

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



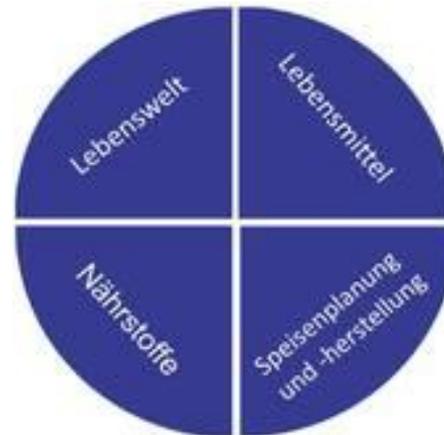
1 PROJEKTIDEE

**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.“

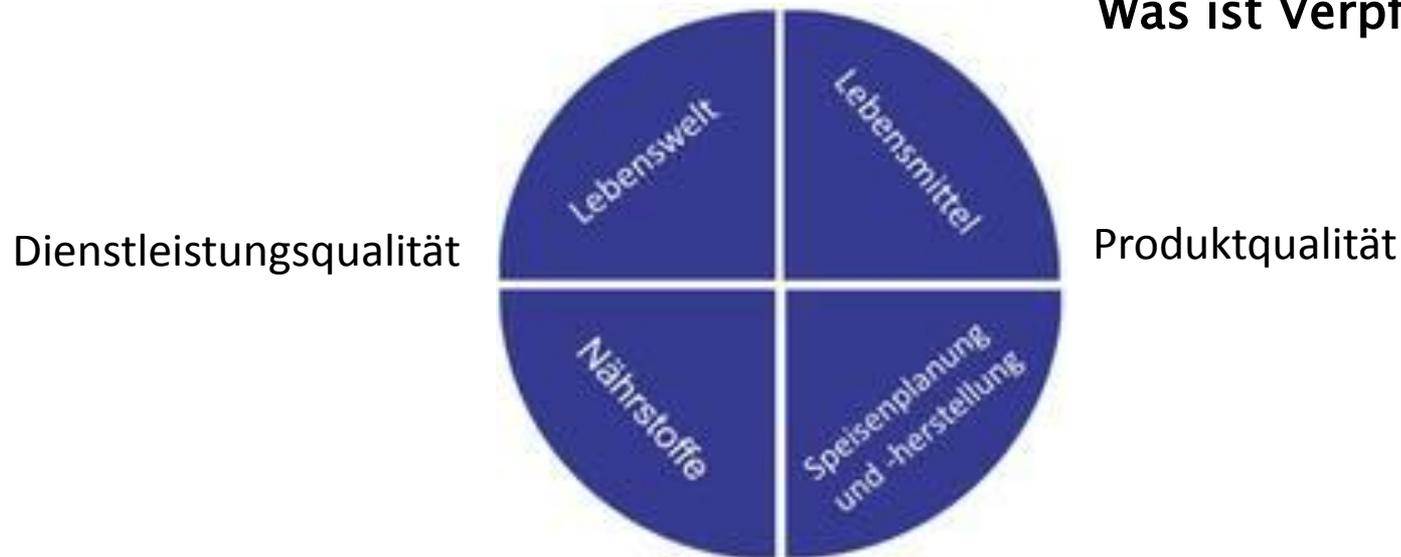
(vgl. DIN ISO 8042 bzw. DIN EN ISO 9001A)



- 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

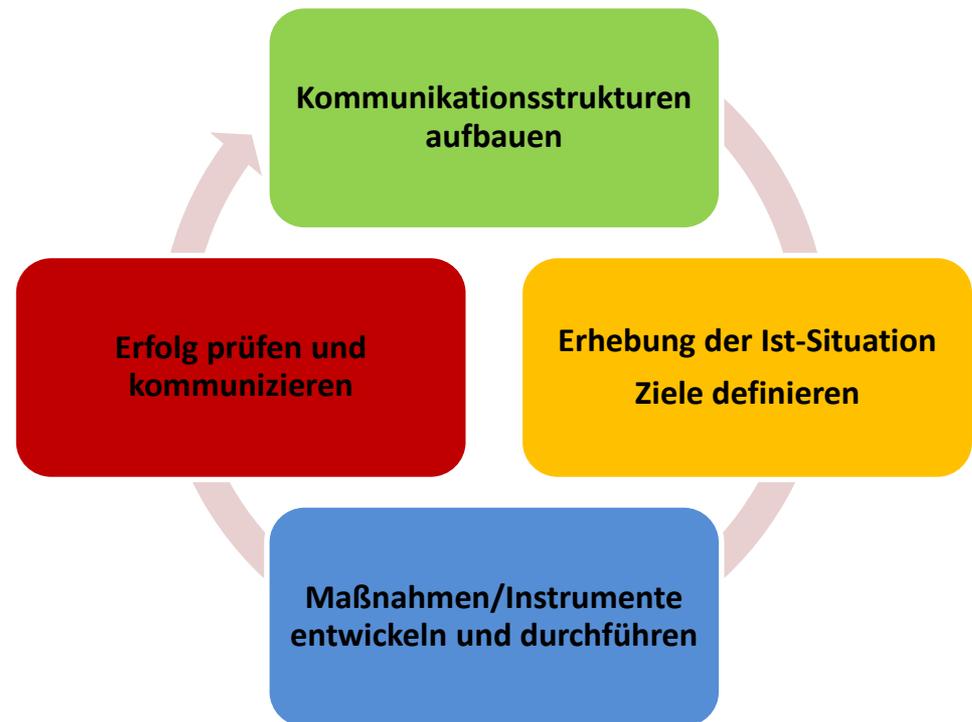
Projektlaufzeit: 2 Jahre (2007-2009)

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

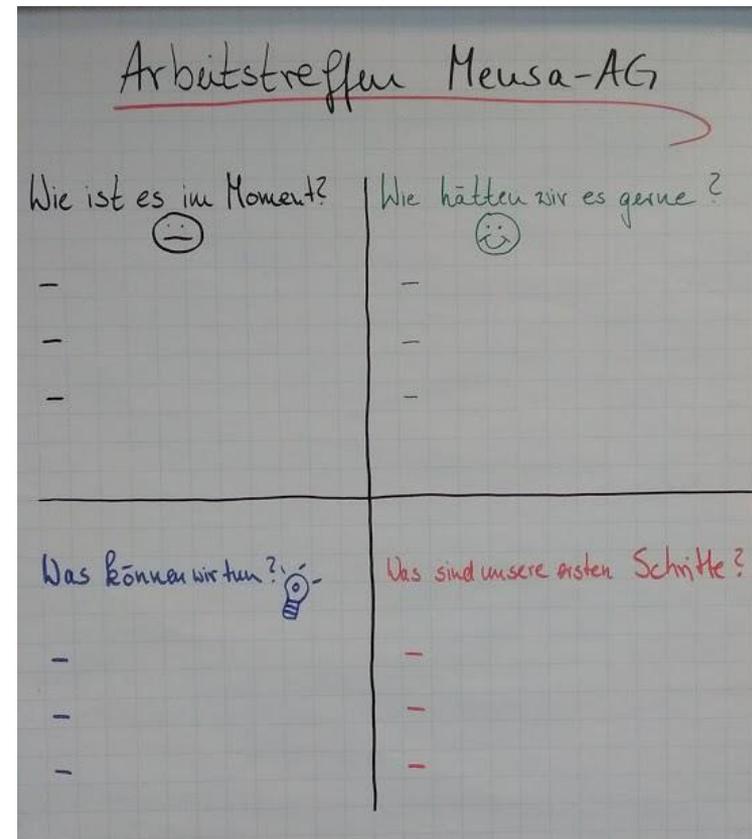
Aufbau von Kommunikationsstrukturen

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

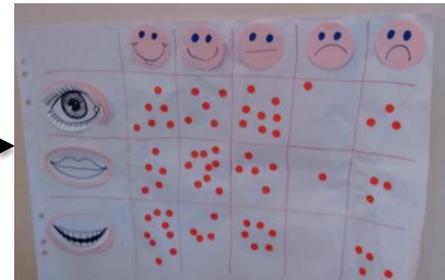
Basis- Bausteine

Check vor Ort im operativen Geschäft: Prozessqualität

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

Beginn / Ausgabe	Ende / Ausgabe		Speisemenge		Anzahl Durchläufe		Dessert		Süße Speisen		Kaffe / Speisen
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	
Temperatur											
Messung											
Wendepunkt											
1											
2											
3											
Bemerkungen (Zustand der Warmhaltegeräte, Abdeckung)											

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



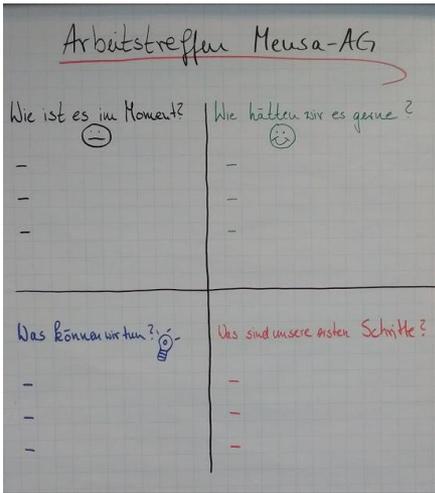
Erhebung der Ist-Situation
Ziele definieren

Speiseplan-Check und Kurzfragebogen (Produktqualität)



Checkliste: Speiseplan Kita: Vergleich für 20 Verpflegungstage
Geplante Wochenpläne von _____ bis _____ Prüfer (Name): _____ am _____

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

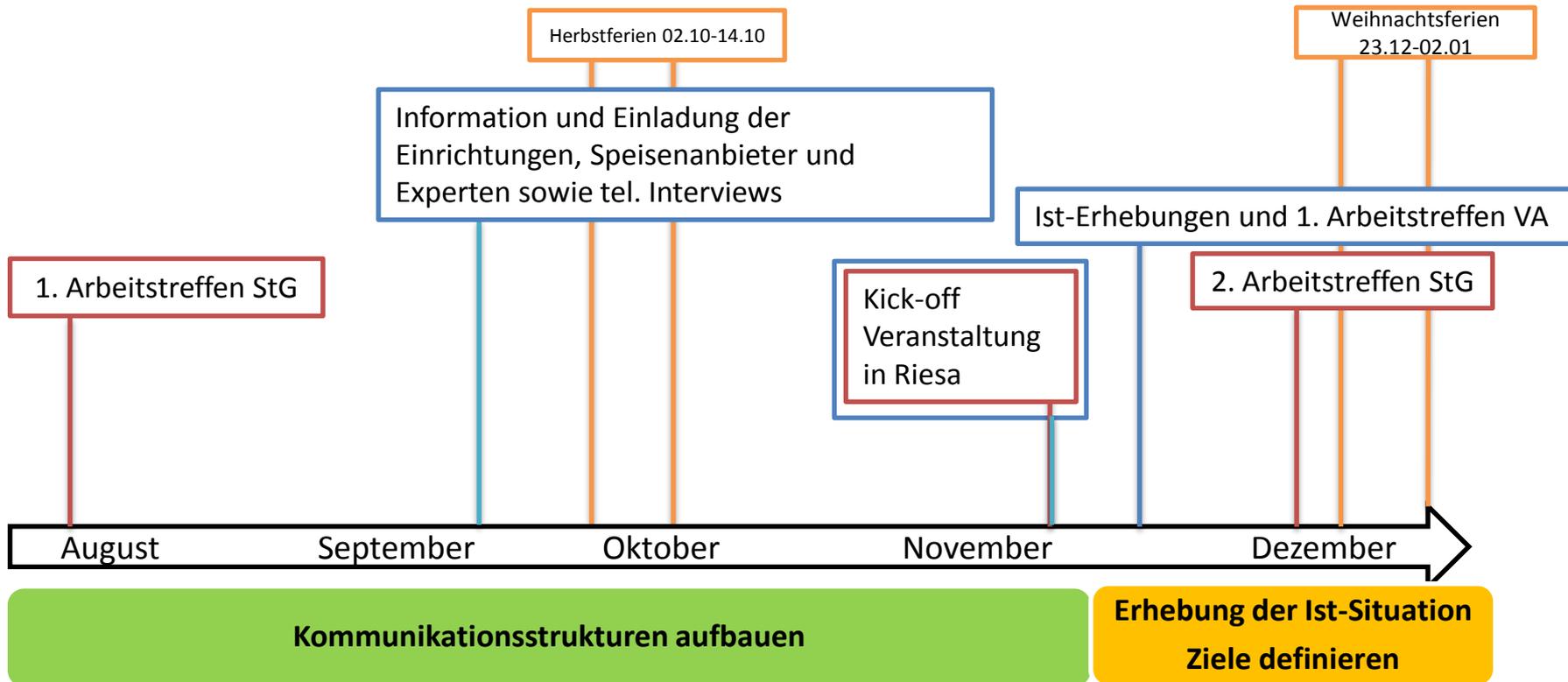
Erfolg prüfen und kommunizieren

Evaluation (Prozess-, und Ergebnisevaluation, extern)

- Übertragbare Maßnahmen und Instrumente herausstellen
- Maßnahmen übertragen



Zeitplan 2017

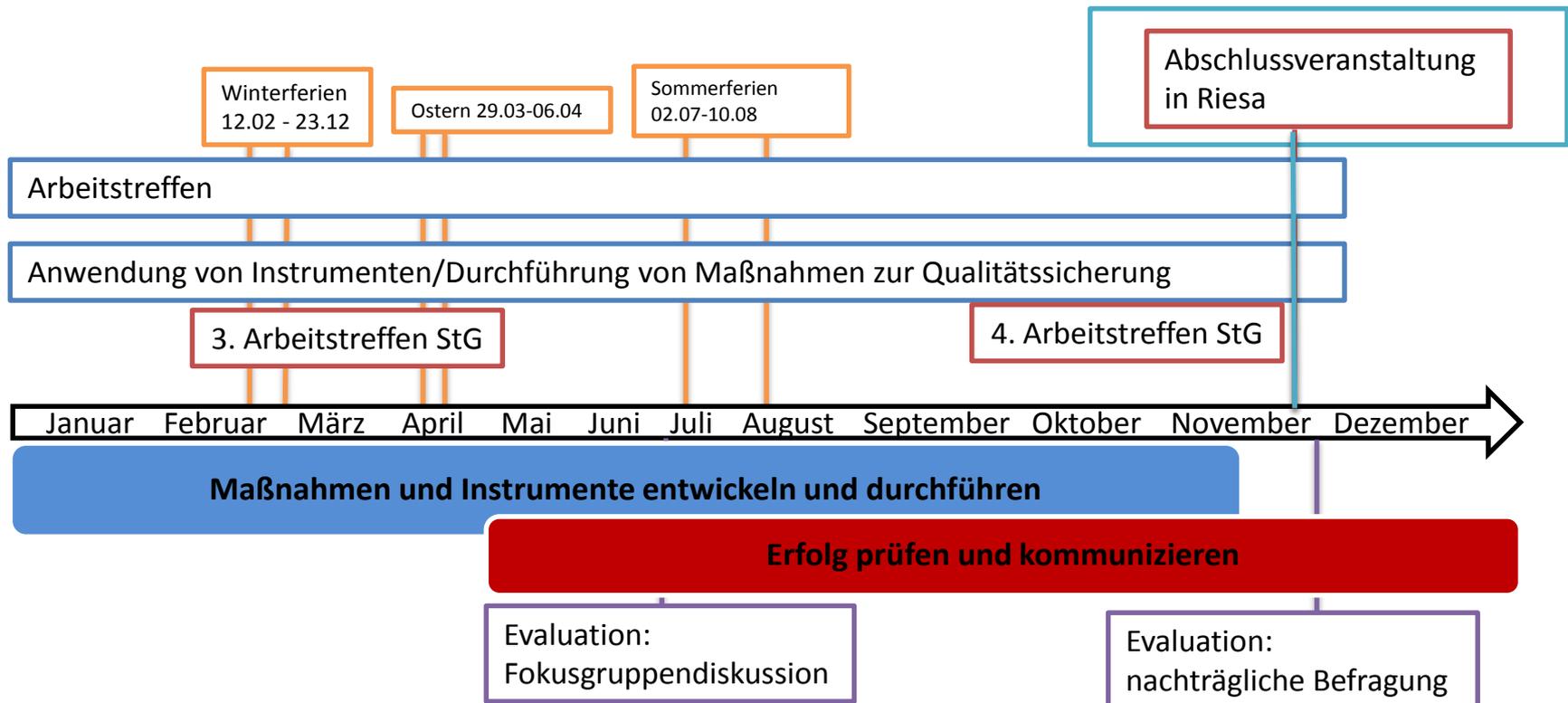


StG: Steuergremium, kommunale Ebene

VA: Verpflegungsausschuss, institutionelle Ebene



Zeitplan 2018



3 EINBLICKE IN DIE SICHT DES SCHULTRÄGERS

... und Zeit für Fragen!