

Verpflegungskonzept

Gliederung:

1. Vorwort
2. Unsere Ziele
3. Ausgangslage
4. Speiseplangestaltung
5. Qualitätssicherung
6. Buchungsmöglichkeiten sowie Zahlungsverfahren
7. Kalkulationsgrundlage zur Verpflegungspauschale
8. Schlusswort

1. Vorwort:

Leitgedanke: „Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“

Wir investieren nicht nur in Bildung, sondern auch in eine gesunde Zukunft unserer Kinder!

Gute und gesunde Mahlzeiten in der Gemeinschaft sind nicht nur für ein gesundes Aufwachsen notwendig und wichtig, sondern auch eine soziale Komponente im täglichen Miteinander - sei es im Kindergarten oder in der Mittagsbetreuung - und es macht auch noch Spaß.

Bei der Erstellung des Konzeptes werden wir uns an den Bayerischen Leitlinien für die Kita- und Schulverpflegung orientieren, damit wir den Kindern eine ausgewogene und vollwertige Mahlzeit anbieten können.

„Essen pflegt Gemeinschaft, hat unwahrscheinlich wichtige soziale und zwischenmenschliche Bausteine. Die Gemeinde fördert und unterstützt das Konzept in vollen Zügen. Lernen für das Leben ist das eine, gut und gesund Essen von Kindesbeinen an, das andere“

Marco Heinicke 1. Bürgermeister

2. Unsere Ziele:

Wir möchten:

- viele saisonale Erzeugnisse verwenden
- möglichst viele Produkte aus der Region verwenden, somit kurze Lieferwege (wenn möglich in Bio-Qualität)
- vornehmlich vegetarische Speisen zubereiten
- weitestgehend auf Convenienceprodukte verzichten
- hochwertige Produkte verarbeiten
- Vollkornprodukte verwenden
- möglichst kurze Warmhaltezeiten gestalten
- schonende Zubereitungsarten anwenden
- Speisenkomponenten bunt und abwechslungsreich zusammenstellen
- Nicht bekannte Lebensmittel kennen - und schmecken lernen
- Stressfreie Mittagszeit ermöglichen
- Übernahme von Verantwortung stärken
- Eine positive und harmonische Essensatmosphäre schaffen

Wir möchten allen Kindern gesunde, vielfältige und abwechslungsreiche Mahlzeiten anbieten.



3. Ausgangslage:

In der Gemeinde Burglauer gibt es zwei Einrichtungen, welche ein Mittagessen anbieten. Dies sind der Kindergarten, sowie die Mittagsbetreuung im Rahmen der Grundschule. Der Kindergarten befindet sich im Ortskern der Gemeinde Burglauer und wird aktuell von einem externen Caterer beliefert. Die Mittagsbetreuung befindet sich auf dem Gelände des Schul- und Sportzentrums in unmittelbarer Nähe zur Rudi-Erhard-Halle. Auch hier wird die Mittagsbetreuung mit warmen Mittagessen beliefert, allerdings ist dies ein anderer Lieferant. Der Wunsch der Einrichtungen ist eine Verbesserung des Essensangebotes, der Auswahl und der Qualität des Essens. Der Gemeinde Burglauer ist ein gutes Speisenangebot für unsere Kinder von hoher Bedeutung und sehr wichtig. In der gemeindlichen Rudi-Erhard-Halle ist eine Gastroküche vorhanden. Zudem bieten die Räumlichkeiten die Möglichkeit, die Mahlzeiten vor Ort einzunehmen. Lieferanten vor Ort bzw. in der Region sind in größerer Auswahl vorhanden und sollen entsprechend berücksichtigt werden. Ebenso ist eine Zusammenarbeit mit der die Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld vorstellbar.

4. Speiseplangestaltung - Was ist uns wichtig?:

- Zusammensetzung der Mahlzeiten
 - Möglichst viele regionale Lieferanten miteinbeziehen
 - Saisonale Erzeugnisse verwenden
 - Hygiene und HACCP-Vorgaben beachten
 - Schonende und hochwertige Zubereitung der Speisen
 - Beachtung der Temperaturen bei der Auslieferung
 - Wo notwendig Kennzeichnung der Lebensmittel
 - Eine bunte und abwechslungsreiche Gestaltung der Speisen
 - Portionsgrößen beachten und Abfallmengen vermeiden
- Besondere Bedürfnisse unserer Kinder beachten
 - Religiöse Aspekte
 - Kulturelle Aspekte (nationale und internationale Gerichte)
 - Wir bieten an bestimmten Tagen laktosefreie Speisen an
- Aktionstage
 - Geburtstage
 - Jahreszeitliche, kulturelle Speisen, wie beispielweise an Weihnachten
 - Projekte (z.B. Apfelernte)
 - „Sonntagsessen“
- Beteiligung der Kinder
 - Unterstützung bei der Ernte wie z. B. Äpfel oder Kartoffel
 - Unterstützung bei der Zubereitung der Speisen
 - Unterstützung im Speisesaal wie Tisch decken bzw. abräumen
 - Regelmäßige Kinderkonferenzen – hier haben die Kinder die Möglichkeit ihre Wünsche zu äußern. Die Küche soll im engen Austausch mit den Kindern stehen. Da der Speisesaal der Mittagsbetreuung im gleichen Haus ist, sind es kurze Wege zwischen den Kindern und dem Küchenpersonal. Auch der Kindergarten wird bei diesen Konferenzen dabei sein.



5. Qualitätssicherung (auf neuesten Stand bleiben):

- Fortbildung des Küchenpersonals
- Fortbildung des pädagogischen Personals
- Unterstützung durch das Coaching Kitaverpflegung (Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Unterfranken)
- Enger Austausch zwischen Küchenpersonal und den Einrichtungen
- Ein Hygiene- sowie ein HACCP Konzept wurde ausgearbeitet
- In unserem Verpflegungskonzept sind unsere Maßstäbe verbindlich festgeschrieben

6. Buchungsmöglichkeiten sowie Zahlungsverfahren:

Um Planungssicherheit für das Personal sowie die Materialbeschaffung zu erreichen und wirtschaftlich arbeiten zu können, gibt es ein bindendes Angebot, das heißt, die Buchung von warmen Mittagessen ist auf mind. 2 Tage festgelegt. Es ist angedacht, die Buchung des warmen Mittagessen-Angebots immer zu Beginn des Kita-/Schuljahres für mindestens ein halbes Jahr vorzunehmen – eine Aufbuchung ist unter dem Jahr möglich, eine geringere Buchung nur zum nächsten Halbjahr.

Das Zahlungsverfahren ist noch offen.

7. Kalkulationsgrundlage zur Verpflegungspauschale:

Die Preise kalkulieren wir anhand der jährlichen Betriebskosten.

Unsere Betriebskosten für die Mittagsverpflegung setzen sich aus folgenden Posten zusammen:

- Personaleinsatz in der Küche
- Wareneinsatz Lebensmittel
- Wareneinsatz Reinigungsmittel
- Verbrauchsmaterialien
- Energiekosten
- Urlaub und Krankheit des Küchenpersonals und der Kinder
- Wartungskosten
- Transport zum Kindergarten

Ebenso haben wir uns hier an den Erfahrungswerten anderer Kindertageseinrichtungen im Landkreis und des Coachings zur gesunden Kitaverpflegung orientiert.

Umgang mit Urlaub und bei Krankheit der Kinder

In unserer Küche läuft der überwiegende Anteil der Kosten über das Jahr hinweg durch. Wie bei allen Arbeitnehmern wird z.B. das Gehalt des Küchen- und Reinigungspersonals ganzjährig durchgezahlt und auch unsere Kühlschränke, Gefrierschränke, Heizung können zu den Schließzeiten nicht abgestellt werden.

Dies veranlasst uns, auch bei Krankheit und Urlauben der Kinder außerhalb unserer festen Schließzeiten, an den Kosten festzuhalten und diese durchgehend zu erheben. Ausfallzeiten von Kindern sind in den gesamten jährlichen Betriebskosten mit einkalkuliert.

Sollten längere Kur- oder Krankenhausaufenthalte anstehen, so werden wir individuelle Lösungen finden.

8. Schlusswort:

Das Verpflegungskonzept für Kindergarten und Mittagsbetreuung wird mit Inbetriebnahme unserer Frischeküche fester Bestandteil unseres pädagogischen Konzeptes. Wir fügen das Konzept an die bereits bestehenden pädagogischen Konzeptionen an und schreiben beides regelmäßig fort, ergänzen, ändern oder erweitern dies.

