

# Forum 2: Qualitätssicherung in der Kita- und Schulverpflegung

## Konzeption und Umsetzung in einer sächsischen Kommune

Fachtagung Kita- und Schulverpflegung

6. November 2017

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Sachsen

Wiebke Helmcke

# Gliederung

**1 Projektidee**

**2 Konzeption & Umsetzung**

**3 Einblicke in die Sicht des Schulträgers**

**4 Ideen-Steckbriefe für Maßnahmen aus Sicht der Akteure**



# 1 PROJEKTIDEE

**Was ist Verpflegungsqualität?  
Was bietet eine Qualitätssicherung?**

# 1 Projektidee: Was ist Verpflegungsqualität?

„Qualität ist die Beschaffenheit einer Einheit bezüglich ihrer Eignung festgelegte und vorausgesetzte Erfordernisse zu erfüllen.“

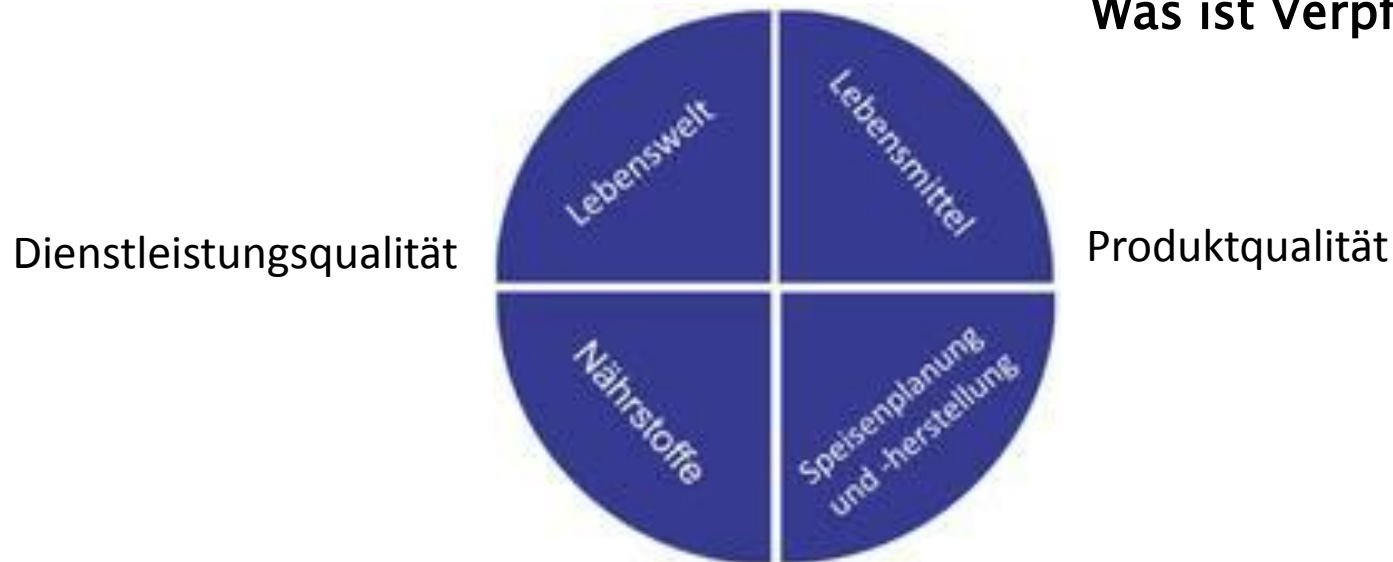
(vgl. DIN ISO 8042 bzw. DIN EN ISO 9001A)



- Kennzahlen und erwünschte Zustände aus Sicht der Ernährungswissenschaft
- knapp 19% der Schulen in Sachsen kennen den DGE-Qualitätsstandard (2010)

# 1 Projektidee

## Was ist Verpflegungsqualität?



### Prozessqualität

Speisenauswahl, Organisation von Bestellung und Abrechnung, Zubereitung, Anlieferung, Ausgabe der Speisen, Reinigung von Geschirr, Speiseraum und Küche, Gästemanagement

➔ Kitas und Schulen (mit Warmverpflegung): verteilte Zuständigkeiten

# 1 Projektidee

## Was ist Verpflegungsqualität?

### Verpflegungsbereiche:

- Frühstück
- Mittagessen
- Vesper
- Schulkiosk
- Trinkwasser
- Feste/Feiern



(vgl. Vernetzungsstellen Schulverpflegung, 2014)

# 1 Projektidee

## Was bietet eine Qualitätssicherung?

- Verantwortlichkeiten bündeln durch eine gemeinsames Verständnis von Verpflegungsqualität („das Spannungsfeld entspannen“)
  - Etablierung einer Struktur, die dauerhaft und umfassend alle Faktoren pflegt und prüft
  - Schnelles Reagieren auf sich ändernde Bedingungen/ neue Impulse
  - Vermeidung von doppelter Arbeit
- Kinder und Jugendliche ernähren sich ausgewogen und gehen gerne in die Mensa
- Voraussetzung: Bereitschaft/Motivation zunächst viel Zeit und Gedanken in das Thema zu investieren



(vgl. Vernetzungsstellen Schulverpflegung, 2014)

# 2 KONZEPTION: „KOMMUNIKATIONSSTRUKTUREN UND INSTRUMENTE DER QUALITÄTSSICHERUNG IN DER KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG DER STADT RIESA“

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

**in form**

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung  
und mehr Bewegung



## 2 Konzeption

### Eckdaten des Projekts „Kommunikationsstrukturen und Instrumente der Qualitätssicherung in der Kita- und Schulverpflegung der Stadt Riesa“

Förderer:

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Projektnehmer:



Kooperationspartner: Stadt Riesa

Umsetzung im Rahmen des Projekts Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Sachsen

Zusammenarbeit mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen

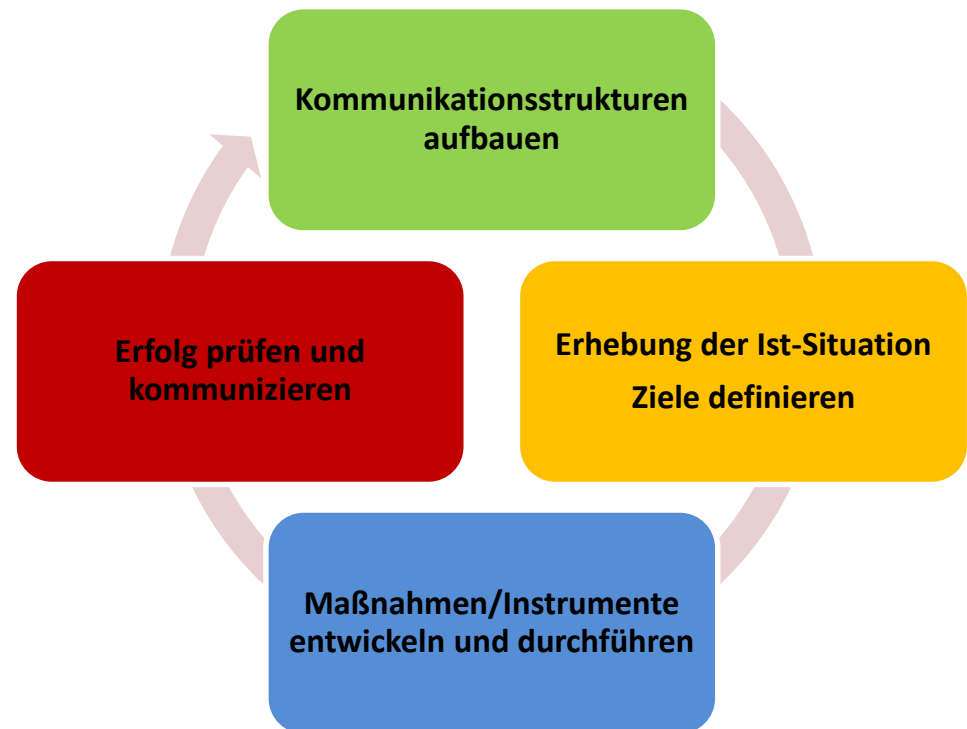
Projektlaufzeit: 2 Jahre (2007-2009)

## 2 Konzeption

### Projektziele und Grundkonstrukt

#### Projektziele:

1. Aufbau von Kommunikationsstrukturen auf kommunaler Ebene und institutioneller Ebene/ bzw. Nutzung vorhandener Strukturen
2. Dauerhafte Etablierung von Instrumenten zur Qualitätssicherung





# 2 Konzeption

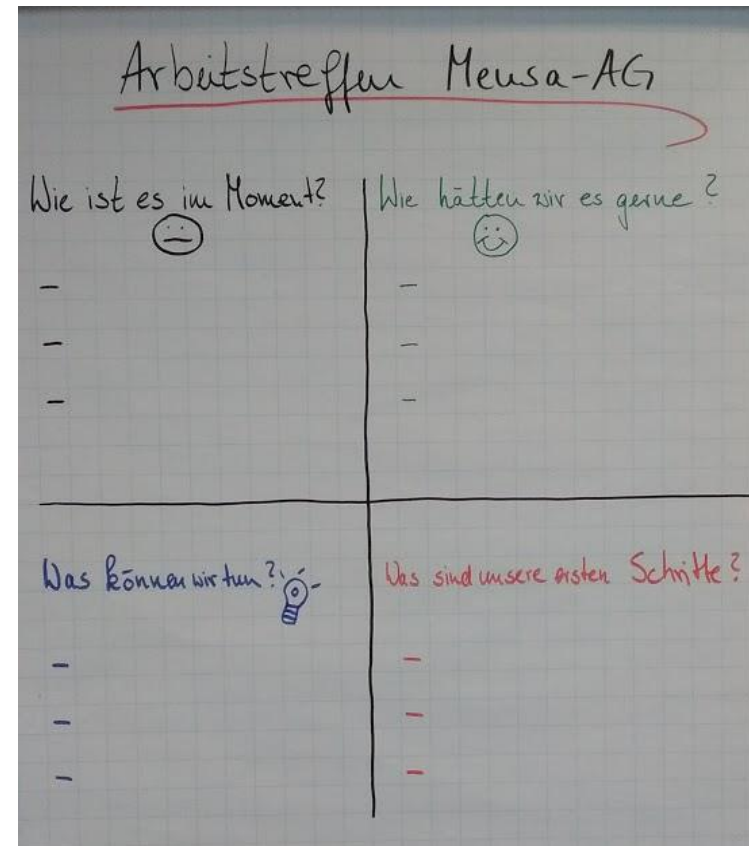
## Aufbau von Kommunikationsstrukturen

### Kommunikationsstrukturen aufbauen

Steuergremium auf kommunaler Ebene + Experten

Verpflegungsausschüsse in Kitas, Schulen/Horte + Experten

- Festlegung der Zuständigkeiten, Kommunikationszyklen und -kanäle
- Ziele definieren
- 4-8 Personen (Schüler, Lehrer, Eltern, Speiseanbieter, Erzieher, Ausgabepersonal)



(eigenes Bild)



## 2 Konzeption

### Aufbau von Kommunikationsstrukturen

#### Kommunikationsstrukturen aufbauen

Steuergremium auf kommunaler Ebene + Experten

Verpflegungsausschüsse in Kitas, Schulen/Horte + Experten

#### Akquise von Verpflegungsausschüssen

- Information der Akteure via Anschreiben
- Telefonische Interviews:
  - Vorstellung des Projekts (vor Ort)
  - Abfrage der Organisationsstrukturen
  - Abfrage vorhandener Strukturen und bisher durchgeführten Maßnahmen
- **Kick-off Veranstaltung**

## Programm zur Kick-Off-Veranstaltung

Modellprojekt „Kommunikationsstrukturen und Instrumente der Qualitätssicherung in der Kita- und Schulverpflegung der Stadt Riesa“

**Ort:** Ratssaal, Rathausplatz 1, 01589 Riesa

**Datum und Uhrzeit:** Montag, den **20.11.2017** von **18:00 bis 20:00 Uhr**

### Begrüßung

Marco Müller, Oberbürgermeister der Stadt Riesa

Stephan Koesling, Geschäftsführer der Sächsischen Landesvereinigung  
für Gesundheitsförderung e. V. (SLfG)



### Basis & Bausteine

So gelingt Verpflegungsqualität an Kita und Schule



### Theorie & Praxis

Ziele, Struktur und Ablauf des Modellprojekts



### Studieren & Probieren

Vorstellung von Instrumenten der Qualitätssicherung,  
Ausstellung und Austausch mit Häppchen





# 2 Konzeption

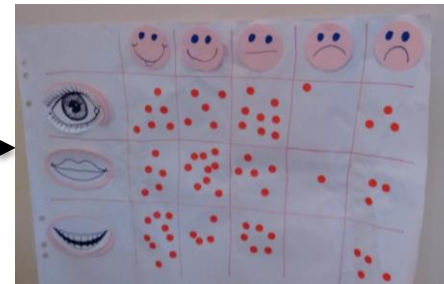
## Basis- Bausteine

Check vor Ort im operativen Geschäft: Prozessqualität

- Beobachtung (Mise en place, Laufwege)
- Messungen (Wartezeiten, Speisentemperaturen, Warmhaltezeit)

Beginn / Ausgabe	Ende / Ausgabe		Speisemenge		Anzahl Durchläufe		Dösa		Kaffe-Speisen	
	Temperatur	Heiß-Komponente	Beilage	Demose	1	2	1	2	1	2
Messung:	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Monat:										
1										
2										
3										
Bemerkungen (Zustand der Warmhaltegeräte, Abdeckung)										

Zielgruppen- und einrichtungsspezifische Zufriedenheitsbefragung: Ergebnisqualität (Produkt, Service, Rahmenbedingungen)



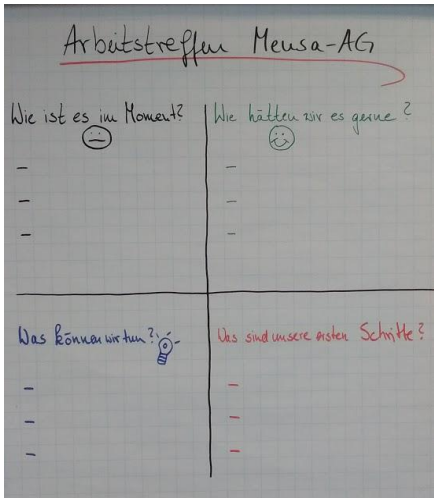
Erhebung der Ist-Situation  
Ziele definieren

Speiseplan-Check und Kurzfragebogen (Produktqualität)



Checkliste: Speiseplan Kita: Vergleich für 20 Verpflegungstage  
Geplante Wochenperiode von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_ Prüfer (Name): \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

Qualitätsbereich Lebensmittel	SOLL	IST	Wird erfüllt (unter 50%)	Teilweise erfüllt (50%)	Voll erfüllt (100%)	Bemerkungen
<b>Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln</b>						
Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln	20					
davon Vollkornprodukte mindestens	4					
davon Kartoffelersatzmenge maximal	4					
<b>Gemüse und Salat</b>						
Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat	20					
davon Rohkost oder Salat mindestens	8					
<b>Eiweiß</b>						
Eiweiß (ohne Zuckerzusatz) mindestens	8					
<b>Fleisch und Geflügelprodukte</b>						
Milch- oder Milchprodukte mindestens	8					
<b>Fleisch, Wurst, Fisch und Ei</b>						
Fleisch/Wurst maxime	8					
davon mageres Muskelfleisch mindestens	4					
Seefisch mindestens	4					
davon fettreicher Seefisch mindestens	2					
<b>Getränke</b>						
Trink- oder Mineralwasser	20					



## 2 Konzeption Maßnahmen und Instrumente

**Maßnahmen und Instrumente entwickeln und durchführen (und kommunizieren)**

**Einmalige oder wiederholende Maßnahmen und Aktionen**

**Instrumente zur wiederholten/ dauerhaften Anwendung**

Schulkiosk: Nudging gesunde Snacks

Einblick in die Produktionsküche

Werkstattgespräch „Die Mensa als Ort der Begegnung“

Projekttag oder Aktionen:  
Spendenlauf für Trinkwasserspender

Einbindung in den Unterricht  
(z.B. Kunst: Gestaltung des Speiseraums, Physik: Lärmpegelmessung)

Wunschbox/ Meckerkasten

Sensorik-Experten dauerhafte Bewertung mit Foto-dokumentation

Verankerung in der Schul-, oder Kitakultur

Zufriedenheitsbefragung

Mensa-Profit-Check

Benchmarking (perspektivisch)

Tool zur Speiseplanerstellung nach dem DGE-Qualitätsstandard

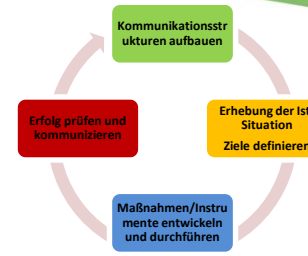
Abfall-Wiegeprotokolle

Speiseplancheck

Checklisten und Merkblätter (Hygiene, Qualitätsstandards)

## 2 Konzeption

### Evaluation



Zielprüfung und Kommunikation in den Einrichtungen

- Erfolge und Stolpersteine herausstellen
- Feedback an alle Beteiligten (Schülerzeitung, Elternbriefe, Projektdokumentation auf Website, Lokalzeitung)
- Erfolge belohnen (z.B. Projektzeugnis für engagierte Schüler und gemeinsame Abschlussveranstaltung)
- Aufrechterhaltung der VA's planen, neue Ziele definieren
- Standards erarbeiten und etablieren

Zielprüfung im Steuergremium

**Erfolg prüfen und kommunizieren**

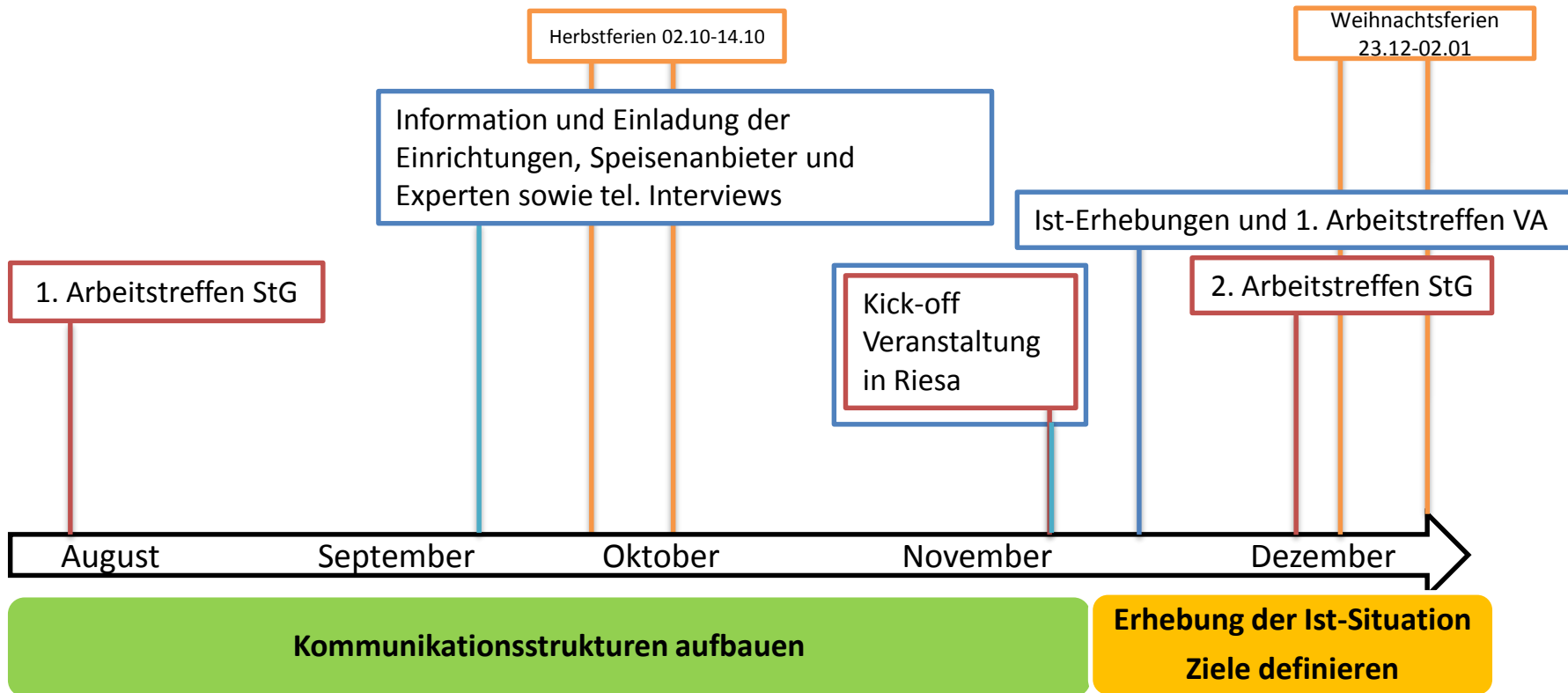
Evaluation (Prozess-, und Ergebnisevaluation, extern)

- Übertragbare Maßnahmen und Instrumente herausstellen
- Maßnahmen übertragen





## Zeitplan 2017

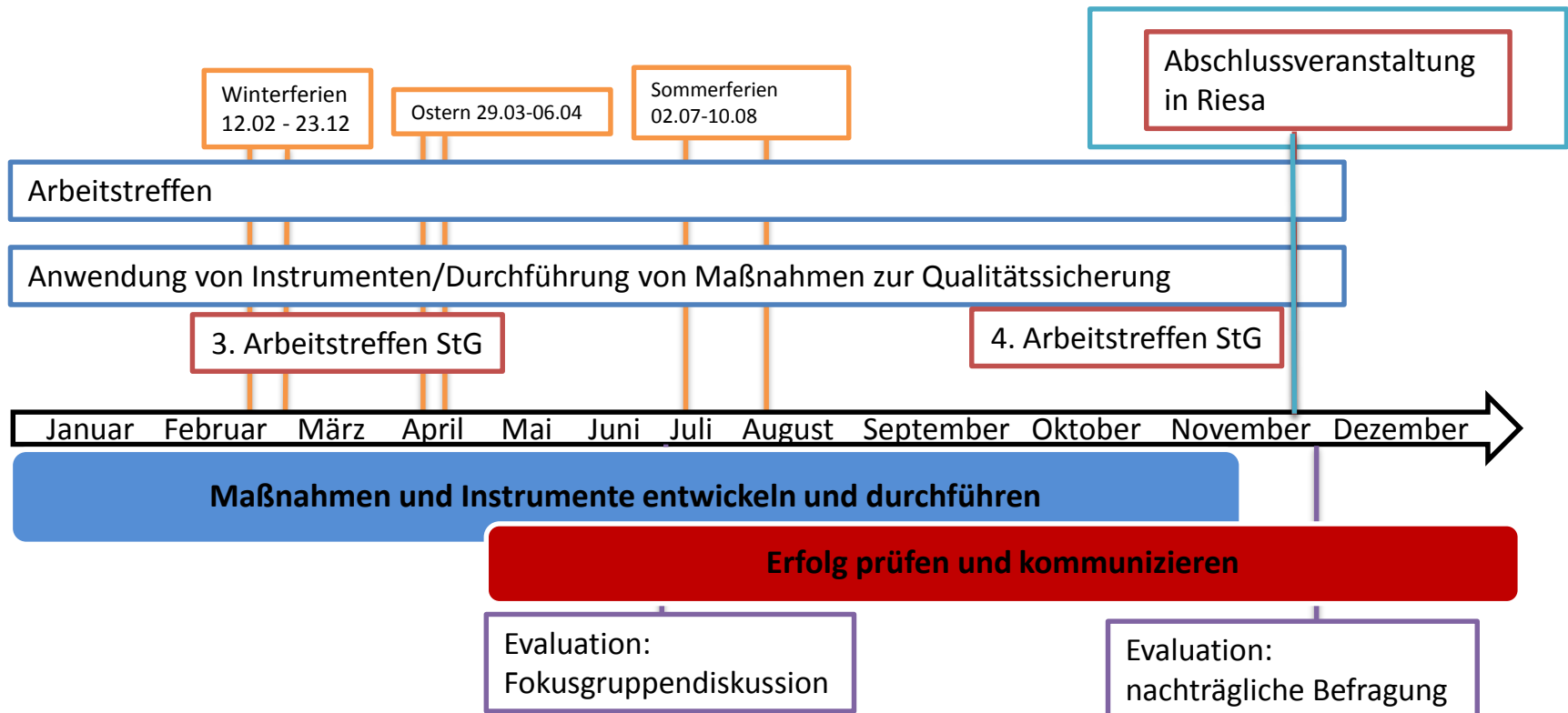


StG: Steuergremium, kommunale Ebene

VA: Verpflegungsausschuss, institutionelle Ebene



# Zeitplan 2018



# 3 EINBLICKE IN DIE SICHT DES SCHULTRÄGERS

**... und Zeit für Fragen!**