

Die praktische Umsetzung im Alltag – Eine Checkliste für den Einstieg

1. Schritt:

Gründen Sie einen Arbeitskreis zur Verpflegung

Mit in den Arbeitskreis gehören alle Beteiligten, also beispielsweise Eltern, pädagogische Fachkräfte, die Leitung der Einrichtung, der Träger und je nach Alter die Kinder und Jugendlichen. Bitten Sie gegebenenfalls auch den Hausmeister bzw. den Betreiber des Schulkiosks oder der Cafeteria mit dazu. Nur so identifizieren sich alle mit dem Verpflegungskonzept.

Der Arbeitskreis ist das Gremium, bei dem alle relevanten Informationen zusammenlaufen. Wählen Sie eine Person, die die Treffen koordiniert und fester Ansprechpartner für Anliegen rund um die Verpflegung ist. Das ist phasenweise viel Arbeit. Unterstützung und Zuarbeit durch weitere Personen sind deshalb hilfreich.

2. Schritt:

Sammeln Sie Informationen.

Machen Sie sich mit den bundesweiten Qualitätsstandards für die Verpflegung vertraut. Forschen Sie nach Material, Anlaufstellen und Arbeitshilfen, die in Ihrem Planungsprozess behilflich sein können. Der Erfahrungsaustausch mit anderen Einrichtungen kann wertvolle Erkenntnisse bringen. Möglicherweise gibt es in Ihrem Bundesland besondere Richtlinien für den Verkauf von Getränken und Esswaren in Schulen.

3. Schritt:

Ermitteln Sie, wie viele Personen das Essensangebot voraussichtlich in Anspruch nehmen werden.

Vom ermittelten Bedarf hängen viele Maßnahmen ab. Versuchen Sie daher, ein möglichst realistisches Bild zu gewinnen. Für die weitere Planung ist auch das Alter der Tischgäste relevant, ebenso wie die Frage, an wie vielen Tagen pro Woche eine Mittagsverpflegung stattfinden soll. Prüfen Sie, ob eventuell eine Kooperation mit benachbarten Einrichtungen gewünscht ist oder infrage kommt.

4. Schritt:

Bringen Sie die Wünsche und Erwartungen der Beteiligten an die Verpflegung in Erfahrung.

Finden Sie zum Beispiel mit einem Fragebogen heraus, welche Vorstellungen Eltern und Erzieher/-innen bzw. Lehrkräfte haben. In Schulen sollten Sie auch die Schüler/-innen mit einbeziehen. Formulieren Sie aus den Antworten Kriterien, die allen Beteiligten bei der Mittagsverpflegung wichtig sind. Beispiele für solche Kriterien sind: ausgewogenes Angebot, Abwechslung, Verwendung biologischer Lebensmittel.

Für die Planung relevant ist auch, inwieweit Kinder und Jugendliche in die Verpflegung einbezogen werden sollen.

5. Schritt:

Prüfen Sie, welche Räume für Küche und Speiseraum zur Verfügung stehen bzw. in Betracht kommen.

Diese Fragen spielen bei der Wahl der Räume eine wichtige Rolle:

- Sind die Räume für die Tischgäste gut und ohne großen Zeitverlust zugänglich?
- Wie viele Quadratmeter stehen für Küche und Speiseraum zur Verfügung? Wie sind die Räume geschnitten?
- Liegen Küche und Speiseraum nah beieinander?
- Gibt es Räume, die für die Lagerung von Lebensmitteln genutzt werden können?

6. Schritt:

Klären Sie die Finanzierungsmöglichkeiten.

Verschaffen Sie sich einen Überblick über den Kostenrahmen und personelle Ressourcen. Möglicherweise können Sie Zuschüsse erhalten, zum Beispiel zur Ausstattung der Küche und des Speiseraums oder zum Mittagessen selbst. Sprechen Sie auch mit den Eltern über die Wertschätzung und den Wert der Mittagsmahlzeit.

7. Schritt:

Sammeln Sie Informationen über die verschiedenen Verpflegungsmöglichkeiten und formulieren Sie einen Anforderungskatalog.

Erkundigen Sie sich über die Verpflegungsmöglichkeiten und Anbieter vor Ort. Für die Diskussion über die Vor- und Nachteile der einzelnen Verpflegungssysteme und Bewirtschaftungsformen können Sie die Kriterien aus Schritt vier heranziehen. Mit den bundesweiten Qualitätsstandards der DGE ist zudem ein Leitfaden erhältlich, um Ihre Anforderungen an die Verpflegungsleistung detailliert zu formulieren. Ziehen Sie Speisepläne verschiedener Anbieter heran, um sich über ihre Angebote zu informieren. Die Checklisten der Qualitätsstandards helfen Ihnen beim Vergleich.

9. Schritt:

Klären Sie bauliche und rechtliche Vorgaben, bevor es weitergeht.

Nehmen Sie Kontakt zur zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde, zum Ordnungsamt und zum Gesundheitsamt auf. Lassen Sie sich Auskünfte schriftlich bestätigen und schätzen Sie auf dieser Basis die Kosten des Umbaus ein. Falls sich die Kosten als zu hoch erweisen oder bestimmte bauliche Maßnahmen für das von Ihnen favorisierte Verpflegungssystem nicht durchgeführt werden können, sollten Sie ein alternatives Verpflegungsmodell in Erwägung ziehen.

10. Schritt:

Entscheiden Sie sich für eine Verpflegungsmöglichkeit.

Prüfen Sie die Anbieter auf der Grundlage Ihrer Anforderungen und mit einem Probeessen. Erstellen Sie ein Leistungsverzeichnis auf Basis des Anforderungskatalogs und sprechen Sie es mit dem ausgewählten Anbieter durch. Das Verzeichnis wird Teil des Vertrags. Klären Sie Verantwortlichkeiten und Kommunikationswege.

11. Schritt:

Machen Sie die Sache „rund“.

Berücksichtigen Sie in Ihrem Gesamtverpflegungskonzept die wesentlichen Themen wie in diesem Heft dargelegt: Räumen Sie dem Thema Hygiene den nötigen Stellenwert ein. Gestalten Sie optimale Rahmenbedingungen, indem Sie eine positive Essatmosphäre und einen reibungslosen Ablauf fördern. Etablieren Sie einen engen Austausch zwischen allen Essbeteiligten. Nutzen Sie die Chance, Ernährungsbildung, Verpflegung und den Alltag der Einrichtung zu verknüpfen.

Mit guter Planung starten!

Gerade zu Beginn gibt es sicher viele Fragen. Und auch wenn bereits ein Verpflegungskonzept eingeführt wurde, beschäftigen die Beteiligten oft Themen wie die Qualität des Essens, der Ablauf oder Verbesserungsmöglichkeiten. Die Situation und die Bedürfnisse sind in jeder Einrichtung andersartig. Patentlösungen gibt es nicht. Aber niemand muss das Rad neu erfinden. Denn es gibt eine ganze Reihe von Informationen und Anlaufstellen, die Verantwortliche bei ihrer Aufgabe unterstützen.

So steht für alle Fragen rund ums Schulessen in jedem Bundesland eine Vernetzungsstelle zur Schulverpflegung bereit. Einige davon beraten auch Kindertagesstätten. Die Adressen finden Sie zusammen mit vielen weiterführenden Informationen am Ende des Hefts.

Die individuellen Voraussetzungen vor Ort sind immer die Basis für die „Mission Verpflegung“. Zwei Punkte gelten jedoch für alle, die sich auf diesen Weg begeben: Gehen Sie immer Schritt für Schritt vor und nehmen Sie sich gerade im Vorfeld ausreichend Zeit für eine detaillierte Planung. Das beugt Planungsfehlern vor und hilft Ihnen, ein erfolgreiches und passendes Verpflegungskonzept zu etablieren – ganz gleich, ob Ihre Einrichtung zum ersten Mal eine Mittagsverpflegung bzw. ein Angebot für die Zwischenmahlzeiten anbieten möchte oder ob Sie ein bestehendes Angebot verbessern oder ausbauen wollen.

Wer sich mit der Verpflegung in Kindertageseinrichtungen und Schulen beschäftigt, merkt schnell: Hier treffen unterschiedliche und manchmal gegensätzliche Wünsche und Bedürfnisse aufeinander. Die Interessen aller Beteiligten unter einen Hut zu bekommen, erfordert viel Arbeit, Geduld und regen Austausch. Das Gleiche gilt für eine optimale Organisation der Verpflegung und der Rahmenbedingungen. Mit neben stehender Checkliste möchten wir Ihnen eine Art Reiseführer für Ihren Weg anbieten. So können Sie vorgehen, wenn Sie in Ihrer Einrichtung eine Mittagsverpflegung einführen wollen. Vertiefende Leitfäden zu den einzelnen Bereichen bieten die Ordner „Essen und Trinken in Schulen“ sowie „Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder“. (siehe weiterführende Informationen). Auch die prozessorientierte Arbeitshilfe „Schritt für Schritt zum Konzept vor Ort“ der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg ist ein hilfreiches Instrument und ein Beispiel für praxiserprobtes Material aus den Bundesländern.

Viel Erfolg!



Foto: Andrey Kuzmin © www.fotolia.de