



LUDWIGSBURG

Zwischenbericht QM Mittagessen

FACHBEREICH BILDUNG UND FAMILIE

Renate Schmetz

Fachbereichsleitung

Ludwigsburg

21.10.2015



Motivation

- Auf- und Ausbau einer vollwertigen Mittagsverpflegung für Kleinkinder und Schulkinder aller Altersstufen
- Verpflegung in den Kindertageseinrichtungen und Schulen soll ernährungsphysiologisch vollwertig, hygienisch einwandfrei sein – und schmecken soll es auch
- Qualitätsstandards
- Verpflegungskonzept für Schulen und Kindertageseinrichtungen

Situation in Ludwigsburg

Ein Mittagessen wird angeboten in

- 15 städtischen Kindertageseinrichtungen
- 17 Mensen für alle Schulen (Eberhardt-Ludwig Schule ab 2016/2017)

Insgesamt nehmen täglich rund

- 627 Kinder in den Kindertageseinrichtungen und
- 1709 Kinder in den Schulen

am Mittagessen teil.

Projektbegleitung

Externe Unterstützung durch die
Vernetzungsstelle für Kita- und
Schulverpflegung Baden-Württemberg



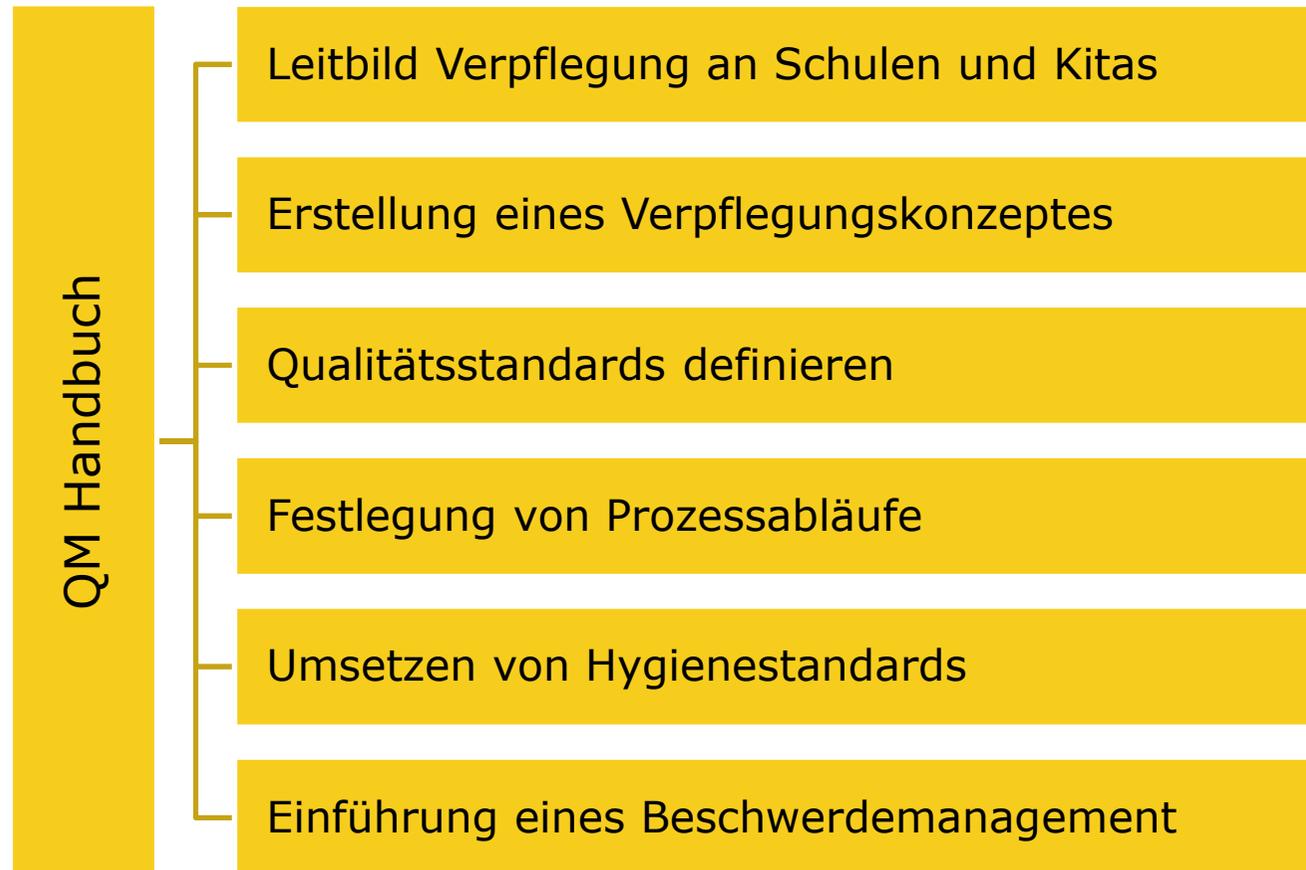
Durchführung, Moderation und Erstellung des
Qualitätsmanagement Handbuches

Regine Stefan





Ziele





Projektstruktur





LUDWIGSBURG

Zeitplan

Arbeitskreise \ Monat	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept	Okt.	Nov	Dez.	Jan. 2016	Feb.	März
Runder Tisch – Schule 1	26.3.												
Runder Tisch – Kita 1	26.3.												
Arbeitsgruppe 1	22.4.												
Lenkungsgruppe		29.4.											
Runder Tisch – Kita 2		22.4. 0		18.6.									
Runder Tisch – Schule 2		29.4.											
Arbeitsgruppe 2			13.05.										
Runder Tisch – Schule 3				10.6.									
Runder Tisch – Kita 3				1.7.									
Arbeitsgruppe 3				23.6									
Lenkungsgruppe					8.7.								
Workshop Kita						21.7.							
Arbeitsgruppe 4						4.8.							
RT-Schule 4 Kd.zufriedenh.							30.9.						
RT-Kita 4 Kd.Zufr. Ernähr.							15.9.						
Arbeitsgruppe 5								1.10.					
Lenkungsgruppe								15.10					
RT-Kita 5 Zwischenverpfl.								KW44					
RT-Schule 5 Zwischenv.								KW44					
Arbeitsgruppe 6									KW46	Begehungen			
RT Kita/ Schule 6 Räume									KW48	evtl. Runde Tische Konzept QMH			
Arbeitsgruppe 7										49/50	mehrere Termine		
Lenkungsgruppe											27.1.		
Abschluss													



Zwischenergebnisse

Qualität der Speisen

- Bio, regional
- ansprechende Optik, kindgerecht
- Speiseplanwiederholung alle 8 Wochen

Verpflegungssysteme

- Warmanlieferung
- cook & chill,
- cook & freeze

Mitarbeiterprozesse

- wer macht was bei der Verpflegung

Vorgaben an Caterer

- Zeiten zwischen Produktion und Essen
- Schöpfpläne

Ausblick

Raumausstattung
der Mensen

Zwischen-
verpflegung

Messung,
Analyse,
Verbesserung

Kunden-
zufriedenheit

Controlling
System