uns ist es selbstverständlich, mit Ihren Daten vertrauensvoll umzugehen.
3. *Wir vernetzen.*
Gute Netzwerkarbeit – v.a. die Kommunikation aller Akteure der Kita- und Schulverpflegung – ist die Basis für Entscheidungen, die langfristig von allen getragen werden. Ob lokal, regional oder überregional, wir verbinden.
4. *Wir sind für Nachhaltigkeit.*
Regionale Strukturen schaffen Beständigkeit und Zuverlässigkeit. So kann Nachhaltigkeit in den Lebensraum Kita und Schule integriert werden.
5. *Wir schaffen Akzeptanz.*
Akzeptanz ist die Voraussetzung für die Wertschätzung Ihrer Kita- und Schulverpflegung.
6. *Wir treffen uns vor Ort.*
Kita- und Schulverpflegung ist ein individueller Prozess. Wir begleiten Sie vor Ort.
7. *Wir geben Hilfe zur Selbst-Hilfe.*
Mit von uns sorgfältig geprüften Arbeitshilfen finden Sie Ihre individuelle Entscheidung.
8. *Wir leisten Arbeit im Interesse der Gemeinschaft.*
Im Sinne unseres Projektauftrages unterstützen wir mit unserer Arbeit die Gestaltung des Lebensraums Kita und Schule.
9. *Wir leben das Netzwerk.*
Kontinuierliches Feedback hilft uns nah an der Praxis zu bleiben und Qualität zu sichern.



1. Einführung

Netzwerkarbeit ist in der Schulverpflegung Pflicht!

- Schulverpflegung ist ein äußerst komplexes System. Verschiedene Metiers sind in Aufbau und Weiterentwicklung einbezogen – Schulträger, Schulgemeinschaft, Architekten, Küchenplaner, Caterer, Gesundheits- und Veterinärämter – um nur einige zu nennen.
- Um ein individuell an die Anforderungen vor Ort angepasstes Verpflegungskonzept erarbeiten zu können, müssen diese Metiers – je nach individueller Sachlage – in Planung und Gestaltung einbezogen werden.
- Je mehr Akteure mit der individuellen Lösung vor Ort vertraut und einverstanden sind, desto nachhaltiger werden die Entscheidungen von allen mitgetragen. Akzeptanzprobleme werden von Anfang an minimiert.
- Schulverpflegung ist nicht nur ein komplexer Bestandteil des Lebensraums Schule, sondern hat die Chance, nachhaltig das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen positiv zu beeinflussen.

Intensive Planung am Runden Tisch – Ihr Vorteil

- Intensive Vorarbeit ist die Grundlage für tragfähige, möglichst viele Aspekte berücksichtigende Entscheidungen. So kann die Akzeptanz nachhaltig gefördert werden.
- Ein Netzwerk bringt alle Metiers zusammen und ermöglicht eine effektive und ressourcensparende Arbeit.
- Ein Netzwerk-Koordinator garantiert ein zügiges, effektives Arbeiten.
- Sehen Sie die Investition in ein individuelles Verpflegungskonzept als eine Standortsicherung. Ein gelungenes Konzept fördert das Image der Schule und das der Kommune.
- Durch ein schlüssiges Konzept können Sie Ihre Wertschätzung der Schüler nach außen transportieren. Diese positive Außenwirkung reicht weit über die Schulgemeinde hinaus.



- ✓ Bei der Planung frühzeitig Fachkräfte einbeziehen, dies spart Zeit und Geld!

2. Erste Schritte in der Zusammenarbeit

Schritt 1: Runder Tisch im kleinen Kreis (Schulträger / Schulleitung)

Bedarfs- und Bestandsanalyse

- Wie viele Schulen sind beteiligt? Welche Schularten?
- Geht die Planung in Richtung individuelle Konzepte oder in Richtung gemeinsames Konzept für alle vor Ort?
- Welche Altersgruppen werden gepflegt?
- Wie viele Mahlzeiten müssen pro Tag bereitgestellt werden?
- An wie vielen Tagen pro Woche wird eine Mittagsverpflegung angeboten?
- Werden auch Zwischenmahlzeiten angeboten? Wenn ja, wie viele und von wem?
- Wie sind die Öffnungszeiten?
- Wie soll das Angebot gestaltet werden hinsichtlich Angebotsbreite, -tiefe und Art der Mahlzeiten?
- Welche personellen Ressourcen gibt es?
- Welches Verpflegungssystem soll umgesetzt werden (Mischküche mit versch. Conveniencegraden, Cook & Chill, Tiefkühlkost oder Warmverpflegung)?
- Wird die Bewirtschaftung in Eigenregie betrieben oder fremd vergeben?
- Wie sieht der Kostenrahmen aus?
- Welche Räumlichkeiten gibt es (Küche, Speiseraum)?

Die genauen Anforderungen der verschiedenen Verpflegungskonzepte sind in dem Kapitel 3 „Verpflegungskonzepte“ kurz dargestellt.

Wenn das Verpflegungskonzept feststeht, ist der nächste Schritt die Küchen- und Mensaplanung. Nähere Informationen dazu finden Sie im Kapitel 4 „Küchenplanung“.

Die Checkliste zur Bedarfs- und Bestandsanalyse finden Sie im Anhang.

Schritt 2: Runder Tisch mit Schulträger, Schulleitung, Schülern, Eltern, Lehrern, Ämtern u.a.

Der Runde Tisch tauscht sich im Entstehungsprozess regelmäßig zu allen Pflichtthemen, wie z.B. Verpflegungssystem, Ausgabesystem, Abrechnungssystem aus. Diese werden im Detail in den folgenden Kapiteln beschrieben.

Erstellen eines Anforderungskataloges / Leistungsbeschreibung

- Im Anforderungskatalog werden die vom Verpflegungsdienstleister (z.B. Caterer, Pächter, Mensaverein) zu erbringenden Leistungen möglichst detailliert beschrieben (siehe hierzu auch Ausführungen im Kapitel 5 „Anforderungskatalog“). Je genauer die Beschreibung ist, desto geringer ist die Gefahr, dass es im laufenden Betrieb zu Unstimmigkeiten kommt. Allerdings sollte dem Auftragnehmer auch ein gewisser Handlungsfreiraum für die Ausgestaltung seines Angebots eingeräumt werden.
- Der Anforderungskatalog kann dem Schulträger als Grundlage für die Erstellung der Leistungsbeschreibung dienen.

Schritt 3: Auswahl eines Anbieters

- Nach Eingang der Angebote, bei öffentlichen Auftraggebern im Rahmen eines Ausschreibungsverfahrens, werden diese nach vorab festgelegten Kriterien ausgewertet. Neben dem Preis können durchaus Kriterien wie Anzahl der angebotenen Menülinien, Anteil an Bioprodukten, die Dauer der Warmhaltezeit bei Warmverpflegung oder Lieferintervall bei Cook & Chill oder TK, Ergebnis des Probeessens und ggf. der Besichtigung der Betriebsstätte mit einbezogen werden. So muss nicht zwangsläufig der billigste Anbieter den Zuschlag erhalten, sondern derjenige, der nach einer Nutzwertanalyse das wirtschaftlich günstigste Angebot vorlegt.

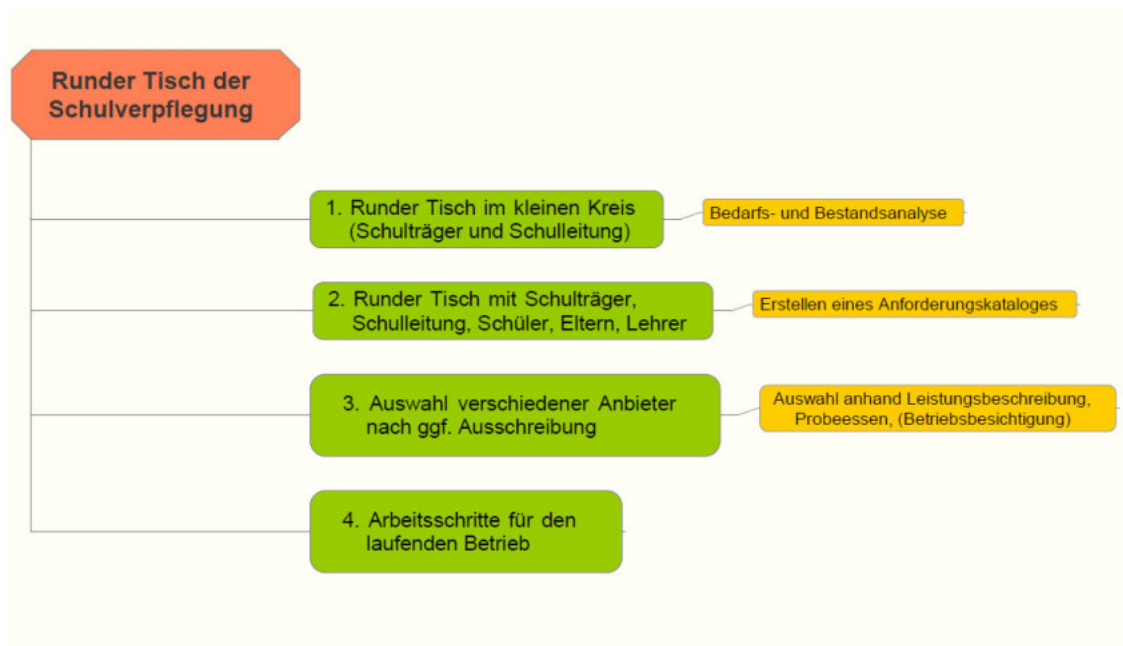


- ✓ Erfolgt ein Probeessen bei mehreren Anbietern, ist es sinnvoll überall das gleiche Menü zu testen und dies möglichst im laufenden Betrieb.
- ✓ Damit alle Teilnehmer das Probeessens möglichst objektiv nach den gleichen Kriterien beurteilen, sollte dies anhand eines Beurteilungskatalogs erfolgen. Eine Checkliste zum Probeessen finden Sie im Anhang.
- ✓ Zur Einführung von Schulverpflegung ist ein Zeitraum während des laufenden Schuljahres geeignet. Eine Einführung direkt nach den Sommerferien ist meist problematisch, da in der Regel in den Ferien nicht alle Ansprechpartner zu erreichen sind.

Schritt 4: Arbeitsschritte für den laufenden Betrieb

- Der Runde Tisch ist auch im laufenden Betrieb eine feste Größe. Optimal ist ein zweimonatlicher Rhythmus. Mindestens zweimal pro Jahr sollte der Runde Tisch tagen.
- In regelmäßigen Abständen ist eine Qualitätssicherung durchzuführen. Dazu gehören u.a. Umfragen zur Zufriedenheit der Essensteilnehmer, aber auch Befragungen derjenigen, die das Mensaangebot nicht nutzen. Darüber hinaus bietet sich eine Überprüfung der mit dem Mensabetreiber vertraglich vereinbarten Leistungen, eine Erstellung einer Verzehrstatistik (siehe hierzu „Arbeitshilfe zur schulinternen Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung“ der Vernetzungsstellen Schulverpflegung, Download unter www.schulverpflegung-bw.de) an.
- Mitglieder des Runden Tisches sollten sich durch Teilnahme am Essen einen eigenen, aktuellen Einblick in die Situation vor Ort verschaffen.
- Bei sinkenden Essenszahlen ist eine schnelle Reaktion und Ursachenanalyse angebracht. Manchmal haben kleine Unstimmigkeiten, wie z.B. das Verhältnis zwischen Ausgabepersonal und Schülern, einen enormen Einfluss auf die Essenszahlen.

Arbeitsschritte am Runden Tisch



- ✓ Planen Sie genügend Zeit für die Planungsphase am Runden Tisch ein. Eine intensive Planung ermöglicht die Entwicklung eines dauerhaft getragenen Konzeptes.
- ✓ Stellen Sie sicher, dass alle für den Küchenbetrieb erforderlichen baurechtlichen Abnahmen rechtzeitig erfolgen.
- ✓ Vereinbaren Sie frühzeitig Termine für die Schulung und Einweisung des Küchenpersonals (Küchengerätehersteller, Gesundheitsamt, Veterinäramt).
- ✓ Bearbeiten Sie am Runden Tisch bereits die Thematik Akzeptanz der Mensa; hierzu einige wichtige Tipps aus der Praxis:
 - Gestalten Sie den Essensraum ansprechend; er soll nicht nur Ort der Nahrungsaufnahme sein, sondern auch Kommunikationsplattform.
 - Minimieren Sie Wartezeiten durch Stundenplan-Rhythmisierung und entsprechende Anpassung der Essensausgabezeiten.
 - Achten Sie auf freundliches Ausgabepersonal, das einen guten Draht zu Schülern hat.
 - Stellen Sie zu Beginn jeden Schuljahres für ein paar Tage eine Küchenmitarbeiterin frei für die Einweisung der Schüler in den Ablauf der Essensausgabe.
 - Führen Sie neue Schüler in die Mensa ein, am besten mit einem gemeinsamen Besuch und evtl. einem kostenlosen Probeessen.

(weitere Tipps finden Sie in Kapitel 8 „Akzeptanz“ oder im Erfahrungskatalog Akzeptanz der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg unter: www.schulverpflegung-bw.de)

3. Aufbau und Koordination von Netzwerken

Wie wird ein Netzwerk Schulverpflegung aufgebaut und koordiniert?

Um ein Netzwerk zur Schulverpflegung aufzubauen, bedarf es mehrerer Schritte beginnend mit der ersten Kontaktaufnahme bis zur Festlegung einer dauerhaften Arbeitsstruktur:

I. Initiierung

- Die Gründung des Netzwerkes kann von verschiedenen Akteuren ausgehen. Der jeweils erste Schritt in Richtung Netzwerkarbeit ist, Unterstützung für das Thema Schulverpflegung zu finden.

Akteure, die Ihr Netzwerk Schulverpflegung unterstützen können:

- Vertreter der Trägerschaft
 - Ggf. Vertreter des Gemeinderates
 - Vertreter der Schule – Rektor und Lehrer
 - Vertreter der Eltern (auch bei Entscheidungen einbeziehen)
 - Vertreter des Schulfördervereins
 - Vertreter der Schüler (auch bei Entscheidungen einbeziehen)
 - Ggf. Hausmeister, wenn mit dem Bereich Schulverpflegung tangiert
 - Zuständiges Gesundheitsamt
 - Ggf. Fachkraft aus dem Bereich Gemeinschaftsverpflegung
-
- Ggf. Veterinäramt
 - Ggf. Fachkräfte bzw. Experten aus dem Bereich Küchenplanung, wenn bauliche Veränderungen anstehen
 - Ggf. Vertreter öffentlicher Verkehrsmittel zur Abstimmung des Fahrplanes auf Mittagspause
 - Ggf. Experte für steuerrechtliche Fragen
 - Ggf. Anbieterseite lokal/regional



- ✓ Fangen Sie mit einem kleinen Netzwerk an, in dem die wichtigsten Entscheidungsträger sitzen; bei Bedarf können Sie Ihr Netzwerk im Arbeitsverlauf um Experten zu gezielten Sachthemen erweitern!
- ✓ Beteiligen Sie den Träger der Schule von Beginn an und heben Sie den Nutzen des Netzwerkes hervor.

Nutzen von Netzwerken für die Schulverpflegung:

- Stärkung und Verbesserung der Gesundheit der gesamten Schulgemeinschaft
- Imagegewinn für die Schule und die Kommune
- Erhöhung der Familienfreundlichkeit der Kommune (was als wichtiger Standortfaktor bei der Werbung um Einwohner, Familien und Unternehmen gilt)
- Profilierung im Bereich der Kinderförderung
- Erhöhung der Zufriedenheit von Bürger/innen und deren Bindung an die Stadt (z.B. durch die Möglichkeit an den Rahmenbedingungen für ihre eigene Existenz mitzuwirken)
- Bessere Abstimmung von Maßnahmen in der Kommune und damit Einsparung von Ressourcen
- Gewinnung von Sponsoren

II. Bestimmung eines Netzwerk-Koordinators

- Ein Koordinator gewährleistet ein effektives und ressourcensparendes Arbeiten.
- Der Netzwerk-Koordinator bildet eine zentrale Schnittstelle, welche die verschiedenen Akteure koordiniert, informiert und motiviert.

Zu den Aufgaben des Netzwerk-Koordinators gehört es:

- Die relevanten Akteure in einem Netzwerk zusammenzuführen
- Die Entwicklung von Beziehungen, Strukturen und Prozessen zu unterstützen
- Regelmäßige Sitzungen einzuberufen und diese vor- und nachzubereiten (z. B. durch Einladungen und Protokolle)
- Die Akteure zur Selbstaktivität zu motivieren
- Sich eine Übersicht über die verschiedenen Interessen der Netzwerkpartner zu verschaffen und geeignete, neutrale Lösungen zu finden
- Die kontinuierliche Kommunikation mit Schulträger und anderen Entscheidungsträgern
- Die Öffentlichkeitsarbeit zu koordinieren
- Die Bevölkerung zu informieren und zu beteiligen
- Zwischen den Akteuren des Netzwerks zu vermitteln und diese zum intensiven Austausch anzuregen

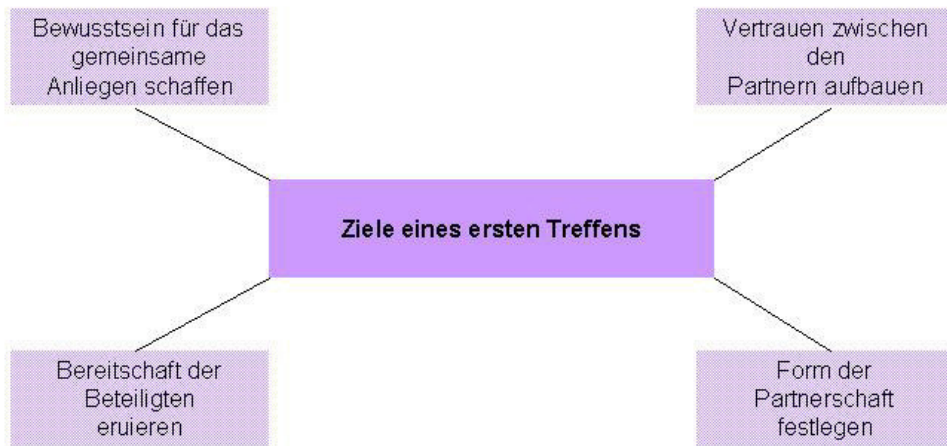


- ✓ Der zeitliche Aufwand des Netzwerk-Koordinators oder „Kümmerers“ ist nicht zu unterschätzen. Dennoch lohnt sich diese Investition, denn die fachliche Kompetenz ersetzt an vielen anderen Stellen fachfremden Zeitaufwand.

III. Ansprache und Überzeugung möglicher Partner



- ✓ Lassen Sie die Einladung zum ersten Netzwerktreffen über den Schulträger verschicken; dies betont die Bedeutung des Themas
- ✓ Ziele des ersten Treffens sind:



- ✓ Bereiten Sie für das erste Treffen einen kurzen Text vor, in dem Sie Ihr Vorhaben und die Vorteile einer Zusammenarbeit beschreiben.
- ✓ Klären Sie bereits im Vorfeld die Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit den verschiedenen Akteuren ab.

4. Gestaltung der Netzwerkarbeit

Entwicklung tragfähiger Arbeitsstrukturen

Regelmäßige Treffen: Informationen über aktuelle und geplante Aktivitäten und die bisher erzielten Ergebnisse. Für jedes Treffen ist eine Tagesordnung zu erstellen, die vor dem Treffen jedem Teilnehmer zugehen muss.

Inhalte und Verlauf der Treffen sind zu dokumentieren in Form eines Protokolls, das jedem Teilnehmer baldmöglichst, jedoch spätestens vor dem nächsten Treffen, vorzulegen ist.

Kommunikationskanäle und Medien: Austausch von Email-Adressen und Telefonnummern, evtl. Newsletter für Netzwerkmitglieder erstellen

Offenlegen der Entscheidungswege und somit Transparenz schaffen

Gestaltung der Zusammenarbeit

Offenes Klima: Schaffen Sie Möglichkeiten zur Äußerung von Meinungen, Kritik und Bedenken; so fühlt sich niemand übergangen.

Problemlösungsstrategien: Versuchen Sie, auftretende Probleme im Dialog zu lösen.

Transparenz /Öffnung nach außen: Kommunizieren Sie Ihre Arbeit über lokale Medien; so machen Sie die Öffentlichkeit auf Ihr Anliegen aufmerksam.

Festlegung von Zielen



- ✓ Definieren Sie innerhalb einer Netzwerksitzung klar, welche Ziele Sie erreichen möchten und halten Sie diese schriftlich fest. Dies bildet die Grundlage dafür, dass Sie
 - konkrete Maßnahmen ableiten können,
 - einen Zeitplan aufstellen können und
 - überprüfen können, ob Sie Ihre Ziele erreicht haben.

- ✓ Beachten Sie zudem folgende Kriterien:
 - Formulieren Sie Ziele im Präsens und positiv.
 - Formulieren Sie Ziele so, dass sie für alle Beteiligten einfach, klar und verständlich sind.
 - Beteiligen Sie Essensteilnehmer an der Festlegung der Ziele.
 - Vermeiden Sie unrealistische Zielvorstellungen.

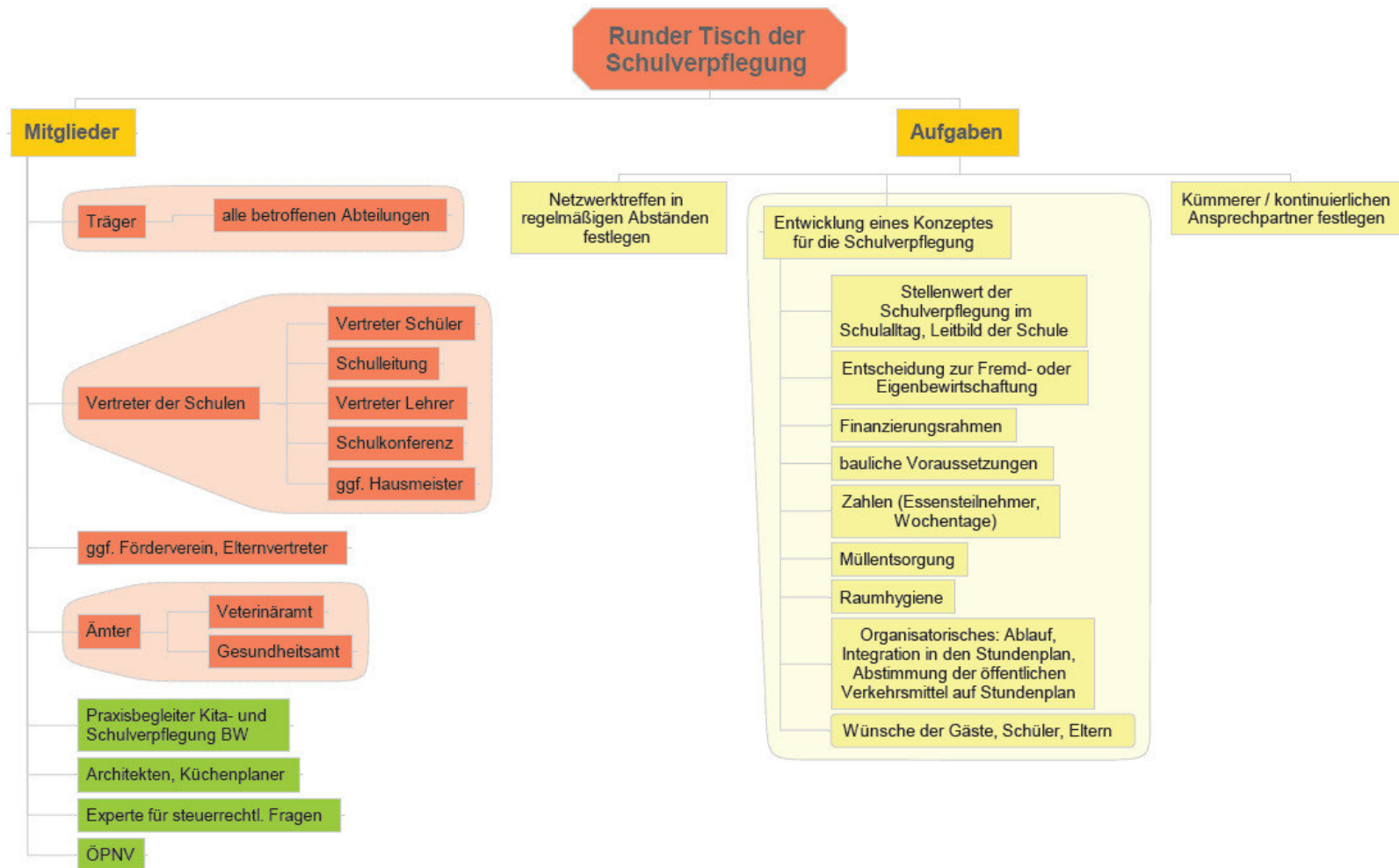
- ✓ Überprüfen Sie, ob die festgelegten Ziele im vereinbarten Zeitfenster erreicht werden.

6 Schritte Kommunikationsstrategie für Beschwerde-Management

Gehen Sie mit Problemen konstruktiv um. Orientieren Sie sich dabei an den folgenden 5 Schritten. Halten Sie diese im Protokoll schriftlich fest:

1. Schritt Problembeschreibung
Betrachten Sie das Problem genau. Finden Sie Antworten auf die Fragen, worin das Problem liegt und was die Beteiligten genau daran stört.
2. Schritt Zielformulierung
Formulieren Sie ein positives Ziel; hierbei dürfen Sie auch einmal größere Visionen entwerfen.
3. Schritt Identifikation der Gesprächspartner
Stellen Sie fest, welche Personen an diesem Problem beteiligt sind und wer in die Lösungsfindung integriert werden muss. Verlieren Sie hierbei nicht bestehende Strukturen oder Hierarchien aus den Augen.
4. Schritt Gesprächsplanung und – Durchführung
Überlegen Sie sich eine Gesprächsstrategie für die Beteiligten. Legen Sie sich Ihre Argumente zurecht und gehen Sie dabei auch auf die verschiedenen Meinungen der Beteiligten ein. Fragen Sie nicht nach dem „Warum?“, sondern fokussieren Sie das „Wie?“.
5. Schritt Überprüfung des Erreichten und Anpassen der nächsten Schritte
Überprüfen Sie Ihre gesteckten Ziele. Wenn diese nach dem Gespräch mit den Beteiligten realistisch nicht zu erreichen sind, ist eine neue Zielformulierung notwendig.
6. Prävention von Beschwerden
Bleiben Sie mit den Beteiligten im Gespräch. Treffen Sie sich zum regelmäßigen Austausch, auch wenn aktuell scheinbar keine Probleme anstehen.

5. Übersicht zur Netzwerkarbeit



6. Unterschiede Kitaverpflegung und Schulverpflegung

Netzwerkarbeit ist auch in der Kitaverpflegung Pflicht! Auch hier stellt der Runde Tisch die Grundlage für intensive Planungen dar.

Die ersten Schritte in der Zusammenarbeit können analog zu denen der Schulverpflegung durchgeführt werden. Unterschiede zur Schulverpflegung bestehen hinsichtlich:

- Schritt 2: Runder Tisch im großen Kreis: Beim Runden Tisch im großen Kreis fallen im Gegensatz zur Schulverpflegung die Kinder als Interessensgruppe / Teilnehmer weg, eine Vertretung erfolgt nur durch die Eltern.
- Schritt 4: Arbeitsschritte für den laufenden Betrieb: Hier gibt es bezüglich der Durchführung der Qualitätssicherung Unterschiede zur Schulverpflegung. Bei Umfragen zur Zufriedenheit der Essensteilnehmer muss berücksichtigt werden dass, je nach Alter der Kinder diese selbst keine Aussage treffen können. An deren Stelle ist es Aufgabe der Erzieher eine Rückmeldung zu geben wie und ob das Essen bei den Kindern ankommt. Darüber hinaus ist auch die Zufriedenheit der Erzieher mit dem Essen von Belang, da diese für die Kinder eine Vorbildfunktion besitzen und ihre Vorlieben und Abneigungen unterbewusst auf Kinder übertragen können. Eine Bewertung hinsichtlich der Zufriedenheit der Erzieher mit dem Essen, sollte jedoch nicht nur deren Geschmacksempfinden widerspiegeln, sondern vor allem auch besondere Anforderungen an die Ernährung der Kinder, wie zum Beispiel weniger Würze bei Kleinkindern berücksichtigen.
- Arbeitsschritte am Runden Tisch: Eine frühe Bearbeitung der Thematik Akzeptanz der Verpflegung ist im Bereich Kita durch die meist verpflichtende Teilnahme am Essen von untergeordneter Bedeutung. Durch das Ausgabesystem Tischgemeinschaft sind auch einige akzeptanzerhöhende Maßnahmen die im Bereich der Schulverpflegung möglichst früh bedacht werden sollten wie z.B. die Minimierung von Wartezeiten und die Einweisung in den Ablauf der Essensausgabe hinfällig.

Der Aufbau und die Koordination von Netzwerken erfolgt ebenfalls analog zur Schulverpflegung. Einziger Unterschied:

- Bei den Akteuren, die Ihr Netzwerk unterstützen können fallen die Kinder weg, Vertreter der Kinder sind die Vertreter der Eltern. Darüber hinaus kann das Netzwerk im Bereich Kitaverpflegung um weitere Akteure ergänzt werden. Als weitere Akteure können gegebenenfalls Vertreter von pädagogischen oder fachlichen Beratungsstellen für Kitas / Kitaträger wie z.B. Kitafachberater hinzugezogen werden.

Auch die Gestaltung der Netzwerkarbeit erfolgt wie bei der Schulverpflegung beschrieben.

7. Literatur

- Regierungspräsidium Stuttgart, Landesgesundheitsamt: Gesund Aufwachsen in Baden-Württemberg. Kommunale Netzwerke für Ernährung und Bewegung. Ein Handbuch. Stuttgart, 2. Auflage (2008)

Das Kapitel Netzwerkarbeit wurde in Anlehnung an das Handbuch „Gesund aufwachsen in Baden-Württemberg. Kommunale Netzwerke für Ernährung und Bewegung“ erstellt.

„Gesund aufwachsen in Baden-Württemberg“ ist eine Gemeinschaftsinitiative der Arbeitsgruppe Prävention und Gesundheitsförderung des Gesundheitsforums Baden-Württemberg. Sie wird von der Robert Bosch Stiftung gefördert.

Die „5 Schritte Kommunikationsstrategie für Beschwerde-Management“ wurde in Anlehnung an das Projekt „FIT KID“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. erstellt.

Verpflegungskonzept

Bewirtschaftungssystem 1.

Verpflegungssystem 2.

Ausgabesystem 3.

Bestell-/Abrechnungssystem 4.

Übersicht Verpflegungskonzept 5.

Unterschiede Kitaverpflegung und Schulverpflegung 6.

Erläuterungen zu den Unterschieden zur Schulverpflegung 7.

Literatur 8.

1. Bewirtschaftungssystem

a. Welche Bewirtschaftungssysteme gibt es?

- **Fremdbewirtschaftung:**

Beschreibung:

Über ein Ausschreibungsverfahren des Trägers wird der Verpflegungsbetrieb an einen Dienstleister abgegeben.

Vorteile:

Klare Verantwortlichkeit, gute Kalkulierbarkeit der Kosten, Konzentration auf Kerngeschäft, Verlagerung der Hygienrisiken und Verantwortlichkeiten, Leistungsverbesserung, geringe Personalkosten

Nachteile:

Abhängigkeit vom Dienstleister, längere Entscheidungswege, mehr Abstimmungsbedarf, kaum spontane Entscheidungen möglich, Einbuße an Flexibilität

- **Eigenbewirtschaftung:**

Beschreibung:

Betreibung des Verpflegungsbetriebes, z. B. durch Schulträger, Schule, Mensa-Abteilung des Schulfördervereins

Vorteile:

Keine Einschränkung in der Entscheidungsautonomie, Einfluss auf Betriebsführung, direkte Kommunikationswege, freie Kreativität, hohe Flexibilität, Integration in pädagogisches Konzept möglich

Nachteile:

Einstellung von qualifiziertem Personal mit entsprechenden Personalkosten, regelmäßige Schulung und Betreuung des Personals, Planung und Durchführung der Leistung, insbesondere Erstellung der Speisepläne, Einkauf und Lagerhaltung, Zubereitung, Ausgabe und Entsorgung, gesamte Verantwortung liegt beim Betreiber

- In der Praxis stößt man sehr häufig auf **Mischbewirtschaftung**.

So kommt es vor, dass der Träger das Personal stellt und die Speisen zugekauft werden.

Es gibt auch die Möglichkeit, bei einer Fremdbewirtschaftung mehrere Dienstleister zu beauftragen, z.B. Speisen über einen Caterer, Personal über einen Personaldienstleister.

b. Betriebsformen

Die kommunalen Sachaufwandsträgern haben rechtlich und steuerrechtlich verschiedene Möglichkeiten der Betriebsformen. So stehen beim Eigenangebot Formen des öffentlichen Rechts (z.B. Eigenbetrieb) oder Formen des Privatrechts (z.B. Verein, GmbH) zur Verfügung. Beim Zukauf des Angebots von Privaten gibt es ebenfalls verschiedene Modelle (z.B. Betreibermodell, Betriebsführungsmodell). Begriffe wie Dienstleistungskonzessionen, Dienstleistungsaufträge, Pächtermodell etc. können hier eine Rolle spielen.

Die Entscheidung für eine Betriebsform muss vor Ort gefällt werden. Da die Wahl der Betriebsform wirtschaftliche, rechtliche und steuerrechtliche Konsequenzen hat, ist es wichtig, beim Sachaufwandsträger den Kämmerer und die Rechtsabteilung hinzuzuziehen. Ebenso ist die Beratung durch einen Steuerberater bzw. durch das vor Ort zuständige Finanzamt zu empfehlen.



c. Entscheidungskriterien

- Abwägen der Vor-/Nachteile von Eigen- bzw. Fremdbewirtschaftung (Raumprogramm, Personal, Kosten, Flexibilität, Verantwortung)
- Abwägen der Vor-/Nachteile der Betriebsformen
- In beiden Fällen muss Fachpersonal die Leitung übernehmen und die Hilfskräfte müssen für ihren Bereich geschult sein.



- ✓ Planen Sie in Ihr Konzept eine Fachkraft und einen Stellvertreter ein, der das fachliche Know How mitbringt, ihr individuelles Konzept erfolgreich umzusetzen.
- ✓ Schaffen Sie einen Ansprechpartner, der regelmäßig und gut zu erreichen ist; diese Person ist an allen Wochentagen mit Verpflegungsangebot vor Ort; dies ist besonders hilfreich, wenn Kräfte krankheitsbedingt ausfallen oder eine Warenlieferung nicht stimmt.
- ✓ Fixieren Sie sich nicht auf ein Verpflegungskonzept, sondern planen Sie umsichtig und flexibel mit der Möglichkeit, bei Bedarf das Konzept umzubauen, den Anbieter zu wechseln oder Ihr Angebot zu erweitern; hier sind besonders mobile System geeignet, die auch die Mehrfachnutzung eines Raumes ermöglichen.

2. Verpflegungssystem

1. Welche Verpflegungssysteme gibt es?

- **Mischküche (Zubereitungsküche) mit verschiedenen Conveniencegraden**

Beschreibung:

Speisen werden vor Ort zubereitet. Kombiniert werden frische Produkte mit Produkten unterschiedlicher Fertigungsgrade (Conveniencegrade*). Es können frisch zubereitete Komponenten mit Tiefkühl-, Cook & Chill- oder fertig zubereiteten und warm angelieferten Produkten kombiniert werden.

Voraussetzungen/ Anforderungen:

Anlieferungs- /Entsorgungsbereich, Lager- /Kühlbereich, Produktionsbereich, Verteil- /Transportbereich, Spülbereich, Personalbereich, Sanitärräume sind abhängig von Art und Anteil der frischen Produkte: je mehr frische Produkte zum Einsatz kommen und je mehr verschiedene frische Produkte verarbeitet werden, desto höher die Anforderungen an die Ausstattung und desto höher der Raumbedarf. Je nach Kombination müssen die Anforderungen weiterer Verpflegungssysteme beachtet werden

Vorteile:

Gute sensorische Qualität, je nach Warmhaltezeit geringe Nährstoffverluste, kurzfristige Anpassung an Teilnehmerzahl und Schulalltag, kurze Kommunikationswege

Nachteile:

Hoher Investitionsaufwand, hohe Betriebs- und Personalkosten (hoher Raumbedarf, hohe Geräteausstattung, Fachpersonal für Speisenzubereitung, Ablauforganisation, Hygienemanagement, Einkauf, Planung, Lagerkontrollsystem)

*Bei den Convenienceprodukten unterscheidet man 5 verschiedene Stufen.

- Küchenfertige Lebensmittel z.B. geputztes Gemüse
- Garfertige Lebensmittel z.B. Teigwaren, TK-Gemüse
- Aufbereitungsfertige Lebensmittel z.B. Puddingpulver
- Regenerierfertige Lebensmittel z.B. einzelne Komponenten oder fertige Menüs
- Verzehr-/tischfertige Lebensmittel z.B. fertige Salate, Obstkonserven



Wie können Kosten eingespart werden?

- ✓ Leistungsverzeichnis erstellen / Angebote von mehreren Lieferanten einholen / Verträge abschließen
- ✓ Einkaufsgemeinschaften nutzen ggf. bilden
- ✓ Saisonale und regionale Angebote nutzen
- ✓ Sonderangebote ausnutzen
- ✓ Fleischgerichte/ -portionen reduzieren (gemäß Qualitätsstandards der DGE, nur 8x in 20 Verpflegungstagen anbieten)
- ✓ Speisemengen optimieren, dadurch weniger Abfall

- **Cook & Chill-System (kochen und kühlen)**

Beschreibung:

zeitliche und thermische Entkoppelung von Produktion und Ausgabe. Die Speisen werden bis zu einem Fertigungsgrad von 85–95% zubereitet. Danach werden sie innerhalb von max. 90 Minuten auf 2–3°C heruntergekühlt und bei diesen Temperaturen in Kühlräumen gelagert. Die gekühlten Speisen können 3–5 Tage gelagert werden. Die Speisen werden gekühlt angeliefert und erst unmittelbar vor ihrer Ausgabe an den Verpflegungsteilnehmer endgegart.

Die in der Küche erforderlichen Arbeitsschritte sind: Lagerung der angelieferten Speisen bei 2–3° C, regenerieren der Speisen, warmhalten, portionieren und ausgeben, anschließend spülen, reinigen und Abfall entsorgen.

Voraussetzungen/ Anforderungen:

- Anlieferungs- /Entsorgungsbereich, Lager- /Kühlbereich, Produktionsbereich, Verteil- /Transportbereich, Spülbereich, Personalbereich, Sanitärräume
- Geringerer Raumbedarf als bei Mischküche (Zubereitungsküche), da Speisen nur regeneriert und nicht vor- und zubereitet werden, Kühlkapazitäten (angepasst an Essensteilnehmerzahl und Lieferungsintervall der vorgefertigten Speisen), Kombidämpfer, Herdplatte(n) (zum Regenerieren von Kleinmengen), Arbeitsflächen (sind abhängig von Art und Umfang der vor Ort zu portionierenden Speisen), Geräte zum Warmhalten der Speisen

Vorteile:

geringere Investitions-, Betriebs- und Personalkosten als bei Mischküche, geringere Anforderungen an Qualifikation des Personals, chargenweise Regeneration der Speisen möglich, dadurch geringe Warmhaltezeiten und geringe Nährstoffverluste, gute sensorische Qualität, hohe Flexibilität bei Essenszahlen und -zeiten

Nachteile:

Geschmacksermüdung möglich, fehlende Frischkostkomponente, spezielle Geräteausstattung und hohe Kühlkapazität erforderlich, hoher Energieverbrauch, bei Anlieferung von Einzelportionen hoher Anfall an Verpackungsmaterial

- **Tiefkühlsystem (kochen und gefrieren)**

Beschreibung:

zeitliche und thermische Entkoppelung von Produktion und Ausgabe. Die Speisen werden bis zu einem bestimmten Fertigungsgrad zubereitet. Danach werden sie schockgefrostet, in tiefgefrorenem Zustand gelagert, transportiert und erst unmittelbar vor dem Verzehr endgegart.

Die in der Küche erforderlichen Arbeitsschritte sind: Lagerung der angelieferten Speisen bei -18° C, regenerieren der Speisen, warmhalten, portionieren und ausgeben, anschließend spülen, reinigen und Abfall entsorgen.

Voraussetzungen/ Anforderungen:

- Anlieferungs- /Entsorgungsbereich, Lager- /Kühlbereich, Produktionsbereich, Verteil- /Transportbereich, Spülbereich, Personalbereich, Sanitärräume
- geringerer Raumbedarf als bei Mischküche, da Speisen nur regeneriert und nicht vor- und zubereitet werden, Tiefkühlkapazität (angepasst an Essensteilnehmerzahl und Lieferungsintervall der vorgefertigten Speisen), Kombidämpfer, Herdplatte(n) (zum Regenerieren von Kleinmengen), Arbeitsflächen (sind abhängig von Art und Umfang der vor Ort zu portionierenden Speisen), Geräte zum Warmhalten der Speisen

Vorteile:

geringere Investitions-, Betriebs- und Personalkosten als bei Mischküche, geringere Anforderungen an Qualifikation des Personals, chargenweise Regeneration der Speisen möglich dadurch geringe Warmhaltezeiten und geringe Nährstoffverluste, gute sensorische Qualität, hohe Flexibilität bei Essenszahlen und -zeiten, längere Bevorratung möglich als bei Cook & Chill

Nachteile:

Geschmacksermüdung möglich, fehlende Frischkostkomponente spezielle Geräteausstattung, hohe Tiefkühlkapazität erforderlich, hoher Energieverbrauch, bei Anlieferung von Einzelportionen hoher Anfall an Verpackungsmaterial

- **Warmverpflegungssystem (kochen und warmhalten, cook&hold)**

Beschreibung:

Speisenzubereitung erfolgt in Zentralküche, Transport in Warmhalteboxen zur Ausgabestelle, Warmhaltung bis zur Ausgabe an den Essensteilnehmer

Voraussetzungen/ Anforderungen:

- Anlieferungs-/Entsorgungsbereich, Verteil- /Transportbereich, Spülbereich, Personalbereich, Sanitärräume
- geringerer Raumbedarf als bei cook & chill und TK, da Speisen nur portioniert werden, Arbeitsflächen sind abhängig von Art und Umfang der vor Ort zu portionierenden Speisen
- Kühlkapazitäten für Salate und Dessert, Geräte zum Warmhalten der Speisen, evtl. Zweiplattenherd

Vorteile:

geringere Investitions-, Betriebs- und Personalkosten als bei Cook & Chill und TK-Verpflegung, geringer Raumbedarf, keine besondere Personalqualifikation erforderlich

Nachteile:

sensorische Einbuße und Nährstoffverluste in Abhängigkeit von Warmhaltezeit, begrenzte Lebensmittelauswahl, Anpassung der Lieferzeiten an Schulalltag evtl. schwierig



b. Entscheidungskriterien

- Flächenbedarf bei den einzelnen Verpflegungssystemen
- Investitions-, Folge-, Betriebs- und Personalkosten
- Vor-/Nachteile der einzelnen Systeme



- ✓ Bei den Verpflegungssystemen Cook & Chill, Tiefkühlsystem oder auch bei Warmverpflegung kann das Angebot durch die Zubereitung von frischen Komponenten (Salat, Obst) vor Ort ergänzt werden. Dies muss jedoch bei der Küchenplanung und Einrichtung als auch bei der Berechnung der Arbeitszeit entsprechend berücksichtigt werden.
- ✓ Probeessen in einem laufenden Betrieb durchführen, z.B. in einer Schule, die bereits von dem anvisierten Anbieter beliefert wird.
- ✓ Je differenzierter die Absprachen bzw. der Anforderungskatalog, desto adäquater das Ergebnis.
- ✓ Ein erster Anhaltspunkt für die Portionsgrößen sind die Orientierungswerte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit die im DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung aufgeführt sind.
- ✓ Portionsgrößen durch Testen festlegen; als Testphase eignet sich hier ein Zeitraum von 6 Wochen.
- ✓ Bei Vergabe von Leistungen nach außen Bindung und Flexibilität beachten (z.B. Wechsel des Caterers führt gleichzeitig zu Personalwechsel, wenn dieser das Personal stellt).
- ✓ Genauere Angaben zu Personaleinsatz erhalten Sie gerne auf Anfrage bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg.

3. Ausgabesystem

a. Welche Ausgabesysteme gibt es?

- **Tischgemeinschaft:** Das Essen wird in Schüsseln und auf Platten auf die Tische gestellt. Das Essen wird entweder durch eine Aufsichtsperson geschöpft oder die Essenssteilnehmer bedienen sich selbst.

Vorteile:

familiäre Atmosphäre, Reduzierung der Speiseabfälle durch individuelle Wahl der Portionsgröße, geringerer Arbeitsaufwand für Ausgabepersonal, Mitwirkung von Schülern möglich

Nachteile:

hoher Raumbedarf und zeitliche Bindung (starre Anfangs-Endzeiten, da sonst unruhige Ess-Atmosphäre), meist geringe Auswahlmöglichkeit, geringere Akzeptanz bei Älteren, Aufsichtspersonal erforderlich



An einer Grundschule gehen die Schüler des Ganztagsbetriebes gemeinsam zum Mittagessen. Jeder Schüler hat seinen festen Sitzplatz in der Mensa. Das Essen wird in großen Schüsseln aufgetragen und ein Betreuer hilft den Schülern beim Schöpfen. Die Mahlzeiten werden gemeinsam begonnen und beendet. Es wird gemeinsam abgetragen.

- **Cafeteria-Line:** Ausgabe der Speisen erfolgt über eine Theke, in der die verschiedenen Speisekomponenten „in Linie“ angeordnet sind. Das Ausgabepersonal portioniert die Speisen auf einem Teller, Dessert und Salat sind häufig bereits in Schälchen vorportioniert und können vom Essensteilnehmer in Selbstbedienung genommen werden.

Vorteile:

Abstimmung der Portionsgrößen über Kontaktmöglichkeit mit Ausgabepersonal möglich

Nachteile:

evtl. lange Wartezeiten, da alle Teilnehmer am kompletten Angebot vorbeigeleitet werden, unabhängig von ihrer Speisenauswahl.



Die Schüler einer Realschule gehen zum Mittagessen in die Mensa. Zuerst nehmen sie sich ein Tablett; dies legen sie auf eine Schiene vor der Ausgabetheke und schieben es an der Ausgabetheke entlang. Sie teilen der Ausgabekraft ihren Essens- und Portionswunsch mit, diese richtet die verschiedenen Komponenten auf einem Teller an und reicht es den Schülern, die sich mit ihrem Tablett in der Hand einen Sitzplatz in der Mensa suchen.

- **Free-Flow-System:** Die Speisen werden in verschiedenen Einzeltheken angeboten, an denen sich die Schüler selbst bedienen und ihre Speisekomponenten selber zusammenstellen.

Vorteile:

individuelle Zusammenstellung der Speisekomponenten, Selbstbedienung, Reduzierung der Speiseabfälle durch individuelle Wahl der Portionsgröße, kürzere Wartezeiten durch gezieltes Anstellen (Gast stellt sich nur an dem Teilbereich der Ausgabe an, wo es die von ihm ausgewählte Speise gibt), hohe Akzeptanz vor allem bei älteren Schülern

Nachteil:

hoher Platzbedarf für die erforderlichen Verkehrswege, erst ab einem gewissen Alter der Schüler und einer gewisser Angebotsbreite sinnvoll



Die Schüler der beruflichen Schulen nehmen sich am Eingang zum Ausgabebereich ein Tablett und einen Teller; diesen füllen sie an verschiedenen Stationen mit Speisekomponenten, sie stellen sich ihr Essen selbst zusammen und schöpfen selbst.



b. Entscheidungskriterien

- Ausgabesysteme sind altersabhängig: Tischgemeinschaften eignen sich vor allem für Grundschulen, Cafeteria-Linie und Free Flow für Schüler der Sekundarstufe
- Ausgabesystem von Anzahl der Essen abhängig: Tablettssystem für schnelle Abfertigung ohne lange Schlangen
- Bei Selbstbedienung gibt es längere Wartezeiten als bei bereits portioniertem Essen
- Angebotsvielfalt entscheidet über Gestaltung der Ausgabe



- ✓ So planen, dass bei steigenden Essenszahlen ohne großen finanziellen Aufwand erweitert werden kann
- ✓ Bei Mehrfachnutzung des Speiseraums biete sich ein System auf Rollen an
- ✓ Reiner und unreiner Bereich darf sich nicht kreuzen → Ausgabe und Rückgabe so trennen, dass die Wege sich nicht kreuzen, entweder räumlich oder zeitlich
- ✓ Schlangenbildung verhindern durch Anzahl der Ausgabekräfte oder Ausgabestellen. Auch das teilweise Eindecken der Tische verhindert Wartezeiten
- ✓ Anpassung der Stundenpläne an die Mittagspause und Einrichtung eines Mehrschichtbetriebes senkt die Wartezeiten

4. Bestell-/Abrechnungssystem

a. Welche Abrechnungssysteme gibt es?

- **Barzahlung:** Schüler bezahlen Essen mit Bargeld direkt an der Ausgabe

Vorteile:

kurzfristige Teilnahme möglich, freie Auswahl des Menüs, da keine Vorbestellung

Nachteile:

geringe Planungssicherheit, zusätzlicher Personalbedarf für das Abkassieren, sehr zeitaufwändig, Trennung von Essensausgabe und Kasse aus Hygienegründen erforderlich, zusätzlicher Platzbedarf

- **Abosystem:** Essen wird für abgegrenzten Zeitraum von z.B. einem Schulhalbjahr oder einem Schuljahr abonniert, die Bezahlung erfolgt durch meist durch Überweisung oder Bankeinzug

Vorteile:

große Planungssicherheit, kein Personal für Entgegennahme des Zahlungsmittels, geringer Verwaltungsaufwand

Nachteile:

unflexibel für Schüler

- **Essensmarkensystem:** Essensmarken werden gegen Barzahlung erworben (zum Beispiel im Sekretariat)

Vorteile:

schnelle Abwicklung bei der Essensausgabe, kein Bargeld bei der Essensausgabe

Nachteile:

Personalbedarf für den Verkauf der Essensmarken

- **Wertmarkensystem:** Wertmarken werden gegen Barzahlung erworben
Die Wertmarke zeigt einen bestimmten Geldwert an; für ein Mittagessen muss ein Schüler den Geldwert in Wertmarken abgeben

Vorteile:

kein Bargeld bei der Essensausgabe, kurzfristige Teilnahme möglich

Nachteile:

geringe Planungssicherheit, Personal für Wertmarkenverkauf und Wertmarkenannahme

- **Guthaben-, Magnet- und Chipkarte:** Abrechnung erfolgt bargeldlos

Guthabekarte (Geldkarte einer Bank): Karte wird per Überweisung oder an einem Bankautomaten mit Guthaben aufgeladen. Bei der Essensausgabe wird der fällige Betrag vom Guthaben abgebogen

Magnet- oder Chipkarte: Geld wird auf ein Treuhandkonto überwiesen, z.B. bei Träger, von dem die Kosten nach Vorlage der personalisierten Karte bei der Essensausgabe abgebucht werden.

Vorteile:

kein Bargeld notwendig, schnelle Abwicklung bei der Essensausgabe, bei Guthaben-, Magnet- und Chipkarte Bezuschussung der Essenskosten (z.B. nach BuT) unauffällig möglich, Kontrollmöglichkeit der Eltern über den Verzehr in der Mensa, Funktionen erweiterbar z.B. als Schülerschein, Büchereiausweis, Zugangskontrollen u.a.

Nachteile:

zusätzlicher Personalbedarf in der Verwaltung zur Zahlungsabwicklung, Kartenlesegeräte an der Essensausgabe erforderlich

b. Welche Bestellsysteme gibt es?

Je nach Bezahlssystem gibt es verschiedene Bestellmöglichkeiten /-systeme:
Bestellung in Papierform (Bestellformular), Stempelautomat oder elektronische Bestellsysteme

Essensmarken:

- beim Kauf der Essensmarke wird gleichzeitig das Essen bestellt
- über das Abstempeln der Essensmarke an einem Stempelautomaten erfolgt die Essensbestellung

Vorteile:

geringe Investitionskosten, flexibel

Nachteile:

hoher Personalaufwand

Guthaben-, Magnet- oder Chipkarte:

- Bestellung an einem Terminal in der Schule
- Bestellung im Internet (von zu Hause aus oder in der Schule)

Vorteile:

flexibel, einfache Abwicklung, transparent

Nachteile:

hohe Investitionskosten, Folgekosten, hoher Personalaufwand



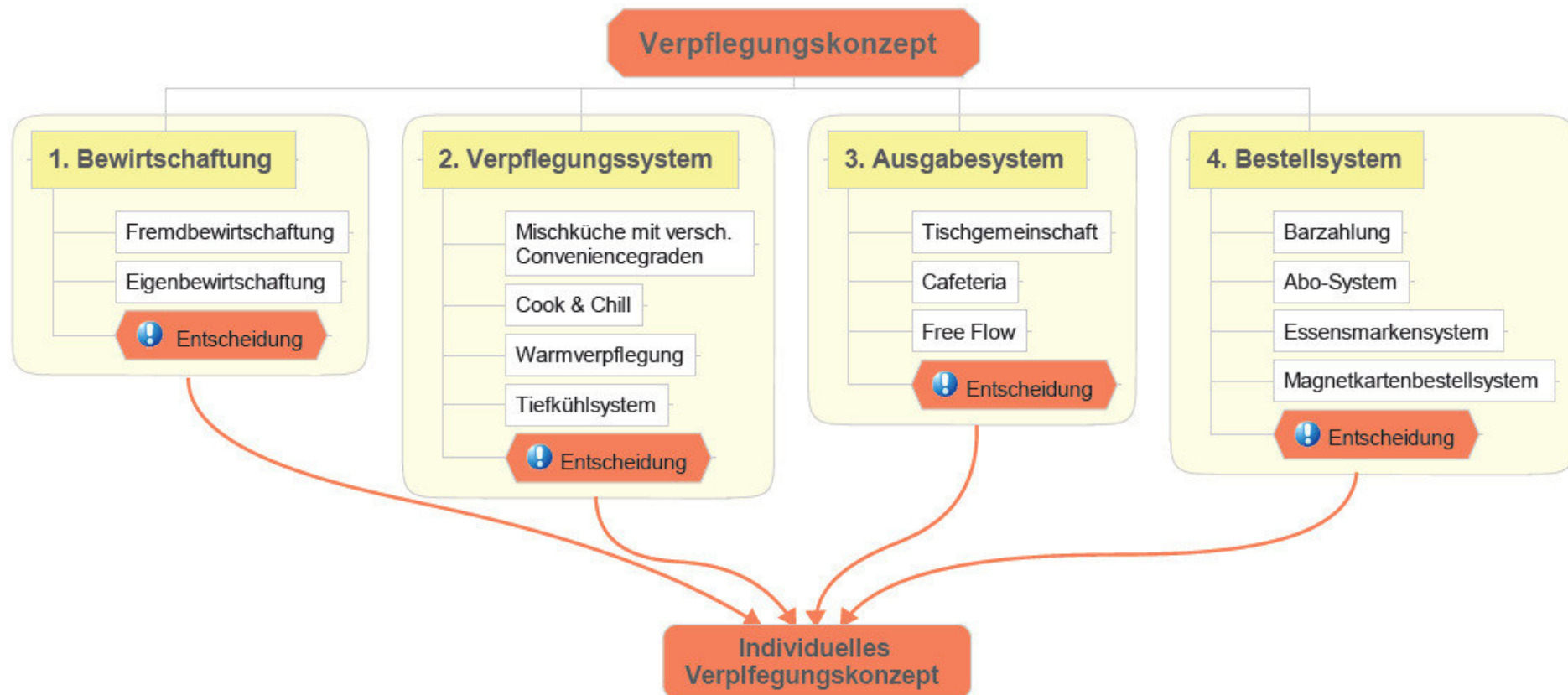
c. Welche Entscheidungskriterien gibt es?

- Abwägen der Flexibilität der Schüler bzw. der Planungssicherheit für das jeweilige Abrechnungssystem
- Abwägen der Sicherheit des Zahlungsflusses
- Investitionskosten für erforderliche Automaten, Hard- und Software und deren Folgekosten berücksichtigen
- Zentrale Abrechnung senkt Arbeitsaufwand bei der Essensausgabe



- ✓ Das Bestell- und Abrechnungssystem unabhängig vom Caterer auswählen, da sonst bei Wechsel des Caterers evtl. auch hier eine Umstellung erforderlich wird.
- ✓ Auf flexible Software beim Abrechnungssystem achten; das System des Caterers muss kompatibel sein mit schuleigenem System.

5. Übersicht zu Verpflegungskonzept



6. Unterschiede Kitaverpflegung und Schulverpflegung

- **Im Unterschied zur Schulverpflegung ist in den Kitas die Teilnahme an der Mittagsverpflegung meist verpflichtend**
- **Bewirtschaftungssystem:**

Wie im Bereich der Schulverpflegung sind sowohl eine Fremd-, wie auch eine Eigenbewirtschaftung möglich.
- **Verpflegungssystem:**

Hinsichtlich der Verpflegungssysteme sind im Bereich Kita alle Systeme relevant und machbar. Darüber hinaus ist in manchen Einrichtungen auch das regelmäßige oder zeitweise Mitbringen von daheim zubereitetem Mittagessen, Brei oder Muttermilch erlaubt. Dieses wird dann in der Kita nur noch erwärmt. Weitere Informationen dazu finden Sie bei den nachfolgenden „Ergänzungen zu den Unterschieden zur Schulverpflegung“ unter „Umgang mit mitgebrachten Speisen und Muttermilch“ auf der folgenden Seite.
- **Ausgabesystem:**

Ausgabesystem in der Kita im Rahmen der Mittagsverpflegung ist in der Regel die Tischgemeinschaft. Bei Frühstück und Zwischenverpflegung gibt es in manchen Einrichtungen auch Buffets an denen sich die Kinder, abhängig vom Alter, selbständig oder mit Hilfe von Betreuern bedienen können.
- **Abrechnungssystem:**

Beim Abrechnungssystem in der Kita handelt es sich meist um ein Abosystem, da die Teilnahme an der Verpflegung in der Regel verpflichtend ist. Daneben erfolgt in einigen Einrichtungen auch eine Abrechnung der Essen in bar.

 - Die Abrechnung beim Abosystem erfolgt über den Träger fix pro Monat. Die Rechnungsstellung selbst wird jedoch abhängig vom Träger unterschiedlich gehandhabt. So kann die Gebühr für die Verpflegung den Eltern entweder als Verpflegungspauschale oder inbegriffen in eine andere Pauschale, bzw. die Gebühr für die Tageseinrichtung, in Rechnung gestellt werden.
 - Bei der Abrechnung der Essen in bar werden erhaltene Essen einzeln für jedes Kind notiert und mit den Eltern in bar abgerechnet. Für die Eltern hat das den Vorteil, dass nur tatsächlich erhaltene Essen bezahlt werden. Für die Einrichtung ist diese Vorgehensweise jedoch mit einem sehr großen zeitlichen Aufwand verbunden. Zu berücksichtigen sind hier beispielsweise Zeiten für die Erfassung der Essensteilnahme der Kinder, die Rechnungsstellung und die Abwicklung mit den Eltern, sowie auch die Weiterleitung/Verwaltung der eingesammelten Gelder.
- **Bestellsystem:**

Unterschiede in der Kita bestehen auch hinsichtlich des Bestellsystems. Die Essensauswahl und Essensbestellung erfolgt als Gruppenbestellung eines Menüs durch die Einrichtungsleitung, Erzieher oder eine hauswirtschaftliche Fachkraft aus den Vorschlägen des Caterers. Bei Caterern mit speziellen Menüplänen für Kinder, kann es auch sein, dass der Caterer das Menü vorgibt. Meist ist für die Eltern keine kurzfristige Stornierung des Essens möglich.

- **Neben einer Regelung zum Umgang mit mitgebrachten Speisen und Muttermilch sollte in der Kita auch eine Regelung zum Umgang mit Säuglingsmilchnahrung und Brei vorliegen.**

Ausführliche Informationen dazu, was bei der Zubereitung von Säuglingsmilchnahrung aus Pulver und Brei in der Kita zu beachten ist, finden Sie im DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder auf Seite 23 ff unter Säuglingsmilchnahrung und Brei in der Tageseinrichtung.

- **Im Unterschied zur Schulverpflegung muss im Bereich der Kitaverpflegung der Umgang mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten geregelt werden.**

Nähere Informationen hierzu erhalten Sie bei den folgenden „Ergänzungen zu den Unterschieden zur Schulverpflegung“ unter „Umgang mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten“.

7. Ergänzungen zu den Unterschieden zur Schulverpflegung

a. Umgang mit mitgebrachten Speisen und Muttermilch

Die Einrichtung bzw. der Träger einer Kindertageseinrichtung trägt die volle Verantwortung für das im Rahmen der Kitaverpflegung ausgegebene Essen, sofern dieses die Schwelle zur „Großküche“ überschreitet. Hierzu gehören auch Muttermilch, Breie und andere Speisen, die die Eltern in die Kita mitgeben und die dort vor dem Verzehr erwärmt werden. Aus diesem Grund sollten Einrichtungen klare Regeln zum Umgang mit Muttermilch und mitgebrachten Speisen fixieren und einen entsprechenden Handlungsleitfaden an Eltern und Erzieher ausgeben. Dieser sollte neben Regelungen zum Umgang auch beinhalten welche Speisen in der Einrichtung gestattet sind. Ein Handlungsleitfaden sorgt für Klarheit und verhindert damit Uneinigigkeiten innerhalb des Erzieherteams. Darüber hinaus erleichtert er dem pädagogischen Personal das Auftreten gegenüber den Eltern bei Unstimmigkeiten.

Ein Handlungsleitfaden sollte Regelungen darüber beinhalten:

- Welche Lebensmittel in der Kita gestattet sind.
- Was bei der Herstellung im Elternhaus beachtet werden muss (z.B. sauberer Umgang, eventuelle Anforderungen an Verpackungsbehälter, Kennzeichnung z.B. Name, Inhalt, Datum).
- Wie die Speisen in die Kita transportiert werden (ggf. Transport in der Kühltasche zur Einhaltung der Kühlkette).
- Wer das Essen in Empfang nimmt. Der Empfänger sollte bei Entgegennahme eine Sicht-, Geruchs- und Temperaturkontrolle durchführen und die Ergebnisse dokumentieren. Darüber hinaus sollte sich der Empfänger bei der Entgegennahme per Sichtkontrolle davon überzeugen, dass der Lieferant (die Eltern) einen hygienisch einwandfreien Eindruck macht.
- Wie mit den Speisen in der Kita verfahren wird. Z.B. sofortige Lagerung an einem geeigneten Ort beispielsweise in separatem Kühlschrank.
 - Wie die Erwärmung der Speisen erfolgt (z.B. wer das Essen erwärmt und auf welche Weise). Zu beachten ist hierbei auch der Zeitpunkt der Erwärmung, da fertig erwärmte Speisen nicht für längere Zeit warm gehalten werden sollten.
 - Wie mit Speiseresten verfahren wird. Diese sollten entsorgt und nicht wieder aufgewärmt werden.

→ Zu beachten bei der Verpflegung mit von daheim zubereitetem Mittagessen ist, dass je nach Art der Erwärmung und Anzahl der zu erwärmenden Essen nicht garantiert werden kann, dass alle Kinder gleichzeitig ihr Essen bekommen.

Möchte eine Kita den Eltern die Gabe von Muttermilch in der Einrichtung ermöglichen, sollte auch hier aus Haftungsgründen, der Umgang mit der Muttermilch im Elternhaus und in der Kita klar geregelt sein. Empfehlungen hierfür erhalten Sie unter www.fitkid-aktion.de in der Rubrik Wissenswertes im Bereich Kinderernährung / Säuglinge / Muttermilch in der Kita.

b. Umgang mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten

Allergien nehmen in den letzten Jahren zu, treten aber im Bereich Lebensmittel viel seltener auf, als die breite Öffentlichkeit glaubt. Von einer Lebensmittelallergie sind bis zu 8% der Kinder betroffen. Bei Babys und jüngeren Kindern treten meist Allergien auf Grundlebensmittel wie Kuhmilch, Hühnerei, Fisch, Soja, Weizen oder Nüsse auf. Allergien in diesem Alter bilden sich in der Regel aber bis zum Schuleintritt zurück. Unverträglichkeitsreaktionen auf in Lebensmitteln verwendete Zusatzstoffe oder natürlich vorkommende Inhaltsstoffe kommen bei Säuglingen und Kleinkindern sehr selten vor.

Bei älteren Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen tritt eine Lebensmittelallergie dagegen häufig bedingt durch eine Pollenallergie auf. In diesem Fall führen Kreuzreaktionen zu einer Reaktion des Körpers auf bestimmte Lebensmittel z.B. Obst, Gemüse oder Nüsse, bei denen sich die Allergene ähneln. Außerdem kommen im Jugendlichen- und Erwachsenenalter auch häufiger Lebensmittelunverträglichkeiten vor.

Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten der Kinder müssen im Alltag in der Kita berücksichtigt werden. Im Eingangsgespräch mit den Eltern ist dieser Aspekt von der Kindertageseinrichtung anzusprechen. Liegt bei einem Kind eine Allergie und/oder Lebensmittelunverträglichkeit vor, ist eine ärztliche Bescheinigung erforderlich. Dieses Attest wird in Kopie in der Akte des Kindes in der Einrichtung abgelegt. Darüber hinaus sind mit den Eltern entsprechende Handlungsanweisungen abzustimmen.

Ein Informationsblatt zur Allergie/Lebensmittelunverträglichkeit des Kindes sollte folgende Punkte enthalten:

- Name des Kindes,
- Gruppe des Kindes,
- Form der Allergie/Lebensmittelunverträglichkeit,
- Auflistung der zu vermeidenden Lebensmittel/ Lebensmittelinhaltsstoffe,
- ggf. eine Auflistung von „Ersatz-Lebensmitteln“, die vertragen werden und in der Einrichtung deponiert werden können,
- Informationen zu Erstmaßnahmen im Notfall (nach Rücksprache mit den Eltern),
- Telefonnummer einer Ansprechperson (z.B. der Eltern),

Diese Informationen müssen gut sichtbar für alle betreuenden und verantwortlichen Personen der Tageseinrichtung aufgelistet werden. Dazu gehört neben den pädagogischen Fachkräften auch das Küchenpersonal.

(Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. 4. Auflage, Bonn (2013), Seite 20)

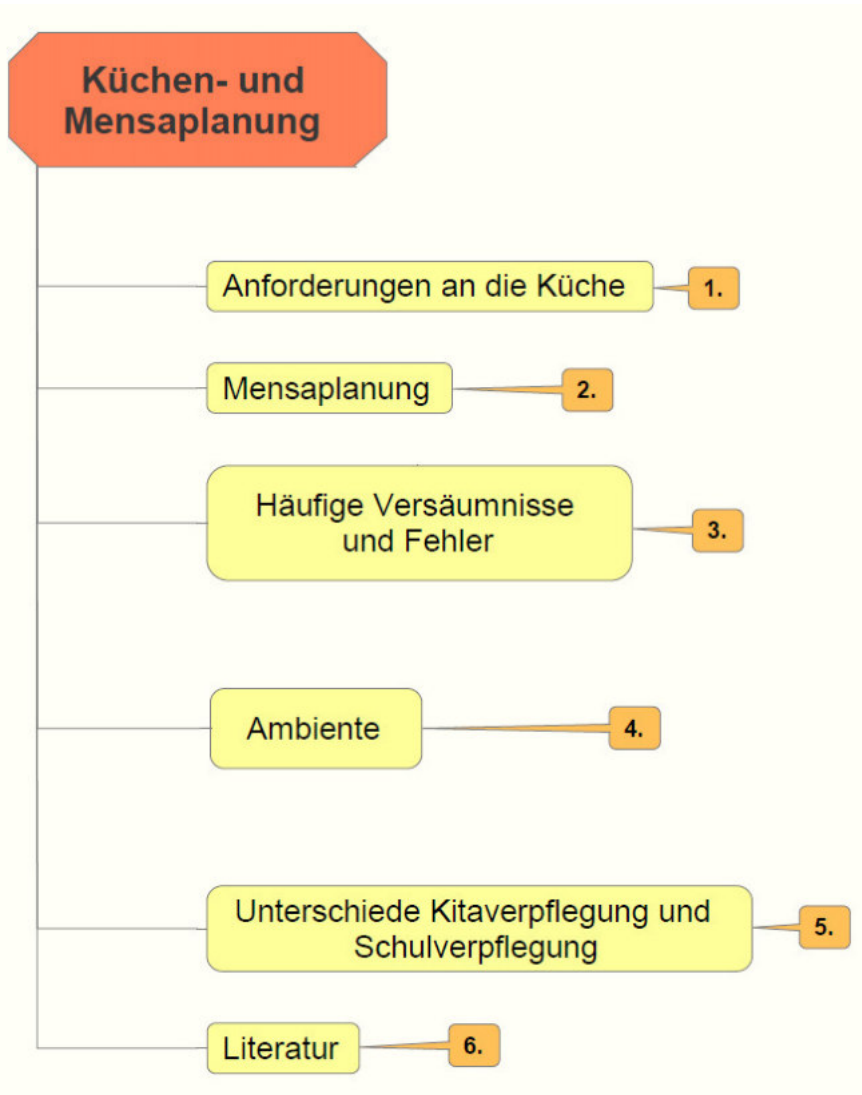
Grundsätzlich sollte betroffenen Kindern eine Teilnahme am Mittagessen ermöglicht werden. In diesem Zusammenhang muss mit dem Caterer bzw. der Küche geklärt werden, ob dies realisierbar ist. Darüber hinaus empfiehlt sich die Lagerung einer Notfallration z.B. in Form eines Tiefkühlmenüs in der Kita, um mögliche Pannen bei der Belieferung durch den Caterer zu beheben. Für den Fall, dass eine sichere Teilnahme an der Mittagsverpflegung nicht möglich ist,

müssen Regelungen mit den Eltern getroffen werden, z.B. darüber, ob diese eine Mittagsmahlzeit für das Kind in die Einrichtung mitbringen dürfen. Sprechen Sie sich hierfür auch unbedingt mit Ihrem zuständigen Veterinäramt ab.

Die Berücksichtigung von Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten beschränkt sich jedoch nicht nur auf die Mittagsverpflegung. Der Umgang mit diesem Thema sollte auch für alle weiteren Verpflegungssituationen wie beispielsweise bei Festen mit/ohne Eltern, Geburtstagskuchenspenden, Ausflügen oder für das pädagogische Kochen geklärt werden. Zur Information der Eltern, wie bei solchen Anlässen in der Kita mit dem Thema Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten umgegangen wird, empfiehlt sich die Erstellung oder Nutzung eines entsprechenden Informationsblatts. Ein Beispiel dafür („Informationsblatt für Eltern zum Umgang mit Allergien / Lebensmittelunverträglichkeiten in Kitas“) sowie weitere Informationen, Hilfestellungen, Checklisten und Praxisbeispiele können über die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg bezogen werden oder gibt es zum Download unter: www.dge-bw.de/allergenkennzeichnung.html

8. Literatur

- BLE Bonn: Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen (2006)
Unter:
<http://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/051005.pdf>,
(eingesehen am 09.09.20131)
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 4. überarbeitete Auflage, Bonn (2013)
- Vollwertige Schulverpflegung – Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme
Zu bestellen unter: www.schuleplussessen.de
- aid infodienst e.V.: Planung kleiner Küchen in Schulen, Kitas und Heimen. (2007)
Zu bestellen unter: www.aid-medienshop.de
- aid infodienst e.V.: Verpflegungssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung
Zu bestellen unter: www.aid-medienshop.de
- aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz, Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Essen und Trinken in Schulen. 2., überarbeitete Auflage, Bonn (2010)
Zu bestellen unter: www.aid-medienshop.de
- Steinel, M.: Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Praxisorientierte Methoden für Profis und Einsteiger, Verlag neuer Merkur GmbH, München, 2008
ISBN-Nr.: 978-3-937346-45-8
- Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) Dortmund: Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätte und Ganztagschulen, 2006
- Entscheidungshilfen und Checklisten finden Sie
 - auf der Homepage der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern
www.schulverpflegung.bayern.de
 - auf der Homepage der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Rheinland-Pfalz
www.schulverpflegung.rlp.de
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. 4. überarbeitete Auflage, Bonn (2013)
- Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie – BIPS GmbH (Hrsg.): „Wenn Essen krank macht“ – Umgang mit Diäten in der Kita. Stand: 2006
- Rechtsformen gesunder Schulverpflegungsangebote. Lehrstuhl für öffentliches Recht Universität Bayreuth. http://www.beos.uni-bayreuth.de/resources/Rechtsformen_gesunder_Schulverpflegungsangebote.pdf.
(eingesehen am 13.2.2014)



1. Welche grundsätzlichen Anforderungen an eine Küche müssen, unabhängig vom Verpflegungssystem, erfüllt werden?

- Planung unter Berücksichtigung der für Schulküchen geltenden Gesetze, Verordnungen und Normen (z.B. Arbeitsstättenverordnung (Arb StättV), Hygienevorschriften (siehe Kapitel 7 Hygiene), Technische Regeln und Anforderungen)
- Funktionsbereiche (Größe und Ausstattung abhängig von Verpflegungssystem und Essensteilnehmerzahl)

Funktionsbereich	Mischküche (Zubereitungsküche)	Cook & Chill und Tiefkühlkost (Regenerierküche)	Warmverpflegung (Ausgabe- bzw. Verteilerküche)
Warenannahme	✓	✓	✓
Lagerraum (Trockenlager)	✓	✓	✓
Kühl-/ Tiefkühlmöglichkeit	✓	✓	✓
Vorbereiten	✓	○	○
Zubereiten	✓	✓	○
Speisenausgabe	✓	✓	✓
Spülen / Reinigen	✓	✓	✓
Entsorgung	✓	✓	✓
Büro	✓	✓	✓
Sanitärräume / Umkleide für Personal	✓	✓	✓


- Bildung von Waren- und Geschirrkreislaufsystem
 - Trennung von reinen und unreinen Bereichen, wenn räumliche Trennung nicht möglich, dann unbedingt zeitlich trennen
- Gute Anbindung von Küche und Speisenausgabe
 - Küchenräume möglichst auf einer Ebene, sonst mit Fahrstuhl verbinden
- Trennung von Küche und Speiseraum (Gerüche, Lärm)
- Für ausreichende Ab- und Zuluft sorgen. Regeneriergeräte mit aufgesetzter Abzugshaube ersetzen nicht die Umluft im ganzen Raum
- Ausreichende Anzahl an Doppelspül- und Handwaschbecken an gut zugänglichen Stellen
 - jeweils mit Warm- und Kaltwasserzufuhr
 - Handwaschbecken mit Einhandbedienung oder berührungsfreier Bedienung
 - gesondertes Ausgussbecken aus korrosionsfestem Material für Wischwasser
- Sichtverbindung nach außen → Fenster

- Höhe der Küchenräume von Grundfläche des Raumes abhängig:
< 50qm → 2,50m Höhe; >50 qm → mind. 2,75m Höhe
- Einschubhöhe der Regeneriergeräte an Körpergröße der Mitarbeiterinnen anpassen. Bei Überkopfarbeiten Gefahr von Verbrühungen
- Fußbodenbelag: rutschhemmend, wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen, keine Stolperstellen, ausreichend belastbar, widerstandsfähig gegen chemische Verbindungen (z.B. Reinigungsmittel)
→ rutschhemmende Fliesen oder spezielle Kunststoffbeläge
- Beleuchtung der Größe des Raumes anpassen
- Wände und Decken hell, glatt, wasserundurchlässig, leicht zu reinigen
- Im Spülbereich müssen die Wände bis zu der zu erwartenden Verschmutzungshöhe leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein → gut geeignet sind Fliesen
- In Spülküche für Ab- und Zuluft sorgen
- Lüftungsöffnungen, Türen und Fenster: hell, glatt, leicht zu reinigen, mit abnehmbaren, reinigungsfähigen Insektenschutzgittern
- Alle Wasserablaufstellen mit Siphon
- Schlammfang und Fettabscheider sind Pflicht für Produktionsküchen (auch für Küchen in denen die Speisen nur regeneriert werden)
- Geräte, die für Großküchen geeignet sind, einsetzen (haushaltsüblichen Geräte sind für Großküchen nicht geeignet!)
- Arbeitsgeräte: leicht zu reinigen, technisch einwandfrei, nicht aus Holz und nicht aus Melaminharz
- Behälter in GastroNorm-Maß (Maßgröße aus der Gastronomie) erlauben ein systematisches und rationelles Arbeiten
- Oberflächen (z.B. Schränke, Arbeitsplatten, Spüle): glatt, leicht zu reinigen, abwaschbar
- Abfallbehälter mit Deckel
 - Abfall bis zur Entsorgung an für Unbefugte nicht zugänglicher Stelle außerhalb des Produktions- und Ausgabebereichs lagern (evtl. abschließbar) Biomüll und Speisereste sind ggf. gekühlt zu lagern
- Sanitärraum und Umkleieraum (für Personal zum Umziehen und zum Aufbewahrung von Straßenkleidung und persönlichen Gegenständen)



- ✓ Planen Sie flexibel, damit bei Bedarf ergänzt werden kann bzw. damit eine Anpassung an veränderte Erfordernisse ohne großen Aufwand und baulichen Veränderungen möglich ist (z.B. bei Umstellung von Warmverpflegung auf Cook&Chill – Strom- und Wasserversorgung, Lüftung, Stellflächen und Anschlüsse für Konvektomaten, Kühlschränke / Kühlraum). Ein Nachrüsten ist oftmals nicht mehr möglich oder mit sehr hohen Kosten verbunden
- ✓ Planen Sie sowohl bei einer Verteilerküche als auch Regenerierküche die Möglichkeit zur Zubereitung von kleinen Gerichten, Salaten oder Dessert ein. Damit kann das Angebot im Bedarfsfall ergänzt und erweitert werden
- ✓ Planen Sie im Bereich der Warenannahme / -anlieferung einen Bereich ein,
 - in dem die angelieferte Ware ausgepackt werden kann und Umverpackungen direkt entsorgt werden können (Trennung von reinem / unreinem Bereich!)
 - in dem die Anlieferung der Speisen dokumentiert werden kann

- ✓ Planen Sie bei Warmverpflegung (Ausgabeküche) einen Zweiplattenherd mit ein, damit Speisekomponenten nacherwärmt werden können
 - ✓ Sorgen Sie durch fahrbare Geräte und Arbeitstische für Flexibilität
 - ✓ Geräte bevorzugen, die für unterschiedliche Garverfahren geeignet sind
 - ✓ Anschaffen von zwei kleineren Geräten erlaubt:
 - zeitversetztes, flexibles Arbeiten, dadurch kurze Warmhaltezeiten der Speisen,
 - bei Geräteausfall steht noch ein Gerät einsatzbereit zur Verfügung
 - ✓ Achten Sie bei der Anschaffung von Geräten auf Benutzerfreundlichkeit (einfache Bedienung, leicht zu reinigen)
 - ✓ Bei der Anschaffung von gebrauchten Geräten:
 - klären, ob diese eine gute Energieeffizienz aufweisen,
 - unbedingt vor Inbetriebnahme auf Funktions- und Betriebssicherheit überprüfen lassen (BGVA3 / VDE-Vorschriften)

 - ✓ Bei der Küchenplanung einen Fachmann zur Beratung hinzuziehen
 - Praxisbegleiter Kita- und Schulverpflegung BW
 - Verband der Fachplaner Hotellerie-Gastronomie-Gemeinschaftsverpflegung e.V. bietet unter www.vdfnet.de/Mitgliedschaft.476 eine Übersicht über Berater
-  ✓ In die Küchenplanung unbedingt auch Caterer / Köche / Mensapersonal oder andere mit Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung einbeziehen
- ✓ Vor Baubeginn unbedingt mit dem Veterinäramt abklären, ob die Planung den Vorgaben entspricht; ggf. Änderungen in Küchenplan aufnehmen



Sie haben sich für Warmverpflegung entschieden; trotzdem ist in Ihrer Küchenplanung Platz für Herde bedacht worden, ebenso ist die Strom- und Wasserversorgung entsprechend ausgelegt.

Sie sind mit der Warmverpflegung nicht zufrieden und überlegen sich, auf Cook&Chill oder Tiefkühlkost umzusteigen. Dank der umsichtigen Planung haben Sie genügend Platz für die notwendigen technischen Gerätschaften, auch die erforderlichen Strom- und Wasseranschlüsse sind vorhanden.

2. Mensaplanung



- ✓ Planen Sie eine Abtrennung von Küchen- und Mensabereich ein, z.B. einen Rollladen oder eine Schiebetür, so kann die Mensa als Raum auch ohne Küchennutzung für Veranstaltungen genutzt werden
- ✓ Leiten Sie den Gästestrom möglichst kreuzungsfrei durch die Mensa: geben Sie klar vor, wo man sich anstellt, wo man den Ausgabebereich verlässt und wo der Rücklauf erfolgt
- ✓ Passen Sie die Länge der Ausgabetheke an Ihr Verpflegungsangebot an
- ✓ Planen Sie Stellflächen und Anschlüsse für das Abrechnungssystem ein (Scanner, Monitor)
- ✓ Denken Sie bei der Planung und Ausstattung an Lärm- und Schallschutz, diese sind sehr kostenintensiv. Aber auch Bilder auf Leinwänden, Trennwände, Vorhänge und Pflanzen könnten die Lautstärke resorbieren (achten Sie dabei auf Hygienevorschriften, halten Sie Rücksprache mit Ihrem zuständigen Veterinäramt!)
- ✓ Die Ausstattung kann eine Lärmquelle sein: Metall-Stühle, die über den Boden rutschen, Tablett ohne Gummi-Auflagefläche, die auf Tische knallen,...
- ✓ Mensamöbel sind zeitgemäß und schülergerecht auszuwählen: z.B. Stühle in verschiedenen Farben und Tische, die verschiedene Stellmöglichkeiten bieten
- ✓ Planen Sie auch Fläche und Anschlüsse (Strom, Wasser) für einen Trinkwasserspender ein
- ✓ Stimmen Sie die Höhe der Tablett-Rutsche auf die Körpergröße Ihrer Mensagäste ab; achten Sie auch bei Bestell-Terminals auf eine benutzerfreundliche Anbringung in einer für alle erreichbaren Höhe
- ✓ Achten Sie auf ein ansprechendes, wenn möglich dem Alter der Essensteilnehmer entsprechendes Ambiente
- ✓ Fahrbare Ausgabetheken lassen Flexibilität zu
- ✓ Geben Sie Schülern Gestaltungsspielraum bei der Mensa
- ✓ Bunte Bilder (z.B. Schülerarbeiten) sorgen für ansprechende Farbakzente
- ✓ Die Wände sind mit freundlichen, hellen Farben zu gestalten. Beachten Sie dabei die Wirkung der Farben: blau wirkt kühl, grün wirkt natürlich und ruhig, gelb wirkt anregend und leuchtend, rot wirkt kraftvoll, aber auch beunruhigend
- ✓ Achten Sie auf eine entsprechende Belüftung:
 - damit die Essenserüche nicht in der Mensa „hängen bleiben“,
 - dass auch im Sommer ein angenehmes Raumklima herrscht
- ✓ Helle, freundliche Räume mit Blick ins Freie wirken einladend
- ✓ Ausreichend Platz für Jacken und Taschen einplanen; am besten eine Garderobe und ein großes Regalsystem vor der Mensa oder an einer Wand in der Mensa. Hier können Jacken aufgehängt und Taschen abgestellt werden. In der Mensa werden diese schnell zu Stolperfallen
- ✓ Ausreichende Gangbreite, damit Schüler ihr Tablett sicher an ihren Platz tragen können
- ✓ Schaffen Sie eine Außensitzfläche, damit Schüler im Sommer auch draußen essen können
- ✓ Schaffen Sie für ältere Mensa-Gäste eine Rückzugsmöglichkeit, z.B. über einen abgetrennten oder separaten Essbereich. Besonders positiv wirkt sich auch eine Nutzung außerhalb der Pausenzeit aus (z.B. als Kaffee-Lounge)
- ✓ Stimmen Sie Ihre Planungen mit Ihrem zuständigen Veterinäramt ab

3. Häufige Versäumnisse und Fehler

- Entscheidungskriterium sind die Anschaffungskosten. Kriterien wie Bedienungsfreundlichkeit, Betriebskosten, Nutzungsdauer, Garantie- und Serviceleistungen des Herstellers werden in die Entscheidungen nicht mit einbezogen
- Verkehrsflächen und Durchgangsbreiten in Küche und / oder Mensa sind zu gering
- Es gibt keine Umkleide, keinen Aufenthalts- und Sozialbereich für das Küchenpersonal
- Es gibt keinen Arbeitsbereich für die Küchenleitung (Schreibtisch, Telefon, PC)
- Für Reinigungsmittel, Küchenbedarf, Getränke und Leergut, Servietten usw. ist zu wenig Lagerraum vorhanden
- Anzahl von Handwasch- und Spülbecken ist zu gering und / oder die Lage ist ungünstig
- In der Küche sind keine Bodenabläufe im Fußboden vorgesehen
- Aufwändige Reinigung von Küchengeräten, Arbeitsflächen, Abfallbehältern, Fußböden und Wandflächen (ungeeignete Anordnung, zu geringe Abstände zwischen Geräten, geringer Abstand zum Boden, schwer zugängliche Ecken)
- Hohe Raumtemperaturen und Luftfeuchtigkeit in Küche und Spülbereich durch falsche Bemessung des Lüftungssystems
- Zu wenig Arbeitsfläche
- In Verteilerküchen zu wenig Lager- und Stauraum (Geschirr, Servietten, Dekomaterial, Reinigungsmittel, Getränkeflaschen etc.)
- Küchenplanung erlaubt keine Flexibilität in Hinblick auf verschiedene Verpflegungssysteme
- Kreuzungspunkte im Arbeitsablauf in der Küche, bei der Essensausgabe und beim Gästefluss in der Mensa
- Fehlende Ablagemöglichkeit für Jacken und Schultaschen und eine zu geringe Gangbreite sorgen für Stolperfallen
- Keine Stellflächen für Geschirr-Rückgabe-Wagen in der Mensa
- Keine oder zu wenige Behälter für Abfälle und Mülltrennung in der Mensa
- Hoher Geräuschpegel in der Mensa durch fehlende Schalldämmung
- Intensive Essenserüche in der Mensa durch fehlende, falsch ausgelegte oder, falsch platzierte Belüftung
- Unangenehme Atmosphäre durch fehlende Gastorientierung

4. Ambiente in der Schulverpflegung

- Das Ambiente spielt eine große Rolle bei der Akzeptanz von Schulverpflegung: die Gestaltung der Umgebung, die Essatmosphäre und die sozialen Kontakte in der Mensa sind für Schüler entscheidende Kriterien für die Akzeptanz von Schulverpflegung.
- Ein für Schüler ansprechend gestalteter Essensraum ist eine wichtige Grundlage; hier kann über Kunst-Angebote oder Projekte rund um das Thema „Wir verschönern unsere Mensa!“ aktiv mit Schülern die Mensa gestaltet werden
- Die unterschiedlichen Bedürfnisse der verschiedenen Altersklassen sind zu berücksichtigen: jüngere Schüler essen gerne gemeinsam als Tischgemeinschaft, ältere hingegen stellen sich die ideale Mensa als Aufenthaltsort mit Lounge-Charakter vor
- Der direkte, freundliche Kontakt zum Ausgabepersonal ist für Schüler eine Grundvoraussetzung, um gerne und oft in die Mensa zu gehen; Schüler möchten direkt angesprochen werden
- Selbstverständlich sollte das Ausgabepersonal auf Schülerwünsche eingehen; z.B. die Komponenten getrennt anrichten, wenn ein Schüler die Sauce nicht über den Kartoffeln möchte, sondern daneben



- ✓ Eine angenehme Ess-Atmosphäre für alle Beteiligten kann über das Einführen einer Mensa-Ordnung geschehen: An dieser Mensa-Ordnung sind Vertreter aller Interessensgruppen zu beteiligen; auf kleinen Aufstellern direkt an den Tischen ist sie für jeden Gast gut einzusehen.

5. Unterschiede Kitaverpflegung und Schulverpflegung

Weitere Anforderungen an die Küche

- Grundsätzlich berücksichtigen dass eine evtl. Mitnutzung als Kinderküche möglich ist (unter Einhaltung bestimmter Vorgaben, wie zeitliche Trennung der Nutzung von der Nutzung für die Gemeinschaftsverpflegung und z.B. Klärung der Reinigung) oder besser: bei Neuplanung im Bereich Kita eine zusätzliche Küche für pädagogisches Kochen einplanen
- Im Gegensatz zur Schule ist in der Kita oft eine hauseigene Verteilung nötig, da der Speiseraum nicht immer an die Küche angebunden ist und eine Verteilung der Essen in die Gruppen erfolgen muss. Für die hauseigene Verteilung wird in der Regel ein Servierwagen verwendet, daher ist auf eine ausreichende Gangbreite und Abstellmöglichkeit zu achten
- Im Vergleich zur Schule fällt durch die Essensausgabe in Form einer Tischgemeinschaft in der Kita mehr Geschirr an (Vorlegebesteck, Anrichtegeschirr, Transportbehälter,...). Hierfür sollte genügend Grundfläche eingerechnet werden (als Stauraum, für Verteilung und die Transportbehälter)
- Berücksichtigen Sie bei der Wahl von Geschirr und Besteck das Alter der Kinder. Unter Umständen müssen unterschiedliche Ansprüche berücksichtigt werden (z.B. ist für Essanfänger Besteck mit dickeren Griffen besser geeignet, für „ältere“ fortgeschrittene Esser ist dagegen ein normales Kinderbesteck ausreichend). Hinsichtlich des Einsatzes von Plastikgeschirr ist auf eine Eignung für die Gemeinschaftsverpflegung zu achten

Mensaplanung

- In der Regel gibt es in Kitas keine klassische Mensaküche mit Ausgabetheke (Essensausgabe: Tischgemeinschaft) sondern einen Speiseraum, der abhängig von der Einrichtung entweder direkt an die Küche anschließt oder auch ein Stück entfernt ist oder die Essenseinnahme findet im Gruppenraum statt
- Aufgrund der Essensausgabe in Tischgemeinschaft entfallen in der Kita die Ausgabetheke, Stellflächen und Anschlüsse für Abrechnungssysteme (Scanner, Monitor), Bestellterminals und die Tabletrutsche
- Hinsichtlich Planung und Ausstattung ist an altersgerechtes Mobiliar wie Tische und Stühle zu denken. Sowohl Kinder als auch Fachkräfte sollten die Möglichkeit haben am Tisch in angemessener Höhe und Tiefe Platz zu nehmen. Im Kleinkindbereich sollten Kinder die Möglichkeit haben sich beim Sitzen mit den Füßen zu stabilisieren. In diesem Bereich sollte auch für Fachkräfte eine ergonomische Sitzgelegenheit vorhanden sein, damit Kinder bei Bedarf auch auf dem Schoß gefüttert werden können
- Gut zu reinigendes Mobiliar und entsprechenden Bodenbelag berücksichtigen
- Auf ausreichende Gangbreite im Essbereich achten, damit der Servierwagen durchkommt

- Im Gegensatz zur Schulverpflegung muss kein Platz für eine Garderobe / Jacken berücksichtigt werden. Sinnvoll wäre jedoch Platz für Rucksäcke / Taschen einzuplanen, sofern Kinder ihre Pausenverpflegung selbst mitbringen
- Ggf. sinnvoll wäre eine Möglichkeit zum Kühlen mitgebrachter Speisen bis zum Verzehr (z.B. wenn Vor- oder Nachmittagsimbiss in die Einrichtung mitgebracht werden)
- Sinnvoll wäre im Kleinkindbereich in der Nähe des Essbereichs eine Möglichkeit Speisen bei Bedarf zu Erwärmen
 - Gestaltung des Speiseraums und Ambiente analog Schulverpflegung
 - Wie bei der Schulverpflegung sollten Sie Ihre Planungen mit dem Veterinäramt abstimmen

Häufige Versäumnisse und Fehler

Zusätzlich zu den bei der Schulverpflegung genannten Versäumnissen und Fehlern, fallen in Kitas folgende Punkte auf:

- Vor allem in älteren Einrichtungen: keine geeignete Küche und / oder Küchengeräte. Haushalts- statt Gastronomiestandard z.B. bei der Spülmaschine
- Servierwagen nicht stabil genug (kritisch sind hier Übergänge im Türbereich). Sinnvoll wäre ein Wagen mit großen Rädern, je nach Entfernung zur Küche ggf. ein Warmhaltewagen
- Kein angemessener Essbereich. Zum Beispiel wäre im Kleinkindbereich eine Trennung von Gruppenraum und Essbereich sinnvoll, da in diesem Alter noch viel Essen zu Boden fällt und dieser in Folge dessen in der Regel nach dem Essen feucht gereinigt werden muss

Ambiente

- Ambiente ist für Akzeptanz der Verpflegung in Kitas weniger wichtig und spielt eine untergeordnete Rolle, da der Essbereich meist in die „Wohlfühl- / Aufenthaltsräume“ der Kinder integriert ist
- Essatmosphäre ist jedoch einer der prägenden Faktoren von Mahlzeiten, sie ermöglicht Kindern das soziale Miteinander und den Genuss von Mahlzeiten zu erlernen
- Essatmosphäre wird beeinflusst von der Gestaltung des Essbereichs, den Essenszeiten und der Unterstützung durch pädagogische Fachkräfte beim Essen
- Essbereich wird im Rahmen der pädagogischen Arbeit mit den Kindern gestaltet

6. Literatur

- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Essen und Trinken in Schulen. 2., überarbeitete Auflage, Bonn (2010)
Zu bestellen unter: <http://shop.aid.de/3839/essen-und-trinken-in-schulen>
- Steinel, M.: Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Praxisorientierte Methoden für Profis und Einsteiger, Verlag neuer Merkur GmbH, München, 2008
ISBN-Nr.: 978-3-937346-45-8
- KVJS-Ratgeber: Ausstattung von Kleinkindeinrichtungen, Stand Januar 2013
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL):
Verpflegungskonzepte in Schulen, 1. Auflag, Berlin, 2014
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. 5. Auflage, 2. Korrigierter Nachdruck, Bonn (2015)

Anforderungskatalog Leistungsbeschreibung

Allgemeines

1.

Pflichtbereiche
Anforderungskatalog

2.

Optionale Themen
Anforderungskatalog

3.

Beispiele
Leistungsbeschreibungen
Schule

4.

Übersicht Anforderungskatalog -
Leistungsbeschreibung

5.

Unterschiede Kitaverpflegung und
Schulverpflegung

6.

Beispiele
Leistungsbeschreibungen Kita

7.

Literatur

8.

1. Allgemeines

Wie gehen wir vor?

- Der Anforderungskatalog ist eine Sammlung der Anforderungen an Art und Umfang der Verpflegungsleistung
- Der Anforderungskatalog orientiert sich an der IST-Situation und wird am Runden Tisch erstellt
- Vom Auftraggeber (z.B. Schulträger) wird auf der Basis des Anforderungskatalogs eine Leistungsbeschreibung erstellt
- Die Leistungsbeschreibung ist Teil der Ausschreibungsunterlagen. Bei einer Ausschreibung muss für die Leistungsbeschreibung eine Wertungsmatrix mit erarbeitet werden. Dazu zählt die Angabe der prozentualen Gewichtung z.B. von Preis und Qualität. Bei „relativen Leistungsangaben“ muss eine Bewertungsmatrix erstellt werden. Zum Beispiel kann bei freier Entscheidung des Vorbestellzeitpunktes durch den Bieter für einen Zeitraum bis 2 Wochen vorher, eine andere Punktzahl vergeben werden als für einen Zeitraum bis 9 Uhr am selben Tag. Für „absolute“ Leistungsangaben, z.B. „die Vorbestellung erfolgt bis 9 Uhr am selben Tag“ wird keine Bewertungsmatrix benötigt
- Öffentliche Auftraggeber sind bei der Vergabe von Aufträgen an das Vergaberecht gebunden. Rechtsgrundlage ist in Baden-Württemberg die Vergabe- und Vertragsordnung für Leistungen VOL/A 2009
- Öffentliche Auftraggeber wählen anhand des Vergaberechts die Vergabeart und schreiben die Leistung aus
- Abschließend werden die Angebote geprüft und bewertet und eine Entscheidung mit Vertragsabschluss getroffen

Welche allgemeinen Punkte sind zu beachten?

- Anforderungskatalog und Leistungsbeschreibung können erst erstellt werden, wenn die Entscheidung für ein Verpflegungskonzept bereits getroffen worden ist
- Je detaillierter die Leistungsbeschreibung ist, desto genauer kann das Angebot vom Anbieter erfolgen und desto einfacher sind die Vergleiche der abgegebenen Angebote
- Eindeutige Beschreibungen und Angaben, die keine Interpretationen zulassen, beugen späteren Missverständnissen vor
- Einerseits sollten die Anforderungen möglichst detailliert und genau beschrieben werden, andererseits sollte dem Anbieter auch Spielraum für die Ausgestaltung seines Angebots eingeräumt werden



- ✓ Genügend Zeit einplanen für das Erstellen des Anforderungskataloges, für die Leistungsbeschreibung, für das Vergabeverfahren, für die Bewertung inkl. Probeessen und die Entscheidungsfindung.
- ✓ Fragen Sie bei den potentiellen Lieferanten nach Referenzadressen und erkundigen Sie sich dort nach deren Erfahrungen.
- ✓ Eine Checkliste zur Durchführung von Probeessen finden Sie im Anhang.
- ✓ Das Probeessen sollte bei einem Kunden des Caterers im laufenden Betrieb stattfinden; so kann unter realen Bedingungen getestet werden.
- ✓ Bei Probeessen verschiedener Anbieter ist auf die Auswahl an Gerichten zu achten; ideal ist es, überall das gleiche Gericht zu testen; ein Testessen sollte eine Gemüsekomponekte, eine Stärkebeilage (Kartoffeln oder Reis) und eine Fleischportion enthalten; daneben sollte eine vegetarische Alternative getestet werden.
- ✓ Neben dem Probeessen ist auch eine Betriebsbegehung, evtl. gemeinsam mit einer Fachkraft, für die Auswahl sinnvoll.
- ✓ Achten Sie bei der Formulierung des Anforderungskataloges bzw. der Leistungsbeschreibung auf konkrete, definierte Begriffe, die gut zu überprüfen sind. Achten Sie darauf, bei „relativen“ Leistungsangaben darauf, eine Bewertungsmatrix zu erstellen. Ungeeignet sind Begriffe wie abwechslungsreich, gesund, schmackhaft. Vorschläge sind:
 - Speisenplanung in Anlehnung an die DGE-Qualitätsstandards → Nachweis der Einhaltung der Empfehlungen;
 - schmackhaftes Essen → regelmäßige sensorische Prüfung der Speisen mit der Bewertung mind. gut;
 - regionaltypische Kost → z.B. einmal pro Woche ist ein regionaltypisches Gericht anzubieten;
 - abwechslungsreich → Angabe des Speisenplanrhythmus in Wochen
- ✓ Die Forderung von regionalen Produkten ist nicht erlaubt (§97 GWB), da dies zu einer Benachteiligung von Bietern, die nicht aus der Region stammen, führen könnte.
- ✓ Beachten Sie bei Ihrer Ausschreibung die unterschiedlichen Steuersätze von Lebensmitteln (7%) und Dienstleistungen (19%).
- ✓ Unterscheiden Sie in der Leistungsbeschreibung die in den Bereich Kita- und Schulverpflegung möglichen Altersstufen (0-1 Jahre, 1-3 Jahre, 3-6 Jahre, 7-12 Jahre, 13-19 Jahre sowie Erwachsene), da diese unterschiedliche Bedürfnisse in Bezug auf Portionsgrößen und Darreichungsform haben.
- ✓ Wenn Kleinkinder zu verpflegen sind, kann auch der Einsatz von Gläschen-Nahrung in der Leistungsbeschreibung festgeschrieben werden;

Bei öffentlichen Auftraggebern - welche Vergabearten sind möglich?

Bei der Vergabe von Leistungen sind die Vorschriften der EU, des Bundes und des jeweiligen Bundeslandes, in dem die Ausschreibung stattfindet, zu beachten. Welches Ausschreibungsverfahren zur Anwendung kommt, wird unter anderem auch

durch die Auftragssumme bestimmt. Die aktuellen Wertgrenzen sind beim zuständigen Ministerium zu erfragen. Unterschieden werden:

- national: öffentliche Ausschreibung – beschränkte Ausschreibung mit oder ohne Teilnahmewettbewerb - freihändige Vergabe
- EU-weit: offenes Verfahren – nicht offenes Verfahren – Verhandlungsverfahren mit oder ohne Teilnahmewettbewerb

Welche Schritte gehören zum Vergabeverfahren?

Das Vergaberecht ist sehr umfangreich. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg verfügt nicht über Rechtsberater und kann keine rechtlichen Empfehlungen geben.

Um dennoch einen Eindruck vom Vergabeverfahren zu haben, sind im Folgenden die Paragraphen der VOL/A 2009 (www.landesrecht-bw.de) aufgelistet.

- §1 Anwendungsbereich
- §2 Grundsätze
- §3 Arten der Vergabe
- §4 Rahmenvereinbarungen
- §5 Dynamische elektronische Verfahren
- §6 Teilnehmer am Wettbewerb
- §7 Leistungsbeschreibung
- §8 Vergabeunterlagen
- §9 Vertragsbedingungen
- §10 Fristen
- §11 Grundsätze der Informationsübermittlung
- §12 Bekanntmachung, Versand von Vergabeunterlagen
- §13 Form und Inhalte der Angebote
- §14 Öffnung der Angebote
- §15 Aufklärung des Angebotsinhalts, Verhandlungsverbot
- §16 Prüfung und Wertung der Angebote
- §17 Aufhebung von Vergabeverfahren
- §18 Zuschlag
- §19 Nicht berücksichtigte Bewerbungen und Angebote, Informationen
- §20 Dokumentation

Mehr Informationen zu Vergabeverfahren finden Sie unter <http://www.service-bw.de> unter Eingabe von „Vergabe öffentlicher Aufträge“ im Suchfenster.

Nach der Entscheidungsfindung kommt es zu einem Vertragsabschluss. Es wird empfohlen, einen Rechtsbeistand hinzuzuziehen.

2. Pflichtbereiche Anforderungskatalog

Was muss für den Anforderungskatalog erarbeitet werden?

- Situationsanalyse zur Versorgungssituation (z.B. Anzahl der Schüler, Lehrer, Essensteilnehmerzahl, Verpflegungstage, Alter der Verpflegungsgäste, Ausgabesystem)
- Gestaltung der Kommunikation (z.B. Ansprechpartner an Schule, Anbieter, Teilnahme am „Runden Tisch“)
- Organisatorische Gestaltung (z.B. Ablauf, Öffnungszeiten, Reaktionszeit für Änderungen, Nachlieferung fehlender Komponenten)
- Bewirtschaftungsleistung:
 - Gestaltung der Bestellung, Stornierung, Anlieferung und Bezahlung
 - Gestaltung des Speisen-/Getränkeangebotes, Portionsgrößen
 - Speisenplanrhythmus, inkl. variable Gestaltung der Wochentage (z.B. nicht immer mittwochs Schnitzel)
 - Personal
 - Reinigung und Hygiene (Zuständig- und Verantwortlichkeiten)
 - Entsorgung (Essensresten, Verpackungsmaterial)
- Nutzungsbedingungen
 - Räumlichkeiten
 - Küchenausstattung
 - Kosten für Betrieb, Wartung, Reparaturen, Instandhaltung
 - Nutzung durch Dritte (Schulgemeinschaft / Schulträger / Schulfremde)

Der Anforderungskatalog ist die Grundlage der Leistungsbeschreibung. Er kann ggf. ausführlicher ausfallen als die Leistungsbeschreibung als Basis der Ausschreibung.

Was sollte in der Entscheidungs- und Vertragsphase berücksichtigt werden?

- Die im Vorfeld festgelegten Gewichtungen von z.B. Preis und Qualität inklusive der festgelegten Bewertungsmatrices
- Angaben zum Anbieter (z.B. Referenzen, Zertifikate, Umweltaudit)
- Probeessen anhand vorher festgelegter Bewertungsmatrix (z.B. Geschmack, Aussehen, Konsistenz, Temperatur, Geruch)
- Verpflichtungserklärung zur Tariftreue- und Mindestentlohnung der Mitarbeiter, ggf. eine Kalkulation, aus der die Entlohnung hervorgeht
- Rechtliche Ausgestaltung (Vertragslaufzeit, Kündigungsfrist und –gründe, Haftung, Sanktionen bei Nichteinhalten von einzelnen Punkte der Leistungsbeschreibung)

3. Optionale Themen im Anforderungskatalog

Welche Absprachen sind optional?

- Orientierung an oder Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards
- Berücksichtigung regionaler Produkte (Nachhaltigkeit). Zu beachten: Bei öffentlichen Ausschreibungen ist der Begriff „regional“ nicht erlaubt – Wettbewerbsverzerrung. Möglich sind „regionaltypische“ Gerichte bzw. Angaben zu Transportwegen.
- Einsatz von Produkten aus kontrolliert ökologischem Anbau. Zu beachten: In Ausschreibungen dürfen begrenzte Logos nicht gefordert werden, z.B. demeter oder Bioland. Möglich ist jedoch, deren Inhalte als Leistung zu beschreiben. x% Bio ist möglich, da Bio eine EU-Verordnung ist und für alle gleich gilt.
- Ausrichtung des Speisenplans an jahreszeitlichem Angebot
- Vegetarische Angebote
- Angebote für Diabetiker, Allergiker oder Essensteilnehmer mit Lebensmittelunverträglichkeiten
- Einsatz von Personal mit bestimmter Qualifikation
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung (z.B. regelmäßige Befragung der Essens- und Nicht-Essensteilnehmer)
- Vereinbarung zu Betriebsbesichtigungen

Vorschläge für die Formulierung von Leistungsbeschreibungen finden Sie, gegliedert nach Verpflegungssystemen, unter Punkt 4.

4. Beispiele von Leistungsbeschreibungen für:



- Beispiel Schule Mischküche - Produktion durch Förderverein S. 55
- Beispiel Schule Warmverpflegung S. 61
- Beispiel Schule Pausenverpflegung S. 65
- Beispiel Schule Cook & Chill und TK mit eigener Aufbereitung / Ausgabe S. 68
- Beispiel Kita Mischküche mit eigenem Personal S. 80
- Beispiel Kita Cook & Chill mit Aufbereitung und Ausgabe durch eigenes hauswirtschaftliches Personal S. 88
- Beispiel Kita Warmverpflegung S. 100

Legende

„○“: Dies ist Pflicht.

„□“: Das ist eine Wahlmöglichkeit.

„x“: In diesem Beispiel ausgewählte Möglichkeit.

Beispielsituation Mischküche – Produktion vor Ort durch Förderverein

Das Gymnasium beabsichtigt zu Beginn des neuen Schuljahres die Mittagsverpflegung umzustellen. Sie soll im Mischküchensystem vor Ort produziert und angeboten werden.

Derzeit besuchen 900 Schüler die Schule und werden von 80 Lehrern unterrichtet. Davon nehmen durchschnittlich 120 Schüler und 15 Lehrer am Mittagessen teil.

Die Versorgung erfolgt an 5 Tagen in der Woche (Montag-Freitag). Während der Schulferien wird kein Essen angeboten.

Die Produktion und Versorgung übernimmt der Förderverein der Schule mit eigenem Personal. Er trägt gleichzeitig die gesamte Verantwortung.

Täglich wird eine der Gemüse- und Stärkebeilagen in kbA-Qualität angeboten.

Die Räumlichkeiten werden dem Förderverein unentgeltlich zur Verfügung gestellt; ein Pachtvertrag zwischen Förderverein und Schule / Schulträger legt die genauen Nutzungsbedingungen und daraus entstehende Pflichten fest. Die Küche darf sowohl vom Förderverein als auch Schulgemeinschaft neben der Mittagsverpflegung auch für weitere Veranstaltungen der Schule genutzt werden.

Die Küchen- und Geräteausstattung entsprechen den Anforderungen einer Produktionsküche.

Das für die Bestellung und Bezahlung der Essen erforderliche Abrechnungssystem stellt der Schulträger zur Verfügung.

Nutzungsbedingungen

Räumlichkeiten:

- x Der Förderverein darf die Räumlichkeiten der Schule unentgeltlich nutzen;
- x Betriebskosten, Kosten für Instandhaltung, Wartung und Reparaturen werden vom Schulträger übernommen.
- x Veränderungen an Ausstattung und Equipment müssen vom Schulträger genehmigt werden.
- x Eine Fremdnutzung der Räume für Veranstaltungen ist nach Absprache mit dem Träger möglich.
- Die Räume dürfen ausschließlich für die Schulverpflegung genutzt werden.
- x Die Räume dürfen für schulische Sonderveranstaltungen genutzt werden.
- Die Räume dürfen nach Absprache außerschulisch genutzt werden.
- x Bei Fremdnutzung ist die Küchenleitung oder ein Stellvertreter anwesend.

Hygiene:

- x Der Förderverein ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften verantwortlich (incl. der gesetzlich vorgeschriebenen Schulungen und Unterweisungen der Mitarbeiter).
- x Ein betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept (nach HACCP) wird vom Förderverein erstellt.
- o Die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen muss in Form von regelmäßigen Kontrollen durch einen professionellen Dritten der Lebensmittelüberwachung überprüft werden.
- x Die Ergebnisse von Kontrollen durch das Veterinäramt sind unaufgefordert an den Schulträger weiterzuleiten.
- x Diese Festlegungen gelten auch bei Fremdnutzung.

Verpflegungssystem:

- x Zur Zubereitung der Speisen werden ausschließlich Lebensmittel mit niedrigem Conveniencegrad verwendet (Mischküche mit geringem Conveniencegrad).

Zusatzbedingung:

- x Täglich wird mindestens eine der Stärke- und Gemüsebeilagen in kbA- Qualität angeboten.

Personal und Kommunikation

- x Der Förderverein verpflichtet sich, eine Stammkraft und einen Stellvertreter als Ansprechpartner zu benennen.
- x Der Schulträger verpflichtet sich einen Ansprechpartner zu benennen.
- x Der Förderverein verpflichtet sich, regelmäßige Treffen mit Schulgemeinschaft und Träger durchzuführen. Diese Besprechungen finden statt:
 - 1x pro Monat
 - x 2x pro Halbjahr
 - 1x pro Schuljahr

Ansprechpartner	Telefon	Email
Stammkraft /Küchenleitung		
Stellvertretung / Küchenleitung		
Schulträger		

- x Der Förderverein verpflichtet sich für die Küchenleitung mindestens eine qualifizierte Fachkraft (z.B. Hauswirtschafter/in, Koch/Köchin, Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in) einzusetzen.
- x Der Förderverein übernimmt alle Aufgaben mit eigenem Personal und die gesamte Verantwortung.
- x Zu seinen Aufgaben gehören:
 - x Einstellung, Einarbeitung, Qualifikationen und Schulungen der Mitarbeiter
 - x Bestellung / Abrechnung
 - x Wareneinkauf
 - x Anlieferung
 - x Lagerung
 - x Zu- und Aufbereitung
 - x Essenausgabe
 - x Kassierung
 - x Spülen und reinigen von sämtlichem Geschirr, Geräten und Räumlichkeiten
 - x Reinigung der Mensa incl. Mobiliar,
 - Reinigung der Fenster
 - x fachgerechte Entsorgung (Essensreste, Verpackungsmaterial)
 - x Bereitstellung von Hygieneartikeln, Spülmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Arbeitskleidung, etc.
 - x Bereitstellung von Ersatzkräften bei Personalausfällen
 - x regelmäßige Überprüfung der Kundenzufriedenheit
 - x Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs
 - Bereitstellung von Geschirr
 - x bei Bedarf, Organisation von außerschulischen Veranstaltungen
- _____

Der Förderverein trägt dafür Sorge, dass:

- x Die Ausgabe mit pädagogisch engagiertem Personal besetzt ist.
- x Das Ausgabepersonal über die Zusammensetzung der Speisen Auskunft geben kann (Allergien, Unverträglichkeiten).
- x Die Küchenleitung und das Personal bereit sind, sich fortzubilden, diese Fortbildungsmaßnahmen werden vom Förderverein finanziert.
- x Ein Hygienebeauftragter benannt wird.
- x Die gesetzlichen Vorgaben erfüllt werden (Hygiene, Arbeitsschutz, Arbeitsrecht etc.).

Speisenangebot

Täglich werden angeboten

- 1 Menülinien
- 2 Menülinien
- 1 vegetarisches Gericht

Das tägliche Angebot umfasst:

- Suppe
- Beilagensalat
- Salatbuffet (bestehend aus 4 Frischekomponenten und 2 verschiedenen Dressings)
- 2 verschiedene Stärkebeilagen (davon eine in kbA-Qualität)
- 2 Gemüsebeilagen (davon eine in kbA-Qualität)
- 2 Dessert (frisches Obst, Milchprodukte oder Kuchen/Gebäck)

Pro Woche ist anzubieten:

- freie Dessertauswahl
- 3 x Obst als Dessert
- 2 x freie Dessertwahl
- 2 x pro Woche sind die Stärkebeilagen in der Vollkorn-Variante anzubieten

Auswahlmöglichkeit bei

- Stärkebeilagen (Kartoffeln, Reis, Teigwaren)
 - Gemüse
 - Fleischkomponente
-
- Für nicht angemeldete Essensteilnehmer gibt es täglich mindestens ein Angebot
 - Die Speisenplangestaltung und Zubereitung der Speisen orientiert sich am DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung
 - Als Richtwert für Portionsgrößen werden die Orientierungswerte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit aus dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der DGE berücksichtigt und durch Erfahrungswerte angepasst.
 - Bei der Speisenplangestaltung werden Wünsche der Essensteilnehmer berücksichtigt.
 - Ein Nachschlag wird angeboten
 - Der Speisenplanrhythmus für die Hauptkomponente beträgt 6 Wochen.
 - Pro Woche gibt es einen regionalen Tag in der Mensa.
 - Pro Schuljahr finden 2 Aktionswochen zu einem aktuellen Anlass statt.

Getränkeangebot

Zum Essen wird kostenlos angeboten (in Einheitspreis einzubeziehen):

- Wasser
- Kräuter-/ Fruchtee
- Saftchorle
- _____

- Getränke sind zu separaten Preisen erhältlich (ggf. Liste mit Art und Preis der Getränke anhängen)

Einsatz von Zusatzstoffen / Deklaration

- Geschmacksverstärker, künstliche Farb- und Süßstoffe und synthetische Konservierungsstoffe werden nicht verwendet.

Wareneinkauf / Lagerung

- Saisonale Produkte sind zu bevorzugen
- Die Herkunft der Produkte muss lückenlos nachvollziehbar sein.

Zubereitung

- Garprozesse, Standzeiten und andere, die Produktqualität beeinflussende, Vorgänge müssen dokumentiert und regelmäßig kontrolliert werden (HACCP).
- Auf eine fettarme Zubereitung ist zu achten.
- Frittieren kommt als Garmethode nicht zum Einsatz.
- Für die Zubereitung von Gemüse sind die Garmethoden Dünsten und Dämpfen anzuwenden.

Ausgabe

Folgendes Ausgabesystem wird angewandt:

- Tablettensystem
- Free-Flow-System (Salate)
- Cafeteria-Ausgabe
- Tischgemeinschaft

- Das Essen ist ansprechend anzurichten.
- Die Warmhaltezeit darf nicht mehr als 2 Stunden betragen.
- Die Ausgabetemperatur muss bei warmen Speisen mind. 65° C bzw. darf bei kalten Speisen max. 7° C betragen.
- Die Ausgabe der Essen erfolgt von 12:00 bis 14:00 Uhr.
- Die Essenzeiten sind gestaffelt zu gestalten:
Für die Klassen ____ - ____ von _____ bis _____ Uhr.
Für die Klassen ____ - ____ von _____ bis _____ Uhr.

Gestaltung der Preise

- Für die Dauer des Vertrages sind die festgelegten Preise bindend.
Der Endpreis für
 - Hauptspeise inkl. Stärke- und Gemüsebeilage, Beilagen- Salat und Dessert beläuft sich für Schüler auf € , für Lehrer auf € .
 - Suppe, Hauptspeise inkl. Stärke- und Gemüsebeilage, Salat, Dessert und Getränk beläuft sich für Schüler auf € , für Lehrer auf € .

Gestaltung der Abrechnung / Stornierung

- x Die Abrechnung des Essensgeldes erfolgt über den Förderverein.
- x Die Abrechnung des Essensgeldes erfolgt:
 - x täglich
 - wöchentlich
 - monatlich
- x Für die Abrechnung wird vom Schulträger ein bargeldloses System zur Verfügung gestellt.
- x Stornierungen sind bis 9:00 Uhr am gleichen Tag möglich.
- Stornierungen sind nicht möglich.

Vorgehen bei Missachtung des Vertrages

- Zur Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien können vom Träger unangemeldete stichprobenartige Mengen- und Qualitätskontrollen durchgeführt werden.
- x Der Förderverein verpflichtet sich zu einer qualitätssichernden Dokumentation seiner Arbeit; diese Dokumente sind für den Träger bei Nachfrage einsehbar.
- o Bei Nichteinhaltung der festgelegten Kriterien können Sanktionen eingeleitet werden, die gegebenenfalls bis hin zur fristlosen Kündigung des Vertrags reichen.

Beispielsituation Warmverpflegung

Den Schülern der Grund- und Hauptschule _____ soll ab _____ eine Mittagsverpflegung angeboten werden. Dafür werden die Mahlzeiten extern durch einen Anbieter zubereitet und von diesem zur Mensa der Schule transportiert. Die Essensausgabe erfolgt vor Ort durch vom Schulträger gestelltes Personal.

Derzeit werden beide Schulen von insgesamt ____ Schülern besucht und ____ Lehrer unterrichten. Bisher wurde keine Mittagsverpflegung angeboten. Die Versorgung erfolgt an 5 Tagen in der Woche (Montag-Freitag). Während der Schulferien wird kein Essen angeboten.

Räumlichkeiten für Ausgabe und Verzehr der Speisen stehen unentgeltlich zur Verfügung. Die Essensausgabe erfolgt mit Hilfe des Tablettsystems. Das Essen wird täglich mit einer Guthabekarte bezahlt.

Nutzungsbedingungen

Ausstattung:

- x Der Schulträger stellt die für die Essensausgabe erforderlichen Geräte, Geschirr und sonstigen Bedarf unentgeltlich zur Verfügung.

Hygiene:

- o Die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen muss in Form von regelmäßigen Kontrollen durch einen professionellen Dritten der Lebensmittelüberwachung überprüft werden.
- x Der Auftragnehmer verpflichtet sich, sämtliche Hygienevorschriften einzuhalten und die Ergebnisse von Kontrollen unaufgefordert an den Auftraggeber weiterzuleiten.

Personal und Kommunikation

Das Ausgabepersonal wird bereit gestellt vom

- Auftragnehmer
 - x Schulträger
-
- x Der Auftragnehmer verpflichtet sich, einen Ansprechpartner zu benennen, der ständig erreichbar ist
 - x Der Anbieter verpflichtet sich zu regelmäßigen Treffen mit Schulträger, Schulleitung, Eltern und Schülern mind. alle 3 Monate.
 - x Der Schulträger verpflichtet sich, einen Ansprechpartner zu benennen.

	Telefon	Email
Caterer		
Stellvertretung Caterer		
Schulträger		
Verantwortliche für Ausgabe		

- x Der Auftragnehmer übernimmt unentgeltlich Schulung / Unterweisung des Ausgabepersonals
 - x Anrichten und portionieren der Speisen
 - x Hygieneschulung

Speisenangebot

- x Vom Auftragnehmer werden täglich zwei Menülinien angeboten
- x Die Speisenplanung erfolgt in Abstimmung mit dem Schulträger bzw. einer von ihm benannten Vertretung.
- x Der Speisenplan wird frühestens nach 6 Wochen wiederholt und innerhalb der Woche variabel gestaltet.
- x Bei der Speisenplangestaltung wird die Saisonalität und Regionalität der eingesetzten Lebensmittel berücksichtigt.

- x Als Richtwert für Portionsgrößen werden die Orientierungswerte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit aus dem DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung zugrunde gelegt und durch Erfahrungswerte angepasst.
- x Die Speisplangestaltung richtet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung
- x Pro Quartal ist eine Aktionswoche zu einem aktuellen Anlass auszurichten.
- x Ein Nachschlag ist anzubieten.
- x Schülern, die aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen auf bestimmte Nahrungsmittel verzichten müssen, wird nach Absprache ein Alternativgericht zur Verfügung gestellt.

Einsatz von Zusatzstoffen / Deklaration

- o Geschmacksverstärker, künstliche Farb- und Süßstoffe und synthetische Konservierungsstoffe werden nicht verwendet.

Wareneinkauf

- x Lebensmittel werden zu mindestens 20 % von regionalen Anbietern bezogen.
- x Die Lebensmittel (besonders Obst und Gemüse) sind bevorzugt nach den saisonalen Gegebenheiten einzukaufen.

Lieferung / Bereitstellung

- x Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebs verursacht werden.
- x Auf dem Schulgelände ist höchste Vorsicht, vor allem mit Lieferfahrzeugen, geboten.
- x Den Anforderungen entsprechende und hygienisch vorschriftsmäßige Transportmittel (Thermophore, Thermoporte) sind vom Auftragnehmer zu stellen.
- x Die Vorgaben zu Standzeiten und Temperaturen im DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung sind zu beachten.
- o Standzeiten und Temperaturen müssen dokumentiert werden.
- x Die Anlieferung der warmen Essen erfolgt täglich zwischen ... und ... Uhr

Sonstiges

- x Die Behältnisse für die Warenanlieferung werden in gereinigtem Zustand an den Auftragnehmer zurück gegeben.
- x Die Müllentsorgung obliegt dem Schulträger

Gestaltung der Preise

- Für die Dauer des Vertrages sind die festgelegten Preise bindend.
- x Der Endpreis für
 - x Hauptspeise inkl. Stärke- und Gemüsebeilage, Beilagensalat und Dessert beläuft sich für Schüler auf € , für Lehrer auf € .
 - Suppe plus Hauptspeise inkl. Stärke- und Gemüsebeilage, Beilagen- Salat und Dessert beläuft sich für Schüler auf € , für Lehrer auf € .
- Bei Abonnement von mindestens ____ Essen pro Monat wird eine Preisreduktion von ____ € pro Essen gewährt.

Gestaltung der Abrechnung / Stornierung

- Die Abrechnung des Essensgeldes erfolgt durch den Auftragnehmer.
Die Abrechnung des Essensgeldes mit dem Auftragnehmer erfolgt:
 - täglich.
 - wöchentlich.
 - x monatlich.
- x Für die Abrechnung mit dem Essensteilnehmer wird vom Schulträger ein bargeldloses System zur Verfügung gestellt.
- x Stornierungen sind bis 8:00 Uhr am gleichen Tag möglich.

Vorgehen bei Missachtung des Vertrages

- o Zur Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien können vom Träger unangemeldete stichprobenartige Mengen- und Qualitätskontrollen durchgeführt werden.
- x Der Anbieter verpflichtet sich zu einer qualitätssichernden Dokumentation seiner Arbeit; diese Aufzeichnungen sind für den Träger bei Nachfrage einsehbar.
- o Bei Nichteinhaltung der festgelegten Kriterien können Sanktionen eingeleitet werden, die gegebenenfalls bis hin zur fristlosen Kündigung des Vertrags reichen.

Beispielsituation Pausenverpflegung

Am Gymnasium _____ soll eine Pausenverpflegung angeboten werden.

Der Hausmeister übernimmt eigenverantwortlich die Pausenverpflegung von Montag bis Freitag.

Die für den Pausenverkauf notwendigen Räumlichkeiten werden in der Schule zur Verfügung gestellt. Die Pausenverpflegung wird Montag bis Donnerstag von 8 Uhr bis 16 Uhr bzw. freitags bis 13 Uhr (jeweils in den Pausen) angeboten.

Für Oberstufenschüler steht zusätzlich ein Kaffeeautomat zur Verfügung.

In der Zeit der Mittagsverpflegung wird keine zusätzliche Pausenverpflegung angeboten.

Nutzungsbedingungen

- x Dem Hausmeister ist gestattet, zur Zubereitung kalter Speisen, z.B. belegter Brötchen die Arbeitsflächen der Schulküche und die vorhandenen Kühlkapazitäten zu nutzen.
- x In der Kühlzelle wird ihm ein definierter Platz zugewiesen.
- x Der Hausmeister verpflichtet sich zum sorgsamem Umgang mit Ausstattung und Equipment, der Schulküche.
- x Er verpflichtet sich, die Schulküche nach Nutzung zu reinigen.
- o Der Hausmeister ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften verantwortlich.

Personal und Kommunikation

- x Der Hausmeister übernimmt alle Aufgaben und die gesamte Verantwortung für die im Zusammenhang mit der Pausenverpflegung stehenden Arbeiten
Zu seinen Aufgaben gehören dementsprechend auch:
 - Wareneinkauf
 - Anlieferung und Lagerung der Ware
 - Zubereitung
 - Verkauf
 - Abrechnung
 - Reinigung von Geschirr
 - Reinigung der genutzten Arbeitsflächen
 - fachgerechte Entsorgung (Essensreste, Verpackungsmaterial)
 - Bereitstellung von Ersatzkräften bei Personalausfällen
 - regelmäßige Überprüfung der Kundenzufriedenheit
 - Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs

Der Hausmeister sowie darüber hinaus eingesetztes Personal muss

- x Nach den rechtlichen Vorgaben im Bereich Hygiene geschult sein.
 - x Auskunft zu Inhaltsstoffen (Nahrungsmittelunverträglichkeiten) geben können.
-
- x Der Hausmeister stimmt das Angebot regelmäßig mit den Nutzern ab, z.B. alle 3 Monate mit Eltern, Schülern, Lehrern, Träger

Speisenangebot

- x Es werden zu mindestens 15% frische Lebensmittel aus der Region eingesetzt.
- x Als Grundlage beziehungsweise Orientierung für die Speisenauswahl wird der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, dort Zwischenverpflegung, Kap. 2.2, herangezogen.

Angeboten werden täglich:

- x Milch und Milchprodukte
- x frisches Obst
- x Salate
- x Rohkost (z.B. Gemüsesticks)
- x Brot, Brötchen (mind. 2 Sorten, davon 1 aus Vollkorn)
- x Wurst, Käse, Marmelade (je mind. 2 verschiedene Sorten)
- x Müsli (mind. 2 verschiedene Sorten)

Nicht angeboten werden:

- x Knabberartikel jeglicher Art (Chips, Erdnussflips etc.)
- x Kuchen und süßes Gebäck
- x kalorienreduzierte Produkte
- x koffeinhaltige Produkte
- x Fertigprodukte (z.B. TK-Pizza)

Getränkeangebot

Angeboten werden täglich:

- x Kräuter- / Früchtetee (mind. 5 verschiedene Sorten)
- x Saftchorlen (mind. 2 verschiedene Sorten)
- x Wasser (mit und ohne Kohlensäure)
- x Fruchtsaft (mind. 3 verschiedene Sorten; mind. 70% Fruchtgehalt)

Nicht angeboten werden:

- x koffeinhaltige Getränke
- x alkoholische Getränke
- x kalorienreduzierte Getränke

Einsatz von Zusatzstoffen / Deklaration

- o Zusatzstoffe sind laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) zu deklarieren.
- o Produkte, die Geschmacksverstärker, künstliche Farb- und Süßstoffe und synthetische Konservierungsstoffe enthalten, werden nicht angeboten.

Wareneinkauf

- x Lebensmittel sind bevorzugt nach den saisonalen Gegebenheiten einzukaufen.

Ausgabe

- x Der Pausenverkauf erfolgt unter Einhaltung der hygienischen Vorgaben.
- x Die gesetzlichen Temperaturvorgaben sind zu beachten.

Gestaltung der Preise

- o Einzelpreise werden in einem gesonderten Formular (Anlage) festgehalten.
- o Preisänderungen dürfen nur nach Absprache vorgenommen werden.

Vorgehen bei Missachtung des Vertrages

- o Zur Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien können vom Träger unangemeldete stichprobenartige Mengen- und Qualitätskontrollen durchgeführt werden.
- o Bei Nichteinhaltung der festgelegten Kriterien können Sanktionen eingeleitet werden, die gegebenenfalls bis hin zur fristlosen Kündigung des Vertrags reichen.

Beispielsituation Cook & Chill oder Tiefkühlkost mit eigener Aufbereitung / Ausgabe

Im Schuljahr _____ wird die _____-Schule zur Ganztagschule. Diese Veränderung schließt das Angebot einer Mittagsverpflegung ein. Dafür werden die Mahlzeiten extern durch den Anbieter zubereitet, (tief-)gekühlt und zur Mensa der Schule transportiert.

Die Aufbereitung und Ausgabe in der Schule übernehmen die Eltern.

Frische Komponenten (Salat, Obst) werden vor Ort von den Schülern unter Regie von Eltern zubereitet.

Die Abrechnung des Essengeldes erfolgt monatlich über Einzug des Betrags von einem von den Eltern angegebenen Konto.

Die Ausgabe erfolgt in Tischgemeinschaft.

Derzeit besuchen 500 Schüler die Schule und 40 Lehrer unterrichten. Die Versorgung soll an 4 Tagen in der Woche (Montag - Donnerstag) erfolgen. Während der Schulferien wird kein Essen angeboten.

TEIL Aufbereitung und Ausgabe

Nutzungsbedingungen

Räumlichkeiten:

- Räumlichkeiten, Ausstattung und Equipment für Zu- bzw. Aufbereitung und Verzehr stehen in der Schule zur Verfügung.
- Eine Salattheke wird zur Verfügung gestellt.
- Veränderungen an Ausstattung und Equipment müssen abgesprochen werden.
- x Eine Fremdnutzung der Räume für Veranstaltungen ist nach Absprache mit dem Träger möglich.
- x Die Räume dürfen für schulische Sonderveranstaltungen genutzt werden.
- x Die Räume dürfen nach Absprache außerschulisch genutzt werden.
- Die Räumlichkeiten dürfen ausschließlich für die Schulverpflegung genutzt werden.
- x Bei Fremdnutzung ist die Stammkraft der Küche (Küchenleitung) oder Stellvertreter anwesend.

Hygiene:

- Es ist ein Hygienebeauftragter zu benennen, der für die Einhaltung der geltenden gesetzlichen Vorgaben laut Verordnung (EG) 852/2004 und Infektionsschutzgesetz (IfsG) verantwortlich ist.
- Der Hygienebeauftragte sorgt für eine gute Hygienepraxis (Personalhygiene, sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln, Raum- und Gerätehygiene) einhergehend mit regelmäßigen Schulungen aller in der Schulverpflegung Tätigen (auch Schüler, wenn eingesetzt), sowie Wareneingangskontrollen, Temperaturüberwachung und Rückstellproben.
- Eine Risikobewertung beziehungsweise ein Eigenkontrollsystem nach HACCP soll durch den Hygienebeauftragten eingeführt und gelebt werden.
- Die Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft regelmäßig die Einhaltung dieser Vorgaben und weist auf Fehler hin.

Personal und Kommunikation

- Es ist vom Träger ein Verantwortlicher zu bestimmen, der ständig erreichbar ist und regelmäßig bzw. bei konkretem Anlass an Besprechungen teilnimmt.
- Es ist ein Verpflegungsteam zu bilden, das sich regelmäßig trifft.
- Das Verpflegungsteam trägt dafür Sorge, dass mind. eine qualifizierte Fachkraft eingesetzt wird und dass pädagogisch engagiertes Ausgabepersonal die Ausgabe übernimmt.
- Besprechungen finden 1 mal
 - x pro Monat
 - pro Halbjahr
 - pro Schuljahr statt.

- An diesen Besprechungen soll mindestens ein Vertreter aller an der Schulverpflegung beteiligten Parteien (Träger, Schüler, Lehrer, Personal, Eltern, Anbieter) teilnehmen.

	Telefon	Email
Ansprechpartner Schulverpflegung		
Stellvertretung Schulverpflegung		
Schulträger		

- Zur Feststellung der Zufriedenheit werden regelmäßig Befragungen durchgeführt (z.B. durch Schüler-AG).
- Zu den Aufgaben des Verpflegungsteams gehören:
 - Bestellung / Abrechnung (bei Anbieter)
 - Wareneinkauf frischer Waren (für Salate und Desserts)
 - Lagerung
 - Zubereitung frischer Komponenten
 - Aufbereitung der gelieferten Essen / fachmännische Bedienung der Regenerationsgeräte
 - Essenausgabe
 - Kassierung / Bankeinzug
 - Reinigung von Geschirr
 - Reinigung der Arbeitsflächen
 - Reinigung Essensaal, Sanitärbereich, etc.
 - fachgerechte Entsorgung (Essensreste, Verpackungsmaterial)
 - Bereitstellung von Hygieneartikeln, Spülmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Arbeitskleidung, etc.
 - Bereitstellung von Geschirr
 - Organisation von außerschulischen Veranstaltungen
 - _____
- Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten soll das Verpflegungsteam zu einzelnen Komponenten Auskunft geben können.
- Bereitstellung von Ersatzkräfte bei Personalausfall

Speisenangebot

- Eine Mahlzeit besteht aus
 - Suppe
 - Salat
 - Hauptkomponente (Fleisch, Fisch, vegetarisch)
 - Stärkebeilage
 - Dessert (Obst, Süßspeise)
- Ein Nachschlag ist anzubieten
- Pro Schuljahr sind mindestens 2 Aktionswochen zu einem aktuellen Anlass zu gestalten.

- Pro Tag ist durch die Schüler anzubieten:
 - 1 x Salat / Rohkost
 - 1 x Dessert
- Pro Woche ist durch die Schüler anzubieten:
 - 3 x Obst als Dessert
 - 2 x freie Dessertwahl (Joghurt, Fruchtquark, Fruchtmus etc.)
- Schülern, die aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen auf bestimmte Nahrungsmittel verzichten müssen, wird nach Absprache ein Alternativgericht zur Verfügung gestellt.

Getränkeangebot

- x Zum Essen wird kostenlos angeboten (in Einheitspreis einzubeziehen):
 - x Wasser
 - x Kräuter-/ Früchtetee
 - x Saftschorle
 - _____
- Getränke sind zu separaten Preisen erhältlich (ggf. eine Liste zu Art und Preisen der Getränke anhängen).

Einsatz von Zusatzstoffen / Deklaration

- Werden Zusatzstoffe verwendet, sind diese laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) zu deklarieren.
- Geschmacksverstärker, künstliche Farb- und Süßstoffe und synthetische Konservierungsstoffe werden nicht verwendet.
- Allergieauslösende Stoffe müssen laut EU-Richtlinie 2003/89/EG gekennzeichnet werden.

Wareneinkauf

- Die frischen Komponenten sind bevorzugt nach dem saisonalen Angebot einzukaufen.

Anlieferung

- Durch die Anlieferung der Lebensmittel und Speisen darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebs verursacht werden.
- Mit dem Lieferanten sind feste Zeiten zu vereinbaren, an denen Anlieferung und entsprechende Verteilung störungslos stattfinden können.
- x Die Anlieferung erfolgt montags und mittwochs.

Lagerung

- Die dem Verpflegungssystem entsprechenden Lagerbedingungen sind zu beachten.

Aufbereitung / Bereitstellung

- Die extern zubereiteten Essen werden vor Ort nach den Vorgaben des Anbieters aufbereitet und verteilt.
 - Bei der Aufbereitung der angelieferten Essen sind die Vorgaben für Regenerierzeiten und Temperaturen einzuhalten (Kerntemperatur von 70° C für 2 Minuten).
- Das Angebot wird durch frisches Obst und Salate ergänzt, die vor Ort zubereitet werden:
 - x Obst: z.B. in Stückchen geschnitten, als Obstsalat oder Mus
 - x Salate / Rohkost: in wechselnden Kombinationen mit täglich wechselndem Dressing
 - _____

Ausgabe

- Die Essenausgabe erfolgt unter Einhaltung der hygienischen Vorgaben.
- Das Essen ist ansprechend anzurichten.
- Folgendes Ausgabesystem wird angewandt:
 - Tablettsystem
 - Free-Flow-System
 - Cafeteria-Ausgabe
 - x Tischgemeinschaft
- Die festgelegten Warmhalte- beziehungsweise Standzeiten und Temperaturvorgaben sind einzuhalten:
- Warmhaltezeit: max. 2 Stunden (bei Cook&Chill: 30 min)
- Ausgabetemperatur warme Speisen: mind. 65° C
- Ausgabetemperatur kalte Speisen: max. 7° C
- x Die Ausgabe der Essen erfolgt von 11:30 bis 12:15 Uhr.

Gestaltung der Preise

- Der Endpreis für
 - x Hauptspeise inkl. Stärke- und Gemüsebeilage, Beilagen- Salat und Dessert beläuft sich für Schüler auf € , für Lehrer auf € .
 - Suppe, Hauptspeise inkl. Stärke- und Gemüsebeilage, Beilagen- Salat und Dessert beläuft sich für Schüler auf € , für Lehrer auf € .

Gestaltung der Abrechnung / Stornierung

- x Die Abrechnung des Essensgeldes erfolgt monatlich durch Abbuchung vom Konto der Eltern.

TEIL Anbieter

Nutzungsbedingungen

Hygiene:

- Der Anbieter ist bei Herstellung, Verpackung und Transport der Essen für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften verantwortlich.
- Es gelten die gesetzlichen Vorgaben laut Verordnung (EG) 852/2004 und Infektionsschutzgesetz (IfsG).
- Ein betriebliches Qualitätssicherungs- beziehungsweise Hygienekonzept nach HACCP ist erforderlich, auch bei Fremdnutzung.
- Die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen muss in Form von regelmäßigen Kontrollen durch einen professionellen Dritten der Lebensmittelüberwachung überprüft werden, auch bei Fremdnutzung.
- Der Anbieter verpflichtet sich, sämtliche Hygienevorschriften einzuhalten und die Ergebnisse von Kontrollen unaufgefordert an den Auftraggeber weiterzuleiten.

Verpflegungssystem:

- Die Mahlzeiten werden extern durch den Anbieter zubereitet, (tief-)gekühlt und zur Mensa der Schule transportiert.

Personal und Kommunikation

- Der Anbieter verpflichtet sich, einen Ansprechpartner zu benennen, der ständig erreichbar ist und regelmäßig bzw. bei konkretem Anlass an Besprechungen teilnimmt.
- Der Schulträger verpflichtet sich einen Ansprechpartner zu benennen.

Ansprechpartner	Telefon	Email
Anbieter bzw. Küchenleitung		
Stellvertretung Küchenleitung		
Schulträger		

- Der Anbieter übernimmt folgende Aufgaben:
 - Einstellung, Einarbeitung, Qualifikationen und Schulungen der Mitarbeiter
 - Speisenplanerstellung
 - Wareneinkauf
 - Anlieferung
 - fachgerechte Entsorgung (Rücknahme Verpackungsmaterial)
 - Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs
 - regelmäßige Überprüfung der Kundenzufriedenheit
 - bei Bedarf : Organisation von außerschulischen Veranstaltungen
 -
-

Speisenangebot

- Es werden bevorzugt hochwertige, frische Rohwaren verwendet.
- Als Richtwert für Portionsgrößen werden die Orientierungswerte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit aus den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE (Anlage 1, S. 54) berücksichtigt und durch Erfahrungswerte angepasst. Der Speisenplanrhythmus beträgt 6 Wochen.
- Der Speisenplan wird 2 Wochen im Voraus bekannt gegeben.
- Innerhalb der Woche wird der Speisenplan variabel gestaltet.
- Bei fehlender Akzeptanz wird der Speisenplan überarbeitet.
- Schülern, die aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen auf bestimmte Nahrungsmittel verzichten müssen, wird nach Absprache ein Alternativgericht zur Verfügung gestellt.
- Bei der Speisenplangestaltung wird die Saisonalität berücksichtigt.
- Pro Woche gibt es einen regionalen Tag in der Mensa.
- x Pro Schuljahr finden 2 Aktionswochen zu einem aktuellen Anlass statt.
- x Für Kinder ungeeignete Gerichte werden von vorn herein ausgeschlossen.

- pro Tag ist anzubieten:
 - x 1 Suppe
 - x 2 verschiedene Stärkebeilagen
 - x 1 Gemüsebeilage
 - x 1 Hauptkomponente (bei Fleisch und Fisch ist gleichzeitig eine vegetarische Alternative bereitzustellen)

- pro Woche ist anzubieten:
 - x 2 x Fleisch als Hauptkomponente
 - x 5 x Vegetarisch (2 x als Hauptkomponente, 3 x als Alternative)
 - x 1 x Fisch als Hauptkomponente
 - x 2 x Vollkorn-Variante der Stärkebeilagen

Einsatz von Zusatzstoffen / Deklaration

- Werden Zusatzstoffe verwendet, sind diese laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) zu deklarieren.
- Geschmacksverstärker, künstliche Farb- und Süßstoffe und synthetische Konservierungsstoffe werden nicht verwendet.
- Allergieauslösende Stoffe müssen laut EU-Richtlinie 2003/89/EG gekennzeichnet werden.
- Zur Kennzeichnung wird ein Verzeichnis erstellt, das auf Wunsch eingesehen werden kann.

Wareneinkauf

- Es sind bevorzugt saisonale Produkte einzukaufen.
- Gemüse sind frisch einzukaufen.
- Fertiggerichte und kalorienreduzierte Produkte werden nicht verwendet.

Bestellung

- x Die erforderlichen Essen werden dienstags und freitags beim Auftragnehmer bestellt.

Zubereitung / Bereitstellung

- Die Speisen müssen nach Vorgabe produziert und abgekühlt werden.
- Garprozesse, Standzeiten und andere, die Produktqualität beeinflussende, Vorgänge müssen dokumentiert und regelmäßig kontrolliert werden.
- Der Anbieter verpflichtet sich, das Personal, das die Speisen aufbereitet, in diese Tätigkeit einzuweisen.

Lieferung

- Die Anlieferung der Mahlzeiten erfolgt:
 - x montags und mittwochs
 - täglich
 - wöchentlich am _____
- Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebs verursacht werden. Auf dem Schulgelände ist höchste Vorsicht, vor allem mit Lieferfahrzeugen, geboten.
- Die gesetzlich festgelegten Vorgaben zu Standzeiten und Temperaturen sind einzuhalten.
- Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.
- Den Anforderungen entsprechende und hygienisch vorschriftsmäßige Transportmittel sind vom Auftragnehmer zu stellen.
- Standzeiten und Temperaturen müssen dokumentiert werden.

Gestaltung der Preise

- Für die Dauer des Vertrages sind die festgelegten Preise bindend
- Der Anbieter ist aufgefordert, eine Mischkalkulation anzuwenden
- Der Endpreis für
 - x Suppe plus Hauptspeise inkl. Stärke- und Gemüsebeilage beläuft sich für Schüler auf € , für Lehrer auf €.
 - _____

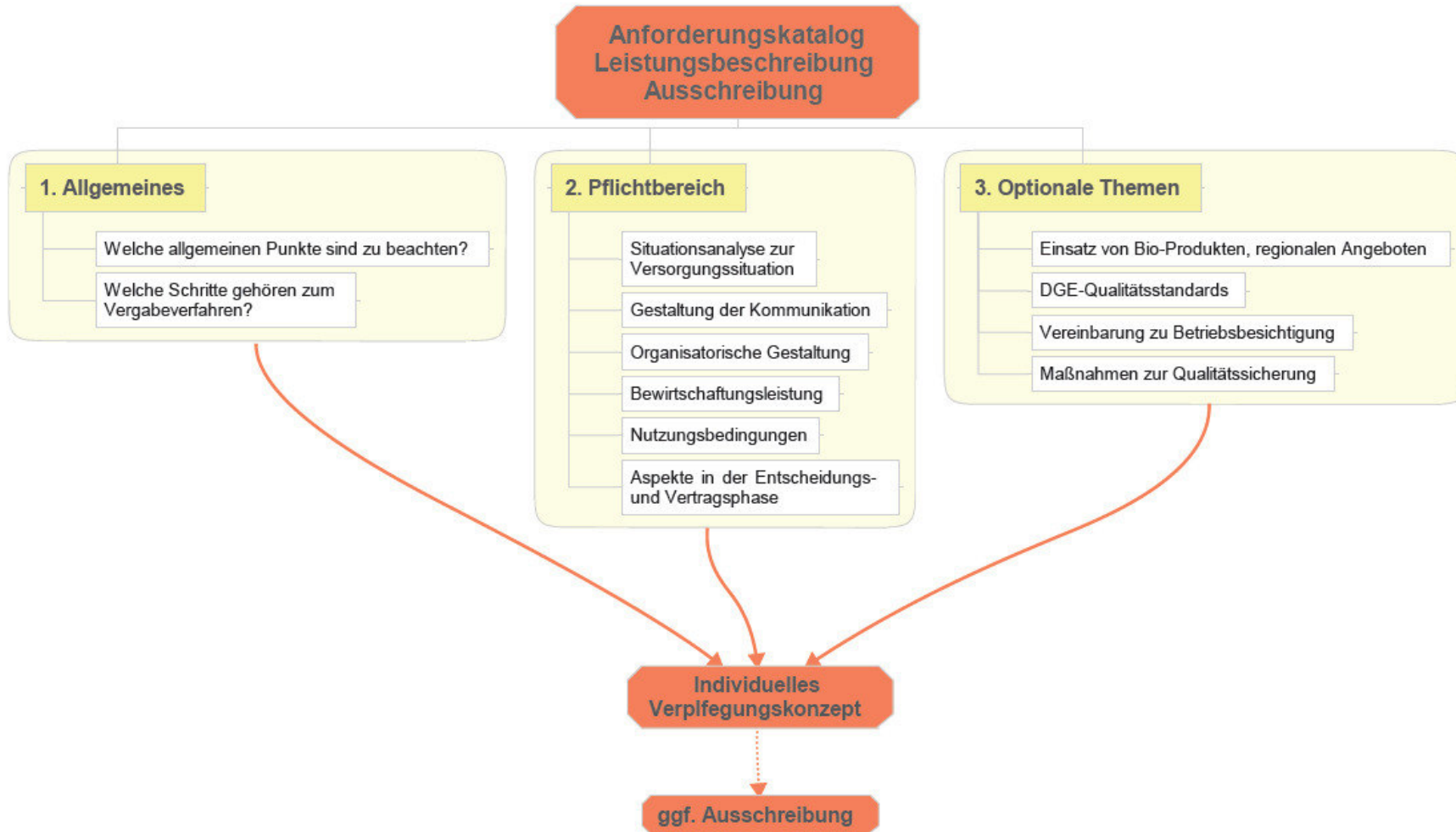
Gestaltung der Abrechnung / Stornierung

- x Die Abrechnung des Essengeldes erfolgt intern.

Vorgehen bei Missachtung des Vertrages

- Zur Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien können vom Träger unangemeldete stichprobenartige Mengen- und Qualitätskontrollen durchgeführt werden.
- Der Anbieter verpflichtet sich zu einer qualitätssichernden Dokumentation seiner Arbeit; diese Aufzeichnungen sind für den Träger bei Nachfrage einsehbar.
- Bei Nichteinhaltung der festgelegten Kriterien können Sanktionen eingeleitet werden, die gegebenenfalls bis hin zur fristlosen Kündigung des Vertrags reichen.

5. Übersicht zu Anforderungskatalog - Leistungsbeschreibung



6. Unterschiede Kitaverpflegung und Schulverpflegung

Anforderungskatalog und Leistungsbeschreibung können grundsätzlich wie im Bereich Schulverpflegung beschrieben erstellt werden.

Darüber hinaus sind zusätzlich folgende Aspekte im Rahmen der Kitaverpflegung zu beachten und festzuhalten:

- Die Eignung für Kinder sollte berücksichtigt werden. Hierbei ist auf Portionsgrößen und Portionsmengen von Einzelkomponenten (z.B. Würstchen statt Wurst) sowie auf Anforderungen für verschiedene Altersgruppen zu achten. Spezielle Anforderungen an die Ernährung von Kindern U3 sind:
 - salzarme und milde Würze
 - keine Verwendung von kleinen, harten Lebensmitteln wie Nüssen
 - Vermeidung scharfangebratener oder schwer verdaulicher Lebensmittel
 - vorsichtiger Einsatz von blähenden Speisen und Hülsenfrüchten
 - Blattsalate sind z.T. schwierig zu kauen
 - Zitrusfrüchte werden evtl. noch nicht vertragenAnforderungen an die Ernährung von Kindern U1:
 - breiige Speisen
 - kein Einsatz von Honig
 - keine Kuhmilch als Getränk
- Da im Rahmen der Kitaverpflegung in der Regel nur ein Menü am Tag angeboten wird, sollte geregelt werden, wie verfahren wird, wenn Kinder noch nicht z.B. U1 oder nicht wie im Falle einer Allergie am Essen teilnehmen können. Sinnvoll wäre das Anbieten einer Alternative für betroffene Kinder z.B. in Form eines Allergikeressens.
- Im Rahmen der Nutzungsbedingungen sollte bei der Nutzung durch Dritte bei Bedarf geregelt werden, ob und unter welchen Bedingungen eine Mitnutzung als Kinderküche und eine Nutzung bei Feierlichkeiten wie z.B. einem Sommerfest möglich ist. Zu klären ist beispielsweise in diesen Fällen wer Zutritt hat, welche Bereiche und Geräte genutzt werden dürfen, wie und von wem die Reinigung erfolgt und wer hierfür verantwortlich ist.
- Hinsichtlich der Bewirtschaftungsleistung und dem Punkt Personal kann bei der Kitaverpflegung noch erfasst werden, ob und unter welchen Bedingungen pädagogisches Personal in der Küche mithelfen darf und welche Tätigkeiten dort übernommen werden dürfen. Beispielsweise Vertretung von hauswirtschaftlichen Mitarbeitern im Krankheitsfall durch eine eingewiesene und geschulte pädagogische Fachkraft.

Im Folgenden finden Sie 3 Beispiele für Leistungsbeschreibungen für die Verpflegung in Kitas:

- Beispielsituation Mischküche mit eigenem Personal
- Beispielsituation Cook&Chill mit Aufbereitung / Ausgabe durch eigenes hauswirtschaftliches Personal
- Beispielsituation Warmverpflegung

Beispielsituation Kita Mischküche mit eigenem Personal

Im neu errichteten Kinderhaus _____ soll für alle Kinder ein Mittagessen angeboten werden. Die Mahlzeiten werden vor Ort durch eigenes hauswirtschaftliches Personal produziert und ausgegeben. Hierfür werden eine Köchin und eine hauswirtschaftliche Hilfskraft eingestellt.

Das Kinderhaus ist eine Ganztageseinrichtung und beherbergt 2 Krippengruppen für Kinder von 1 bis 3 Jahren und 3 Kitagruppen für Kinder von 3 Jahren bis zum Schuleintritt. Zudem gibt es eine Hortgruppe für Kinder im Grundschulalter bis 12 Jahren. Insgesamt besuchen derzeit 110 Kinder die Einrichtung. Sie werden von 23 pädagogischen Fachkräften betreut.

Die Öffnungszeiten sind wahlweise Ganztagsbetreuung bis 17:00 Uhr oder verlängerte Öffnungszeit bis 14:30 Uhr. Alle Kinder sind mit Besuch der Einrichtung verpflichtend zum warmen Mittagessen angemeldet, die Kinder der Ganztagsbetreuung erhalten zudem am Nachmittag noch einen Imbiss. Das pädagogische Fachpersonal isst als Vorbild während der Mahlzeiten eine kleine Portion mit („pädagogischer Happen“).

Die pädagogischen Fachkräfte arbeiten im Schichtbetrieb und haben die Möglichkeit für ihre Mittagspause ein Essen zu bestellen.

Die Versorgung erfolgt an 5 Tagen in der Woche (Montag-Freitag).

Die Einrichtung hat 30 Schließtage pro Kindergartenjahr. Während der Schließtage wird kein Essen angeboten. Die Schließtage liegen in den Schulferien.

Für den Verzehr der Speisen stehen in der Einrichtung Räumlichkeiten (Speiseraum bzw. Gruppenräume U3) zur Verfügung. Die Essenausgabe erfolgt in Tischgemeinschaft in 3 Schichten für die unterschiedlichen Altersgruppen.

Die Küchen- und Geräteausstattung entsprechen den Anforderungen einer Produktionsküche. Für die pädagogische Arbeit mit den Kindern gibt es eine separate Kinderküche. Die Produktionsküche darf auch für Veranstaltungen im Kinderhaus genutzt werden.

Die Bezahlung des Essens erfolgt monatlich (11 Monate pro Kindergartenjahr, im August beitragsfrei) in Form einer pauschalen Essensgebühr an den Träger der Einrichtung. Die Gebühr für die Ganztagskinder ist aufgrund der weiteren Mahlzeit (Imbiss) etwas höher. Die Gebühr wird per Lastschrift vom Konto der Eltern eingezogen.

Abmeldungen vom Essen und die Rückerstattung der Essensgebühr sind nur bei längerer Abwesenheit des Kindes (Kuraufenthalt, längere Krankheit) auf Antrag im Einzelfall möglich.

Nutzungsbedingungen

Räumlichkeiten und Ausstattung:

- x Die Ausstattung der Küche einschließlich der erforderlichen Geräte sowie Geschirr und sonstigem Bedarf stellt der Träger der Einrichtung zur Verfügung.
- x Betriebskosten, Kosten für Instandhaltung, Wartung und Reparaturen werden vom Träger übernommen.
- x Eine Fremdnutzung der Küche für Veranstaltungen ist nach Absprache mit dem Träger möglich.
- Die Küche darf ausschließlich für die Kitaverpflegung genutzt werden.
- x Die Küche darf für kitainterne Sonderveranstaltungen genutzt werden.
- Die Küche darf nach Absprache für externe Veranstaltungen genutzt werden.
- x Bei Fremdnutzung ist die Küchenleitung oder ein Stellvertreter anwesend.

Hygiene:

- o Der Träger ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften verantwortlich (incl. aller aktuell gesetzlich vorgeschriebenen Schulungen und Unterweisungen der Mitarbeiter).
- o Ein betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept (nach HACCP) wird vom Träger erstellt.
- o Der Träger erstellt einen Reinigungsplan, der die zu verwendenden Reinigungsmittel sowie die Häufigkeit der Reinigung für tägliche und nicht tägliche Reinigungsarbeiten vorschreibt. Sicherheitsdatenblätter der eingesetzten Reinigungsmittel liegen der Küchenleitung vor.
- o Der Träger stellt dem Küchenpersonal kostenfreie Arbeitskleidung zur Verfügung.
- o Die Essensproduktion wird der zuständigen Behörde gemeldet, die Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft regelmäßig die Vorgaben und weist auf Fehler hin.
- x Die Ergebnisse von Kontrollen durch die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde sind unaufgefordert an den Träger der Einrichtung weiterzuleiten.

Verpflegungssystem:

- x Zur Zubereitung der Speisen werden bevorzugt Lebensmittel mit geringem Convenience-Grad der Convenience-Stufen 1 und 2 verwendet (küchenfertige und garfertige Lebensmittel).

Zusatzbedingung:

- x Teigwaren und Kartoffeln werden grundsätzlich in kbA- Qualität angeboten.

Personal und Kommunikation

- o Der Träger des Kinderhauses verpflichtet sich, für die Küchenleitung mindestens eine qualifizierte Fachkraft einzusetzen (z. B. Koch/Köchin, Hauswirtschaftliche Betriebsleitung, Hauswirtschafter/in).
- o Der Träger der Kindertageseinrichtung und das Kinderhaus verpflichten sich, einen Ansprechpartner zu benennen.
- o Regelmäßige Besprechungen mit der Küchenleitung, den Vertretern des Kinderhauses und dem Trägers finden statt:
 - 1x pro Monat
 - 1x pro Quartal
 - 1x pro Halbjahr

Ansprechpartner	Telefon	Email
Küchenleitung		
Kinderhaus		
Träger		

- Die Küchenleitung ist zusammen mit der zuständigen Bezugsperson des pädagogischen Fachpersonals Ansprechpartner für Eltern, deren Kindern eine Lebensmittelallergie oder sonstige Lebensmittelunverträglichkeit haben bzw. aus ethisch / religiösen Gründen auf bestimmte Lebensmittel verzichten. Die Küchenleitung kann über die einzelnen Inhaltsstoffe kompetent Auskunft geben und nach Absprache ein Alternativgericht zur Verfügung stellen.
- Die Küchenleitung ist für die Planung des Personaleinsatzes und die Einweisung und Einarbeitung incl. der arbeitsplatzbezogenen Hygieneschulung von Hilfskräften zuständig.
- o Zu den Aufgaben des Küchenpersonals gehören:
 - o Wareneinkauf / Bestellung, Abrechnung
 - o Anlieferung, Wareneingangskontrolle
 - o Lagerung
 - o Zu- und Aufbereitung
 - o Essenausgabe:
 - Bereitstellen des Essens in Schüsseln etc. auf einem Servierwagen
 - Bereitstellen des Geschirrs auf einem Servierwagen
 - Eindecken
 - Tische abdecken
 - Tische abwischen
 - o Spülen von sämtlichem Geschirr (auch Frühstücks- und Imbissgeschirr)

- o Reinigung der Küche incl. Arbeitsflächen, Geräten, Schränke, Wände, Boden, zudem:
 - Reinigung der Fenster
 - x Reinigung der Türen
 - Reinigung der Decken
 - Reinigung der Lüftungsanlage
 - Reinigung der Personaltoilette
 - Reinigung der Umkleide
- o Bestellung / Einkauf von Spülmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel gemäß Reinigungsplan
- o Fachgerechte Entsorgung (Essensreste, Verpackungsmaterial)
- x Bereitstellung von Geschirr für kitainterne Veranstaltungen (z.B. Elterncafé, Laternenfest...)
- Bei Bedarf Organisation der Verpflegung von externen Veranstaltungen (z.B. Fortbildungen von pädagogischem Fachpersonal)
-

Speisenangebot

- x Der Speisenplan wird frühestens nach 6 Wochen wiederholt.
- x Bei der Speisenplangestaltung wird die Saisonalität der eingesetzten Lebensmittel berücksichtigt.
- x Es werden bevorzugt frische Lebensmittel (z.B. Obst und Gemüse) aus der Region eingesetzt.
- x Gerichte aus der Region und aus den Kulturkreisen der Kinder sind anzubieten.
- x Es wird generell kein Schweinefleisch verwendet.
- o Bei fehlender Akzeptanz wird der Speisenplan überarbeitet.
- x Als Richtwert für Portionsgrößen werden die Orientierungswerte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit aus dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder zugrunde gelegt und durch Erfahrungswerte angepasst.
- o Pro Tag ist anzubieten:
 - x Rohkost, Salat oder Gemüse(-beilage)
 - x 1 Stärkebeilage (davon Nudeln und Kartoffeln in kbA-Qualität)
 - x 1 Hauptkomponente (Fleisch, Fisch, Vegetarisch)
 - x 1 Dessert (Obst, Milchprodukt) bzw. bei süßem Hauptgericht Vorsuppe statt Dessert
- o Innerhalb von 10 Verpflegungstagen (2 Wochen) ist anzubieten:
 - x 2 – 4 x Fleisch (abwechselnde Sorten, kein Schwein)
 - x 3 – 4 x Vegetarisch
 - x 2 x Seefisch

- x 1 x süßes Hauptgericht
- x 10 x Rohkost, Salat oder Gemüsebeilage
- x 9 x Stärkebeilage (Nudeln, Kartoffeln, Reis, Couscous, Hirse, Polenta...), davon max. 1 x Kartoffelerzeugnisse (z.B. Kroketten, Pommes)
- x 6 x Obst-Dessert
- x 3 x Milchprodukt als Dessert

Besonderheiten bei U3-Kindern:

Bei Kleinkindern unter 3 Jahren ist neben dem Alter des Kindes auch der individuelle Entwicklungsstand (z.B. Zahnstatus) zu beachten. Eine Absprache zwischen der Küchenleitung und dem pädagogischen Fachpersonal ist unbedingt notwendig.

- x Grundsätzlich gilt für die U3-Kinder:
 - o Das Essen ist salzarm und nur mild gewürzt.
 - o Blähende Speisen und Hülsenfrüchte werden vorsichtig und nach Absprache eingesetzt.
 - o Frittierte, scharf angebratene oder fettreiche Speisen belasten die Verdauungsorgane und sind zu meiden.
 - o Die Gerichte sind einfach und kindgerecht.
 - o Die einzelnen Komponenten sind erkennbar und werden getrennt geliefert (keine Mischgerichte wie z. B. Reispfanne, Nudelpfanne, Aufläufe; Gemüse und Soße werden getrennt geliefert).
 - o Blattsalate sind für Kleinkinder teilweise schwierig zu kauen. Als Salate eignen sich z. B. Karotte, Gurke, Paprika und zarter Kopfsalat. Ebenso sind scharfkantige und sehr harte Lebensmittel schwierig zu kauen und sollten gemieden werden.
 - o Kleine, harte, runde Lebensmittel (z.B. Nüsse, Weintrauben) können leicht verschluckt werden und dürfen nicht eingesetzt werden (aber erlaubt sind geschnittene Trauben, gemahlene Nüsse...).
 - o Bei frischem Obst als Dessert sollte berücksichtigt werden, dass Kleinkinder Zitrusfrüchte teilweise noch nicht vertragen.

Getränkeangebot

- o Zum Essen wird von der Kindertagesstätte kostenlos angeboten:
 - x Trink-, Mineralwasser
 - x Kräuter-/ Früchtetee
 - Saftschorle
 - _____

Einsatz von Zusatzstoffen / Deklaration

- o Werden Zusatzstoffe verwendet bzw. sind diese in eingekauften Zutaten enthalten sind sie laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV) zu deklarieren.

- x Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe werden nicht verwendet.
- o Alkohol und Alkoholaromen werden generell nicht eingesetzt.
- o Der Speisenplan ist für Eltern und Kinder und pädagogisches Fachpersonal einsehbar.
- x Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen (z.B. Prinzessin Lillifee-Suppe) sind erklärt.
- x Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die Tierart, von der sie stammen, müssen auf dem Speisenplan ausgewiesen sein.
- x Der Speiseplan wird für die Kinder in Bildform dargestellt.

Wareneinkauf

- x Die Lebensmittel (insbesondere Obst und Gemüse) sind bevorzugt nach den saisonalen Gegebenheiten einzukaufen.
- x Obst und Gemüse sind bevorzugt regional frisch einzukaufen. Im Winterhalbjahr kann auf TK-Ware ausgewichen werden.
- x Es werden keine kalorienreduzierten Lightprodukte verwendet.
- x Einzel verpackte Lebensmittel (z.B. Joghurt im Portionsbecher) werden nicht eingekauft.
- x Kartoffeln und Nudeln werden ausschließlich in kbA-Qualität eingekauft. Sonderangebote bzw. Großgebände sind dabei zu beachten.
- x Die Herkunft der Produkte muss lückenlos nachvollziehbar sein.

Zubereitung

- x Garprozesse, Standzeiten und andere, die Produktqualität beeinflussende, Vorgänge müssen dokumentiert und regelmäßig kontrolliert werden (HACCP).
- x Auf eine fettarme Zubereitung ist zu achten.
- Frittieren kommt als Garmethode nicht zum Einsatz.
- x Für die Zubereitung von Gemüse sind die Garmethoden Dünsten und Dämpfen anzuwenden.
- x Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
- x Zucker wird in Maßen eingesetzt.
- x Für die Zubereitung liegen Rezeptdatenblätter vor.

Bestellung/ Stornierung

- o Alle Kinder sind mit Besuch der Einrichtung automatisch zum Essen angemeldet.
- x Pro Gruppe werden 2 Kleinkindportionen als „pädagogischer Happen“ für die Mahlzeit begleitende pädagogische Fachpersonal kostenfrei zur Verfügung gestellt.

- x Stornierungen sind dem Küchenpersonal bis spätestens 9:30 Uhr des gleichen Tages durch die zuständigen pädagogischen Fachkräfte zu melden.
- x Bestellungen für PersonalesSEN (nicht pädagogischer Teller) müssen bis Freitag der Vorwoche eingehen (Liste Aushang Personalraum).

Ausgabe

- o Die Essenausgabe für die U3-Kinder (Krippe) erfolgt um 11:15 Uhr, die Ausgabe für die Kitakinder um 12:00 Uhr und die Ausgabe für die Hortkinder um 12:45 Uhr.
- o Die Essensausgabe erfolgt unter Einhaltung der hygienischen Vorgaben durch das pädagogische Fachpersonal.
- o Das Essen ist appetitanregend präsentiert.
- o Die Ausgabe erfolgt in Tischgemeinschaft.
- o Die Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65°C.

Gestaltung der Preise

- o Der monatliche Abopreis für
 - x 3-12-Jährige (Kita und Hort):
 - x tägliche Hauptspeise inkl. Stärkebeilage, Gemüsebeilage bzw. Rohkost oder Beilagensalat und Dessert, Getränke
beläuft sich auf €
 - x tägliche Hauptspeise inkl. Stärkebeilage, Gemüsebeilage bzw. Rohkost oder Beilagensalat und Dessert, Getränke sowie Nachmittagsimbiss
beläuft sich auf €
 - x 1-3-Jährige (Krippe):
 - x tägliche Hauptspeise inkl. Stärkebeilage, Gemüsebeilage bzw. Rohkost oder Beilagensalat und Dessert, Getränke
beläuft sich auf €
 - x tägliche Hauptspeise inkl. Stärkebeilage, Gemüsebeilage bzw. Rohkost oder Beilagensalat und Dessert, Getränke sowie Nachmittagsimbiss
beläuft sich auf €
- x Der Endpreis für PersonalesSEN:
 - x Hauptspeise inkl. Stärkebeilage, Gemüsebeilage bzw. Rohkost oder Beilagensalat und Dessert
beläuft sich auf €

Gestaltung der Abrechnung

- x Die Abrechnung des Essensgeldes mit den Eltern erfolgt durch den Träger der Kindertageseinrichtung mittels monatlicher Lastschrift.
- x Die Abrechnung der Personalesse erfolgt nachträglich per verzehrtem Essen durch _____.

Beispielsituation Cook & Chill mit Aufbereitung / Ausgabe durch eigenes hauswirtschaftliches Personal

In der Kinderkrippe Sternchen wird bereits ein Mittagessen in Warmverpflegung angeboten. Das Verpflegungssystem soll jetzt auf Cook & Chill umgestellt werden.

Dafür werden die Mahlzeiten extern durch einen Anbieter zubereitet, gekühlt, täglich zur Krippe transportiert und vor Ort aufbereitet und verteilt. Obst und Rohkost werden vom Anbieter geliefert und vor Ort geschnitten.

Die Aufbereitung und Ausgabe übernimmt eine hauswirtschaftliche Mitarbeiterin.

Die dreigruppige Kinderkrippe besuchen derzeit 29 Kinder im Alter von 1 bis 3 Jahren. Die Krippe bietet verlängerte Öffnungszeiten von 7:30 bis 14:30 Uhr an. Alle Kinder sind mit Besuch der Einrichtung verpflichtend zum warmen Mittagessen angemeldet.

Die Versorgung erfolgt an 5 Tagen in der Woche (Montag-Freitag).

Die Krippe hat 20 Schließtage pro Kindergartenjahr. Während der Schließtage wird kein Essen angeboten.

Für den Verzehr der Speisen stehen in der Krippe Räumlichkeiten zur Verfügung. Die Essenausgabe erfolgt in Tischgemeinschaft.

Die Bezahlung des Essens erfolgt monatlich in Form einer pauschalen Essensgebühr an den Träger der Einrichtung. Die Gebühr wird per Lastschrift vom Konto der Eltern eingezogen.

Während der Eingewöhnungszeit (erste 4 Wochen) wird keine Essensgebühr eingezogen. Danach sind Abmeldungen vom Essen und die Rückerstattung der Essensgebühr bei längerer Abwesenheit des Kindes (Kuraufenthalt, längere Krankheit) nur auf Antrag im Einzelfall möglich.

TEIL Aufbereitung und Ausgabe

Nutzungsbedingungen

Räumlichkeiten und Ausstattung:

- Die Geräte zur Aufbereitung der gekühlten Mahlzeiten stellt der Träger der Einrichtung zur Verfügung.
- Die Geräte zur Aufbereitung der gekühlten Mahlzeiten stellt der Anbieter der Essen zur Verfügung.
- Räumlichkeiten und Ausstattung zur Lagerung und Ausgabe einschließlich der erforderlichen Geräte sowie Geschirr und sonstigem Bedarf stellt der Träger der Einrichtung zur Verfügung.
- Betriebskosten, Kosten für Instandhaltung, Wartung und Reparaturen werden vom Träger übernommen.
- Eine Fremdnutzung der Küche für Veranstaltungen ist nach Absprache mit dem Träger möglich.
- Die Küche darf ausschließlich für die Krippenverpflegung genutzt werden.

Hygiene:

- Der Träger ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften verantwortlich (incl. aller aktuell gesetzlich vorgeschriebenen Schulungen und Unterweisungen der Mitarbeiter).
- Ein betriebliches Qualitätssicherungs- beziehungsweise Hygienekonzept nach HACCP ist erforderlich.
- Vom Träger wird ein Ansprechpartner benannt, der die hauswirtschaftliche Hilfskraft in Fragen der Hygiene und dem sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln und Geräten fachlich unterstützt.
- Der Träger stellt dem Küchenpersonal kostenfreie Arbeitskleidung zur Verfügung.
- Die Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft regelmäßig die Vorgaben und weist auf Fehler hin.

Personal und Kommunikation

- Der Träger der Krippe verpflichtet sich, einen Ansprechpartner zu benennen, der regelmäßig bzw. bei konkretem Anlass an Besprechungen teilnimmt.
- Die Krippe benennt einen Ansprechpartner (päd. Fachkraft).
- Regelmäßige Besprechungen mit den an der Krippenverpflegung beteiligten Parteien (Träger, päd. Fachkraft, hauswirtschaftliche Mitarbeiterin, Anbieter) finden statt:
 - 1x pro Monat
 - 1x pro Halbjahr
 - 1x pro Kindergartenjahr

Ansprechpartner	Telefon	Email
Träger		
Krippe päd. Fachpersonal		
Krippe hauswirtschaftliche Mitarbeiterin		
Anbieter		

- o Der Träger der Krippe ist dafür zuständig, bei Personalausfall der hauswirtschaftlichen Mitarbeiterin für Ersatz zu sorgen (z.B. Springkraft, geschulte und eingewiesene päd. Fachkraft).

- o Zu den Aufgaben der hauswirtschaftlichen Mitarbeiterin gehören:
 - o Bestellung, Abrechnung (beim Anbieter)
 - o Anlieferung, Wareneingangskontrolle
 - o Lagerung
 - o Aufbereitung der gelieferten Essen
 - o Schneiden und Anrichten von Obst und Rohkost
 - o Essenausgabe:
 - o Bereitstellen des Essens in Schüsseln etc. auf einem Servierwagen
 - o Bereitstellen des Geschirrs auf einem Servierwagen
 - x Eindecken
 - x Tische abdecken
 - x Tische abwischen
 - o Spülen von sämtlichem Geschirr
 - o Reinigung der Küche incl. Arbeitsflächen, Geräten, Schränke, Wände, Boden, zudem:
 - Reinigung der Fenster
 - Reinigung der Türen
 - Reinigung der Decken
 - Reinigung der Lüftungsanlage
 - Reinigung der Personaltoilette
 - Reinigung der Umkleide
 - o Bestellung / Einkauf von Spülmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel gemäß Reinigungsplan
 - o Fachgerechte Entsorgung (Essensreste, Verpackungsmaterial)
 - x Bereitstellung von Geschirr für kitainterne Veranstaltungen (z.B. Elterncafé, Laternenfest...)
 -

Speisenangebot

- o Eine Mittagsmahlzeit besteht aus:
 - x Suppe
 - x Rohkost oder Gemüsebeilage oder Salat
 - x Hauptkomponente Fleisch, Fisch, Vegetarisch)
 - x Stärkebeilage
 - x Dessert (ausschließlich Obst)
- o Pro Woche ist anzubieten:
 - x 2 x Fleisch als Hauptkomponente
 - x 2 x Vegetarisch als Hauptkomponente
 - x 1 x Fisch
 - x 2 x Rohkost (am Stück geliefert und in der Einrichtung zubereitet)
 - x 2 x Gemüsebeilage
 - x 1 x Salat
 - x 5 x Obst als Dessert (am Stück geliefert und in der Einrichtung zubereitet)
 - x pro Woche sind die Stärkebeilagen in der Vollkornvariante anzubieten.
- o Die Speisenplanung erfolgt in Abstimmung mit der zuständigen pädagogischen Fachkraft.
- o Der Speiseplan wird frühestens nach 4 Wochen wiederholt.
- o Bei der Speiseplangestaltung wird die Saisonalität der eingesetzten Lebensmittel berücksichtigt.
- o Der Speiseplan muss der Krippe spätestens 2 Wochen vor Lieferung vorliegen, damit nach Absprache noch Änderungen vorgenommen werden können. Bei fehlender Akzeptanz wird der Speiseplan überarbeitet.
- Gerichte aus der Region und aus Herkunftsländern der Kinder sind anzubieten.
- x Es werden keine kalorienreduzierten Lightprodukte verwendet.
- x Als Richtwert für Portionsgrößen werden die Orientierungswerte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit aus dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder zugrunde gelegt und durch Erfahrungswerte angepasst.
- x Kulturspezifische und religiöse Aspekte sind zu berücksichtigen, z.B. muss bei Bedarf bei Gerichten mit Schweinefleisch eine alternative Fleischsorte angeboten werden.
- x Kindern, die gesundheitlichen Gründen auf bestimmte Nahrungsmittel verzichten müssen, wird die Teilnahme am Mittagessen ermöglicht. Nach Absprache wird ein Alternativgericht zur Verfügung gestellt.

Besonderheiten bei U3-Kindern:

Bei Kleinkindern unter 3 Jahren ist neben dem Alter des Kindes auch der individuelle Entwicklungsstand (z.B. Zahnstatus) zu beachten. Eine Absprache zwischen der hauswirtschaftlichen Mitarbeiterin, dem Anbieter und dem pädagogischen Fachpersonal ist unbedingt notwendig.

- x Grundsätzlich gilt für U3-Kinder:
 - o Das Essen ist salzarm und nur mild gewürzt.
 - o Blähende Speisen und Hülsenfrüchte werden vorsichtig und nach Absprache eingesetzt.
 - o Frittierte, scharf angebratene oder fettreiche Speisen belasten die Verdauungsorgane und sind zu meiden.
 - o Die Gerichte sind einfach und kindgerecht.
 - o Die einzelnen Komponenten sind erkennbar und werden getrennt geliefert (keine Mischgerichte wie z.B. Reispfanne, Nudelpfanne, Aufläufe; Gemüse und Soße werden getrennt geliefert).
 - o Blattsalate sind für Kleinkinder teilweise schwierig zu kauen. Als Salate eignen sich z.B. Karotte, Gurke, Paprika und zarter Kopfsalat. Ebenso sind scharfkantige und sehr harte Lebensmittel schwierig zu kauen und sollten gemieden werden.
 - o Kleine, harte, runde Lebensmittel (z.B. Nüsse, Weintrauben) können leicht verschluckt werden und dürfen nicht eingesetzt werden (aber erlaubt sind geschnittene Trauben, gemahlene Nüsse...).
 - o Bei frischem Obst als Dessert sollte berücksichtigt werden, dass Kleinkinder Zitrusfrüchte teilweise (noch) nicht vertragen.

Getränkeangebot

- x Zum Essen wird von der Krippe kostenlos angeboten:
 - x Trink-, Mineralwasser
 - Kräuter-/ Früchtetee
 - Saftschorle
 - _____

Einsatz von Zusatzstoffen / Deklaration

- o Werden Zusatzstoffe verwendet bzw. sind diese in eingekauften Zutaten enthalten sind sie laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) zu deklarieren.
- x Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe werden nicht verwendet.
- o Alkohol und Alkoholaromen werden generell nicht eingesetzt.
- x Der Speiseplan wird den Eltern im Vorfeld zugänglich gemacht (z.B. Aushang).
- x Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die Tierart, von der sie stammen, müssen auf dem Speisenplan ausgewiesen sein.

Wareneinkauf

- x Die Lebensmittel (besonders Obst und Gemüse) sind bevorzugt nach den saisonalen Gegebenheiten einzukaufen (bzw. beim Anbieter zu bestellen).

Bestellung

- Die erforderlichen Portionen werden jeweils mittwochs für die Folgewoche beim Anbieter bestellt.
- Nachbestellungen und Stornierungen beim Anbieter sind bis möglich

Anlieferung

- Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Krippenbetriebes verursacht werden.
- Auf dem Gelände ist höchste Vorsicht, vor allem mit Lieferfahrzeugen, geboten. Es ist darauf zu achten, dass Türen kindersicher geschlossen werden.
- Mit dem Anbieter wird eine Zeit vereinbart, in der die Anlieferung störungsfrei von statten gehen und die Ware entgegengenommen und kontrolliert werden kann.
- Die Anlieferung der Essen erfolgt
 - täglich um Uhr
 -

Lagerung

- Die dem Verpflegungssystem entsprechenden Lagerbedingungen (Herstellerangaben beachten) sind zu beachten.

Aufbereitung / Bereitstellung

- Die extern zubereiteten Essen werden vor Ort nach den Vorgaben des Anbieters aufbereitet und verteilt.
- Bei der Aufbereitung der angelieferten Essen sind die Vorgaben für Regenerierzeiten und Temperaturen einzuhalten (Kerntemperatur von 72°C für 2 min).
- Das Angebot wird durch frisches Obst und Rohkost ergänzt, das vor Ort zubereitet wird:
 - Obst: in mundgerechte Stücke geschnitten oder als Obstsalat
 - Rohkost: in mundgerechte Stücke geschnitten als Rohkost ohne Dressing wenn kein Gemüse oder Beilagensalat angeboten wird.

Ausgabe

- Die Essensausgabe erfolgt unter Einhaltung der hygienischen Vorgaben.
- Die Ausgabe erfolgt in Tischgemeinschaft.
- Das Essen ist appetitanregend präsentiert. Die Lebensmittel werden erst bei Tisch zerkleinert (zerdrückt, geschnitten).
- Die pädagogischen Fachkräfte begleiten die Mahlzeiten professionell und unterstützen die Kleinkinder nach dem jeweiligen Entwicklungsstand.

- Die Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65°C.
- Die Ausgabetemperatur von kalten Speisen (z.B. Salat) beträgt max. 7°C.
- Die Ausgabe des Essens erfolgt um 11:15 Uhr.

Gestaltung der Preise

- Der monatliche Abopreis
 - für täglich Suppe, Hauptspeise inkl. Stärkebeilage, Gemüsebeilage bzw. Rohkost oder Beilagensalat und Obst-Dessert, Getränke
beläuft sich auf €

Gestaltung der Abrechnung

- Die Abrechnung des monatlichen Essensgeldes mit den Eltern erfolgt durch den Träger per Lastschrift.

TEIL Anbieter

Nutzungsbedingungen

Räumlichkeiten und Ausstattung:

- Die Geräte zur Aufbereitung der gekühlten Mahlzeiten stellt der Träger der Einrichtung zur Verfügung,
- Die Geräte zur Aufbereitung der gekühlten Mahlzeiten stellt der Anbieter der Essen zur Verfügung.

Hygiene:

- Der Anbieter ist bei Warenbeschaffung, Lagerung, Herstellung, Verpackung und Transport für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften verantwortlich (incl. aller aktuell gesetzlich vorgeschriebenen Schulungen und Unterweisungen der Mitarbeiter).
- Ein betriebliches Qualitätssicherungs- beziehungsweise Hygienekonzept nach HACCP ist erforderlich.
- Die Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft regelmäßig die Vorgaben.
- Der Auftragnehmer verpflichtet sich, sämtliche Hygienevorschriften einzuhalten und die Ergebnisse von Kontrollen unaufgefordert an den Auftraggeber weiterzuleiten.

Verpflegungssystem:

- Die Mahlzeiten werden extern durch den Anbieter zubereitet, gekühlt und zur Krippe transportiert. Die Regeneration der Speisen erfolgt vor Ort durch eine hauswirtschaftliche Mitarbeiterin der Krippe.

Personal und Kommunikation

- Der Anbieter verpflichtet sich, einen Ansprechpartner zu benennen, der ständig erreichbar ist und regelmäßig bzw. bei konkretem Anlass an Besprechungen teilnimmt.
- Der Träger der Krippe verpflichtet sich, einen Ansprechpartner zu benennen.
- Die Krippe benennt einen Ansprechpartner (päd. Fachkraft).
- Regelmäßige Besprechungen mit den an der Krippenverpflegung beteiligten Parteien (Träger, päd. Fachkraft, hauswirtschaftliche Mitarbeiterin, Anbieter) finden statt:
 - 1x pro Monat
 - 1x pro Halbjahr
 - 1x pro Kindergartenjahr

Ansprechpartner	Telefon	Email
Träger		
Krippe päd. Fachpersonal		
Krippe hauswirtschaftliche Mitarbeiterin		
Anbieter		

- x Der Anbieter übernimmt die Einweisung der hauswirtschaftlichen Mitarbeiterin vor Ort in die Regeneration der Speisen.

Speisenangebot

- o Eine Mittagsmahlzeit besteht aus:
 - x Suppe
 - x Rohkost oder Gemüsebeilage oder Salat
 - x Hauptkomponente (Fleisch, Fisch, Vegetarisch)
 - x Stärkebeilage
 - x Dessert (ausschließlich Obst)
- o Pro Woche ist anzubieten:
 - x 2 x Fleisch als Hauptkomponente
 - x 2 x Vegetarisch als Hauptkomponente
 - x 1 x Fisch
 - x 2 x Rohkost (am Stück geliefert und in der Einrichtung zubereitet)
 - x 2 x Gemüsebeilage
 - x 1 x Salat
 - x 5 x Obst als Dessert (am Stück geliefert und in der Einrichtung zubereitet)
 - x pro Woche sind die Stärkebeilagen in der Vollkornvariante anzubieten.
- o Der Speiseplan wird frühestens nach 4 Wochen wiederholt.
- o Bei der Speiseplangestaltung wird die Saisonalität der eingesetzten Lebensmittel berücksichtigt.
- o Der Speiseplan muss der Krippe spätestens 2 Wochen vor Lieferung vorliegen, damit nach Absprache noch Änderungen vorgenommen werden können. Bei fehlender Akzeptanz wird der Speiseplan überarbeitet.
- x Es werden keine kalorienreduzierten Lightprodukte verwendet.
- x Als Richtwert für Portionsgrößen werden die Orientierungswerte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit aus dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder zugrunde gelegt und durch Erfahrungswerte angepasst.
- x Kulturspezifische und religiöse Aspekte sind zu berücksichtigen, z.B. muss bei Bedarf bei Gerichten mit Schweinefleisch eine alternative Fleischsorte angeboten werden.

- x Kindern, die gesundheitlichen Gründen auf bestimmte Nahrungsmittel verzichten müssen, wird die Teilnahme am Mittagessen ermöglicht. Nach Absprache wird ein Alternativgericht zur Verfügung gestellt.
- o Das Essen ist kleinkindgeeignet, d.h.:
 - o Das Essen ist salzarm und nur mild gewürzt.
 - o Blähende Speisen und Hülsenfrüchte werden vorsichtig und nach Absprache eingesetzt.
 - o Frittierte, scharf angebratene oder fettreiche Speisen belasten die Verdauungsorgane und sind zu meiden.
 - o Die Gerichte sind einfach und kindgerecht.
 - o Die einzelnen Komponenten sind erkennbar und werden getrennt geliefert (keine Mischgerichte wie z.B. Reispfanne, Nudelpfanne, Aufläufe; Gemüse und Soße werden getrennt geliefert).
 - o Blattsalate sind für Kleinkinder teilweise schwierig zu kauen. Als Salate eignen sich z.B. Karotte, Gurke, Paprika und zarter Kopfsalat. Ebenso sind scharfkantige und sehr harte Lebensmittel schwierig zu kauen und sollten gemieden werden.
 - o Kleine, harte, runde Lebensmittel (z.B. Nüsse, Weintrauben) können leicht verschluckt werden und dürfen nicht eingesetzt werden (aber erlaubt sind geschnittene Trauben, gemahlene Nüsse...).
 - o Zitrusfrüchte als Obst-Dessert werden nach Absprache eingesetzt.

Einsatz von Zusatzstoffen / Deklaration

- o Werden Zusatzstoffe verwendet bzw. sind diese in eingekauften Zutaten enthalten sind sie laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) zu deklarieren.
- o Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe werden nicht verwendet.
- o Alkohol und Alkoholaromen werden generell nicht eingesetzt.
- x Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die Tierart, von der sie stammen, müssen auf dem Speisenplan ausgewiesen sein.

Wareneinkauf

- x Die Lebensmittel (besonders Obst und Gemüse) sind bevorzugt nach saisonalen Gegebenheiten einzukaufen.
- x Kalorienreduzierte Lightprodukte werden nicht verwendet.

Bestellung

- x Die erforderlichen Portionen werden jeweils mittwochs für die Folgewoche bestellt.
- Nachbestellungen und Stornierungen bis ermöglichen.

Zubereitung / Bereitstellung

- Garprozesse, Standzeiten und andere, die Produktqualität beeinflussende Vorgänge müssen dokumentiert und regelmäßig kontrolliert werden (HACCP).
- Für die Zubereitung von Gemüse sind die Zubereitungsarten Dämpfen und Dünsten zu verwenden.
- Auf eine fettarme Zubereitung ist zu achten.
- Der Anbieter verpflichtet sich, das hauswirtschaftliche Personal vor Ort, welches die Speisen aufbereitet, in diese Tätigkeit einzuweisen.

Lieferung

- Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Krippenbetriebes verursacht werden.
- Auf dem Gelände ist höchste Vorsicht, vor allem mit Lieferfahrzeugen, geboten. Es ist darauf zu achten, dass Türen kindersicher geschlossen werden.
- Die Anlieferung der Essen erfolgt
 - täglich um Uhr
 -
- Den Anforderungen entsprechende und hygienisch vorschriftsmäßige Transportmittel sind vom Auftragnehmer zu stellen.
- Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Die Lager- und Transporttemperatur der Cook & Chill-Komponenten beträgt maximal ...°C.
- Temperaturen müssen dokumentiert werden.

Gestaltung der Preise

- Für die Dauer des Vertrages sind die festgelegten Preise bindend.
- Der Anbieter ist aufgefordert, eine Mischkalkulation anzuwenden.
- Der Endpreis für eine Kleinkindportion (1-3-Jährige) für
 - Suppe, Hauptspeise inkl. Stärkebeilage, Gemüsebeilage bzw. Rohkost oder Beilagensalat und Obst-Dessertbeläuft sich auf €

Gestaltung der Abrechnung

- Die Abrechnung der Essen erfolgt monatlich per Rechnung. Rechnungsadresse ist die Kinderkrippe.

Vorgehen bei Missachtung des Vertrages

- Zur Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien können vom Träger unangemeldete stichprobenartige Mengen- und Qualitätskontrollen durchgeführt werden.
- Der Anbieter verpflichtet sich zu einer qualitätssichernden Dokumentation seiner Arbeit; diese Aufzeichnungen sind für den Träger bei Nachfrage einsehbar.
- Bei Nichteinhaltung der festgelegten Kriterien können Sanktionen eingeleitet werden, die gegebenenfalls bis hin zur fristlosen Kündigung des Vertrags reichen.

Beispielsituation Warmverpflegung

Den Kindern des Kindergartens _____ soll ab _____ eine Mittagsverpflegung angeboten werden. Dafür werden die Mahlzeiten extern durch einen Anbieter zubereitet und von diesem zum Kindergarten transportiert. Die Essensausgabe erfolgt vor Ort durch das pädagogische Fachpersonal.

Den eingruppigen Kindergarten besuchen derzeit 23 Kinder im Alter von 3 bis 6 Jahren. Die Öffnungszeiten sind wahlweise Regelbetreuung oder verlängerte Öffnungszeit bis 13:30 Uhr. Derzeit sind 9 Kinder für die Regelbetreuung und 14 Kinder für die verlängerte Öffnungszeit angemeldet.

Bisher wurde keine Mittagsverpflegung angeboten.

Die Versorgung erfolgt an 5 Tagen in der Woche (Montag-Freitag).

Der Kindergarten hat 30 Schließtage pro Kindergartenjahr. Während der Schließtage wird kein Essen angeboten.

Räumlichkeiten für Ausgabe und Verzehr der Speisen stehen zur Verfügung (Gruppenraum). Die Essensausgabe erfolgt in Tischgemeinschaft.

Die Essensanmeldung ist für einzelne Tage (z.B. immer montags und dienstags), mehrere Tage oder die ganze Woche jeweils in Aboform möglich.

Die Bezahlung des Essens erfolgt monatlich in Form einer pauschalen Essensgebühr an den Träger der Einrichtung. Abmeldungen vom Essen und Rückerstattung der Essensgebühr sind nur bei längerer Abwesenheit des Kindes (Kuraufenthalt, längere Krankheit) auf Antrag im Einzelfall möglich. Eine Kündigung des Essensabos ist mit 2 Wochen Kündigungsfrist zum Monatsende möglich.

Nutzungsbedingungen

Räumlichkeiten und Ausstattung:

- x Der Träger der Kindertageseinrichtung stellt die für die Essensausgabe erforderlichen Geräte, Geschirr und sonstigen Bedarf zur Verfügung.

Hygiene:

- o Der Auftragnehmer (Caterer) ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften (incl. aller aktuell gesetzlich vorgeschriebenen Schulungen und Unterweisungen der Mitarbeiter), von der externen Zubereitung bis hin zur Übergabe vor Ort, verantwortlich.
- o Ein betriebliches Qualitätssicherungs- beziehungsweise Hygienekonzept nach HACCP ist erforderlich.
- o Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft regelmäßig die Vorgaben.
- Der Auftragnehmer verpflichtet sich, sämtliche Hygienevorschriften einzuhalten und die Ergebnisse von Kontrollen unaufgefordert an den Auftraggeber weiterzuleiten.
- o Der Träger ist für die Einhaltung einer guten Hygienepraxis und die Schulung und Belehrung des Ausgabepersonals verantwortlich.

Personal und Kommunikation

- o Das Ausgabepersonal wird bereitgestellt vom
 - Auftragnehmer (Caterer)
 - x Träger der Kindertageseinrichtung
- o Der Auftragnehmer verpflichtet sich, einen Ansprechpartner und einen Stellvertreter zu benennen, der ständig erreichbar ist und regelmäßig bzw. bei konkretem Anlass an Besprechungen teilnimmt.
- o Der Träger der Kindertageseinrichtung verpflichtet sich, einen Ansprechpartner zu benennen.
- o Die Kindertageseinrichtung nennt einen Ansprechpartner.
- x Der Auftragnehmer (Caterer) verpflichtet sich zu regelmäßigen Treffen mit dem Trägers der Kindertageseinrichtung, der Einrichtungsleitung und Vertretern der Elternschaft mind. alle 6 Monate.

Ansprechpartner	Telefon	Email
Caterer		
Stellvertretung Caterer		
Kindertageseinrichtung		
Träger der Kindertageseinrichtung		

Speisenangebot

- Vom Auftragnehmer wird täglich ein Menü geliefert.
- Ein Menü besteht aus Hauptkomponente, Stärkebeilage, Gemüse oder Rohkost oder Salat und Dessert.
- An Tagen mit einem süßen Hauptgericht wird das Dessert durch eine Suppe ersetzt.
- Die Speiseplangestaltung richtet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder
- Die Speisenplanung erfolgt in Abstimmung mit der Einrichtungsleitung bzw. einer von ihr benannten Vertretung.
- Der Speiseplan wird frühestens nach 4 Wochen wiederholt.
- Bei der Speiseplangestaltung wird die Saisonalität der eingesetzten Lebensmittel berücksichtigt.
- Gerichte aus der Region und aus Herkunftsländern der Kinder sind anzubieten.
- Einzeln verpackte Fertigdesserts werden nicht eingesetzt.
- Der Speiseplan muss dem Kindergarten spätestens 1 Woche vor Lieferung vorliegen, damit nach Absprache noch Änderungen vorgenommen werden können. Bei fehlender Akzeptanz wird der Speiseplan überarbeitet.
- Als Richtwert für Portionsgrößen werden die Orientierungswerte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit aus dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder zugrunde gelegt und durch Erfahrungswerte angepasst.
- Kulturspezifische und religiöse Aspekte sind zu berücksichtigen, z.B. muss bei Bedarf bei Gerichten mit Schweinefleisch eine alternative Fleischsorte angeboten werden.
- Kindern, die gesundheitlichen Gründen auf bestimmte Nahrungsmittel verzichten müssen, wird die Teilnahme am Mittagessen ermöglicht. Nach Absprache wird ein Alternativgericht zur Verfügung gestellt.

Getränkeangebot

- Zum Essen wird von der Kindertagesstätte kostenlos angeboten:
 - Trink-, Mineralwasser
 - Kräuter-/ Früchtetee
 - Saftschorle
 - _____
- Zum Essen wird vom Auftragnehmer kostenlos 1 Getränk (160 ml/Portion) angeboten (in Einheitspreis einzubeziehen):
 - Mineralwasser
 - Kräuter-/ Früchtetee
 - Saftschorle
 - _____

Einsatz von Zusatzstoffen / Deklaration

- Werden Zusatzstoffe verwendet bzw. sind diese in eingekauften Zutaten enthalten sind sie laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) zu deklarieren.
- Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe werden nicht verwendet.
- Alkohol und Alkoholaromen werden generell nicht eingesetzt.
- Es werden keine kalorienreduzierten Lightprodukte verwendet.
- Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die Tierart, von der sie stammen, müssen auf dem Speiseplan ausgewiesen sein.
- Der Speiseplan wird den Eltern und Kindern im Vorfeld zugänglich gemacht (z.B. Aushang). Die Bezeichnungen für die Speisen sind eindeutig, nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen werden erklärt (z.B. Zaubercreme)

Wareneinkauf

- Die Lebensmittel (besonders Obst und Gemüse) sind bevorzugt nach saisonalen Gegebenheiten einzukaufen.

Bestellung/ Stornierung

- Die erforderlichen Essen werden bis beim Auftragnehmer bestellt.
- Nachbestellungen und Stornierungen beim Auftragnehmer sind grundsätzlich bis möglich.

Lieferung / Bereitstellung

- Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Kindergartenbetriebes verursacht werden.
- Auf dem Gelände ist höchste Vorsicht, vor allem mit Lieferfahrzeugen, geboten. Es ist darauf zu achten, dass Türen kindersicher geschlossen werden.
- Den Anforderungen entsprechende und hygienisch vorschriftsmäßige Transportmittel (Thermophore, Thermoporte) sind vom Auftragnehmer zu stellen.
- Die Kühl- bzw. Wärmekette darf nicht unterbrochen werden. Die Warmhaltezeit der Mahlzeiten ist so kurz wie möglich zu halten und darf drei Stunden vom Zeitpunkt der Abfüllung bis zur Ausgabe in der Kindertageseinrichtung nicht überschreiten.
- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7°C.
- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65°C.
- Standzeiten und Temperaturen müssen dokumentiert werden.
- Die Anlieferung der warmen Essen erfolgt täglich zwischen und Uhr

- x Für das Abstellen der Transportbehälter wird (Ort, z.B. Küche) vereinbart.

Sonstiges

- x Die Behältnisse für die Warenanlieferung werden in gereinigtem Zustand an den Auftragnehmer zurückgegeben.
- x Der Auftragnehmer ist verpflichtet, die Lebensmittelreste der Essensversorgung sachgerecht auf eigene Rechnung zu entsorgen.

Ausgabe

- Die Essensausgabe erfolgt unter Einhaltung der hygienischen Vorgaben durch das pädagogische Fachpersonal.
- Das Essen ist appetitanregend präsentiert.
- Die Ausgabe erfolgt in Tischgemeinschaft.
- Die Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65°C.

Gestaltung der Preise

- Für die Dauer des Vertrages ist der festgelegte Preis bindend.
- Die Mindestabnahme beträgt ____ (Kinder-)Portionen.
- Der Endpreis für
 - x Hauptspeise inkl. Stärkebeilage, Gemüsebeilage bzw. Rohkost oder Beilagensalat und Dessert
beläuft sich auf €

Gestaltung der Abrechnung

- x Die Abrechnung der bestellten und vom Auftragnehmer gelieferten Mahlzeiten erfolgt monatlich durch Rechnungsstellung. Rechnungsadresse ist der Kindergarten.
- x Die Abrechnung des Essensgeldes mit den Eltern erfolgt durch den Träger.

Vorgehen bei Missachtung des Vertrages

- Zur Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Kriterien können vom Träger unangemeldete stichprobenartige Mengen- und Qualitätskontrollen durchgeführt werden.
- x Der Anbieter verpflichtet sich zu einer qualitätssichernden Dokumentation seiner Arbeit; diese Aufzeichnungen sind für den Träger bei Nachfrage einsehbar.
- Bei Nichteinhaltung der festgelegten Kriterien können Sanktionen eingeleitet werden, die gegebenenfalls bis hin zur fristlosen Kündigung des Vertrags reichen.

7. Literatur

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 4. überarbeitete Auflage, Bonn (2013)
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin: Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungssituation von Ganztagschulen an externe Dienstleister (2005)
Unter: http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/downloadDateien/Berliner_Qualitaetskriterien_2005.pdf
(eingesehen am 09.09.2013)
- Hinweise des Städtetages Baden-Württemberg zu Betreuung und Mittagessen an Schulen mit Ganztagsangeboten vom 09. Dezember 2005
Unter: http://www.lsfv-bw.de/fileadmin/BSFV/downloads/NichtMitglieder/Leistungen/Gruendung_und_Betrieb/Nuetzliches/2005.12.09_Staedtetagshinweise_Gantagesangebote.pdf
(eingesehen am 09.09.2013)
- BLE Bonn: Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen (2006)
Unter: <http://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/051005.pdf>,
(eingesehen am 09.09.2013)
- Erstellung eines Leistungsverzeichnisses für die Schulverpflegung (online), Vernetzungsstelle Schulverpflegung Rheinland-Pfalz; unter: http://www.schulverpflegung.rlp.de/Internet/global/inetcntr.nsf/dlr_web_full.xsp?src=DU36LLH3N7&p1=UO241NR3W2&p4=925YYHPKK5 (eingesehen am 09.09.2013)
- IN FORM: Vernetzungsstellen Schulverpflegung: Handlungsleitfaden Ausschreibung und Leistungsbeschreibung (2011)
Unter: <http://www.in-form.de/vns-portal/vns-medien/medien-zum-download.html>
(eingesehen am 09.09.2013)

Kosten und Finanzierungsrahmen

Kostenüberblick

1.

Wirtschaftlichkeit von
Schulverpflegung

2.

Gründung eines
Fördervereins

3.

Unterschiede Kitaverpflegung und
Schulverpflegung

4.

Literatur

5.

1. Kostenüberblick

Welche Kosten entstehen bei der Mittagsverpflegung?

I. Fixe Kosten:

- Küchenausstattung (Investitions-/ Instandhaltungskosten, Abschreibung)
- Personalkosten (abhängig von Anzahl und Qualifikation des Personal)
- Schulungskosten für das Personal
- Sonstige Fixkosten (Versicherungen, Zinsen, Miete)

II. Variable Kosten:

- Wareneinsatzkosten für Lebensmittel
- Betriebskosten (Energie, Wasser, Abwasser, Abfallentsorgung, Reinigung, EDV, Bürobedarf)

III. Folgekosten:

- Reparaturkosten
- Wartungs-, Instandhaltungskosten

2. Wirtschaftlichkeit von Schulverpflegung

Eine **wirtschaftliche Schulmensa** kann nur erreicht werden, wenn eine **regelmäßig hohe Auslastung mit konstanten Essenszahlen** erreicht wird!

- Veränderungen im Ertrag sind in der Schulverpflegung nur über die Zahl der ausgegebenen Essen zu erreichen.
- Die Ertragsseite ist in der Schulverpflegung mittelfristig betrachtet eine fixe Größe, da hier eine hohe Preissensibilität herrscht.
- Eine Orientierungshilfe für die Gestaltung der Schulverpflegung bietet der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der DGE. Definierte Kriterien rund um die Schulverpflegung geben Orientierung für eine Rahmenplanung.

Kostenberechnung in der Schulverpflegung (Kostenartenrechnung)

- Zur Ermittlung der Kosten von Schulverpflegung ist eine Kostenartenrechnung durchzuführen mit den Positionen Personalkosten, Wareneinstandskosten und Betriebskosten/Investitionen. Diese Positionen werden im nachfolgenden erläutert.

a. Personalkosten

- Hierunter fallen Löhne (einschließlich aller Lohnnebenkosten), Aushilfslöhne, Kosten für Arbeitskleidung).
- Der Personalbedarf ist abhängig von Verpflegungssystem und Essenszahlen: Bei Warmverpflegung ist der Personalbedarf am niedrigsten, da hier vor Ort nur die Essensausgabe, das Reinigen und Spülen von Geschirr erfolgt; Bei Cook&Chill und TK ist der Personalbedarf höher, da das Essen vor Ort regeneriert und ausgegeben wird. Das personalintensivste Verpflegungssystem ist die Mischküche in Abhängigkeit vom Conveniencegrad der eingesetzten Lebensmittel. Bei steigenden Essenszahlen steigt der Personalbedarf, jedoch nicht proportional.
- Neben dem Verpflegungssystem und den Essenszahlen beeinflussen vor allem die Öffnungszeiten der Mensa, die eingesetzte Küchentechnik und der Convenience-Grad die Personalkosten.
- Bei der Berechnung des Personalbedarfs sind die räumlichen Gegebenheiten unbedingt zu berücksichtigen! Liegt zum Beispiel die Küche im Untergeschoss und die Essensausgabe im Obergeschoss, kann eine Nachproduktion sehr personalaufwändig sein. Die Arbeitsabläufe sind bereits bei der Küchenplanung zu beachten, da hier durch umsichtige Planung Arbeitszeit gespart werden kann.
- Ohne Fachpersonal ist ein Kostenmanagement nur schwer zu erreichen; Fachwissen ist unter anderem gefordert im Bereich Personaleinsatz, Organisation, Ablauf-, Speisen- und Einkaufsplanung.
- Regelmäßige Personalschulungen und Einarbeitungskonzepte mit Geräteeinweisung für neue Mitarbeiter/innen können Kosten einsparen, da sie ein effektives und ressourcenschonendes Arbeiten ermöglichen.

b. Warenkosten

- Die Kosten für den Wareneinsatz entsprechen ca. 40 % der Gesamtkosten.
- Einflussgrößen sind vor allem die Zahl der ausgegebenen Essen und die Portionsgrößen.
- Zur Optimierung der Portionsgrößen ist über einen gewissen Zeitraum der Rücklauf zu protokollieren. Dadurch lässt sich die anfallende Abfallmenge reduzieren, was sich in den Kosten für den Wareneinsatz und ggf. auch in den Abfallentsorgungskosten niederschlägt.
- Beim Einkauf von Waren ist zwischen Kosten für die Lagerhaltung und Einkaufsoptimierung (Rabatte durch größere Mengen) abzuwägen; evtl. lohnt sich ein Einkaufspartner (andere Schulen, Kitas usw.) aus der Umgebung, da bei einem gemeinsamen Einkauf größere Mengen abgenommen werden können.
- Auch der Conveniencegrad der eingesetzten Lebensmittel hat einen Einfluss auf die Wareneinstandskosten. Die Wareneinstandskosten steigen mit Zunahme des Conveniencegrades, gleichzeitig nimmt jedoch der Personaleinsatz (Personalkosten) ab; außerdem wird weniger Arbeitsfläche und eine geringere Geräteausstattung benötigt. Anschaulich lässt sich dies am Beispiel Kartoffeln darstellen. Der Personalaufwand wird gegenüber gestellt von in der Küche geschält Kartoffeln und bereits garfertig eingekauften:

	50 Portionen (kg)	Preis (€)	Schäl- verlust (€)	Hilfskraft für 1 h (€) inkl. Lohnneben- kosten	Kosten insgesamt (€)	Kosten je Portion (€)
Roh	10	7,12	25% = 1,78€	30 min. = 6,-€	18,67€	0,37€
Geschält	10	13,30	keiner	15 min. = 3,- €	16,30€	0,33€
Geschält, gekocht	10	10,32	keiner	Kein Zeitbedarf	10,32€	0,21€

(Großhandelspreise aus dem Großraum Ulm, Juli 2010)

c. Betriebskosten und Investitionen

- Folgende Kosten sind als **Betriebskosten** zu berücksichtigen:
 - Abschreibungen (entsprechend der AfA-Tabellen)
 - Wartung
 - Reparatur
 - Reinigung
 - Energie
 - Wasser, Abwasser
 - Abfallentsorgung
 - EDV
 - Bürobedarf
 - ggf. Miete
- Auch bei den Betriebskosten ist die Zahl der ausgegebenen Essen entscheidend.

- Bei Wartung und Reparatur ist zu prüfen, ob durch regelmäßige Wartungen, z.B. durch Wartungsverträge, Kosten für Reparaturen und Neuanschaffungen reduziert werden können.
- Durch Schulungen des Personals können die Betriebskosten im Bereich Energie, Wasser, Abfallentsorgung und Reinigung verringert werden.
- Neben der Reinigung der Räumlichkeiten ist auch eine Lösung für das Waschen der Personalkleidung und Geschirrhandtüchern zu finden; zu prüfen ist, ob sich die Anschaffung einer eigenen Waschmaschine und eines Wäschetrockners lohnt oder eine Vergabe nach extern kostengünstiger ist.
- Für den Bereich Energie kann eine durch eine Schülerfirma betriebene Photovoltaik-Anlage interessant sein.
- **Investitionen** betreffen die folgenden Bereiche:
 - Lager (abhängig vom Verpflegungssystem)
 - Produktionsbereich (abhängig vom Verpflegungssystem)
 - Ausgabebereich
 - Abrechnungssystem
 - Logistik
 - Bauliche Maßnahmen
 - Geringwertige Wirtschaftsgüter
- Die Höhe der Investitionen hängt von der Wahl des Verpflegungssystems ab
- Vorsicht! Eine umsichtige Planung erspart kostspielige Nachrüstungen! Bleiben Sie bei der Wahl des Verpflegungssystems flexibel und sehen Sie zumindest Anschlüsse (Strom Wasser, Abwasser, evtl. Gas), Zu- und Abluft für die Aufrüstung zu einem anderen Verpflegungssystem vor! Setzen Sie Verteiler mit entsprechend hohen Kapazitäten ein.
- Achten Sie bei der Anschaffung von Küchenausstattung darauf, dass Sie alle Mensen, die von Ihnen betrieben bzw. ausgestattet werden, mit den gleichen Gerätschaften ausstatten, da Sie so zum einen Ihr Personal flexibler einsetzen können und zum anderen durch eine größere Abnahmemenge evtl. Kosten sparen können.
- In der Planungsphase sollte eine genaue Analyse der Essensteilnehmer/innen erfolgen: Mit wie vielen Essensteilnehmern/innen ist regelmäßig zu rechnen? Erlauben die Rahmenbedingungen eine zeitliche Staffelung des Mittagsbetriebs? Welche Teilnehmer können aus dem nahen Umfeld (andere Schulen, Kindergärten) mit gepflegt werden? Die genaue Einschätzung der Essensteilnehmer/innen und die Abstimmung der vorgehaltenen Sitzplätze auf diese Zahl vermeiden zu große bzw. zu kleine Flächen. Ungenutzte Flächen sind als Fixkosten im laufenden Mensabetrieb enthalten und können nicht mehr beeinflusst werden!
- Bauen Sie die Einrichtung evtl. modular aus.
- Bei der Küchenausstattung sollten Sie neben dem Preis folgende Auswahlkriterien beachten:

- Produktivität
 - Auswirkung auf Personaleinsatz
 - Bedienungsfreundlichkeit
 - Wartungsaufwand
 - Lebensdauer des Gerätes
 - Energieverbrauch
 - Flexibilität
 - Art der zubereiteten Speisen
- Bei genauer Prüfung der Anschaffungen können Sie an dieser Stelle die laufenden Kosten beeinflussen! Evtl. kann ein Leasing von Geräten sinnvoll sein. Kontakte zu entsprechenden Herstellern bietet Ihnen die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung BW gerne bei individueller Anfrage.

Kostenstrukturen verschiedener Verpflegungssysteme (bei Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung)

- Eine ausführliche Darstellung der Kostenrechnungen zu den einzelnen Verpflegungssystemen, unter Berücksichtigung von u.a. Alter der Verpflegungsteilnehmer (Primar- oder Sekundarstufe), Betriebs- und Investitionskosten (unter Berücksichtigung der Anzahl an Betriebsjahren), Personalkosten, Warenkosten (mit / ohne Bio-Anteil) finden Sie in der Ausarbeitung: „Arens-Azevêdo, U.; Tecklenburg, M. E.; Alber, R.: **Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung - Eine Beurteilung der Kostenstrukturen**, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Januar 2010, unter:

http://www.schuleplusessen.de/cms/upload/pdf/Service/downloads/Beurteilung_der_Kostenstrukturen.pdf (23. Juli 2010)
- Für alle Verpflegungssysteme gilt: je höher die Anzahl an Essen, desto geringer sind die Kosten pro Essensportion!
- Ab 300 Essen/Tag werden die Unterschiede zwischen den verschiedenen Verpflegungssystemen deutlich kleiner.
- Die Erreichung der Leistungsziele Kundenbindung und Kundenzufriedenheit ist die wichtigste Maßnahme, um möglichst wirtschaftlich zu arbeiten.
- Erstellen Sie für Ihre Mensa Statistiken zur Umsatzrentabilität; so können Sie die Position Ihrer Mensa im Verlauf der Jahre verfolgen; berücksichtigen Sie dabei auch die Abschreibungen.
- Bauen Sie sich Ihr persönliches Schulmensen-Netzwerk auf. Hier können Sie in direktem Vergleich mit Mensen derselben Größenordnung Ihre Zahlen vergleichen und ggf. Änderungen und Korrekturen durchführen.

Betrachtung der Leistungsziele: Kundenbindung und –zufriedenheit als Beitrag zur nachhaltigen Akzeptanz von Schulverpflegung

- Kundenbindung und Kundenzufriedenheit, auch als Akzeptanz bezeichnet, spiegeln sich wider in der Zahl der ausgegebenen Essen über definierte Zeiträume; monatlich sollte eine Statistik über die ausgegebenen Essen vorliegen und auch ausgewertet werden:



Gab es schwache Tage? Wenn ja, haben schulische Veranstaltungen an diesem Tag stattgefunden (z.B. Sportfest, Wandertag)? Lag es am Angebot? Was war außerhalb der Mensa an diesem Tag geboten (z.B. mobiler Imbissstand beim Supermarkt mit Hähnchen im Angebot)?

- Die Anzahl der ausgegebenen Essen ist eine entscheidende Stellgröße zur Reduzierung der Subventionen und zur Erwirtschaftung einer Kostendeckung!
- Eine weitere wichtige Kennzahl ist die Auslastung der Mensa im Verhältnis zur Fläche; hier ist eine genaue Abschätzung der benötigten Fläche bei der Planung entscheidend!
- Voraussetzung für die Beeinflussung der Essenzahlen ist eine genaue Analyse der Verpflegungsteilnehmer der Mensa: sowohl der bisherigen Teilnehmer als auch der potentiellen Kunden.
- Hier sind vor allem die Bedürfnisse der Essensgäste hinsichtlich des Angebotes, der Rahmenbedingungen (z.B. Öffnungszeiten), der Raumatmosphäre und des Personals zu überprüfen.
- Ein **optisch ansprechendes Angebot**, welches **geschmacklich attraktiv** und **abwechslungsreich** ist, zieht Schüler/Schülerinnen in die Mensa.
- Eine **moderne Mensa**, deren **Aussehen** und **Atmosphäre** auf die Schüler/Schülerinnen abgestimmt ist, die durch Schüler/Schülerinnen **mitgestaltet** wurde und die neben einem „Essensraum“ auch **Nischen für unterschiedliche Altersgruppen** und **Rückzugsmöglichkeiten**, z.B. zur Entspannung, bietet, kommt an.
- **Freundliches, engagiertes Personal** ist ebenso entscheidend für Schüler/Schülerinnen wie **optimale Organisation** der Verpflegung hinsichtlich **Wartezeiten, Bestellung /Stornierung** usw.

Ideen und Anregungen für Aktionen zur Förderung der Kundenbindung und zur Kundenzufriedenheit finden Sie unter dem **Thema Akzeptanz und im Erfahrungskatalog Akzeptanz**.

3. Gründung eines Fördervereines

Welche Vereinsstrukturen gibt es?

- Eine Übersicht über die verschiedenen Vereinsstrukturen und deren Abgrenzungen bietet die Broschüre „Steuertipps für Gemeinnützige Vereine“ des Finanzministeriums Baden-Württemberg auf den Seiten 7 bis 9.

Warum ist Gründung eines eingetragenen gemeinnützigen Vereins notwendig?

- Ein rechtsfähiger, also in das Vereinsregister eingetragener Verein übernimmt die Haftung; ist der Verein nicht eingetragen, so haftet derjenige, der im Namen des Vereins handelt, mit dem eigenen Privatvermögen.
- Bei einem gemeinnützigen Verein sind Spenden bei der Veranlagung der Einkommenssteuer abzugsfähig.
- Ein gemeinnütziger Verein kann von der Körperschafts-, Erbschafts- und Schenkungssteuer befreit werden.

Wo wird ein Verein eingetragen?

- Ein Verein wird bei dem zuständigen Amtsgericht eingetragen.

Was braucht man für die Eintragung eines Vereines?

- 7 Mitglieder
- Eine Vereinssatzung:
 - in deutsch
 - unterzeichnet von mind. 7 Mitglieder
 - Angabe des Tages der Errichtung
 - Zweck, ausgerichtet auf Gemeinnützigkeit
 - Name
 - Sitz des Vereins
 - Regelung, dass Verein eingetragen werden soll
 - Bestimmungen zu Eintritt, Austritt der Mitglieder
 - Beiträge
 - Vorstandsbildung (Vorstand, der nicht vollständig von der Vertretung des Vereines ausgeschlossen ist)
 - Voraussetzungen für Mitgliederversammlungen
 - Form der Einberufung (durch eine Minderheit der Mitglieder)
 - Beurkundung der Beschlüsse
- Eine Mustersatzung bietet der Landesverband der Schulfördervereine auf seiner Homepage an. Die Mustersatzung dient als Anregung für die Erarbeitung einer eigenen, individuellen Satzung.

- Zum Vorgehen bei der Gründung eines Fördervereins bietet der Landesverband der Schulfördervereine auf seiner Homepage den Download „Wie gründen wir einen Förderverein“ an.
- Weitere Informationen zum Thema Vereinsrecht bietet der Wegweiser Vereinsrecht des Justizministeriums Baden-Württemberg und der Leitfaden zum Vereinsrecht des Bundesministeriums der Justiz.
- Dort gibt es auch Formulare zur Anmeldung eines Vereines und ein Merkblatt für eingetragene Vereine unter:
<http://www.justizportal-bw.de/servlet/PB/menu/1153598/index.html>
- Weitere Mustersatzungen sind in der Broschüre „Steuertipps für Gemeinnützige Vereine“ des Finanzministeriums Baden-Württemberg auf Seite 26 bis 28 zu finden.
- Ansprechpartner vor Ort ist das zuständige Amtsgericht.
- Ab 1.März 2009 gibt es eine Änderung im Vereinsrecht: die Aufwandsentschädigung muss in der Satzung festgeschrieben sein.
- Wird der Einsatz ehrenamtlicher Helfer bezahlt, ist von diesen Helfern eine Erklärung zu unterschreiben, dass diese die Einnahmen pflichtgemäß versteuern.
- Neben der Satzung braucht ein Verein eine Geschäftsordnung, in der die Arbeit des Vorstandes festgelegt wird.

Wer erkennt die Gemeinnützigkeit an?

- Das zuständige Finanzamt erkennt die Gemeinnützigkeit an.
- Gemeinnützigkeit bedeutet, dass die Tätigkeit des Vereines darauf ausgerichtet ist, die Allgemeinheit auf materiellem, geistigem und sittlichem Gebiet selbstlos zu fördern.
- Die Gemeinnützigkeit muss in der Vereinssatzung verankert sein.
- Das Finanzministerium Baden-Württemberg bietet zu diesem Thema die Broschüre „Steuertipps für Gemeinnützige Vereine“ an.
- Ansprechpartner vor Ort ist das zuständige Finanzamt; hier gibt es Sachbearbeiter zum Thema Vereinsrecht.

Was ist bei Zuwendungen an den Verein zu beachten?

- Die Verwendung von Geldern ist zweckgebunden.
- Für die Beantragung von Zuschüssen den Träger direkt ansprechen.
- Für jede Spende muss eine Spendenbescheinigung ausgestellt werden.
- Ist der Verein Vertragspartner für Sponsoren, muss er Rechnungen über deren Leistung ausstellen.
- Jede Zuwendung an die Schule muss vorher durch den Träger (die Kommune) genehmigt werden. → Korruptionsschutzgesetz

Was ist zu tun, wenn bereits ein Förderverein an der Schule existiert?

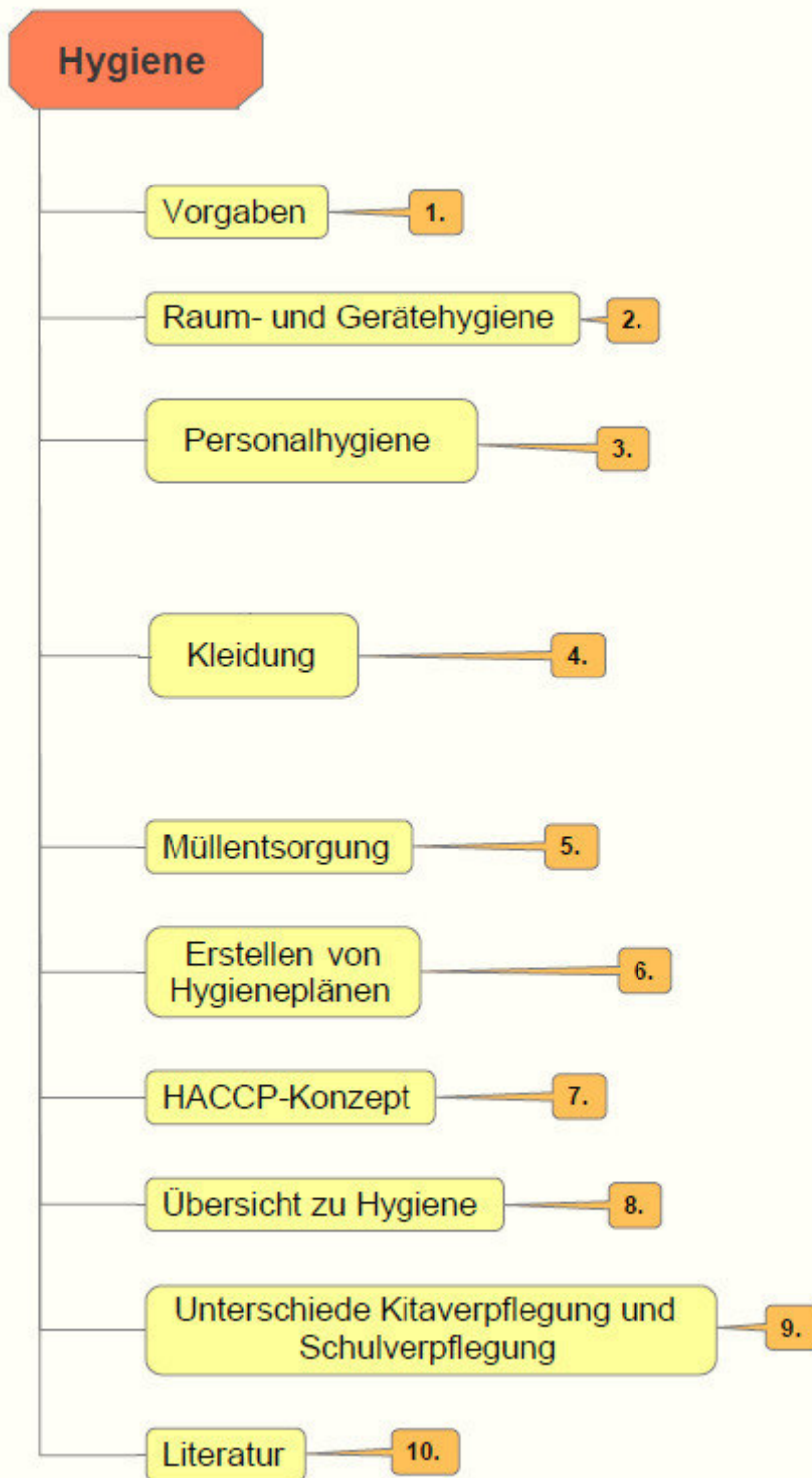
- Dem bereits existierenden Förderverein kann eine Mensaabteilung mit einer eigens verfassten Abteilungsordnung angegliedert werden.
- Wird ein eigenständiger Mensaverein zusätzlich zu einem Förderverein gegründet, ist eine enge Kooperation anzustreben.

4. Unterschiede Kitaverpflegung und Schulverpflegung

- Kostenzusammensetzung und Kostenarten siehe Schulverpflegung.
- Zur Wirtschaftlichkeit der Verpflegung: in der Kita gibt es meist kleinere Essenszahlen als in der Schule. Durch die in der Regel verpflichtende Teilnahme am Essen sind diese jedoch relativ konstant. Darüber hinaus gibt es in der Kita auch deutlich weniger Schließtage.
- Der Absatz: „Betrachtung der Leistungsziele: Kundenbindung und –zufriedenheit als Beitrag zur nachhaltigen Akzeptanz von Schulverpflegung“ entfällt durch die in der Regel verpflichtende Teilnahme am Essen in der Kita.
- Essen gehört zum pädagogischen Auftrag daher muss die Bezahlung des pädagogischen Happens geregelt werden. Unter dem päd. Happen versteht man in der Regel eine Probierportion (z.B. halbe oder drittel Kinderportion), die vom päd. Personal gemeinsam mit den Kindern während derer Mahlzeiten eingenommen wird. Die Einnahme des päd. Happens und die Teilnahme am Mittagessen dient dabei dem Zweck der Ausübung der Vorbildfunktion der pädagogischen Fachkräfte sowie der Aufsicht, Unterstützung und Anleitung der Kinder.

5. Literatur

- Landesverband der Schulfördervereine Baden-Württemberg: „Wie gründen wir einen Förderverein?“, Unter:
http://www.lsfv-bw.de/fileadmin/BSFV/downloads/NichtMitglieder/Leistungen/Gruendung_und_Betrieb/Gruendung/2007.01.15_Vortrag_Gruendung_Schulfoerderverein.pdf
(eingesehen am 09.09.2013)
- Finanzministerium Baden-Württemberg: „Steuertipps für Gemeinnützige Vereine“, Unter:
http://www.mfw.baden-wuerttemberg.de/fm7/1106/Vereine_ov.pdf (eingesehen am 09.09.2013)
- Justizministerium Baden-Württemberg „Wegweiser Vereinsrecht“, Unter:
<http://www.jum.baden-wuerttemberg.de/servlet/PB/show/1142618/Wegweiser%2520Vereinsrecht%25202004.pdf> (eingesehen am 09.09.2013)
- Bundesministerium der Justiz: Leitfaden zum Vereinsrecht, Unter:
http://www.bmj.de/SharedDocs/Downloads/DE/broschueren_fuer_warenkorb/DE/Leitfaden_Vereinsrecht.pdf?__blob=publicationFile (eingesehen am 09.09.2013)
- Steinel, M.: Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis, Verlag neuer Merkur GmbH, München (2008)
ISBN-Nr.: 978-3-937346-45-8
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Kostenstrukturen in der Schulverpflegung, Bonn (2010)
Unter: <http://www.schuleplusessen.de/service/medien>
- Arens-Azevêdo, U.; Tecklenburg, M. E.; Alber, R.: Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schulverpflegung - Eine Beurteilung der Kostenstrukturen, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Januar 2010, unter:
http://www.schuleplusessen.de/cms/upload/pdf/Service/downloads/Beurteilung_der_Kostenstrukturen.pdf (23. Juli 2010)



1. Vorgaben

Wichtige lebensmittelrechtliche Bestimmungen in der Gemeinschaftsverpflegung

- *Verordnung (EG) Nr. 178/2002* (Lebensmittel-Basis-Verordnung)
umfasst alle Produktions- und Verarbeitungsstufen
(mit Definition von Lebensmittelunternehmer und Darstellung der Verantwortlichkeit)
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelsetzbuch (LFGB)
(nationales Recht)
- *Basisverordnung des EU-Hygienepakets (EG) Nr. 852/2004, 853/2004 und 854/2004*
 - Diese Verordnungen beinhalten u.a. das betriebseigene Kontrollsystem (HACCP), Einhaltung der allgemeinen Hygieneanforderungen (gute Hygienepraxis, Einhaltung der Kühlkette, Mitarbeiterschulungen, Eigenverantwortung)
- *DIN-Normen*
 - DIN 10506 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung
 - DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel
 - DIN 10514 Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung
 - DIN 10524 Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben
 - DIN 10526 Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung
- *Infektionsschutzgesetz (IfSG)*
regelt den vorbeugenden Gesundheitsschutz. Anforderungen an das Personal, die **Belehrungspflicht** und die Erstellung eines **Hygieneplanes**.
 - §42 gesundheitliche Anforderungen an Personal
 - §43 Belehrungspflicht
 - §33 Gemeinschaftseinrichtungen
 - §34 Gesundheitliche Anforderungen, Mitwirkungspflichten, Aufgaben des Gesundheitsamtes
 - §35 Belehrung für Personen in der Betreuung von Kindern und Jugendlichen
 - §36 Erstellen eines Hygieneplanes
- *Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (EU) Nr. 1169/2011*
Es regelt auf europäischer Ebene die Kennzeichnung, Aufmachung, Bezeichnung, Werbung und den Fernabsatz von Lebensmitteln. Damit werden nationale Vorschriften wie die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) und die Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuIV) miteinander verbunden. Die LMIV regelt auch die Kennzeichnung der 14 häufigsten Verursacher (Allergene) von Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten. Die Kennzeichnungspflicht gilt ab 13.12.2014 auch für unverpackte Lebensmittel.



Informationen, Hilfestellungen, Checklisten und Praxisbeispiele zur Umsetzung können bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg angefordert oder online abrufen werden unter: www.dge-bw.de/allergenkennzeichnung.html

Merkblatt der Chemischen- und Veterinäruntersuchungsämter unter: www.untersuchungsaeemter-bw.de/pdf/merkblatt_Zusatzstoffe.pdf

- *Gentechnik-Kennzeichnungsverordnung ((EG) Nr. 1829/2003*
 - *Öko-Basis-Verordnung und Durchführungsverordnung*
 - *Rückverfolgbarkeit von Lebensmittel (EG) 1830/2003*
 - *Produkthaftungsgesetz*
 - *Registrierungspflicht*
Jeder Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, sich bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung vor Aufnahme seiner Tätigkeit zu melden.
- ✓ Eine **optionale** Vorgabe für die Gemeinschaftsverpflegung ist die Nährwertkennzeichnung für die Ausweisung einzelner Nährstoffe.

Wer trägt die Verantwortung?

Derjenige, der Lebensmittel regelmäßig und in organisierter Form in den Verkehr bringt, ist Lebensmittelunternehmer und trägt die vollumfängliche Verantwortung. Sämtliche Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung fallen unter den Begriff „Lebensmittelunternehmer“.

„Die Lebensmittelunternehmer sorgen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen dafür, dass die Lebensmittel die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen, die für ihr Tätigkeit gelten und überprüfen die Einhaltung dieser Anforderungen.“ ((EG)Nr. 178/2002, Artikel 17 Absatz 1)



Die Beweislast liegt bei demjenigen, der Lebensmittel abgibt (Lebensmittelunternehmer).

Auch für regelmäßig ehrenamtlich in der Schulverpflegung Tätige gelten die gleichen lebensmittelrechtlichen Vorschriften, wie für alle anderen Mitarbeiter. Regelmäßig heißt, mehr als einmal jährlich. Im Zweifelsfall beim zuständigen Gesundheitsamt nachfragen.



Der Mensa-Verein übernimmt die Schulverpflegung. Der Mensa-Verein wird dadurch zum Lebensmittelunternehmer; der erste Vorsitzende ist somit für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlich und auch haftbar.



Die Schulmensa wird am Wochenende auch für außerschulische Veranstaltungen genutzt: Findet das jährliche Vereinsfest statt, so unterzeichnet der Veranstalter, in diesem Fall der Männergesangverein, die Vereinbarung „**Fremdnutzung der Mensa**“, in der genau festgehalten ist, welche Aufgaben der Männergesangverein erledigen muss, wie die Mensa nach der Veranstaltung zu übergeben ist und dass der Männergesangverein während seinem Vereinsfest die Verantwortung als Lebensmittelunternehmer übernimmt.

Mit wem muss vor Ort zusammengearbeitet werden?

Sowohl das Gesundheitsamt als auch das Veterinäramt sind bei der Umsetzung von Schulverpflegung zu beteiligen.

Für gesundheitliche Belange und hygienische Bedingungen der in den Einrichtungen Tätigen sind die 38 Gesundheitsämter in den Stadt- und Landkreisen Baden-Württembergs Ansprechpartner.

Die Gesundheitsämter führen die Erstbelehrung nach IfSG durch und sind Ansprechpartner für alle Fragen die Personalhygiene betreffend (z.B. Personaltoilette, Handwaschbecken).

In den Zuständigkeitsbereich der Veterinärämter fällt u.a. die Überwachung der Lebensmittelhygiene, deren Einhaltung sie durch entsprechende Kontrollen vor Ort, überprüft.

Welche Folgen drohen bei Nichtbeachtung?

- ✓ Alle Verpflegungsbetriebe unterliegen einer regelmäßigen Überprüfung durch die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde. Die Sanktionen bei Nichteinhaltung der Vorgaben reichen von Geldbußen bis zur Schließung des Verpflegungsbetriebes.
- ✓ Bei Gefährdung von Verbrauchern wird ein Strafermittlungsverfahren eröffnet, das auch zu Haftstrafen führen kann.

2. Raum- und Gerätehygiene

Was ist bei der Reinigung zu beachten?

- Gereinigt werden müssen Küchen- und dazugehörige Wirtschaftsräume, Küchenmöbel, Trockenlager, Kühlräume, Arbeitsflächen, Arbeitsmittel, Geschirr. Für jeden Bereich ist ein detaillierter Reinigungs-/Hygieneplan zu erstellen, in dem aufgeführt ist:
 - Reinigungsobjekt
 - Reinigungszyklus
 - Reinigungs-/Desinfektionsmittel incl. Dosierung
 - Reinigungstechniken, -verfahren
 - Zuständigkeit für verschiedene zu reinigende Objekte
- Schädlingsmonitoring
 - Einrichtung regelmäßig auf Schädlingsbefall überprüfen



- ✓ Arbeitsplatz nach jedem abgeschlossenem Arbeitsgang gründlich reinigen, ggf. desinfizieren.
- ✓ Reinigungs- und Desinfektionsmittel außerhalb der Küche und getrennt von Lebensmitteln lagern.
- ✓ Dosierungsvorrichtungen oder -hilfen anbringen
- ✓ Bei Schädlingsbefall Experten zur Hilfe nehmen
- ✓ Einen Musterhygiene-/Reinigungsplan gibt es vom Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg. (Musterplan muss jedoch für den Einsatz im Bereich Schulverpflegung modifiziert werden).
http://www.gesundheitsamt-bw.de/sitecollectiondocuments/40_service_publicationen/musterhygieneplan_schule_n.pdf

Was ist bei Anlieferung und Lagerung von Waren zu beachten?

- Bei Warenanlieferung ist diese zu kontrollieren und entsprechend zu dokumentieren
 - Menge
 - Verpackung (Unversehrtheit)
 - Sauberkeit
 - Qualität
 - Mindesthaltbarkeit
 - Bei gekühlten / gefrosteten Produkten Temperaturkontrolle (Temperaturen bei Cook & Chill-Produkte max +3°C, bei Tiefkühlprodukte max - 18°C)

- Lagerung
 - Lebensmittel und Behältnisse mit Lebensmitteln nicht direkt auf den Boden stellen
 - Lagerung von Lebensmitteln stets nach den Vorgaben des Herstellers
 - Mindesthaltbarkeitsdatum kontrollieren.
 - Tägliche Temperaturmessung der Kühlgeräte und protokollieren

Was ist bei Anlieferung und Ausgabe von fertig zubereiteten Speisen zu beachten?

- Bei der Anlieferung von Speisen ist eine Sicht-, Geruchs- und Temperaturkontrolle durchzuführen. Bei heißen Speisen muss eine Kerntemperatur von mind. 65°C vorhanden sein, kühlpflichtige Speisen dürfen max. 7°C aufweisen. Die Ergebnisse sind in entsprechenden Protokollen zu dokumentieren. In diese Protokolle sind unbedingt Handlungsanweisungen bei Nichteinhalten der Vorgaben aufzunehmen. Eine Vorlage für ein Temperaturprotokoll finden Sie im Anhang.
- Auch während und am Ende der Ausgabe sind entsprechende Temperaturkontrollen vorzunehmen und zu dokumentieren.
- Die zur Temperaturkontrolle verwendeten Thermometer müssen geeicht sein und in regelmäßigen Abständen geeicht werden (zuständig dafür ist die Eichbehörden)
- Die Warmhaltezeit (ab Produktion über Transport bis zur Ausgabe) sollte 3 Stunden nicht überschreiten.
- Grundsätzlich ist auf Trennung von reinen und unreinen Bereich zu achten (Kreuzkontaminationen).



- ✓ Werden die Speisen in Thermoporten angeliefert, gelten diese als „unrein“ und dürfen nicht in die Ausgabe gestellt werden. Sie sind von den in ihnen transportierten Essensbehältern (rein) getrennt zu lagern.

3. Personalhygiene

Welche Vorgaben sind bei der Personalhygiene zu beachten?

Allgemeine Vorgaben (unabhängig vom Verpflegungssystem)

- Erstbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (Gesundheitsamt)
 - Folgebelehrung alle 2 Jahre durch Schulungsleiter mit der entsprechenden Sachkunde
- Allgemeine Hygiene-Schulung mit Dokumentation
 - Mindestens jährliche Wiederholung

Regeln der guten Hygienepraxis

- Umkleideraum mit Schrank, in dem Straßen- und Arbeitskleidung getrennt aufbewahrt werden können
- Handwaschbecken mit Seife, Desinfektionsmittel, Einmalhandtücher
- Personaltoiletten
- Körper sauber halten
- Täglich frische Kleidung, möglichst mit Vorstecker
- Kopfbedeckung tragen
- Fingernägel sauber und kurz geschnitten, nicht lackiert
- Keinen Hand- und Ohrschmuck tragen
- Vor Arbeitsbeginn, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettengang Hände gründlich mit Seife waschen, desinfizieren, mit Einmalhandtüchern abtrocknen
- Hände regelmäßig sorgfältig waschen und desinfizieren
- Erkrankungen wie Durchfall und Erbrechen dem Küchenleiter melden
- Wunden oder Hauterkrankungen mit wasserdichtem Pflaster oder Verband und Fingerling abdecken
- Nicht auf Lebensmittel niesen oder husten
- Geschirr- und Spültücher je nach Nutzung wechseln, jedoch mind. täglich

Welche Schulungen müssen von wem durchgeführt werden?

- Allgemeine Hygieneschulung
 1. Nach VO (EG) 852/2004 müssen alle Personen, die mit Lebensmitteln umgehen durch einen Schulungsleiter mit der entsprechenden Sachkunde geschult werden.
 2. Gesundheitsamt/ Veterinäramt ansprechen, wer diese Schulung durchführen darf und wie der Schulungsleiter ausgebildet sein muss.
- HACCP-Schulung
 1. Nach VO (EG) 852/2004 müssen diejenigen Personen, die als Hygiene-/ HACCP-Beauftragte tätig sind, durch einen Schulungsleiter mit entsprechender Sachkunde geschult werden.
 2. Wer ist der Hygienebeauftragte der Schule?
 3. Gesundheitsamt ansprechen, wer Schulung durchführen darf und wie der Schulungsleiter ausgebildet sein muss.
- Einmalige Erstbelehrung
 1. Nach § 43 des IfSG müssen Personen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen vom zuständigen Gesundheitsamt geschult werden.
 2. Beim Gesundheitsamt nachfragen, wie in der Schulverpflegung beteiligte Helfer geschult werden müssen.
- Folgebelehrung alle 2 Jahre
 1. Nach § 43 des IfSG muss eine Folgebelehrung alle 2 Jahre durch einen Schulungsleiter mit entsprechender Sachkunde erfolgen.
 2. Gesundheitsamt ansprechen, wer Schulung durchführen darf und wie der Schulungsleiter ausgebildet sein muss.
 3. Gesundheitsamt ansprechen, wer eine Folgebelehrung nach IfSG benötigt (analog zur Frage, wer eine Erstbelehrung benötigt).



- ✓ Schulungsinhalt und –umfang sollte auf die Tätigkeit und den Kenntnisstand der zu schulenden Person abgestimmt sein.
- ✓ Neue Mitarbeiter sind am Arbeitsplatz detailliert einzuführen; insbesondere wie Geräte zu handhaben sind und wie diese nach Gebrauch gereinigt werden.
- ✓ Individuelle Arbeitsabläufe können in einem Order, der allen Mitarbeitern frei zugänglich ist, festgehalten werden.
- ✓ Leitfaden zur Durchführung von Hygieneschulungen siehe DIN 10514 „Lebensmittelhygiene-Hygieneschulung.“

4. Kleidung

Was muss ich bei der Kleidung beachten?

- Arbeitskleidung in Abhängigkeit vom Verpflegungssystem (Unterschied zwischen Zubereitungsküche und Ausgabeküche): saubere Arbeitskleidung, geeignetes Schuhwerk, Kopfbedeckung, evtl. bei Ausgabe Einmalhandschuhe (für Lebensmittel geeignet).
- Hauptkriterien für Arbeitskleidung sind Schutz, Hygiene, Funktionalität, Bequemlichkeit und Strapazierfähigkeit
- Spezielle Arbeitskleidung für die Schulmensa anschaffen. Sie sollte hell und bei mindestens 60°C waschbar sein. Evtl. in der Schulfarbe anschaffen oder mit Logo der Schule versehen.
- Für das Personal sollte ausreichend Arbeitskleidung zum Wechseln, mindestens eine Garnitur pro Arbeitstag zur Verfügung stehen (Kittel, Vorbinder).
- Die Arbeitskleidung sollte täglich gewechselt werden, bei starker Verschmutzung auch mehrmals täglich.
- Auch bei reinen Ausgabeküchen ist Arbeitskleidung zu tragen.
- Die Arbeitskleidung ist erst in der Einrichtung anzuziehen.
- Die Schuhe sollten im vorderen Bereich geschlossen sein, einen festen Sitz am Fuß gewährleisten und eine rutschhemmende Sohle haben.
- Die Schuhe sollten nur im Küchen-, Ausgabebereich getragen werden (keine Straßenschuhe)
- Die Wäsche sollte möglichst in schuleigener Waschmaschine gewaschen werden.
- Mit dem zuständigen Gesundheitsamt die genauen Anforderungen in Abhängigkeit des Verpflegungskonzeptes klären.

5. Müllentsorgung

Was muss im Bereich Müllentsorgung beachtet werden?

- Der Müll sollte getrennt werden.
- Die Müllbehälter müssen wasserdicht sein, einen dicht schließenden Deckel haben und möglichst mit einem Fußpedal zu öffnen sein.
- Sie müssen regelmäßig gereinigt, ggf. desinfiziert werden.
- Die Müllbehälter sind mindestens einmal täglich zu leeren.
- Der Müll ist in Behältern und Räumlichkeiten so zu lagern, dass von ihm keine nachteilige Beeinflussung bzw. Gefahr ausgeht (abschließbarer Deckel, abschließbarer Raum, gekühlte Lagerung).
- Im Zweifelsfall beim Stadt- / Landkreis nach der entsprechenden Abfallentsorgungsordnung erkundigen, ggf. externes Müllentsorgungs-unternehmen beauftragen.
- Bei den örtlichen Abfallwirtschaftsgesellschaften erhalten Sie Tipps zum Thema Mülltrennung, Müllvermeidung und Entsorgungskonzepte.

6. Erstellen von Hygieneplänen

Wie wird der Hygieneplan umgesetzt?

- Der Hygieneplan beinhaltet bereichsbezogene Arbeitsanweisungen unter Berücksichtigung von baulich-funktionellen und organisatorischen Gegebenheiten und Infektionsrisiken.
- Zur Erstellung des Hygieneplanes werden zuerst die möglichen Infektionsrisiken ermittelt.
- Dann werden Maßnahmen zur Risikominimierung und geeignete Kontrollmaßnahmen erfasst.
- Außerdem werden Schulungsmaßnahmen im Hygieneplan festgehalten.
- Bestandteil des Hygieneplanes ist der Reinigungsplan, in dem die folgenden Fragen abgearbeitet werden:
 - Wo wird gereinigt?
 - Was wird gereinigt?
 - Wann wird gereinigt?
 - Womit wird gereinigt? (Hier sind Reinigungsmittel und Endkonzentration anzugeben)
 - Wie wird gereinigt?
 - Wer reinigt?

Wie sieht so ein Plan aus?

Hier finden Sie Beispiele zu Reinigungs- und Hygieneplänen, die Ihnen einen Anhaltspunkt zur Erstellung von Plänen geben;
Sie müssen die Pläne an Ihre individuelle Situation anpassen!



Im Anhang finden Sie Beispiele für:

- Reinigungsplan für die Schulküche
- Checkliste für Reinigung der Schulküche

7. Erstellung eines HACCP-Konzepts

Allgemeines

- HACCP-Konzept ist speziell auf das jeweilige Verpflegungskonzept abzustimmen.
- HACCP-Konzept ist Bestandteil der Eigenkontrolle und muss als Eigenkontrollmaßnahme dokumentiert werden.
- Auch für reine Ausgabe-Küchen ist ein HACCP-Konzept zu erstellen.

Stufe 1 – Gefahrenanalyse

- Hier werden einzelne Lebensmittel und Prozesse hinsichtlich chemischer (z.B. Reinigungsmittelrückstände), physikalischer (z.B. Glassplitter) und biologischer (z.B. Keime) Gefahren untersucht.
- Für jedes Lebensmittel und jeden Prozess stellt sich die Frage, wie hoch die Wahrscheinlichkeit ist, dass das Lebensmittel verunreinigt wird.
- Beispiele für sensible Lebensmittel, bei denen ein Verunreinigungsrisiko besonders hoch ist, sind rohes Fleisch, roher Fisch, Meerestiere und Eier. In der Schulverpflegung stellen biologische Gefahren (Verunreinigung der Lebensmittel mit Keimen) die größte Gefahr dar.
- Wie mit den Gefahren umgegangen wird, ist in Stufe 2 geregelt.

Stufe 2 – Lenkungspunkte festlegen

- Hier muss festgelegt werden, an welcher Prozessstufe eingelenkt wird, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Die wichtigsten Lenkungspunkte in der Schulverpflegung sind die Temperatur und die Zeit.
- Der Verzicht auf Einsatz von kritischen Lebensmitteln, wie rohe tierische Lebensmittel, vermeidet die Entstehung von Gefahren /Verunreinigungen.

Stufe 3 – Festlegung von Grenzwerten

- Legen Sie die Temperatur fest, bei der ein Lebensmittel gekühlt oder ein zu garendes erhitzt werden soll.

Stufe 4 – Überwachung der Lenkungspunkte

Z.B.: Überprüfung von Temperaturen

- Kühleinrichtungen täglich überprüfen
- Gardauer und Gartemperatur in Rezepten hinterlegen
- Dauer kann auch festgeschrieben sein durch Erreichen eines anderen Aggregatzustands (z.B. flüssiges Ei wird fest /stockt, Produkt ist ausreichend gegart).

Stufe 5 – Korrekturmaßnahmen

- Diese Maßnahmen greifen dann, wenn ein Prozess nicht richtig abgeschlossen wurde; z.B. wurde das flüssige Ei nicht vollständig fest.

Stufe 6 – Verifikation

- Durch Prüfung von Endprodukten kann die Prozesssicherheit festgestellt werden.

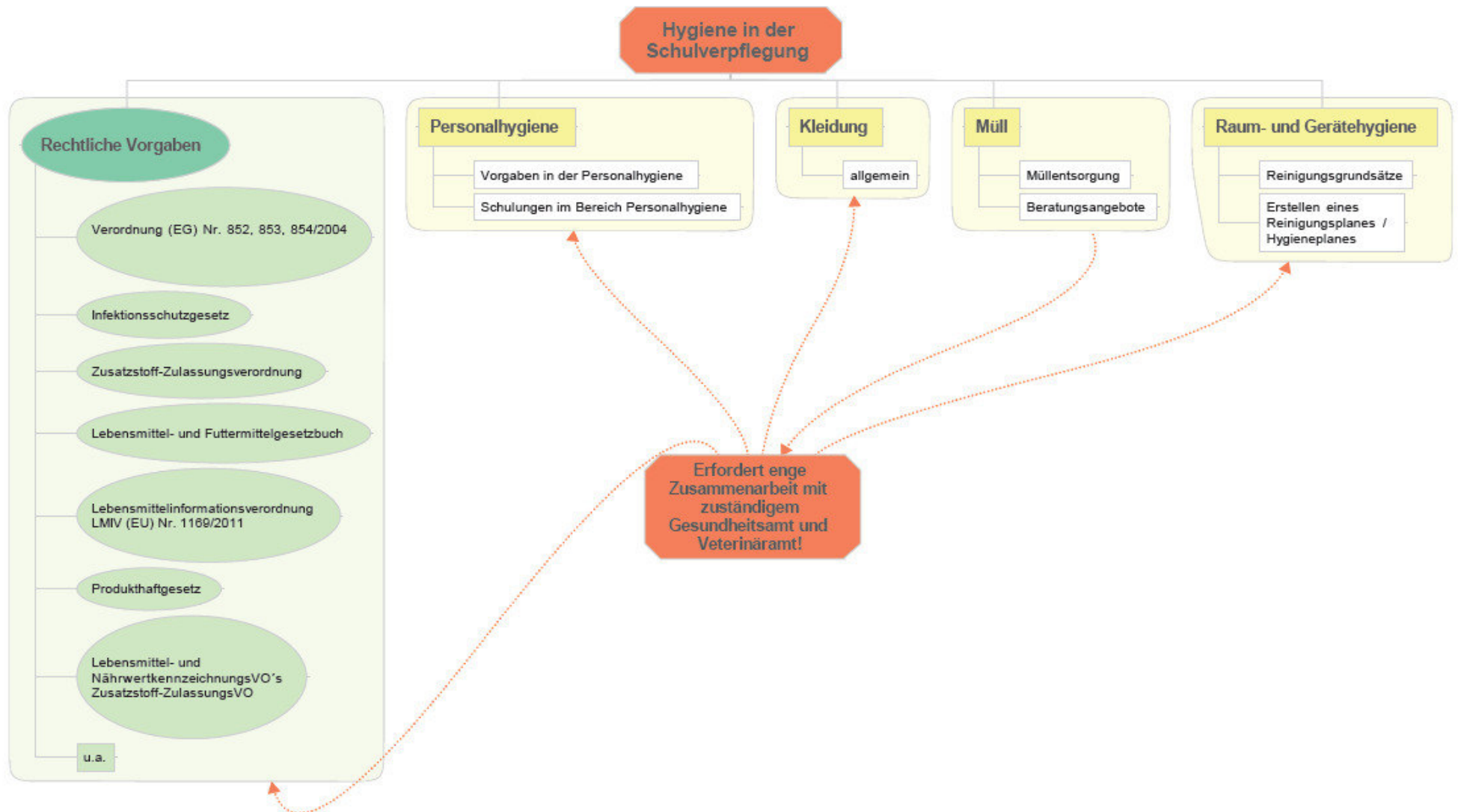
Stufe 7 – Dokumentation

- Dokumentiert werden die Lebensmittel mit zugehörigen Prozessen, die jeweiligen Lenkungspunkte, die Korrekturmaßnahmen und die Verifikation.
- Die Dokumente sind eine angemessene Zeit aufzubewahren; empfohlen werden 2 Jahre.

Umsetzung von HACCP in verschiedenen Verpflegungskonzepten

- Je nach Verpflegungskonzept gelten spezielle Anforderungen; hier ist das zuständige Veterinäramt in die Erstellung eines HACCP-Konzeptes einzubeziehen.

8. Übersicht zu Hygiene



9. Unterschiede Kitaverpflegung und Schulverpflegung

- **Vorgaben**

Die im Bereich Schulverpflegung genannten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der Gemeinschaftsverpflegung gelten auch für die Kita.

- **Raum- und Gerätehygiene**

In Ergänzung zum im Bereich Schule genannten Musterhygiene-/Reinigungsplan vom Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg gibt es hier einen entsprechenden Plan für die Kita. (Musterplan muss jedoch für den Einsatz im Bereich Kitaverpflegung modifiziert werden). http://www.gesundheitsamt-w.de/SiteCollectionDocuments/40_Service_Publikationen/Musterhygieneplan_Kita.pdf

- **Personalhygiene**

Die Vorgaben und Schulungspflichten zur Personalhygiene gelten wie im Bereich Schulverpflegung beschrieben.

- **Kleidung**

Für die Arbeitskleidung gelten bei der Kitaverpflegung die gleichen Anforderungen wie in der Schule. Darüber hinaus sollte darauf geachtet werden, dass auch in der Kita das Ausgabepersonal geeignete Kleidung trägt.

- **Die Müllentsorgung, das Erstellen von Hygieneplänen und HACCP-Konzept**
Können analog zum Bereich Schulverpflegung behandelt werden.

- **Weitere Punkte, die hinsichtlich der Hygiene in der Kita berücksichtigt und geregelt werden müssen**

- Wer darf in die Kita-Küche
- Mithilfe von Eltern beim Kochen in der Kita-Küche
- Mithilfe von Kindern beim Kochen in der Kita-Küche
- Umgang mit Anforderungen an Personalhygiene, wenn pädagogisches Personal kurzfristig für Küchenpersonal einspringt
- Zubereitung von Speisen durch Pädagogische Fachkräfte (z.B. Frühstück oder Imbiss)
- Hygiene rund um die Mahlzeiten in der Kita-Gruppe
- Mitbringen von Lebensmitteln oder Speisen durch Eltern (z.B. zum Frühstücksbuffet, Sommerfest oder Geburtstag des Kindes)
- Pädagogisches Kochen in der Kinderküche oder im Gruppenraum
- Ostereier auspusten und bemalen
- Umgang mit Muttermilch, Folgemilch, Brei

Eine gute Grundlage für den Umgang mit den oben genannten Punkten bildet der Leitfaden „Gute Hygiene-Praxis in Kita-Küchen“ des Leibniz-Instituts für Präventionsforschung und Epidemiologie – BIPS GmbH. Darüber

hinaus empfiehlt es sich mit dem zuständigen Veterinäramt /
Gesundheitsamt Rücksprache zu halten.

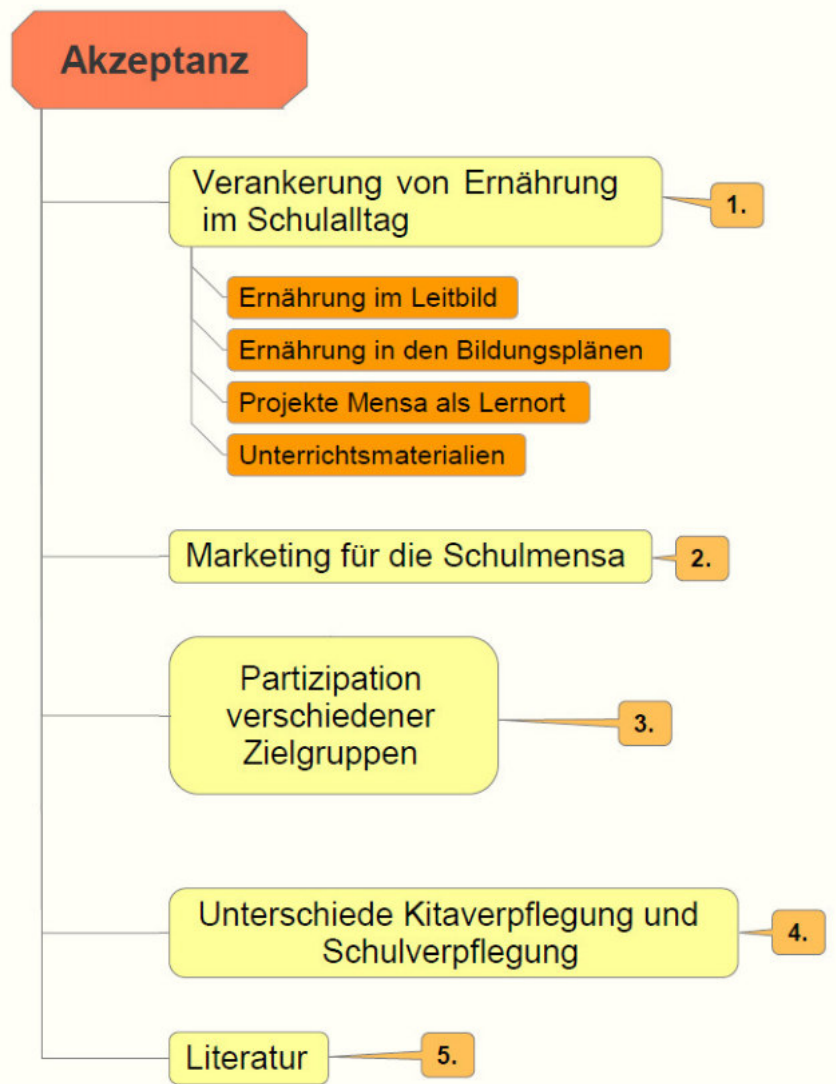
10. Literatur und weiterführende Informationen

- Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz Baden-Württemberg: Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln bei der Schulverpflegung (Januar 2011), www.mlr.baden-wuerttemberg.de
- Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg, Musterhygieneplan für Schulen www.gesundheitsamt.de / Hygiene, Infektionsschutz - Kommunalhygiene
- Martina Feulner: „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird -Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in sozialen Einrichtungen - erstellt und anerkannt“, Lambertus-Verlag (2009), ISBN-10: 3784117880 oder ISBN-13: 978-3784117881
- aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz, Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Essen und Trinken in Schulen. 2., überarbeitete Auflage, Bonn (2010)
Zu bestellen unter: www.aid-medienshop.de
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 4. überarbeitete Auflage, Bonn (2013) Zu bestellen unter: www.dge.de
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Infothek Hygiene- Gesundheit der Tischgäste sichern. 2. Auflage, Bonn (2012) Zu bestellen unter: www.dge.de
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Infothek HACCP- Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen. 2. Auflage, Bonn (2012)
Zu bestellen unter: www.dge.de
- aid Infodienst e.V.: Planung kleiner Küchen in Schulen, Kitas und Heimen (2007)
Zu bestellen unter: www.aid-medienshop.de
- aid Infodienst e.V.: Küchenhygiene für Profis (2008) Zu bestellen unter: www.aid-medienshop.de
- aid Infodienst e.V.: Küchenhygiene (2008) Zu bestellen unter: www.aid-medienshop.de
- Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen: Sauber is(s)t gesund. Hygienische Anforderungen an Küchen in Schulen (2006)
http://www.umwelt.nrw.de/verbraucherschutz/pdf/broschuere_kuechenhygiene.pdf
(eingesehen am 09.09.2013)
- Verordnung (EG) Nr. 852/ 2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29.April 2004 über Lebensmittelhygiene Unter:<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:DE:PDF>
(eingesehen am 09.09.2013)

- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG), 2000
Unter: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf> (eingesehen am 09.09.2013)
- Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte (Produkthaftungsgesetz - ProdHaftG), 1989
Unter: <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/prodhaftg/gesamt.pdf> (eingesehen am 09.09.2013)
- Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZuV), 1998
Unter: http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/zzulv_1998/gesamt.pdf (eingesehen am 09.09.2013)
- Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES): Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen. (2010)
- Wirtschaftskammer Wien: GRUNDSÄTZE DER GUTEN HYGIENEPRAXIS (GHP) UND DES HACCP-SYSTEMS (2008-11-17)
Unter: <http://www.wkw.at/docextern/abtwipol/refumwelt/Publikationen/HACCP-07-neu.pdf> (eingesehen am 09.09.2013)
- Prof. Ulrike Arens-Azevedo, Heinz Joh, „Mit H.A.C.C.P. sicher ans Ziel“. Matthaes Verlag GmbH, 8. Auflage (2012)
- Umweltbundesamt, Innenraumlufthygiene-Kommission des Umweltbundesamtes: „Leitfaden für die Innenraumhygiene in Schulgebäuden“ (2008)
Unter: <http://www.umweltdaten.de/publikationen/fpdf-l/3689.pdf> (eingesehen am 09.09.2013)
- Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie – BIPS GmbH (Hrsg.): Gute Hygiene-Praxis in Kita-Küchen. Stand: November 2013

Weitere Informationsquellen

- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
www.bmel.de
- Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
www.bvl.bund.de
- Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.
www.blm.de
- Robert Koch Institut, www.rki.de
- Bundesinstitut für Risikobewertung
www.bfr.bund.de



1. Verankerung von Ernährung im Schulalltag

Eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung bildet die Grundlage für die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit von Schülern. Die Verknüpfung von Bildung und Alltagskompetenzen gewinnt durch den gesellschaftlichen Wandel hin zu längeren Aufenthaltszeiten der Kinder und Jugendlichen in der Schule an Bedeutung. Essen und Trinken nehmen im frühkindlichen Bildungsbereich bereits einen großen Raum ein und sind pädagogisch als Förderung der Alltagskompetenz angelegt. Viele Beispiele zeigen, wie sehr eine gute Essatmosphäre oder auch pädagogische Aktivitäten rund um die Gemeinschaftsverpflegung sowohl zum Lernerfolg als auch zum guten Schulklima beitragen.

Ernährung im Leitbild

- Ein ganzheitliches Verpflegungskonzept bedeutet, dass Ernährung und Ernährungsbildung im Leitbild der Schule verankert sind
- Eine Integration des Themas Ernährung in den Lebensraum Schule kann am besten über eine Orientierung an einem Leitbild geschehen. Neben der Kompetenz, sich gesund und ausgewogen zu ernähren, können auch einige Sozialkompetenzen in der Mensa und bei der gemeinsamen Verpflegung vermittelt werden
- Grundvoraussetzung für ein von der gesamten Schulgemeinschaft akzeptiertes und genutztes Verpflegungsangebot ist die Integration der Mensa in das Leitbild der Schule und die Beschäftigung mit dem Thema Essen und Trinken auch über die Mittagspause hinaus
- Ist die Mensa ein fester Bestandteil der Schulgemeinschaft, wirkt sich das positiv auf die Akzeptanz aus

Thema Ernährung in den Bildungsplänen

- Der Bildungsplan sieht das Thema Ernährung in allen Schularten vor
- Er erlaubt darüber hinaus in vielen Fächern die Beschäftigung mit Lebensmitteln, Essen und Trinken, z.B. in Mathematik mit der Berechnung von Rezepten oder Einkauf, in Geschichte mit Esskultur
- Das Thema Ernährung im Unterricht ist ein wichtiger Baustein für die Integration der Mensa in den Lebensraum Schule; hier kann der Grundstein gelegt werden für eine hohe Akzeptanz der Mensa und der Schulverpflegung durch die gesamte Schulgemeinschaft



Eine Übersicht über Schularten und Fächer / Fächerverbünde, in denen Ernährungsbildung verankert werden kann, sind im Erfahrungskatalog „Mensa als Lernort“ zusammengefasst, diesen können Sie bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg anfordern oder downloaden unter: <http://www.dge-bw.de/vns-bw.html>.

Projekte rund um die Schulverpflegung

- Im Informationsnetzwerk BAWIS-KIT (**B**eratung **A**rbeitshilfe **W**erkstattgespräche Informationsnetzwerk **S**chule mit **K**ita) sind alle aktuellen Projekte rund um das Thema Ernährung und Ernährungsbildung zu finden (Ihre Anfragen zu BAWIS-KIT werden schnell und gezielt beantwortet. Einträge sind jederzeit erwünscht).
- Informationen zu Mensa als Lernort oder zu Schülerfirmen sind bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg erhältlich
- Gerne informieren wir Sie über Details wie Zielgruppen, Bewerbung, Eigenleistung usw..

Unterrichtsmaterialien – Mensa in den Lebensraum Schule integrieren

- Mensa als Lernort – Unterrichtseinheiten rund um das Thema Mensa
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg
www.schulverpflegung-bw.de
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. www.dge.de
- Infodienst Landwirtschaft – Ernährung – Ländlicher Raum <http://www.landwirtschaft-bw.info/pb/Lde/Startseite>
- Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden Württemberg und aid Infodienst e.V.: Esspedition Schule. Materialien zur Ernährung Klasse 1-6
Zu bestellen unter: www.aid-medienshop.de
- Landesinitiative BeKi www.beki-bw.de
- aid Infodienst e.V. www.aid.de
- Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung www.bzga.de
- aid Infodienst e.V., Bildung und Beratung: www.aid.de/lernen/start.php
- Verbraucherzentrale Baden-Württemberg: www.verbraucherzentrale-bawue.de
- Informationsportal für Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Verbraucher von ökologisch erzeugten Lebensmitteln www.oekolandbau.de

2. Marketing für die Schulmensa

Gästebindung: Schüler als Stammkunden gewinnen

Die ausschlaggebenden Punkte für einen Mensabesuch sind nach Schülerumfragen „Geschmack und Qualität“, „Gestaltung der Mensa“, „Service und Organisation“: Stimmen Geschmack, Ambiente und Ablauf mit den Vorstellungen der Schüler überein, hat die Mensa eine gute Auslastung. Oftmals fehlt es an altersgerechter Kundenorientierung, was aber eine wesentliche Rolle bei der Akzeptanz spielt. Für eine dauerhafte Bindung ist eine Marketingstrategie notwendig: mehr Schüler essen regelmäßig in der Mensa und werden zu „Stammkunden“.

Warum braucht jede Mensa ein Marketingkonzept?

- Schüler sind Gäste, die geworben werden müssen
- Ein positives Image muss fortlaufend gepflegt werden
- Die Gewinnung der Schüler als „Stammkunden“ sorgt für eine konstante Auslastung der Mensa
- Eine konstante Auslastung ermöglicht der Mensa / dem Essenslieferant eine wirtschaftliche Arbeitsweise

Marketing-Mix für die Mensa

Eine angepasste, jugendgerechte Marketingstrategie ist in den wenigsten Fällen gegeben. Die schwachen Essenszahlen in Schulmensen sprechen somit für den Bedarf einer Bewusstseinsentwicklung für vermehrte Gastorientierung in der Schulverpflegung.

Es wird die Erstellung einer ausführlichen Marketingstrategie aus einem Marketing-Mix empfohlen – diese ist für jede Mensa individuell und aus den folgenden Elementen zu gestalten:

- Werbung: Speiseplan-Aushang, Handzettel, Flyer, Poster, Motto / Wunsch-Wochen, Tablett-Aufleger, Werbeclip, Eyecatcher am Eingang, Feedbackkasten, Präsenz auf der Website der Schule, Logo für die Mensa
→Mensa ist nicht nur Essensraum der Schule, sondern ein Ort besonderer (Geschmacks-) Erlebnisse und schulischen Zusammenlebens
- Öffentlichkeitsarbeit: Aktionstage, Teilnahme am Tag der Schulverpflegung, Tag der offenen Tür / Schulfest, Elternabende, Informationsveranstaltungen, Schülerzeitung, Kontakt zur Presse, Kooperationen mit der Schulgemeinschaft z.B. im Unterricht (Schüler als Praktikanten, Schüler kochen für Schüler), als Plattform für AGs oder Kunstwerke
→Nach dem Motto „Tue Gutes und rede darüber!“ muss die Mensa immer mal wieder in „aller Munde sein“ sein

- Verkaufsförderung: Wettbewerbe / Preisausschreiben, Probeessen / Probieraktionen, Paketangebote z.B. Klassen-Essen, Treue-Bonus „nach 9 Essen 1 Essen frei“, Aktionen für „Neukunden“, Angebot für Schüler und Eltern besonders bei neuen Schülern
→Über das Schuljahr verteilt, bieten Aktionen immer wieder neuen Anreiz in die Mensa zu gehen
- Persönlicher Kontakt zum Mensapersonal: freundliches, gepflegtes Erscheinungsbild, kontaktfreudiges und -fähiges Personal und Fachkompetenz durch Schulungen
→Gegenseitige Wertschätzung und ein offenes aufeinander Zugehen sorgen dafür, dass alle gerne in der Mensa zu Gast sind

Umsetzung von Marketingstrategien in der Mensa

- Zur Entwicklung und Umsetzung einer passenden Marketingstrategie ist zuerst eine „Marktanalyse“ durchzuführen:
 - Gibt es einen Runden Tisch / eine AG / ein Gremium zur Mensa?
 - Wer ist in der Mensa zu Gast?
 - Warum gehen Schüler / Lehrer nicht in die Mensa?
 - Gibt es ein Beschwerde-Management?
 - Kennen alle potentiellen Essensgäste das Mensa-Angebot?
 - Gibt es einen Schnittstellenmanager (Kümmerer) vor Ort?
 - Können Essensgäste das Verpflegungskonzept mitgestalten?
 - Gibt es einen Speisenplanrhythmus?
 - Gibt es verschiedene Portionsgrößen?
 - Sind die Öffnungszeiten der Mensa mit dem Stundenplan abgestimmt?
 - Wie funktioniert das Abrechnungssystem?
 - Welche Schwachstellen gibt es im Mensabetrieb?
 - Wo und wie kann der Mensabetrieb optimiert werden?
 - Was bietet die Umgebung an Konkurrenzangeboten?
 - Wie kommt die Mensa in aller „Munde“?
 - Ist die Mensa ansprechend dekoriert?
 - Gibt es für ältere Schüler eine Rückzugsmöglichkeit?
 - Finden regelmäßig Aktionen wie z.B. Themenwochen statt?
 - Ist die Mensa auch Thema im Unterricht?
 - Stimmen Mensa-Angebot und Lehrinhalte einer ausgewogenen Ernährung überein?



Zur Beantwortung der Fragen wird ein Mensa-Besuch in der Haupt-Stoßzeit empfohlen. Dabei hilft ein Übersichtsplan Ihrer Mensa, in welchen Stau-Stellen eintragen werden können. Mit Hilfe der beantworteten Fragen und der eingezeichneten Stellen auf dem Plan können schnell Problemstellen identifiziert werden.

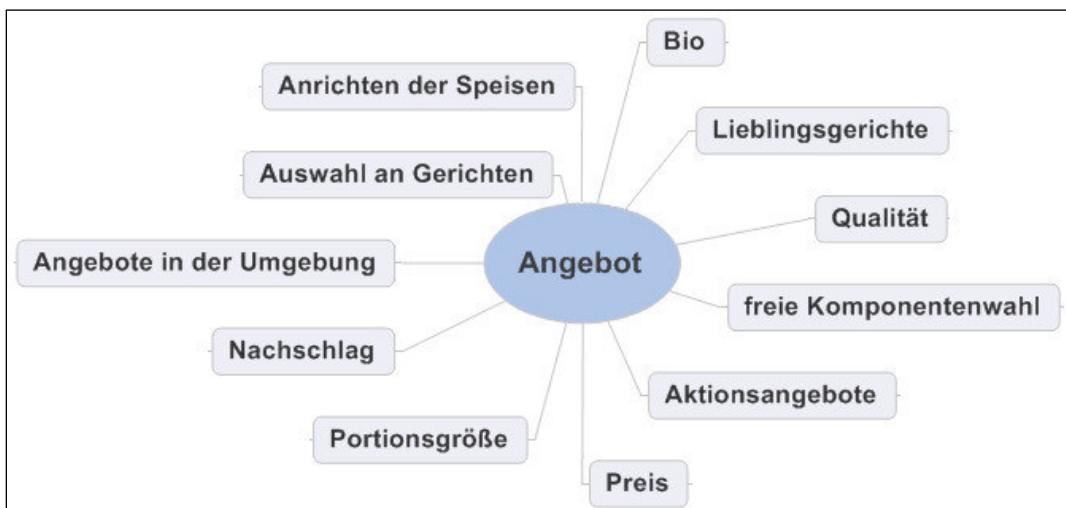
- Kennt man den „Markt“, kann man aus den oben genannten Elementen eine eigene Marketingstrategie zusammenstellen
- Zur Planung und Durchführung der Marketingmaßnahmen eignet sich der Runde Tisch als Arbeitsgrundlage (siehe Kapitel 2 „Netzwerkarbeit“)



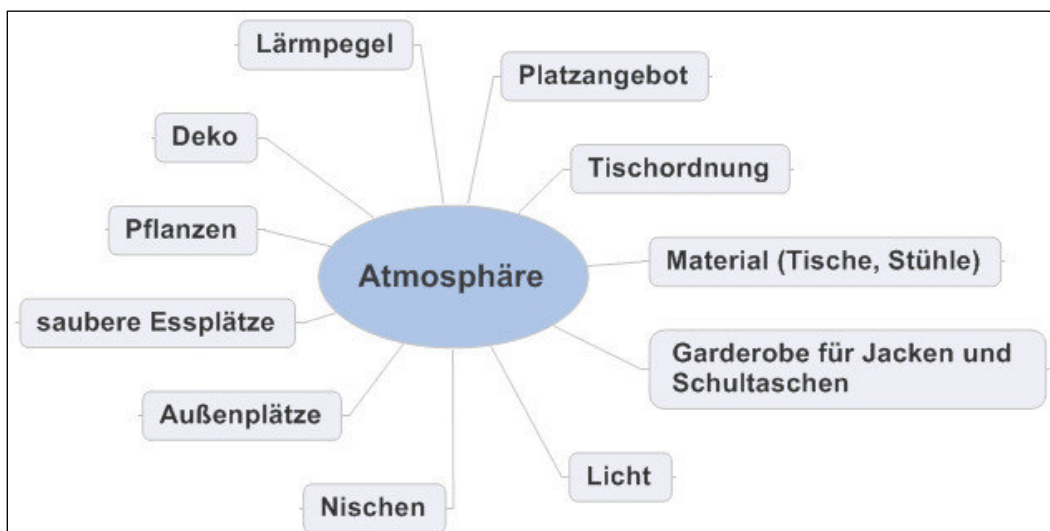
Ein Erfahrungskatalog zum Thema Akzeptanz, Informationen zum Mensa-Marketing, ein Leitfaden „Marke für die Mensa“ Fragebögen und Feedback-Vorlagen sind bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg erhältlich.

Ansatzpunkte für eine Schwachstellen-Analyse

Angebot



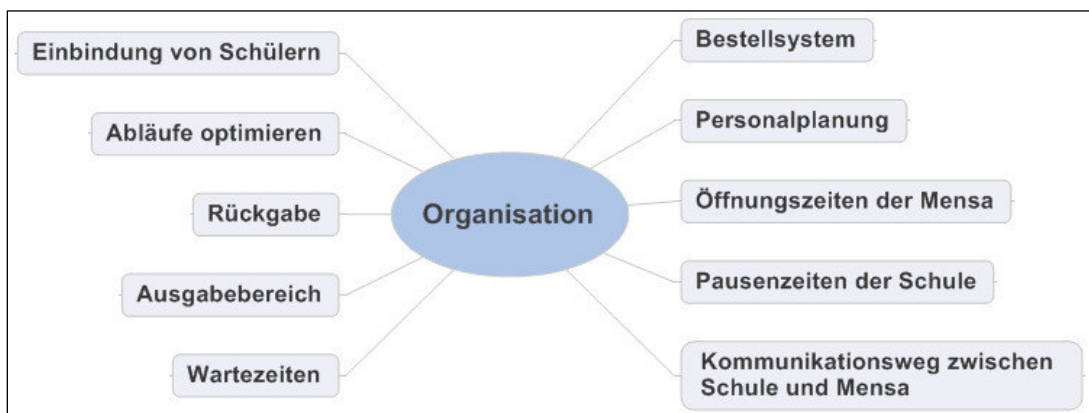
Atmosphäre



Außendarstellung



Organisation



Personal



3. Partizipation verschiedener Zielgruppen

Die Partizipation, also die Teilnahme und aktive Teilhabe, ist ein wichtiger Faktor für die Zufriedenheit und Akzeptanz aller Beteiligten der Schulverpflegung. Besonders bei den SchülerInnen ist ein hohes Maß an Mitwirkung und Mitbestimmung wichtig, damit sie die Mensa als festen Bestandteil der Schulgemeinschaft ansehen. Für die Akzeptanz des Verpflegungsangebotes und die Mensa im Allgemeinen, ist die Partizipation ein ausschlaggebendes Argument für den Erfolg.

- ✓ Ein Runder Tisch zur Schulverpflegung bildet die Grundlage der gemeinsamen Arbeit. An ihm können sich alle Akteure regelmäßig zum Thema Verpflegungsangebot austauschen
- ✓ Es sollte ein zentraler Ansprechpartner für die Verpflegung / Mensa eingesetzt werden, der für alle Akteure erreichbar ist, der die regelmäßigen Treffen des Runden Tisches einberuft und der Aktionen rund um die Mensa koordiniert



Zielgruppe Schüler

Schüler tragen Mitverantwortung – auch für die Mensa, denn je mehr regelmäßige Essensteilnehmer es gibt, desto preisgünstiger kann das Angebot gestaltet und eher kann auf Wünsche eingegangen werden. Dieses Bewusstsein muss geschaffen werden.

Mensa-Organisation

- ✓ Für Schüler ist eine flexible Bestellung und Stornierung ein wichtiges Merkmal der Mensa: Sie möchten kurzfristig am Essen teilnehmen oder auch ihre Teilnahme stornieren können
- ✓ Optimaler Betriebsablauf (auch auf der Schülerseite) hilft, Warteschlangen zu verhindern: Schüler brauchen klare Kennzeichnung (evtl. über Symbole), wo es welches Menü gibt, wo sie den Salat oder den Nachtisch finden
- ✓ Die Beziehung Schüler-Ausgabepersonal ist mitentscheidend für eine funktionierende Mensa; hier ist sowohl eine Schulung des Ausgabepersonals wichtig als auch die aktive Mitarbeit der Schüler gefordert: Schlagwörter sind hier Freundlichkeit, gegenseitiges Verständnis, Hilfsbereitschaft, Vorbildfunktion und Respekt; ein gemeinsames Team aus Schüler, Mensa-Team und Lehrer kann zu diesem Thema gemeinsame Regeln des Miteinanders aufstellen
- ✓ Schüler sehen die Mensa als Begegnungsstätte, wenn alle Mitglieder der Schulgemeinschaft freien Zugang zur Mensa haben: Bei ausreichendem Platzangebot kann die Mensa auch in den Pausen zum Treffpunkt werden; auch die Schüler, die ihre Verpflegung von zu Hause mitbringen, müssen in der Mensa einen Platz haben; eine Ausgrenzung führt schnell zum Verlust von Essern, wenn deren Freunde ihre Verpflegung selber mitbringen
- ✓ Evtl. kann die Mensa neben dem Essensangebot als Aufenthaltsraum gestaltet werden, mit Sitzecken und Spielmöglichkeit; so nehmen die Schüler die Mensa verstärkt als Lebensraum wahr

- ✓ Schüler brauchen Zeit in der Mensa, um in Ruhe zu genießen und vom Schulalltag abzuschalten: Warteschlangen sind zu vermeiden; Pausenzeiten (evtl. mit Staffeln nach Stundenplan) sind so zu gestalten, dass die Schüler in Ruhe essen, entspannen und sich bewegen können.

Mithilfe in der Mensa

- ✓ Schüler können in Mensa-Aufgaben eingebunden werden, wie beispielsweise als Mensa-Scout (z.B. Verantwortung für Ordnung in der Mensa, Betreuung der Salatbar,...) oder Mensa-Lotse zur Orientierung für jüngere zum Schulanfang. Besonderer Anreiz kann ein Kompetenznachweis für das Ehrenamt sein, welcher zukünftigen Bewerbungen zugeführt werden kann – Stichwort Sozialkompetenz
- ✓ Anreize für eine Unterstützung können auch sein, wenn als Gegenleistung eine günstigere oder kostenlose Essensteilnahme möglich ist
- ✓ Die Gründung einer Schülerfirma zur Pausen- oder Mittagsverpflegung trägt dazu bei, dass die Schüler das Angebot aktiv mitgestalten und einen Einblick in betriebswirtschaftliche Abläufe erhalten. Hier kann auch ein Catering für außerschulische Veranstaltungen als Schülerfirma aufgebaut werden
- ✓ Schüler können als geschulte Testesser ihre Mensa bewerten; manche Anbieter können Sensorik-Seminare für Schüler anbieten. Diese geschulten Schüler können als Testesser die Mensa bewerten und sich regelmäßig mit dem Anbieter über die Auswertung austauschen
- ✓ Schüler übernehmen im Klassenverband die Mensa-Patenschaft und sind 1 Monat für Dekoration, Speisenplan-Mitgestaltung und Ordnung in der Mensa verantwortlich
- ✓ Schüler (SMV) können gemeinsam (in Absprache mit der Schulleitung) eine Mensa-Ordnung bzw. Mensa-Regeln erarbeiten. Kommen die Regeln aus Schülerhand ist die Akzeptanz am höchsten

Marketing aus Schülerhand

- ✓ Schüler in die Gestaltung eines Marketingkonzeptes einbinden z.B. bei der Erstellung von Flyern, Postern, Layout des Speisenplans, der Mensa-Ausweise, Tischdecken oder Arbeitskleidung und Schürzen
- ✓ Einführung eines Namen und Logos für die Mensa. Hierfür bietet sich ein Wettbewerb an, bei welchem die Schüler sich einen eigenen Namen/Logo für die Mensa überlegen können. Ein von Schülern entwickelter/s Namen / Logo steigert die Attraktivität, sorgt für einen hohen Wiedererkennungswert und wirkt sich positiv auf das Image der Mensa aus. Das Logo bzw. der Name kann für alle Aktionen und Materialien rund um die Mensa genutzt werden

Raumgestaltung /Atmosphäre

- ✓ Die Gestaltung des Essensraumes kann in den Fachunterricht integriert werden z.B. im Kunst-, Technik- oder Hauswirtschaftsunterricht durch Bilder, Plastiken, Stellwände oder wechselnden Dekorationen. Eine ansprechende Gestaltung durch Schüler ermöglicht über das Essen hinaus, dass die Mensa als Treffpunkt angenommen wird und Kommunikationsplattform für die Schulgemeinschaft wird
- ✓ Neben der Gestaltung der Räumlichkeiten kann auch das Essgeschirr von Schülern gestaltet werden, z.B. mit einem Dekor-Wettbewerb. Die schönsten Ideen können dann für die Mensa umgesetzt werden

- ✓ Auch ein Konzept für die Anordnung der Tische kann gemeinsam mit Schülern entwickelt werden: Sind kleine Gruppentische gefragt oder große Tafeln? Wie sehen die Schüler das Gesamt-Raumkonzept: eher kleine Nischen oder ein großer offener Raum?
- ✓ Für Ältere Schüler ist eine Rückzugsmöglichkeit besonders wichtig, beispielsweise über einen abgetrennten oder separaten Essbereich. Besonders positiv wirkt sich auch eine Nutzung außerhalb der Pausenzeiten aus (z.B. als Kaffee-Lounge)

Medienauftritt

- ✓ Geben Sie der Mensa ein Gesicht, damit sich die Schüler mit dem Mensapersonal vertraut machen können. Speisenanbieter und Ausgabepersonal können sich im Mensa-Flyer, am schwarzen Brett oder der Schülerzeitung vorstellen z.B. durch Interviews von Schülern. Weitere Ideen: Artikel, Umfragen und evtl. eine Dokumentation zu der Zubereitung der Speisen, beginnend in der Produktionsküche oder bereits an der Einkaufsstätte bis hin zur Ausgabe an die Schüler im Rahmen einer gläsernen Produktion → Mensa in den Schulalltag integrieren und auch das Mensapersonal in die Schulgemeinschaft aufzunehmen
- ✓ Schüler-AGs können Zufriedenheitsbefragungen durchführen und gleichzeitig Methodenkompetenz im Bereich Befragungen und deren Auswertung erlangen
- ✓ Erstellen einer Hitliste für das passende Audioerlebnis zum Essen
- ✓ Lautsprecherdurchsagen zum Tagesangebot in der Mensa und zur Ankündigung von Aktions-Wochen
- ✓ Gestaltung der Mensa-Website durch Internet-AG
- ✓ Aushang des Speiseplanes in der Schule, z.B. neben dem Vertretungsplan

Aktionen

- ✓ Für neue Schüler sollte zu Beginn des Schuljahres ein Probeessen in der Mensa stattfinden; wenn möglich ist dieses für die Schüler kostenfrei zu gestalten und im Klassenverband durchzuführen. So können die Schüler die Mensa und ihre Organisation kennenlernen, erleben die Atmosphäre in einer Essensgemeinschaft und kommen evtl. auf den Geschmack, wieder einmal in der Mensa zu essen
- ✓ Um neue Gesichter in die Mensa zu bekommen, kann ein „Freunde-Essen“ veranstaltet werden: regelmäßige Mensagäste dürfen jeweils einen Freund mitbringen, der noch nicht in der Mensa gegessen hat. Hierbei sollte der Freund möglichst kostenfrei oder zumindest günstiger mitessen können
- ✓ Aktionen rund um die Mensa ziehen Schüler an: Themenwochen oder auch Kochduelle von Lehrern / Lehrer gegen Schüler sind hier möglich
- ✓ Auch z.B. ein Bürgermeister als bekannte Person aus dem öffentlichen Leben oder der Schulleiter in der Essensausgabe zieht Schüler in die Mensa
- ✓ Bei Aktionswochen kann auch die Pausenverpflegung passend zum Thema gestaltet und alle Spezial-Angebote zum Thema über den gesamten Aktionszeitraum verfügbar gehalten werden
- ✓ Nutzung der Mensa für Schülerveranstaltungen, z.B. Film-Nachmittag mit kleinem Snack-Angebot, Elternabende, Lehrerkonferenzen, Weihnachtsfeier,...
- ✓ Auch ehemalige Schüler können noch aktiv in die Mitgestaltung der Mensa eingebunden werden; hier gilt es Kontakte zu pflegen und evtl. bei Berufen rund um das Thema Ernährung die ehemaligen Schüler zu Aktionen einzuladen; z.B. kann der ausgebildete Koch bei einer Frontcooking-Aktion sich und seinen Beruf vorstellen

Beschwerdemanagement

- ✓ Ein Mecker- oder Wunschkasten kommt bei Schülern gut an, wenn ihre Anregungen auch umgesetzt werden; wichtig ist hier eine aktive Nachfrage
- ✓ Auch ein Poster mit Smileys und Klebepunkten gibt den Schülern eine Möglichkeit zur direkten Rückmeldung an die Mensa
- ✓ Durch regelmäßige Umfragen kann die Zufriedenheit der Essensgäste erfasst werden

Speisenplan/Speisenangebot

- ✓ Anmerkungen wie „Wunschessen der Klasse XY“ kommen bei den Schülern gut an und zeigen, dass ihre Wünsche und Anregungen auch umgesetzt werden
- ✓ „Neue“ Speisen immer zuerst als Probierportion anbieten
- ✓ Speisenpläne mit Bildern der Gerichte gestalten, denn oft verstehen die Schüler die Rezeptnamen nicht
- ✓ Speisengarnituren sind wichtig; auch bei den Schülern isst das Auge mit!
- ✓ Den Speisenplan abwechslungsreich gestalten, z.B. durch Aktionswochen zu aktuellen Events. Hier kann auch auf lokale Veranstaltungen eingegangen werden
- ✓ „Lieblingsspeisen“ sollten im Mensa Angebote vorkommen: hier kann ein Angebot in gewissen zeitlichen Abständen verhindern, dass die Schüler ihre Lieblingsspeisen über die „Konkurrenz in der Nachbarschaft“ beziehen.



Zielgruppe Eltern

- ✓ Das Thema Schulverpflegung muss über Rundschreiben, Elternabende und Informationsveranstaltung über die Schule kommuniziert werden. Auch der Schulträger sollte bei diesen Veranstaltungen anwesend sein und für Fragen zur Verfügung stehen
- ✓ Eltern sind von Anfang an in den Runden Tisch zu integrieren und an der Entwicklung des Verpflegungskonzepts der Schule zu beteiligen
- ✓ Integration bei Auswahl des Speisenanbieters und beim Probeessen
- ✓ Vorstellung des Caterers / Mensateams bei Schul-Vorstellungsabend für neue Schüler
- ✓ Informationsveranstaltungen für Eltern neuer Schüler zu Beginn des Schuljahres sind zu empfehlen, inkl. Verkostung und Kennenlernen der Abläufe in der Mensa
- ✓ Das Verpflegungskonzept sollte für alle Eltern, nicht nur für die „neuen Eltern“ erlebbar sein, z.B. über eine Einladung zu einem Mensabesuch gemeinsam mit den Schülern
- ✓ Regelmäßige Information zu Aktionen in der Mensa; evtl. mit Rezepten zur Ergänzung des Aktionsangebotes in der Mensa → Ankündigung von Aktionswochen in der Mensa mit einem Pausenbrot-Rezept passend zum Aktionsthema
- ✓ Aufbau und aktive Pflege eines Beschwerdemanagements für Eltern: an wen kann man sich bei Problemen wenden? Wo kann man eine Rückmeldung zum Essen geben? Wie geht das Mensa-Team mit Allergie-Kindern um?
- ✓ Teilnahme des Mensateams an Elternabenden, wenn von Eltern gewünscht, zur Beantwortung von Fragen rund um die Mensa; bei Planung von Elternabenden Möglichkeit darstellen, dass Mensa-Team einzuladen
- ✓ Bewirtung der Eltern bei Elternabenden, Schulfesten

4. Unterschiede Kitaverpflegung und Schulverpflegung

- Verankerung der Ernährung im Kitaalltag
 - Auch in der Kitaverpflegung ist es sinnvoll die Ernährung und Ernährungsbildung im Leitbild der Kita zu verankern. Die Ernährungsbildung ist in der Kita in die pädagogische Arbeit integriert (Inhalt des Orientierungsplans).
 - Projekte rund um Ernährung und Ernährungsbildung werden wie die entsprechenden Projekte für die Schule im Informationsnetzwerk BAWIS-KIT geführt.
 - Vielfältige Angebote zu diesen Themen bietet auch die Landesinitiative BeKi – Bewusste Kinderernährung. Nähere Informationen zu deren Angeboten für Krippe und Kita erhalten Sie unter: <http://www.ernaehrung-bw.info/pb/,Lde/Startseite/BeKi+Kinderernaehrung/Krippe+und+Kita>
 - Arbeitsmaterialien zum Thema Ernährung für die Kita finden Sie z.B. hier:
 - Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden Württemberg und aid Infodienst e.V.: Esspedition Kindergarten. Ernährungserziehung für die Praxis. Zu bestellen unter: www.aid-medienshop.de
 - aid Infodienst e.V., Bildung und Schule, Kita / Tagespflege: http://www.aid.de/lernen/kita_tagespflege.php

- Marketing

Die Punkte Gästebindung und Marketing-Mix aus dem Bereich Schulverpflegung entfallen. Im Gegensatz zur Schule müssen die Kinder durch die in der Regel verpflichtende Teilnahme am Essen nicht als Essensteilnehmer geworben werden. Sie sind automatisch Stammkunden. Aus diesem Grund bedarf es auch keiner Marketingstrategie mit z.B. Werbung und Öffentlichkeitsarbeit.

- Akzeptanz von Kitaverpflegung

Hinsichtlich der Akzeptanz in der Kita stellt sich weniger die Frage nach der Teilnahme am Essen, sondern eher die Frage nach der Zufriedenheit mit dem angebotenen Essen.

Faktoren, die die Zufriedenheit mit dem Essen in der Kita beeinflussen sind:

- Vorbildfunktion der pädagogischen Fachkräfte und des Ausgabepersonals:
Kinder lernen Essen durch Nachahmung, d.h. die persönliche Haltung und Einstellung „zum Essen“ der begleitenden päd. Fachkräfte und des Ausgabepersonals haben einen bedeutenden Einfluss.

- **Raumgestaltung, Essatmosphäre:**
Im Rahmen der pädagogischen Arbeit kann der Essbereich mit Kindern zusammen gestaltet werden. Faktoren, die Einfluss auf die Essatmosphäre haben sind: Dauer und Zeitpunkt der Essenszeiten, Regeln beim Essen, Unterstützung und Begleitung des Essens durch päd. Personal, Rituale sowie ein klar strukturierter Ablauf.
- **Mithilfe von Kindern**
Kinder, sofern möglich, in die Vorbereitung oder Zubereitung des Essens mit einbeziehen, z.B. Tisch decken, abräumen oder dekorieren lassen oder gemeinsam z.B. einen Obstsalat als Nachtisch oder Imbiss zubereiten.
- **Kinderspeisenplan**
Sinnvoll wäre für Kinder ein Speisenplan mit Bildern, z.B. fotografierte Essenskomponenten.
- **Wunschgerichte**
Eine Erhöhung der Zufriedenheit mit dem Essen kann auch durch Wunschgerichte z.B. einzelner Kita-Gruppen erreicht werden. Hierbei ist es wichtig auf eine zeitnahe Umsetzung zu achten, damit die Kinder noch wissen, dass der Wunsch von ihnen kam.
- **Bekanntheit der angebotenen Speisen**
Wichtig für die Akzeptanz neuer Speisen oder Speisekomponenten ist es, Kindern Neues immer wieder (mind. 8-10 mal) anzubieten. Neophobie (die Angst vor Neuem) ist normal.
- **Ernährungsprojekte**
- **Miteinbeziehen von Eltern im Rahmen der Erziehungspartnerschaft.**

5. Literatur

- Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg: Erfahrungskatalog Akzeptanz von Schulverpflegung – Projektschulen 2010/2014
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 4. Auflage, Bonn (2015)
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. 4. überarbeitete Auflage, Bonn (2013)

Nachhaltigkeit

Einleitung

1.

Umsetzung im
Lebensraum Schule

2.

Umsetzung auf
Handlungsebene

3.

Unterschiede Kitaverpflegung und
Schulverpflegung

4.

Literatur

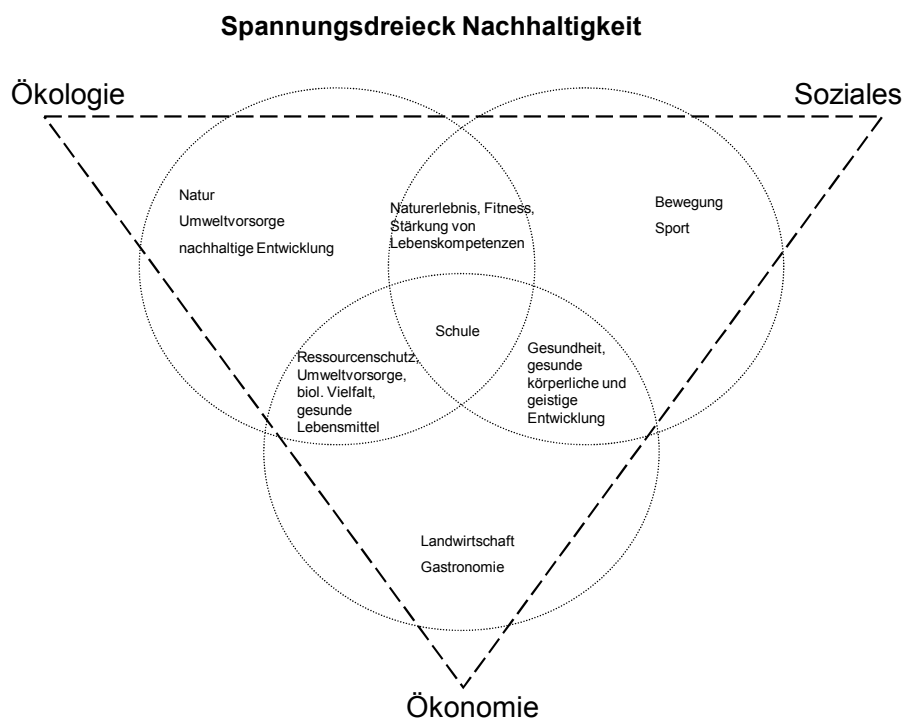
5.

1. Einleitung

Wege zu einer nachhaltigen Schulverpflegung – Was zählt wirklich?

Seit der Konferenz der Vereinten Nationen über Umwelt und Entwicklung (UNCED) 1992 in Rio gilt der Begriff der Nachhaltigkeit als international anerkanntes Leitprinzip für eine zukunftsfähige Entwicklung. Ministerpräsident Günther Oettinger griff den Nachhaltigkeitsgedanken in seiner Regierungserklärung vom 21. Juni 2006 auf und kündigte die Umsetzung einer Nachhaltigkeitsstrategie für das Land Baden-Württemberg an. Einen Beitrag hierzu leistet auch das Modellprojekt „Wissenshunger – Wege zu einer nachhaltigen Schulverpflegung“, das die Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg gemeinsam mit Slow Food Deutschland und anderen Partnern auf den Weg gebracht hat. Das Projekt zeigt auf, wie Ganztagesverpflegung an Schulen mit Themen der Natur- und Heimatbewahrung, des Umweltschutzes und der gesunden Ernährung verknüpft werden kann und somit einen Beitrag zu einem nachhaltigen Lebensstil darstellt.

In ihrem ersten Projektzeitraum wurde die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg auch im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg gefördert.

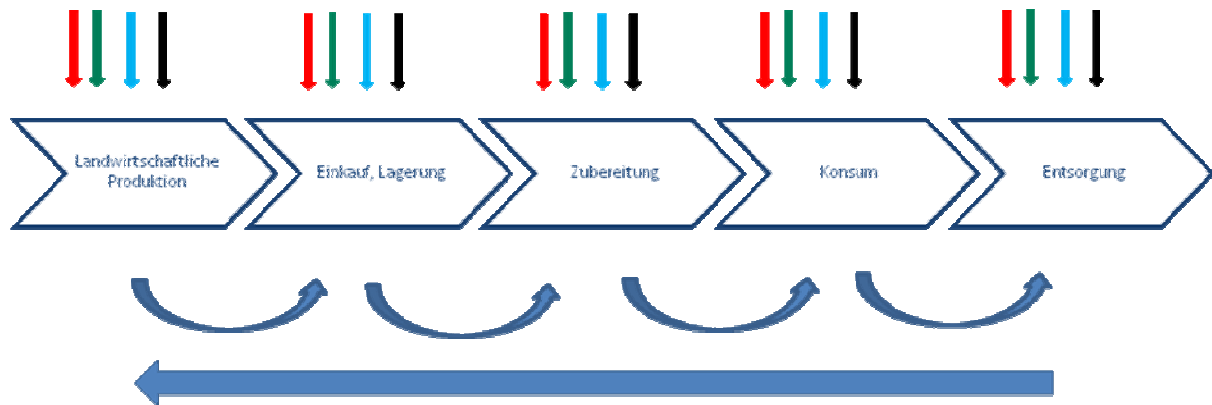


Die Weichen richtig stellen

Die Herausforderungen bei der Einrichtung von Ganztagesverpflegung sind groß. Die Chancen, Ökologie, Ökonomie und soziale Belange dabei zu verknüpfen, noch größer. Eine nachhaltige Entwicklung soll den Bedürfnissen heutiger und künftiger Generationen gerecht werden. Sie berücksichtigt ein komplexes Wechselspiel gesellschaftlicher, wirtschaftlicher und ökologischer Fragestellungen und nimmt auch den Aspekt der Gesundheit mit.

Vom Acker bis zur Reinigung – nachhaltiges Handeln auf vielen Ebenen

Gemeinschaftsverpflegung kann entlang der Nahrungskette betrachtet werden, bei der auf allen Ebenen die Aspekte der Nachhaltigkeit inklusive Gesundheit greifen. Dies ist in der Grafik durch Pfeile dargestellt.



Landwirtschaftliche Produktion

Die Einflussnahme auf die landwirtschaftliche Produktion durch die Gemeinschaftsverpflegung erfolgt nur indirekt. Entsprechend ist die Einflussnahme eher gering. Dennoch kann durch die Produktauswahl ökonomisch und sozial (z.B. über Arbeitsplätze), ökologisch (z.B. über Ressourcenschonung) und gesundheitlich (z.B. über weniger Rückstände) Einfluss genommen werden.

Einkauf, Lagerung

Im Bereich Einkauf und Lagerung ist die Einflussnahme dagegen sehr hoch. Wie schon beschrieben, kann durch die Produktauswahl auf nachhaltige Aspekte Einfluss genommen werden. Jedoch spielen auch energiesparende Logistik und Lagerhaltung sowie die Optimierung von Mengen oder die Minimierung von Verpackung eine große Rolle.

Zubereitung

Bei der Zubereitung ist die Einflussnahme hoch einzuschätzen. Aus Sicht der Mischküche, d.h. zubereiten vor Ort kann über energiesparende Geräte, über energiesparende Zubereitung, z.B. „Deckel“, Nachwärme nutzen, über Optimierung von Kühlvorgängen und kurze Warmhaltezeiten sowie durch wassersparende Zubereitung – Abwasserminimierung nachhaltig gearbeitet werden. Dies geht einher mit einer nährstoffschonenden Zubereitung. Läuft die Gemeinschaftsverpflegung über einen Caterer, kann ein Caterer gewählt werden, der diese Aspekte berücksichtigt.

Konsum

Die Einflussnahme auf den Bereich Konsum durch die Gemeinschaftsverpflegung ist hoch, da sich die Auswahl der Lebensmittel direkt auf die landwirtschaftliche Produktion auswirkt.

Im DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflege gilt u.a. die Empfehlung, in 20 Verpflegungstagen max. 8-mal Fleisch anzubieten. Der Fleischkonsum hängt nicht nur mit dem CO₂-Ausstoß zusammen, sondern auch z.B. mit dem Flächenfußabdruck im Ausland, z.B. durch Sojaimporte.

Entsorgung

Schulverpflegung endet nicht mit dem Abräumen. Auch die Abfallmengen, die Trennung der Müllarten und die Reinigung können im Hinblick auf die Nachhaltigkeit optimiert werden. Die Einflussnahme ist entsprechend sehr hoch. Werden die Essensreste minimiert, z.B. durch angemessene Portionsgrößen inklusive Nachschlagmöglichkeit, muss weniger eingekauft werden, d.h. die Agrarfläche kann effektiver genutzt werden, der Flächenverbrauch wird minimiert. Auch Einsatz und Art von Reinigungsmitteln können optimiert werden, was ökologische und ökonomische Folgen hat ebenso wie wassersparendes Arbeiten.

Die Beispiele zeigen, dass alle Ebenen ineinandergreifen. Im Schulalltag kann dies durch Lehrinhalte angelegt und vertieft werden. Mensa kann gelebtes Vorbild werden.



Wie man bei der Einrichtung einer nachhaltigen Schulverpflegung den Fokus auf die entscheidenden Kriterien lenkt, zeigt das folgende Beispiel. Hier wurde nicht mit großem Aufwand eine neue Schulmensa gebaut, sondern man funktionierte die alte Stadthalle in der Stadtmitte zur Schulmensa um. In räumlicher Nähe konnte ein Betrieb gefunden werden, der eigenverantwortlich für abwechslungsreiches, schmackhaftes und vor allem aus regionalen Zutaten bestehendes Essen sorgt. Auf diese Weise werden nicht nur lokale Wirtschaftskreisläufe unterstützt, sondern auch der Erhalt heimischer Kulturlandschaft – etwa wenn das Apfelmus des Nachtischs mit den Äpfeln artenreicher, heimischer Streuobstwiesen gekocht wird. Gleichzeitig reduziert sich bei Verwendung regionaler Produkte aus naturnahem Anbau der Kohlendioxid ausstoß – ein Beitrag zum Klimaschutz. Auch soziale Gesichtspunkte sollen berücksichtigt werden. So stellt sich etwa die Frage, ob der Schüler sich in den Räumlichkeiten der Mensa wohl fühlt, ob er sein Essen demnach entsprechend genießen kann und ob sich Kinder sozial benachteiligter Familien – also genau diejenigen, deren Ernährungssituation oft am bedenklichsten ist – das Mensaessen überhaupt leisten können. Der Bund begegnet letzterem Problem durch eine entsprechende Bezuschussung. (Bildungs- und Teilhabepaket (BuT)).

Nachhaltigkeitswissen vermitteln

Eine besondere Herausforderung für eine nachhaltige Schulverpflegung ist es, den Schülern Impulse für einen nachhaltigen Lebensstil zu vermitteln. Es geht dabei nicht nur um ein zukunftsorientiertes Verhalten in Bezug auf die persönliche Gesundheit der Schüler, sondern ebenso im Hinblick auf Naturbewahrung, Umweltvorsorge und nachhaltiger Entwicklung. Bei der Umweltakademie und ihren Projektpartnern ist man davon überzeugt, dass Verständnis und Einsicht in ökologische Zusammenhänge Grundvoraussetzung für die Bewahrung und Erhaltung der Lebensgrundlagen sind. Umso mehr ist die Vermittlung von Zusammenhängen zwischen Ernährung, Bewegung sowie Kenntnis von Natur, Landschaft und Heimat eine große Herausforderung. Die Einbeziehung ganz unterschiedlicher gesellschaftlicher Akteure wie etwa Landfrauen und Landwirte, Jäger, Wengerter und Winzer, Naturschutzpraktiker und Imker, Fischer und Gärtner ebenso wie Köche, Metzger, Bäcker und andere Multiplikatoren schafft Teilhabe (Partizipation) und unterstützt die breite gesellschaftliche Verankerung des Nachhaltigkeitsgedankens. Dadurch entstehen lokale Netzwerke. Dieses externe Expertenwissen wird sowohl an außerschulischen Lernorten, als auch in der Schule vermittelt. Dabei gehen Schüler auf Bauernhöfe, auf Streuobstwiesen, auf Äcker und in Weinberge, um die Zusammenhänge zwischen Kulturlandschaft, Landwirtschaft und

eigenem Essverhalten zu ergründen. Naturschutzexperten oder Landfrauen kommen in die Schule, um Alltagswissen übers Kochen und Backen zu vermitteln. Außerdem geht es darum, begreiflich zu machen, dass jeder durch sein eigenes Essverhalten und seinen Lebensstil mit dazu beiträgt, wie seine Umgebung aussieht.

Kriterien nachhaltiger Schulverpflegung	Vorteile:
Verwendung regionaler Produkte von heimischen Produzenten und aus nachhaltiger Landwirtschaft und Verarbeitung	Stärkung lokaler Produktketten; CO ₂ -Reduktion und Energieeinsparungen durch kürzere Transportwege; Schonung der Ressourcen Boden und Wasser; Schutz der biologischen Vielfalt
Belieferung durch ortsansässige Gastronomen	frisch zubereitete Speisen; für die Mensa genügt eine einfache Ausgabeküche; Nutzung und Stärkung vorhandener lokaler Strukturen
Gesunde, schmackhafte, altersgerechte Küche mit regionaltypischen Gerichten	erhöhte Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler; Stärkung der heimischen Kultur
Bewusste Gestaltung der Mensa für eine angenehme Atmosphäre	Mensa ist Begegnungsstätte; Mensa wird als Ort der Erholung empfunden
Einbeziehung der Schülerinnen und Schüler, aber auch Eltern und Lehrkräfte in die Entscheidungsprozesse	höhere Akzeptanz der Mensa
Unterstützung sozial benachteiligter Jugendlicher	Ansprache der Personengruppen, deren Ernährungssituation am bedenklichsten ist
Wissensvermittlung: Darstellung der Zusammenhänge von Essen, Landwirtschaft, Kulturlandschaft, Natur, Klimaschutz und biologischer Vielfalt. Vermittlung von gesunder Ernährung und von Esskultur.	Herstellung von Beurteilungs- und Bewertungskompetenz und dadurch auch Handlungskompetenz für eine nachhaltige Entwicklung; Bewusstseinsbildung für einen nachhaltigen Lebensstil im Dialog mit verschiedenen gesellschaftlichen Bereichen wie Landwirten, Landfrauen, Imkern, Förstern, Weinbauern, Heimat-, Wander- und Umweltschutzorganisationen

Leitbild nachhaltige Ernährung

Das Leitbild wurde im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg von der Projektgruppe „Gesunde Ernährung“ verabschiedet.

Nachhaltige Ernährung ist demnach *umweltverträglich*

Die langfristige Erhaltung natürlicher Ressourcen und der Biodiversität sind vorrangige Ziele. Negative Einflüsse auf die Umwelt durch Erzeugung, Verarbeitung und Konsum von Lebensmitteln sind so gering wie möglich zu halten. Unterstützt werden artgerechte Tierhaltung, umweltschonende Anbau- und Verarbeitungsmethoden, Sicherung der Vielfalt von Nutztieren und -pflanzen und der Lebensmittel sowie bewusstes Verbraucherverhalten (Einkauf, Lagerung, Zubereitung) auf dem Weg zu einem nachhaltigen Lebensstil.

gesundheitsfördernd.

Sie trägt zum körperlichen, geistigen und sozialen Wohlbefinden sowie zu mehr Lebensqualität aller bei. Dies setzt Wissen und Kompetenz des einzelnen Individuums in allen Lebensphasen und allen sozialen und kulturellen Gruppen voraus. Gesundheitsfördernde Verhältnisse in allen Lebensräumen, z.B. Bildungseinrichtungen, im privaten Umfeld, Betrieben, Heimen, Krankenhäusern, in Vereinen usw. sind Voraussetzung für die Wirksamkeit.

Nachhaltige Ernährung geht dabei über eine bloße Versorgung mit "gesunden" Lebensmitteln und über die Vermeidung von Fehlernährung hinaus.

sozialverträglich.

Sie unterstützt gezielt soziale Gerechtigkeit und Teilhabe. Sie umfasst weiterhin faire Handelsbeziehungen sowohl regional als auch global. Dies setzt ein bewusstes Einkaufsverhalten voraus und trägt zum Erhalt oder zur Schaffung von nachhaltigen Produktions- und Handelsstrukturen bei, z.B. Sicherung der Lebensmittelvielfalt durch Nachfrage, zur Sicherung des flächendeckenden Lebensmittelangebots auch in ländlichen Räumen bei.

und alltagsadäquat gestaltet.

Sie ist mit alltäglichen Routinen vereinbar und kann von den KonsumentInnen in ihrem Alltag umgesetzt werden. Die Überzeugung der Nützlichkeit und Machbarkeit auch im Handeln des Einzelnen sind Schlüssel für eine breite Umsetzung. Der Erwerb von Entscheidungs- und Handlungskompetenz ist hierfür unerlässlich.

2. Umsetzung im Lebensraum Schule

Gestaltung des Lebensraumes Schule:

- Steigerung der Akzeptanz durch Schülerpartizipation, gemeinsamer Mittagstisch als Instrument zur Förderung von Ernährungsverhalten und Schulgemeinschaft.
- Grundlegend dafür ist die Organisation von Schulverpflegung:
 - Lehrer und Schüler essen regelmäßig gemeinsam
 - Zielgruppengerechte Gestaltung des Essens, Einrichtung des Raumes und des Ambientes
 - Trennung von Bewegungs- und Essenspausen
 - Schulzeiten/ Stundenplan und Öffnungszeiten/ Pausenzeiten aufeinander abgestimmt
→Schulentwicklung!

Qualitäten bündeln:

- Nutzung der vorhandenen Ressourcen aller Beteiligten am Runden Tisch / im Netzwerk.

Kompetenzen stärken:

- Qualifizierung / Professionalisierung schaffen

Strukturen entwickeln:

- Bildung von Strukturen, Koordinierungsstellen, Weiterbildungsstrukturen schaffen

3. Umsetzung auf Handlungsebene



Nachhaltigkeit auf Handlungsebene

Was kann ich als Verbraucher tun?
(Handlungsempfehlung)

Warum soll ich so handeln?
(Begründung)

Woran kann ich erkennen, dass dies ein Beitrag zur Nachhaltigkeit ist?
(Entscheidungshinweis)
Labels, Kennzeichnungen

→ **Lebensmitteleigenschaften**

Kaufen Sie bewusst ein

Sie sollten wissen woher Ihre Produkte kommen und sich bewusst machen wer oder was dahinter steckt

Herstellungshinweis bzw. Herkunftshinweis auf der Verpackung; Zeitungsartikel, Ökosiegel, Biozeichen usw.

Bevorzugen Sie Obst- und Gemüsesorten der Saison

Die Produkte sind oft preisgünstiger als die eingeflogenen Alternativen

Saisonkalender (Verbraucherzentrale, CMA); Erfahrungen aus Haus- und Schulgartenanbau

Kaufen Sie vor allem Produkte aus Ihrer Region, z.B. bei regionalen Anbietern auf Wochenmärkten

Sie unterstützen damit regionale Anbieter und vermeiden unnötige Transportwege



Herkunftszeichen Baden-Württemberg

Greifen Sie bei importierten Produkten, z.B. bei Kaffee, auf Fair Trade- Produkte zurück

Damit garantieren Sie fairen Handel: sozial gerechte Handels- und Produktionsbedingungen sowie gerechte Entlohnung



Einheitliches Siegel für fair gehandelte Produkte aus Entwicklungsländern

Bevorzugen Sie Produkte aus ökologischem Anbau und kaufen Sie, wenn verfügbar, Bioproducte

Sie unterstützen ein Gleichgewicht zwischen Boden, Tieren und Pflanzen

Verzicht auf („grüne“) Gentechnik und Reduzierung von Pestiziden/Kunstdünger schonen unsere Umwelt und unsere Gesundheit



EU-Biosiegel



Deutsches Bio-Siegel

Bio-Siegel

Es gelten die Öko-Richtlinien der EU, die Mindestökostandards garantieren.

Kaufen Sie auch seltene Sorten

Sie fördern die Erhaltung der Biodiversität und der Geschmacksvielfalt

Sortenbezeichnungen bei Obst und Gemüse, Aussehen, Umfragen bei den Landwirtschaftsbehörden; Einkauf in erzeugernahen Märkten

Konsumieren Sie Fleisch- und Wurstprodukte nur mäßig und achten Sie auf eine artgerechte Haltung

Im Sinne einer gesunden Ernährung ratsam, aber auch ökologisch, denn die Haltung von Tieren und Herstellung von Fleischprodukten sind sehr energieintensiv und umweltschädigend



Bevorzugen Sie Produkte der acht ökologischen Anbauverbände

Die Öko-Verbände haben eigene Richtlinien, die meist noch schärfer sind als die gesetzlich vorgeschriebenen EU-Standards für Bio-Lebensmittel. So muss beispielsweise der ganze Hof ökologisch betrieben werden und mindestens 50 % des Futters muss vom eigenen Hof stammen



Kaufen Sie Bio-Marken im Supermarkt

Die Bio-Marken der größten bundesdeutschen Handelsketten erfüllen mindestens die Kriterien des staatlichen Bio-Siegels.



Gehen Sie doch auch mal in Biosupermärkten einkaufen

Hier finden Sie eine große Auswahl an hochwertigen Bioprodukten



Informieren Sie sich über Ökobetriebe in Ihrer Region

Sie erhalten hochwertige Produkte und unterstützen zudem Kleinbauern in Ihrer unmittelbaren Umgebung

Auskunft der Ämter für Landwirtschaft, beim Bauernverband, bei Ökoverbänden
Tag der offenen Tür / Gläserne Produktion

Geben Sie Lebensmitteln mit niedrigem Verarbeitungsgrad den Vorrang und verzichten Sie weitgehend auf Fertigprodukte

- Sie enthalten weniger Fett, Zucker und Zusatzstoffe
- Sie sind umweltverträglicher, da die Umweltbelastung mit dem Verarbeitungsgrad steigt sie sind weniger verpackt

→ **Vorbereitung**

Gehen Sie wenn's möglich ist, zu Fuß oder mit dem Fahrrad einkaufen, vor allem kurze Strecken

Planen Sie mehrere Einkäufe an einer Strecke, verbinden Sie erforderliche Fahrten mit erzeugernahen Einkäufen

Nehmen Sie einen Einkaufskorb oder Baumwolltaschen mit zum Einkauf

Gut für die Umwelt und hält Sie fit

der Energieverbrauch für Fahrten wird niedriger gehalten, ihr Zeitbudget wird geschont

Sie sparen den unnötigen Kauf von Tüten und vermeiden Abfall

→ **Zubereitung**

Achten Sie bei der Zubereitung der Speisen auf den Verbrauch von Energie und Wasser und versuchen Sie diesen zu minimieren

Kaufen Sie energiesparende Elektrogeräte

Schonen Sie Ressourcen

Sie schonen unsere Ressourcen und sparen Stromkosten

Achten Sie auf angemessene Portionsgrößen und Bewahren Sie wenn möglich die Reste z.B. durch Einfrieren auf

Sie vermeiden Reste und werfen nichts unnötig weg



→ **Nachbereitung/ Entsorgung**

Vermeiden Sie durch den Kauf von Mehrweg-
Behältnissen, unverbundener Ware und
Nachfüllpacks unnötigen Müll

Dadurch schonen Sie unsere Umwelt

Achten Sie auf umweltfreundliche Verpackungen s.o.



4. Unterschiede Kitaverpflegung und Schulverpflegung

Hinsichtlich der Nachhaltigkeit bestehen keine Unterschiede zwischen Kitaverpflegung und der Schulverpflegung.

5. Literatur

- <http://www.brot-fuer-die-welt.de/themen/ernaehrung.html> (eingesehen am 10.09.2013)
- Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IOW) gGmbH, Ulla Simshäuser: „Appetit auf Schule – Leitlinien für eine Ernährungswende im Schulalltag“, 2005
Unter: http://www.ernaehrungswende.de/pdf/Broschuere_Leitlinien.pdf
(eingesehen am 09.09.2013)
- Karl-Michael Brunner, Gesa U. Schönberger (Hg.): Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion, Handel, Konsum. Campus, 2005
- Ulrike Eberle, Doris Hayn: Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft. Öko-Institut e.V. und Institut für sozial-ökologische Forschung (Hg.), S. 6, 2007
- Martina Ehrentreich: Thesenpapier – Nachhaltigkeit und Ernährung in Baden-Württemberg. Landesanstalt für die Entwicklung der Landwirtschaft und der ländlichen Räume, Schwäbisch Gmünd, 2007
- WWF Deutschland: Tonnen für die Tonne. Broschüre, 2012
- Biermann, B.: Nachhaltige Ernährung. Oekom verlag, München, 2007
- Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg (Hg.): Essen für die Region. WVG Stuttgart, 2003
- Rückert-John, J.: Natürlich Essen. Kantinen und Restaurants auf dem Weg zu nachhaltiger Ernährung. Campus Verlag Frankfurt/New York. 2007

DGE-Qualitätsstandards

Zielsetzung

1.

Themen

2.

Umsetzung

3.

Zertifizierung

4.

Unterschiede Kitaverpflegung und
Schulverpflegung

5.

Literatur

6.

1. Welche Zielsetzung verfolgen die DGE-Qualitätsstandards?

- Grundlage zur Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungsangebots
- Überprüfungskriterien für eine optimale Schulverpflegung.(Qualitätssicherung)
- Bei Zertifizierung wird gleichbleibend hohe Qualität sichergestellt.

2. Welche Themen enthalten die DGE-Qualitätsstandards?

- Hintergründe und Ziele
- Gestaltung der Verpflegung
 - Getränkeversorgung
 - Zwischenverpflegung
 - Mittagsverpflegung
 - Lebensmittelauswahl
 - Speisenplanung
 - Speisenherstellung
 - Zubereitung
 - Warmhaltezeiten und Temperaturen
 - Sensorik
 - Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung
- Rahmenbedingen im Setting
 - Teilnahme am schulischen Mittagessen
 - Essenszeiten
 - Raumgestaltung
 - Pädagogische Aspekte
- Rahmenbedingungen für die Verpflegung
 - Rechtliche Bestimmungen
 - Hygiene
 - Produktübergreifende Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung
 - Personalqualifikation
 - Schnittstellenmanagement
- Zertifizierung
 - Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung
 - Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung
 - Zusammenarbeit mit Caterern
 - Kriterien zur Eigenkontrolle
 - Ablauf

3. Wie erfolgt die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards?

Anhand der Checklisten werden 20 Tage-Speisenpläne überprüft. Dabei geht es zunächst um die Häufigkeiten verwendeter Lebensmittelgruppen und um die verwendeten Lebensmittel.

Die Checkliste prüft jedoch auch hygienische Anforderungen, z.B. Warmhaltezeiten und Warmhaltetemperaturen sowie Rahmenbedingungen. Weitere Informationen zur Checkliste sowie die Checkliste selbst findet sich unter www.schuleplusessen.de.

4. Zertifizierung

Die Zertifizierung kann auf zwei Ebenen erfolgen:

- Schule + Essen=Note 1-Zertifizierung:
 - Erfüllung der Kriterien in den Qualitätsbereichen Lebensmittel, Speisenplanung & – herstellung und Lebenswelt.

- Schule + Essen=Note 1-PREMIUM-Zertifizierung:
 - zusätzlich zu den Anforderungen der Schule + Essen=Note 1-Zertifizierung müssen in den Bereichen Nährstoffe und Lebensmittel Zwischenverpflegung Kriterien erfüllt werden.

Der Antrag wird bei der DGE gestellt. Es besteht eine einjährige Vorbereitungsphase, die mit einem Audit abschließt. DGE und die Vernetzungsstellen stehen für Fragen zur Verfügung.

Vorteile einer Zertifizierung

- Gesundheitsprävention
- Qualitätssicherung
- Kompetenzgewinn
- Imagevorteil - positive Außenwirkung
- Gästezufriedenheit
- Synergie-Effekte - bessere Kommunikationsstrukturen / Teambildung

Wo können wir uns zertifizieren lassen?

- Zertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)
www.dge.de

5. Unterschiede Kitaverpflegung und Schulverpflegung

- Die Zielsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder ist die gleiche wie für die Schulverpflegung.
- Hinsichtlich der enthaltenen Themenaspekte unterscheiden sich die zwei Qualitätsstandards wie folgt:
 - Gestaltung der Verpflegung (zusätzlich zu den bei der Schulverpflegung genannten Aspekten enthält der Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder folgende Aspekte):
 - Frühstück und Zwischenverpflegung
 - Speisenangebot bei besonderen Anforderungen
 - Umgang mit Süßigkeiten
 - Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten
 - Umgang mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten
 - Verpflegung von Kindern unter drei Jahren
 - Rahmenbedingungen in Tageseinrichtungen für Kinder
 - Essatmosphäre
 - Raum- und Tischgestaltung
 - Essenszeiten
 - Ernährungsbildung
 - Bedeutung der Ernährungsbildung
 - Bedeutung von Elternhaus und familiärem Umfeld
 - Begleitung der Mahlzeiten durch pädagogische Fachkräfte
 - Rahmenbedingungen für die Verpflegung (in diesem Kapitel entfällt bei der Kita das bei der Schulverpflegung aufgeführte Schnittstellenmanagement)
 - Zertifizierung (dieses Kapitel enthält die gleichen Aspekte wie bei der Schulverpflegung)
- Umsetzung / Zertifizierung
Zertifizierung und PREMIUM-Zertifizierung erfolgen wie bei der Schulverpflegung beschrieben. Im Bereich Kita lauten die Bezeichnungen FIT KID-Zertifizierung bzw. FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung. Einziger Unterschied ist, dass bei der FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung nur Kriterien aus dem Bereich Nährstoffe und nicht noch aus dem Bereich Lebensmittel Zwischenverpflegung, zusätzlich zu den Anforderungen an die Standard-Zertifizierung, erfüllt werden müssen.

KbA / Bio in der Schulverpflegung

Vorbereitung

1.

Entscheidung für den Einsatz
von Bio-Produkten

2.

Einführung in
Frisch-/Mischküche bei
Eigenbewirtschaftung

3.

Leistungsbeschreibung
bei Fremdbewirtschaftung

4.

Zertifizierung

5.

Übersicht zu Bio in der
Schulverpflegung

6.

Unterschiede Kitaverpflegung und
Schulverpflegung

7.

Literatur

8.

1. Vorbereitung

Was ist „Bio“?

- Ökologischer Landbau ist eine ganzheitliche Form der Landwirtschaft.
- Es geht um die Erzeugung von ernährungsphysiologisch hochwertigen Lebensmitteln unter Berücksichtigung des Umwelt-, Natur- und Tierschutzes
- Ökologischer Landbau ist auf Nachhaltigkeit ausgelegt

Welche Vorgaben gibt es?

- Angebot und Einsatz von Lebensmitteln aus kontrolliert ökologischem Anbau (kbA) ist freiwillig, jedoch wünschenswert

Woran erkennt man Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau (kbA)?

Folgende Kennzeichnungen lassen Bio-Produkte erkennen:

- „bio“ oder „öko“
- „biologisch“ oder „ökologisch“
- „aus kontrolliertem ökologischem“ oder „biologischem Anbau“
- Anschrift und Codenummer der Kontrollstelle (DE-00X-Öko-Kontrollstelle)
- EU-Gemeinschaftslogo, weitere Logos dürfen zusätzlich verwendet werden (z.B. deutsches Bio-Siegel und /oder Zeichen deutscher Öko-Anbauverbände wie z.B. Bioland, Demeter, Biokreis, Naturland)

2. Was geschieht nach der Entscheidung für den Einsatz von Lebensmitteln aus kontrolliert ökologischem Anbau (kbA)?

- Bei einer Belieferung durch einen Caterer (Warmverpflegung, Cook & Chill oder TK) wählen Sie einen Caterer aus, der in seinem Sortiment Bio-Produkte einsetzt. Diese müssen nach der EG-Öko-Verordnung zertifiziert und gekennzeichnet sein.
- Bei der Verpflegung durch eine Mischküche (Zubereitungsküche) in Eigenregie hat der Einkäufer dafür Sorge zu tragen, dass die „aus Bio-Anbau“ ausgelobte Ware entsprechend der EG-Öko-Verordnung zertifiziert ist.
- Werden Bio-Lebensmittel verarbeitet und als solche auf dem Speiseplan ausgelobt, unterliegt der verarbeitende Betrieb der Kontrollpflicht (siehe Ausführungen unter Punkt 6 „Zertifizierung“).

3. Einführung von Bio-Produkte (kbA)

Wie gehen wir vor?

- Schrittweise Einführung von Bio-Lebensmitteln
 - Einzelne Zutaten
z.B.: Pflanzenöle, Kräuter und Gewürze
 - Einzelne Lebensmittel
z.B.: Kartoffeln, Möhren, Salate, Obst
 - Einzelne Menükomponenten
z.B.: Gemüsebeilage
 - komplettes Menü
sämtliche Menükomponenten sind aus Bio-Anbau, incl. aller Zutaten
- Umstellung eines Lebensmittels / Produktes komplett auf „Bio“
 - Vorteil: getrennte Lagerung von Lebensmittel aus konventionellem und kbA-Anbau entfällt
gute Transparenz und Nachverfolgbarkeit des Warenflusses
- Geeignete Produkte für den Einstieg: Kartoffeln, Möhren, Eier, Milchprodukte
- Angebote vor Ort prüfen:
 - Wer bietet kbA-Ware für die GV an?
 - Best Practice-Erfahrungen nutzen → dort informieren über Lieferanten, Preise
 - Gibt es eine Einkaufsgemeinschaft?
 - Bei anderen GV-Einrichtungen Interesse an einer Einkaufsgemeinschaft signalisieren, bietet Vorteile für alle Mitglieder.



Wie können Kosten eingespart werden?

- ✓ Speisemengen optimieren → reduziert Menge an Speiseresten
- ✓ Regelmäßiger Einkauf → Kontinuität bietet Verhandlungsmöglichkeit
- ✓ Einzelne Produkte komplett aus kbA kaufen → geringer Aufwand, getrennte Lagerung entfällt; größere Abnahmemengen bieten preisliche Vorteile
- ✓ Saisonales Angebot kaufen
- ✓ Lebensmittel kaufen mit geringem Preisabstand zu konventionellen Produkten, z.B. Trockenprodukte wie Getreide, Nudeln, Kartoffeln
- ✓ Sonderangebote nutzen
- ✓ kleinere Fleischportionen
- ✓ Seltener Fleisch anbieten (zweimal pro Woche Fleisch anbieten, gemäß dem Qualitätsstandard für Schulverpflegung der DGE)

Auswahlkriterien für Lieferanten

- Lieferantentyp
- Größe / Ausrichtung des Betriebes
- Referenzen
- Sortimentsbreite/ -tiefe
- Gebindegröße / Verpackungssystem
- Bestellrhythmus
- Sonderboni wie z.B. Unterstützung bei Aktionswochen

4. Leistungsverzeichnis bei Belieferung durch einen Caterer oder bei Fremdbewirtschaftung

Was gehört in das Leistungsverzeichnis?

- Lebensmittel oder/ und Zutaten, die aus kbA stammen müssen
- Anzahl der Menükomponenten aus kbA
- Anzahl der Menülinien aus kbA
- Abnahmemenge
- Nachweis der Zertifizierung

5. Zertifizierung

Wann muss man sich zertifizieren lassen?

- Jedes Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung, das sein Bio-Angebot bewirbt, muss sich nach der EG-Öko-Verordnung zertifizieren lassen.
- Bei Fremdbewirtschaftung braucht die Schulküche kein eigenes Zertifikat,
- zertifizierungspflichtig ist der Betreiber.

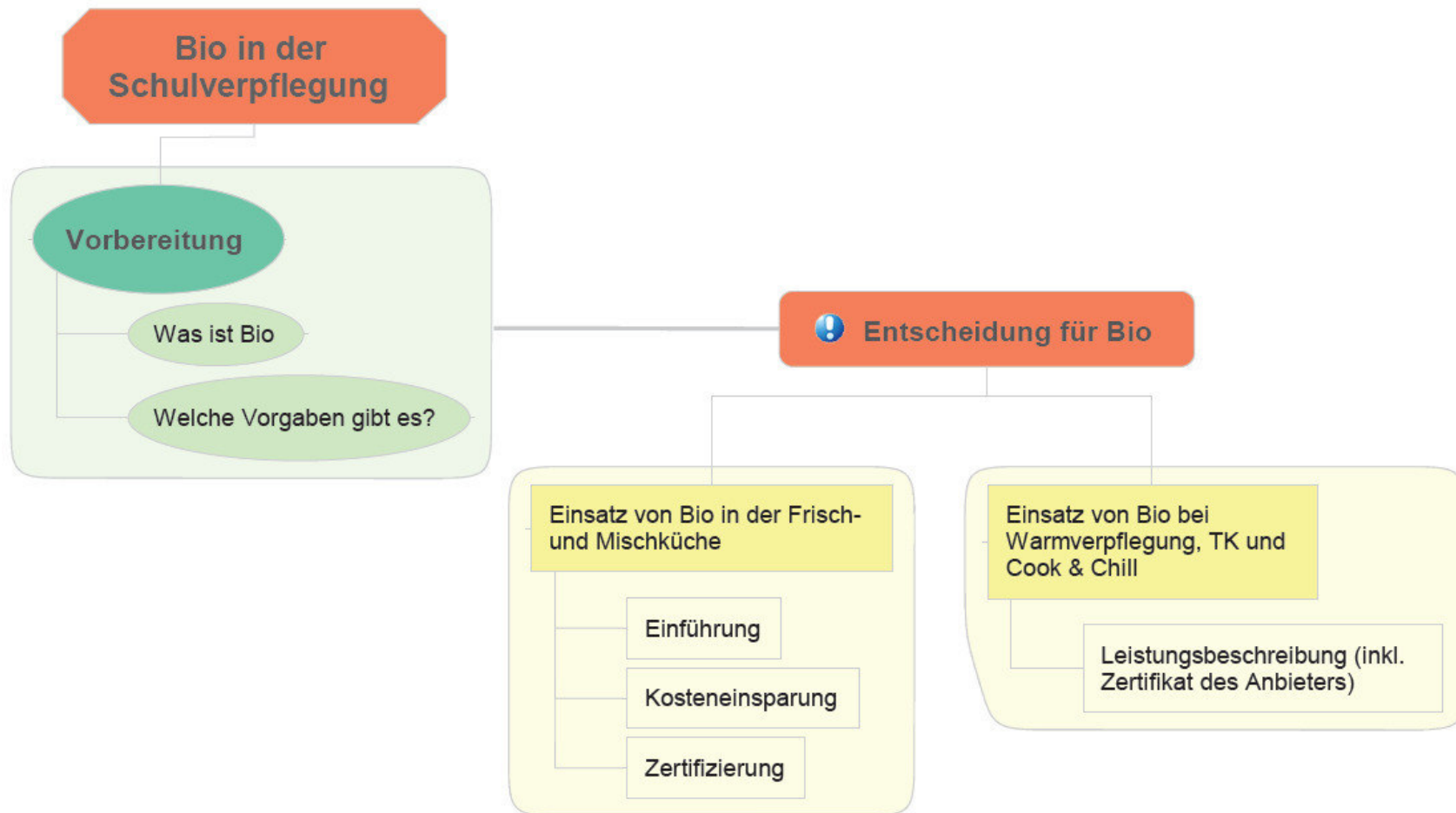
Wo gibt es Beratungsangebote?

- Übersicht zu Beratungsorganisationen unter www.oekolandbau.de
- Ökonsult Stuttgart unter www.oekonsult-stuttgart.de
- „Bio kann jeder“: Nachhaltige Verpflegung in Kitas und Schulen
<http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder/>
- Bodensee-Stiftung unter www.bodensee-stiftung.org
- Modellprojekt Konstanz GmbH unter www.modellprojekt.de

Wo gibt es Adressen, die weiterhelfen?

- Lieferantenverzeichnis für Großküchen unter www.oekolandbau.de (Angaben über Aktionsradius, Kontaktadresse und Produktpalette)
- Einkaufsführer mit Anbieter- Verzeichnis unter:
<http://www.schmeck-den-sueden.de/kategorie/einkaufen/verkaufsstellen>
- Bei den verschiedenen Anbauverbänden

6. Übersicht zu dem Thema „Bio“ in der Schulverpflegung



7. Unterschiede Kitaverpflegung und Schulverpflegung

Hinsichtlich des Einsatzes von Bio-Produkten bestehen keine Unterschiede zwischen der Kitaverpflegung und der Schulverpflegung. Unter Umständen wird dem Einsatz von Bioprodukten jedoch im Krippenbereich, also bei der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern, ein größerer Stellenwert eingeräumt oder von den Eltern mehr gewünscht.

8. Literatur

- **Öko in der Mittagspause:** Erfolgreicher Einsatz ökologischer Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung Helmut Laberenz, Christiane Theophile und Christel Reimer Shaker Verlag, Aachen 2001 Schriftenreihe Ökomarkt Band 3 ISBN 3 8265 9241 7
Das Buch bietet praktische Hilfestellungen für die Einführung und Verwendung von Öko-Lebensmitteln anhand verschiedener erfolgreicher, praxiserprobter Vorgehensweisen. Weiter werden vier Konzepte für Öko-Aktionswochen für GV-Betriebe mit großem Rezeptteil sowie Vorlagen für unterschiedlichste Infomaterialien geboten.
- **Bio in Schulen und Vorschuleinrichtungen**
Erfolgsbeispiele zeigen den Weg
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Bestelladresse: publikationen@bundesregierung.de
- **Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat**
Einleitfaden für Großküchen und Gastronomie
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Bestelladresse: publikationen@bundesregierung.de
- **Klasse für die Masse – mehr Bio in der Großküche**
Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn
geschaefsstelle-oekolandbau@ble.de
- **Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen (2006), BLE Bonn**
<http://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/051005.pdf>,
(eingesehen am 09.09.2013)
- **DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.**
3. Überarbeitete Auflage, Bonn (2013), Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.). Zu bestellen unter: www.dge.de
- **Bio in der Außer-Haus-Verpflegung (2006),**
aid Infodienst e.V.: zu bestellen unter: www.aid-medienshop.de

Anhang

Checkliste Bedarfs- und Bestandsanalyse

Checkliste Probeessen

Temperaturkontrolle

Reinigungsplan

Feedbackbogen

Checkliste Bedarfs- und Bestandsanalyse

- Geht die Planung in Richtung individuelle Konzepte oder in Richtung gemeinsames Konzept für alle vor Ort?

- Wie viele Schulen / Schüler sind beteiligt? Welche Schularten? Welche Altersgruppen?

- Wie hoch ist die zu erwartende Essensteilnehmerzahl und die Prognose für die Zukunft?

- An wie vielen Tagen pro Woche wird / soll eine Mittagsverpflegung angeboten?

- Wie soll das Angebot gestaltet werden hinsichtlich Angebotsbreite, -tiefe, Auswahlangebot, Art der Mahlzeiten (nur Mittagsverpflegung oder auch Pausenverpflegung, ein oder mehrere Menüs, neben dem Menü auch Snacks und kleine Gerichte?)

- Welche Öffnungszeiten gibt es / werden angestrebt?

- Welches Verpflegungssystem wird / soll umgesetzt werden?

- Bewirtschaftung in Eigenregie oder Fremdvergabe?

- Welche Räumlichkeiten sind vorhanden / müssen geschaffen werden (Küche, Speiseraum)

- Welche personellen/ finanziellen Ressourcen gibt es?

- Wie sieht der Kostenrahmen aus?

Bewertung von Probeessen

Bitte bewerten Sie Ihren individuellen Eindruck. ☆☆☆ = beste Bewertung, ☆ = schlechteste Bewertung. Sollte eine Kategorie nicht zutreffen, z. B. süß, lassen Sie sie einfach weg.

Hauptgericht: _____

Kriterium / /Bewertung	Komponenten	☆	☆☆	☆☆☆	Sonstige Bemerkung
Allgemeiner Eindruck	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				
Saisonal	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				
Getrennte Anrichtung der Komponenten	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				
Geruch	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				

Kriterium / /Bewertung	Komponenten	☆	☆☆	☆☆☆	Sonstige Bemerkung
Geschmack	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				
Salzgeschmack entspricht meiner Vorstellung	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				
Süße entspricht meiner Vorstellung	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				
Schärfe entspricht meiner Vorstellung	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				
Typischer Geschmack für das Gericht	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				

Kriterium / /Bewertung in Schulnoten	Komponenten	☆	☆☆	☆☆☆	Sonstige Bemerkung
Säure entspricht meiner Vorstellung	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				
Würzigkeit / Geschmacksintensität entspricht meiner Vorstellung	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				
Bittergeschmack entspricht meiner Vorstellung	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				
Aussehen nicht ansprechend = ☆ ansprechend = ☆☆☆	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				
eintönig = ☆ bunt = ☆☆☆	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				
Konsistenz Garzustand falsch = ☆ Garzustand richtig = ☆☆☆	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				

verkocht = ☆ knackig = ☆☆☆	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				
Temperatur falsch, gefroren, kalt = ☆ genau richtig = ☆☆☆	Hauptkomponente A				
	Hauptkomponente B				
	Stärkebeilage A				
	Stärkebeilage B				
	Gemüsebeilage / Salat A				
	Gemüsebeilage / Salat B				

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg, 06.09.2018

Auswertung

Sammeln Sie zu jedem Punkt die Beschreibungen aller Teilnehmer und versuchen Sie die Begriffe zu sortieren und Trends festzuhalten; die Meinung der Gruppe zählt, nicht die des Einzelnen. Ggf. können alle Speisekomponenten auch getrennt ausgewertet werden.

Protokoll zur Überwachung der Temperatur bei Anlieferung und Ausgabe

Datum	Produkt	Uhrzeit	Produkttemperatur	Maßnahmen bei Abweichungen von der Sollvorgabe	Unterschrift

Reinigungsplan für die Schulküche

Was wird gereinigt?	Wann wird gereinigt?	Wann wird gereinigt?	Womit wird gereinigt?	Wie wird gereinigt?	Wer reinigt?
Arbeitsvorgang	Häufigkeit	Wochentag / Zeitpunkt	Reinigungsmittel und Endkonzentration	Vorgehensweise (z.B. Feuchtwischen)	Verantwortlichen eintragen
Reinigung der Schränke	Alle 2 Wochen	Immer freitags			
Reinigung des Fußbodens	Täglich	Täglich	Reinigungsmittel	Feucht wischen	
Reinigung des Kühlschranks	Jede Woche/ alle 2-4 Wochen	Immer mittwochs?	Reinigungsmittel	Feucht wischen	
Reinigung der Arbeitsflächen	Nach Benutzung, auch abhängig von bearbeiteten Lebensmitteln (Geflügel, Eier, ungewaschener Salat, usw.)		Reinigungsmittel/ Flächendesinfektionsmittel	Feucht wischen	
Wechsel Geschirrtuch/ Abwaschlappen	Täglich	Täglich	Waschmaschine	Kochwäsche, Kochen und staubgeschützt aufbewahren	
Reinigung der Abfallbehälter	Täglich	Täglich			
Spülbecken/ Waschbecken	Täglich	Täglich	Reinigungs- und Pflegemittel	Feucht wischen	
Vorratshaltung	Monatlich	Immer am 15.	Reinigungsmittel	Feucht wischen	
Dunstabzugshauben (falls vorhanden)	Je nach Nutzungsgrad		Nach Angaben des Herstellers	Nach Angaben des Herstellers	
Türklinken, Fenstergriffe, Lichtschalter, Möbelgriffe	Bei Verschmutzung sofort, sonst wöchentlich	Immer freitags	Reinigungsmittel	Feucht wischen	
Gefrierschrank /- Truhe	Nach Bedarf		Reinigungsmittel	Feucht wischen	
Wände/ Türen/ Möbel/ Fensterbänke	Regelmäßig nach Bedarf, mind. jedoch 1-2 mal jährlich	Immer am 15.1 und am 15.6	Reinigungs-/Pflegemittel	Feucht wischen	
Temperaturkontrolle Kühlschrank	Täglich	Täglich			
Desinfektion von Flächen					

Checkliste für Reinigung der Schulküche (Wochenübersicht)

Was wird gereinigt? Arbeitsvorgang	Wann wird gereinigt? Häufigkeit	Wann wird gereinigt? Wochentag/ Zeitpunkt	Wurde Reinigung wie vorgesehen durchgeführt? Abzeichnen mit Namen				
			Montag (tt.mm.jj)	Dienstag (tt.mm.jj)	Mittwoch (tt.mm.jj)	Donnerstag (tt.mm.jj)	Freitag (tt.mm.jj)
Reinigung der Schränke	Alle 2 Wochen	Immer freitags					
Reinigung des Fußbodens	Täglich	Täglich					
Reinigung des Kühlschranks	Jede Woche/ alle 2-4 Wochen	Immer mittwochs?					
Reinigung der Arbeitsflächen	Nach Benutzung						
Wechsel Geschirrtuch/ Abwaschlappen	Täglich	Täglich					
Reinigung der Abfallbehälter	Täglich	Täglich					
Spülbecken/ Waschbecken	Täglich	Täglich					
Vorratshaltung	Monatlich	Immer am 15.					
Dunstabzugshauben (falls vorhanden)	Je nach Nutzungsgrad						
Türklinken, Fenstergriffe, Lichtschalter, Möbelgriffe	Bei Verschmutzung sofort, sonst wöchentlich	Immer freitags					
Gefrierschrank /-Truhe	Nach Bedarf						
Wände/ Türen/ Möbel/ Fensterbänke	Regelmäßig nach Bedarf, mind. Jedoch 1-2 mal jährlich	Immer am 15.1 und am 15.6					
Temperaturkontrolle Kühlschrank	Täglich	Täglich					
Desinfektion von Flächen							

Feedbackbogen zur Arbeitshilfe

An dieser Stelle ist Ihre Meinung zu der Arbeitshilfe der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg gefragt:

Geben Sie uns ein Feedback zu der Arbeitshilfe; so können wir gemeinsam die Arbeitshilfe optimieren und auf die Praxis abstimmen!

Was hat Ihnen in der Arbeitshilfe gefehlt? Welche Themen haben wir nicht ausreichend berücksichtigt oder etwa zu ausführlich behandelt?

Füllen Sie bitte den beiliegenden Fragebogen zur Arbeitshilfe aus und senden ihn an die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg!

Vielen Dank für Ihre Mithilfe!

Welche Themenbereiche der Arbeitshilfe haben Sie bearbeitet?

- Netzwerkarbeit
- Verpflegungskonzept
- Küchen- und Mensaplanung
- Anforderungskatalog und Leistungsbeschreibung
- Kosten und Finanzierung
- Hygiene
- Schulentwicklung / Akzeptanz
- Nachhaltigkeit
- DGE-Qualitätsstandards
- Bio

Welche Themenbereiche fehlen in der Arbeitshilfe?

Themenbereich	Was fehlt?	Was ist gut?	Was muss ausführlicher?	Was muss kürzer?
Netzwerkarbeit				
Verpflegungskonzepte				
Küchen- und Mensaplanung				
Anforderungskatalog und Leistungsbeschreibung				
Kosten und Finanzierung				
Hygiene				
Schulentwicklung/ Akzeptanz				
Nachhaltigkeit				
DGE-Qualitätsstandards				
kbA / Bio				



Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de