

## BERATUNGSKONZEPT FÜR DIE ERARBEITUNG EINER VERPFLEGUNGS- KONZEPTION FÜR DIE KITAS UND SCHULEN DER STADT ULM

Step	<b>PROJEKTPLANUNG / BERATUNGSBAUSTEINE</b>
1	<p><b>Projektziele</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verpflegungskonzepte und Standards für die Bereiche Kindertageseinrichtungen, Sonderschulkindergärten, Grundschulen, Sonderschulen, weiterführende Schulen (GMS, RS, Gymnasien, WRS) ausarbeiten.</li> <li>2. Chancengleichheit (gleichwertiges Angebot und gute Qualität für alle)</li> <li>3. Familienfreundlichkeit (Beitrag zur Vereinbarkeit von Familie und Beruf)</li> <li>4. Standortsicherung (attraktives, verlässliches Angebot im Ganztage)</li> <li>5. Zugänglichkeit (niederschwelliges, transparentes Bestell- und Abrechnungssystem)</li> <li>6. Beitrag leisten zum ernährungs- und gesundheitlichen Auftrag der Stadt</li> <li>7. Berücksichtigung von Inklusionsfirmen</li> </ol>
2	<p><b>IST-Analyse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Rahmenbedingungen in den Kindertagesstätten und Schulen mit Verpflegungsangebot Im Hinblick auf die Erstellung der Verpflegungskonzepte analysieren. Grundlage dazu ist die bereits erarbeitete Gegenüberstellung der Sach- und Abteilungsleitungen</li> <li>➤ Besichtigung wichtiger Einrichtungen (voraussichtlich 3-4 Kitas und je Schultyp eine Einrichtung)</li> </ul>
3	<p><b>Vergleich möglicher Bewirtschaftungs- und Produktionssysteme und Abrechnungsmodelle</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gegenüberstellung Eigenregie und Fremdregie</li> <li>2. Betrachtung der Vor- und Nachteile der Produktionssysteme <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cook&amp;Serve</li> <li>- Cook&amp;Hold</li> <li>- Cook&amp;Chill</li> <li>- Cook&amp;Freeze</li> <li>- Mischküchenkonzept</li> <li>-</li> </ul> </li> <li>3. Betrachtung der Vor- und Nachteile der Abrechnung mit den Eltern über die Stadt oder über den Caterer</li> </ol>
5	<p><b>Ausarbeitung von Verpflegungskonzeptionen für die Bereiche Kindertageseinrichtungen, Sonderschulkindergärten, Grundschulen, Sonderschulen, weiterführende Schulen (GMS, RS, Gymnasien, WRS).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bewirtschaftungssystem</li> <li>➤ Produktionssystem</li> <li>➤ Ausgabesystem / Geschirrrückgabe</li> <li>➤ Personalkonzept</li> <li>➤ Verpflegungsumfang und Speisenangebot</li> </ul>

## BERATUNGSKONZEPT FÜR DIE ERARBEITUNG EINER VERPFLEGUNGS- KONZEPTION FÜR DIE KITAS UND SCHULEN DER STADT ULM

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bestell- und Abrechnungssystem</li> <li>➤ Lieferbedingungen bei Eigenregie</li> <li>➤ Nutzungsbedingungen bei Fremdregie</li> <li>➤ Qualitätssicherung</li> <li>➤ Einbindung der ernährungspädagogischen Konzepte</li> </ul>
4	<p><b>Vorstellung der Konzeption im zuständigen Gremium</b></p> <p><b>Entscheidung für den „Ulmer Weg in der Kita- und Schulverpflegung“</b></p>
6	<p><b>Ausarbeitung von Standards für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen und Schulen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Speisenangebot /Speisenplangestaltung</li> <li>- Speisenqualität</li> <li>- Abgabepreise</li> <li>- Bestell und Abrechnungsmodalitäten</li> <li>- Personalanforderungen</li> <li>- Hygienemanagement</li> <li>- Technische Ausstattung in den Einrichtungen/ Raumprogramm</li> </ul>

Erstellungsdatum: 25.07.2018