



LUDWIGSBURG

# Qualitätsmanagementhandbuch Kita- und Schulverpflegung

FACHBEREICH BILDUNG UND FAMILIE  
Renate Schmetz, Thomas Albrecht

18.01.2017



## Ausgangssituation

- Die Mittagsverpflegung in Kindertageseinrichtungen und an Schulen nimmt einen immer größer werdenden Platz ein.

- Anzahl Essensausgabestellen:

Schule: 17

Kita: 15

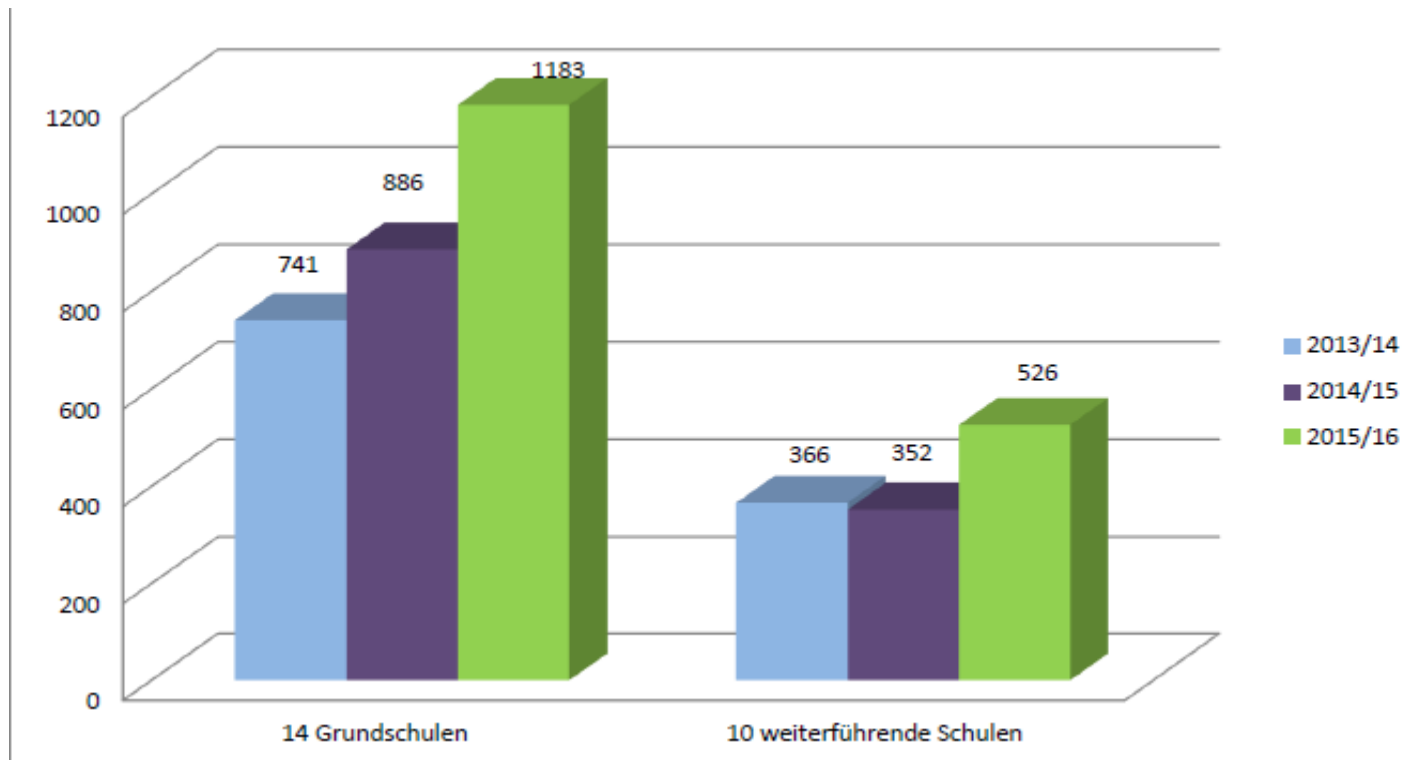
- Anzahl Essensausgabekräfte:

Schule: ca. 40

Kita: 15

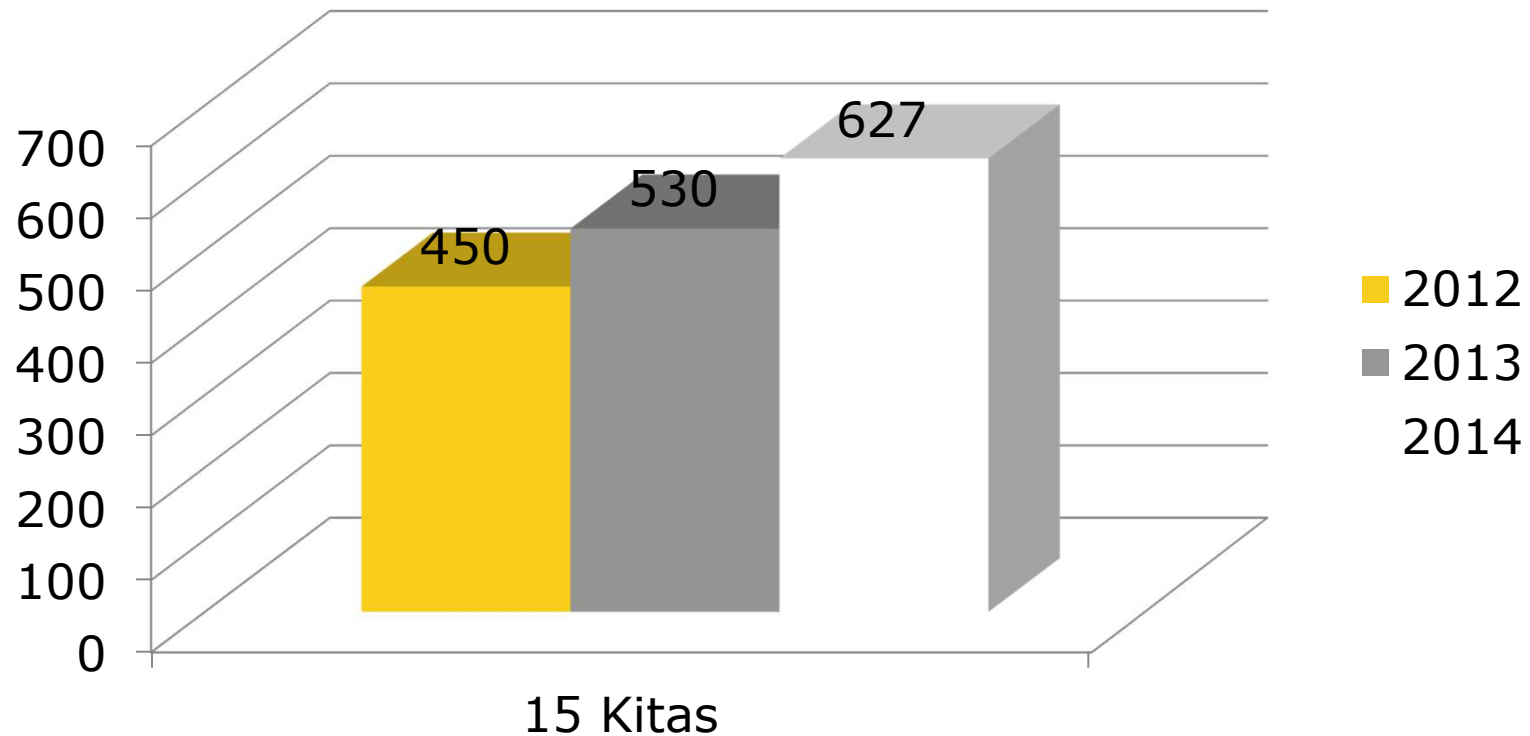


# Gebuchte Essen pro Tag an Schulen





## Gebuchte Essen pro Tag an Kitas



# Ziele des Qualitätsmanagements

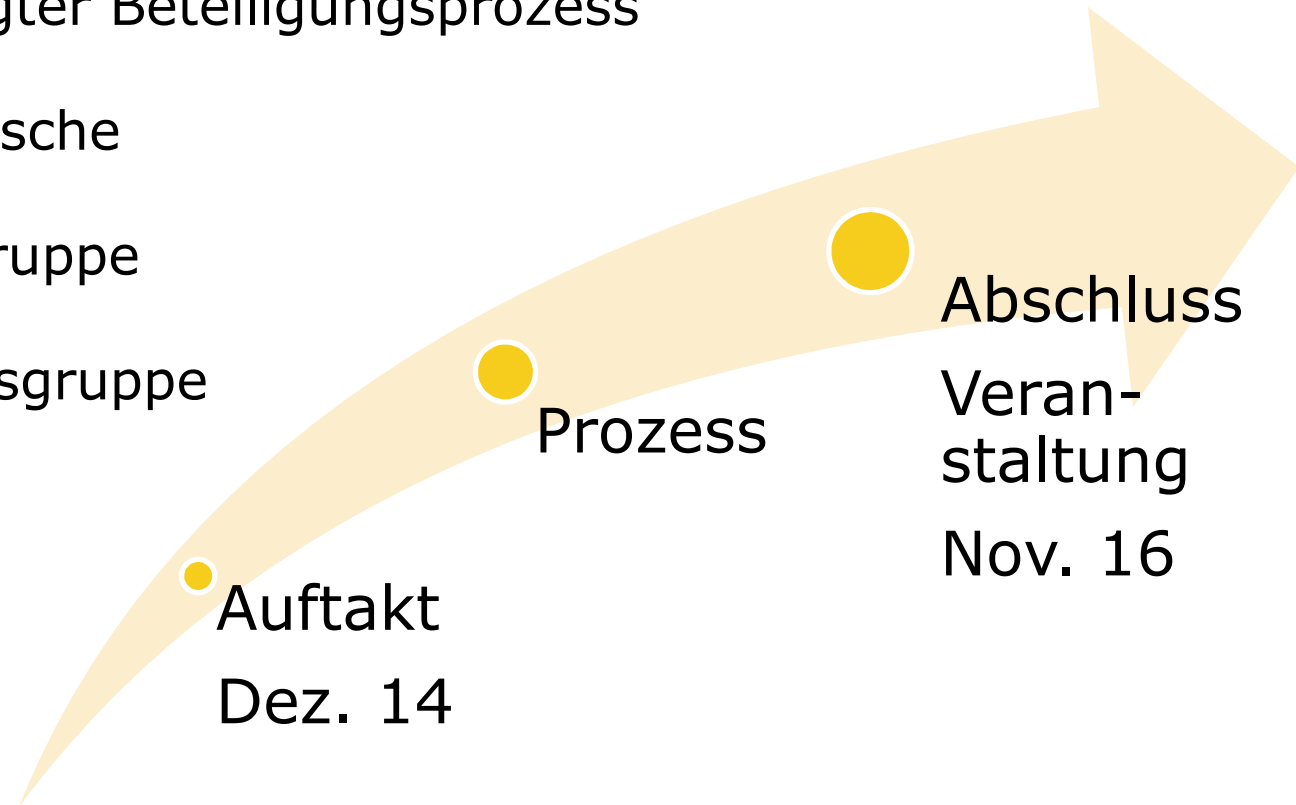
- Hygienekonzept
- Ernährungskonzept
- Catererauswahl definieren
- Beschwerdemanagement
- Prozesse und Abläufe
- Raumkonzept



## Der Prozess

### ■ groß angelegter Beteiligungsprozess

- Runde Tische
- Arbeitsgruppe
- Lenkungsgruppe



## Leitbild

- Mittagstisch für alle Kinder offen
- Vitalität fördern und Genuss bieten
- Qualität leben und Verantwortung übernehmen
- Gäste und Mitarbeitende schätzen
- Gesundheitserziehung: gesunde Ernährung fördern



LUDWIGSBURG

# Hygiene

- Personalhygiene
- Prozesshygiene
- Betriebshygiene





# Qualitätsstandards



## 1. Trinken

- Getränke werden zur Verfügung gestellt

## 2. Speisenzubereitung

- fettarm, nährstoffschonend, abwechslungsreich und ausgewogen

## 3. Menüangebot

- 2 Menüs, davon eins vegetarisch (bei Limitierung des Schweinefleischangebots)

Dienstag 15.11.2016

Vegetarisch/DGE-Linie

Kräuterpfannenkuchen  
mit Blumenkohl...



Geflügel

Chinapfanne mit  
Gemüse...





LUDWIGSBURG

## Qualitätsstandards

### 4. Lebensmittelauswahl

- mind. 8% Bioanteil
- mind. 20% Fleisch und Fleischprodukte aus artgerechter Tierhaltung
- mind. 80% Fisch aus arterhaltender Fischerei
- mind. 25% regionales Gemüse, Salat und Obst, täglich frisch und saisonal
- Fairtrade Produkte





# Qualitätsstandards

## 5. Portionsgrößen

- Orientierung an DGE
- Nachschlag bei Beilagen möglich

## 6. Speisenplangestaltung

- abwechslungsreich, regionaltypisch, internationale Gerichte, jahreszeitlich angepasst

# Qualitätsstandards

## 7. Nährwerte

- Entsprechend der DGE-Qualitätsstandards

## 8. Frühstück und Zwischenverpflegung

- leisten wichtigen Beitrag zur täglichen Nährstoffzufuhr
- Vorschlag für Pausenvesper wurde erarbeitet



# Qualitätsstandards

## 9. Nährstoffzufuhr

- optimal durch ausgewogene Ernährung
  - wird erreicht durch regelmäßiges Angebot bestimmter Lebensmittelgruppen

## 10. Anrichten von Speisen

- Schöpfliste beachten und Menüs ansprechend anrichten
- Garnierung farblich und geschmacklich anpassen



LUDWIGSBURG

# Qualitätsstandards

## 11. Beschwerdemanagement

- jährliche Abfragen zur Kundenzufriedenheit
- Beschwerdeweg ist definiert

# Verpflegungskonzept

- kurze Warmhaltezeiten
  - Cook&Chill Verfahren
- Ausgabesysteme:
  - Tischportionen
  - Tellerausgabe
  - Tablett-System



# Räumlichkeiten

- ausreichend Platz
- geräuscharm
- freundlich gestaltet





## Ausblick – wie geht es weiter

### ■ Umsetzung:

- Projekt: Hauswirtschaftliche Betriebsleitung
- Einweisung aller Mitarbeitenden ins Handbuch
- Evaluierung