

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

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

BERATUNGSKONZEPT FÜR DIE ERARBEITUNG EINER VERPFLEGUNGSKONZEPTION FÜR DIE KITAS UND SCHULEN DER STADT ULM

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

Erstellungsdatum: 25.07.2018