

BM	2	2
EINGANG		
05. Dez. 2023		
Stadt Walldorf		
3	4	Wifo

Verpflegungskonzept

zur Essensversorgung in den Kindertageseinrichtungen und Schulen der Gemarkung Walldorf



in Zusammenarbeit mit
Pro Schulverpflegung
und
PVP Projektsteuerung – Vergabeverfahren

Projektzeitraum:
September 2022 – Dezember 2023

1. AUSGANGSLAGE UND ZIELSETZUNG	5
1.1 STATUS QUO	5
1.2 DAS VERPFLEGUNGSKONZEPT ALS ZUKÜNFTIGER HANDLUNGSLEITFADEN	5
1.2.1 ZIELE ZUR OPTIMIERUNG DER VERPFLEGUNG	5
1.2.2 DAS VERPFLEGUNGSKONZEPT - EIN HANDLUNGSLEITFADEN	6
1.2.3 EINBINDUNG DER VERPFLEGUNGSVERANTWORTLICHEN.....	7
2 BESCHREIBUNG DER BETREUUNGSEINRICHTUNGEN	7
2.1 ÜBERSICHT DER BETREUUNGSEINRICHTUNGEN.....	7
2.2 ZIELGRUPPEN	8
2.2.1 KRIPPEN- UND KINDERGARTENKINDER.....	8
2.2.2 GRUNDSCHULKINDER	8
2.2.3 SCHÜLER DER WEITERFÜHRENDEN SCHULEN	9
2.2.4 BESONDERE VERPFLEGUNGSFORMEN	9
2.3 VERPFLEGUNGSBEDARF	9
3 BEWIRTSCHAFTUNGSKONZEPTE	10
3.1 BESCHREIBUNG DER BEWIRTSCHAFTUNGSSYSTEME.....	10
3.2 DIE BEWIRTSCHAFTUNGSKONZEPTE IN WALLDORF	11
3.3 ÜBERSICHT BEWIRTSCHAFTUNGSSYSTEME IST - SOLL.....	12
4 PRODUKTIONSKONZEPTE	13
4.1 ÜBERSICHT PRODUKTIONSSYSTEME ALLGEMEIN.....	13
4.2 BESCHREIBUNG DER PRODUKTIONSSYSTEME	14
4.2.1 COOK&HOLD-SYSTEM (HEIß ANGELIEFERTE SPEISEN).....	14
4.2.2 TEMPERATURENTKOPPELTE SYSTEME – COOK&CHILL-SYSTEM UND COOK&FREEZE-SYSTEM 14	
4.2.2.1 Cook&Chill-System (gekühlte Speisen).....	14
4.2.2.2 Cook&Freeze-System (tiefgekühlte Speisen).....	14
4.2.3 MISCHKÜCHENKONZEPT (COOK&SERVE-SYSTEM MIT ANTEILIGEM EINSATZ VON CONVENIENCE-PRODUKTEN).....	15
4.2.4 FRISCHKÜCHENKONZEPT (COOK&SERVE-SYSTEM)	15
4.2.5 ERLÄUTERUNG CONVENIENCE-STUFEN:	15
4.2.6 DIE VOR- UND NACHTEILE DER VERSCHIEDENEN PRODUKTIONSSYSTEME BEIM EINSATZ DIREKT IN DER BEDARFSSTELLE SIND IN EINER SEPARATEN ÜBERSICHT DARGESTELLT.....	16
4.3 ÜBERSICHT DER PRODUKTIONSKONZEPTE IN WALLDORF.....	16
5 VERPFLEGUNGSANGEBOT	17
5.1 FRÜHSTÜCK/PAUSENVERPFLEGUNG	17
5.1.1 FRÜHSTÜCK IN DEN KINDERTAGESEINRICHTUNGEN.....	17
5.1.2 PAUSENVERPFLEGUNG IN DER SCHILLERSCHULE	17
5.1.3 PAUSENVERPFLEGUNG AUF DEM CAMPUS DER WALDSCHULE	17
5.1.4 PAUSENVERPFLEGUNG IM SCHULZENTRUM/CAFETERIA	18
5.2 MITTAGESSEN.....	18
5.2.1 LEBENSMITTELAUSWAHL IN 20 VERPFLEGUNGSTAGEN NACH DGE-STANDARD	19
5.2.1.1 Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen Mischkost-Menülinie	20
5.2.1.2 Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen Vegetarische Menülinie	20
5.2.2 MITTAGESSEN IN DEN KINDERTAGESEINRICHTUNGEN.....	21
5.2.2.1 Speisenangebot in 5 Tagen pro Woche.....	21
5.2.2.2 Zusätzliche Anforderung für Kinder, die rein vegetarisch ernährt werden sollen.....	22
5.2.2.3 Zusätzliche Anforderung, wenn das Fleischgericht Schweinefleisch enthält.....	22

5.2.2.4	Süßes Hauptgericht.....	22
5.2.2.5	Nachtsch	22
5.2.2.6	Verpflegung für U3-Kinder.....	22
5.2.2.7	Ausgabekonzept in den Kitas.....	23
5.2.2.8	Pädagogischer Happen.....	23
5.2.2.9	Sonderkost.....	23
5.2.3	MITTAGESSEN FÜR GRUNDSCHÜLER IN DER SCHILLERSCHULE UND WALDSCHULE.....	24
5.2.3.1	Menülinie I.....	24
5.2.3.2	Menülinie II.....	25
5.2.3.3	Zusätzliche Anforderung für Schüler die rein vegetarisch ernährt werden sollen:.....	25
5.2.3.4	Zusätzliche Anforderung, wenn das Fleischgericht Schweinefleisch enthält.....	25
5.2.3.5	Ausgabekonzept in den Grundschulen.....	26
5.2.4	MITTAGESSEN FÜR DIE WERKREALSCHÜLER IN DER WALDSCHULE (SEKUNDARSTUFE).....	26
5.2.4.1	Erweitertes Angebot zum Mittagessen in der Waldschule für die Werkrealschüler.....	26
5.2.4.2	Ausgabekonzept für die Werkrealschüler.....	26
5.2.5	MITTAGESSEN FÜR DIE SCHÜLER IM SCHULZENTRUM (SEKUNDARSTUFE).....	27
5.2.5.1	Menülinie I.....	27
5.2.5.2	Menülinie II.....	27
5 x	ein vegetarisches Gericht.....	27
5.2.5.3	Erweitertes Angebot zum Mittagessen im Schulzentrum.....	28
5.2.5.4	Ausgabekonzept im Schulzentrum.....	28
5.3	PORTIONSGRÖßEN.....	29
5.4	VERPFLEGUNG AM NACHMITTAG.....	30
5.4.1	NACHMITTAGSSNACK IN KINDERTAGESEINRICHTUNGEN.....	30
5.4.2	OBST UND GEMÜSE AUS DEM EU-SCHULPROGRAMM.....	30
5.5	GETRÄNKEANGEBOT.....	31
5.6	ÜBERSICHT VERPFLEGUNGSANGEBOT IN DEN BEDARFSSTELLEN.....	32
6	<u>SPEISENPLANUNG.....</u>	<u>33</u>
6.1	ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN.....	33
6.2	LEBENSMITTELHÄUFIGKEITEN IN 20 VERPFLEGUNGSTAGEN.....	33
7	<u>VERPFLEGUNGSQUALITÄT.....</u>	<u>34</u>
7.1	ANFORDERUNGEN NACH DEM QUALITÄTSSTANDARD DER DGE.....	34
7.2	SAISONALE LEBENSMITTELAUSWAHL.....	34
7.3	FAIR TRADE PRODUKTE.....	34
7.4	BIO-LEBENSMITTEL.....	34
8	<u>QUALITÄTSMANAGEMENTKONZEPT.....</u>	<u>35</u>
8.1	ZUSTÄNDIGES GREMIUM – ARBEITSKREIS KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG.....	35
8.2	QUALITÄTSSICHERUNG IN DEN BEDARFSSTELLEN.....	35
9	<u>NACHHALTIGKEITSASPEKTE IN DER KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG.....</u>	<u>36</u>
9.1	LEITSÄTZE EINER NACHHALTIGEN ERNÄHRUNG.....	36
9.2	ZIELE EINER NACHHALTIGEREN ERNÄHRUNG (DGE).....	36
9.2.1	UMWELT.....	36
9.2.2	TIERWOHL.....	37
9.2.3	GESUNDHEIT.....	37
9.2.4	SOZIALES.....	37
10	<u>ZUSAMMENFASSUNG.....</u>	<u>37</u>

11 ANLAGENVERZEICHNIS.....38

1. Ausgangslage und Zielsetzung

1.1 Status Quo

In der Gemarkung Walldorf gibt es insgesamt 12 Kindertageseinrichtungen und 5 Schulen mit unterschiedlichen Verpflegungsangeboten. Die Bereitstellung der Mittagessen erfolgt ebenso sehr unterschiedlich. Je nach räumlicher und technischer Ausstattung in der jeweiligen Kita oder Schulmensa, kommen die sogenannten Produktionssysteme Cook&Hold, Cook&Chill oder Cook&Freeze, oder auch die Zubereitung der Speisen vor Ort mit einem Mischküchenkonzept, zum Einsatz.

Die Belieferung mit den warmen, gekühlten oder tiefgekühlten Speisen, bzw. von frischen oder unverarbeiteten Lebensmitteln erfolgt durch verschiedene Essensanbieter oder Lieferanten.

Die aktuellen „Verpflegungskonzepte“ der jeweiligen Bedarfsstellen sind über die letzten Jahre gewachsen und wurden immer wieder dem Bedarf, insbesondere den steigenden Essenszahlen, angepasst. Sie funktionieren in den meisten Bedarfsstellen sehr gut, in manchen Bedarfsstellen besteht aber auch der Wunsch, bzw. der Bedarf, die jetzige Lösung zu überprüfen und ggf. zu optimieren.

Eine weitere Herausforderung bei der Bereitstellung von Verpflegung in den Kitas und Schulen ist zukünftig auch die Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten. Diese müssen bei der Ausschreibung der Verpflegungsleistungen festgelegt werden und als Mindestanforderungen für jeden Bieter gelten.

Die Sicherstellung der Essensversorgung in den Kitas und Schulen der Gemarkung Walldorf ist eine umfangreiche und wichtige Aufgabe für die Träger dieser Einrichtungen. Nach einer Gesamtbetrachtung und Analyse der Ist-Situation, wurde dieses Verpflegungskonzept ausgearbeitet, um für die Zukunft gewappnet zu sein und, falls notwendig, bestehende Verpflegungslösungen zu optimieren.

1.2 Das Verpflegungskonzept als zukünftiger Handlungsleitfaden

1.2.1 Ziele zur Optimierung der Verpflegung

Ziel der Stadt Walldorf ist es, den Kindern und Schülern der Gemarkung Walldorf ein qualitativ gutes, schmackhaftes Mittagessen anzubieten, das eine gesundheitsförderliche Ernährung gewährleistet. Für alle Betreuungseinrichtungen, bzw. Schulmensen sollen Mindeststandards für die Bereitstellung der Verpflegung festgelegt werden. Diese gelten unabhängig vom Essensanbieter oder bei unterschiedlichen Speiseplänen. Die Mindestanforderungen an das Speisenangebot und die Speisenqualität werden in diesem Verpflegungskonzept beschrieben. Individuelle Anpassungen beim Speisenangebot oder der Abwicklung, die über die Mindestanforderungen hinausgehen, sind möglich.

1.2.2 Das Verpflegungskonzept - ein Handlungsleitfaden

Die Verpflegung der Kinder in den Kindertagesstätten und der Schüler mit Ganztagsangeboten muss professionell und zukunftsorientiert geplant werden. Neben vielen organisatorischen Fragen, müssen auch die Herausforderungen im Hinblick auf nachhaltige und ökonomisch machbare Lösungen bedacht werden.

Das Verpflegungskonzept

- beschreibt die organisatorischen Rahmenbedingungen
- legt das Speisenangebot und die Anforderungen an die Qualität fest,
- ist die Basis für die baulichen, finanziellen und ausschreibungsrelevanten Entscheidungen,
- ist die Grundlage für die zu erstellende Leistungsbeschreibung im Rahmen der Beschaffung (Ausschreibung) der Verpflegungsleistungen

Das hier erarbeitete Verpflegungskonzept betrachtet für alle Bedarfsstellen folgende Bereiche:

- das Bewirtschaftungskonzept
- das Produktionskonzept
- das Verpflegungsangebot
- die Verpflegungsqualität
- die Aspekte im Hinblick auf Nachhaltigkeit

Für jede Bedarfsstelle werden, soweit möglich und nötig, alternative Konzepte vorgeschlagen.



1.2.3 Einbindung der Verpflegungsverantwortlichen

Zur Feststellung der zukünftigen Anforderungen für das Verpflegungskonzept fanden sogenannte „Runde Tische“ mit Vertretern der Verwaltung, der politischen Fraktionen, den Kitas und den Schulen mit Ihren jeweiligen Vertretern statt.

Ziel ist die Einbindung der Verpflegungsverantwortlichen und der Tischgäste, bzw. deren Erziehungsberechtigten. Nur durch Information und regelmäßigem Austausch wird die Komplexität der Anforderungen an die Verpflegung deutlich und ermöglicht es dem Träger, für die unterschiedlichen Wünsche an das Speisenangebot und Anforderungen an die Qualität, den größten gemeinsamen Nenner zu finden.

Im Rahmen der Konzepterstellung wurde vom Gesamtelternbeirat der Stadt Walldorf eine große Umfrage an den Schulen durchgeführt. Es wurden die Eltern der Schüler an den Grundschulen, der Werkrealschule und am Schulzentrum befragt. Eine Umfrage bei Schülern der Sekundarstufe fand an der Werkrealschule und am Schulzentrum statt. Diese Ergebnisse waren sehr aufschlussreich und sind bei den Empfehlungen zum Speiseangebot und zur Speisenqualität zum Großteil berücksichtigt worden. Erfreulicherweise bestätigen die Ergebnisse der Befragung, die meisten Empfehlungen im Eckpunktepapier.

2 Beschreibung der Betreuungseinrichtungen

2.1 Übersicht der Betreuungseinrichtungen

2.1 Übersicht der Betreuungseinrichtungen			
Schulen	Kommunale Kitas	Kirchliche Kitas	Freie Träger
Im Schulzentrum: Gymnasium Walldorf Schwetzinger Str. 95 69190 Walldorf	Städtische Kita Haus der Kinder Kindergarten Haydnstraße 27 69190 Walldorf	Kirchlicher Träger Evangelischer Kindergarten Bürgermeister-Wilinger-Str. 67 69190 Walldorf	Freier Träger Zipfelmützen e.V. Krippe Zipfelmützen Bürgermeister-Wilinger-Str. 65 69190 Walldorf
Im Schulzentrum: Theodor-Mooss-Realschule Walldorf Schwetzinger Strasse 95 69190 Walldorf	Städtische Kita Haus der Kinder Krippe Haydnstraße 27 69190 Walldorf	Kirchlicher Träger Katholischer Kindergarten Kindergarten St.Peter Dannheckerstr.46 69190 Walldorf	Freier Träger Zipfelmützen e.V. Krippe und Kinderhaus Gewann Hof Neue Heimat 31 69190 Walldorf
Grundschule: Schillerschule Schlossweg 11 69190 Walldorf	Städtische Kita Kommunaler Kindergarten Johann-Jakob-Astor-Str. 35a 69190 Walldorf	Kirchlicher Träger Katholischer Kindergarten Kindergarten St. Marien Hebelstr. 2 69190 Walldorf	Freier Träger Zipfelmützen e.V. Waldkindergarten I und II Hauptstraße 23 69190 Walldorf
Im Campus der Waldschule: Grund- und Werkrealschule Waldschule Walldorf Am Wald 1 69190 Walldorf	Städtische Kita KiTa Astorhaus Johann-Jakob-Astor-Str. 37 69190 Walldorf		Freier Träger Zipfelmützen e.V. Kinderhaus Schulstraße Schulstraße 2 69190 Walldorf
Im Campus der Waldschule: SBBZ-Schule Sambuga-Schule Walldorf Am Wald 1 69190 Walldorf			Freier Träger Zipfelmützen e.V. Krippe Rockenauer Pfad Rockenauer Pfad 14a 69190 Walldorf

2.2 Zielgruppen

In der Gemarkung Walldorf werden Kinder und Jugendliche im Alter von 1 Jahr bis ca. 18 Jahre in den Betreuungseinrichtungen bzw. in den Schulmensen mit Mittagessen versorgt. Die Bedarfe und Bedürfnisse sind in jeder Altersgruppe sehr unterschiedlich. Dies ist bei der Auswahl der Speisen und Festlegung der Mengen zu berücksichtigen.

2.2.1 Krippen- und Kindergartenkinder

In der Regel versteht man unter Krippenkinder, Kinder im Alter von ein bis drei Jahren, auch U3-Kinder genannt, also Kinder unter 3 Jahren. Die Krippenkinder müssen an das normale Essen herangeführt werden. Die Speisen müssen besondere Anforderung erfüllen, da die Kinder noch nicht alles beißen oder verdauen können.

Die Kindergarten Kinder sind in der Regel zwischen 3 und 6 Jahre alt, man spricht hier von den Ü3-Kindern, also Kinder die über 3 Jahre alt sind. In diesem Alter kann normale Kost wie in der Familie angeboten werden.

In der Krippe und im Kindergarten kann ein gesundheitsfördernder Lebensstil praxisnah vermittelt werden. Beim Essen in der Tischgemeinschaft mit einer Betreuungsperson kann eine Essenssituation erzeugt werden, in der Kinder gesunde Lebensmittel kennen- und probieren lernen. Gleichzeitig werden Alltagskompetenzen beim gemeinsamen Essen vermittelt wird.

2.2.2 Grundschul Kinder

Kinder in der Grundschule sind in der Regel zwischen 6 und 10 Jahren alt. Auch in dieser Altersklasse kann noch Einfluss auf die Esssituation genommen werden. Aktuell wird in der Schillerschule und in der Waldschule in Tischgruppen mit dem Schüsselsystem gegessen. Betreuungskräfte begleiten das Essen. Dieses Ausgabekonzept soll auf Wunsch der Schulleitungen beibehalten werden, da es Teil Ihres pädagogischen Konzeptes ist. Auch viele Eltern schätzen diese Abwicklung beim Mittagessen, ersetzt sie zumindest teilweise, die familiäre Esssituation und trägt zur Stärkung sozialer Kompetenzen bei.

Je älter die Schüler werden, desto mehr entwickeln sie Vorlieben für, bzw. Abneigung gegen bestimmte Speisen. Die Erfahrung zeigt, dass die Akzeptanz für ein Mittagessen steigt, wenn die Schüler eine Wahl zwischen mindestens zwei Menüs haben. Auch ein Teil der Eltern wünscht sich deshalb die Wahl zwischen zwei Menüs. Allerdings würde die Änderung des jetzigen Ausgabekonzeptes einige organisatorische Änderungen mit sich bringen. Es müsste ein Bestellsystem eingeführt werden, damit Eltern für Ihre Kinder die Wahl zwischen zwei Menüs vornehmen können. Die Betreuungskräfte in der Mensa müssen Zugriff auf die Bestellungen erhalten, damit sie einsehen können, welches Kind, welches Gericht bestellt hat. Da die Menüs weiterhin in Schüsseln angeboten werden würden, müsste vor Ort eine Trennung der Kinder an den Tischen nach Menü I und II erfolgen.

Alternativ müssten sich die Kinder ihr Essen mit einem Tablett an der Ausgabetheke selbst abholen und sich dort mit einem Medium (z.B. einem Chip) ausweisen.

Diese Änderungen, die eine Auswahl zwischen zwei Menüs mit sich bringen, erschwert eine unkomplizierte Abwicklung in der Mensa, insbesondere in der Schillerschule in der drei Essensschichten mit jeweils mindestens 100 Kinder in einem engen Zeitfenster durchgeführt werden müssen. Aufgrund der aktuellen Rahmenbedingungen soll das bestehende Verpflegungskonzept zunächst beibehalten und in den Grundschulen ein Menü für alle Kinder in Schüsseln an Tischen angeboten werden.

2.2.3 Schüler der weiterführenden Schulen

Schülerinnen und Schüler in den weiterführenden Schulen sind in der Regel zwischen 10 und 18 Jahre alt. Je älter die Schüler sind, desto individueller sind die Ernährungsgewohnheiten und Geschmäcker. Schüler, die das Schulgelände verlassen dürfen, versorgen sich oft außerhalb der Schule und nutzen das Angebot in der Mensa weniger. Die Herausforderung für die Verpflegungsverantwortlichen ist es, neben zwei verschiedenen ausgewogenen Menüs auch Speisen anzubieten, die für die älteren Schülerinnen und Schüler attraktiv sind. Dieses Konzept wird im Schulzentrum bereits seit einigen Jahren umgesetzt und hat sich dort bewährt. Zusätzlich zu den zwei Menülinien gibt es täglich ein Nudelgericht, ein breites Angebot an warmen Snacks, eine Salatbar und weitere Speisen zur Zwischenverpflegung.

2.2.4 Besondere Verpflegungsformen

Es gibt Essensteilnehmer, die eine besondere Ernährungsweise wünschen, oder aus gesundheitlichen Gründen benötigen:

- Vegetarier (ohne Fleisch und Fisch)
- Veganer (rein pflanzenbasierte Kost)
- Essensteilnehmer muslimischen Glaubens (ohne Schweinefleisch)
- Essensteilnehmer mit Lebensmittelunverträglichkeiten (gegen Fruktose, Lactose, Gluten)
- Essensteilnehmer mit Lebensmittelallergien oder einer Zöliakie

Ziel der Stadt Walldorf ist es, allen Essensteilnehmern die Teilnahme am Mittagessen zu ermöglichen, sofern die jeweilige Anforderung vor Ort umsetzbar ist und der Essensanbieter die entsprechenden Gerichte anbieten kann.

2.3 Verpflegungsbedarf

Der Bedarf an Mittagessen in den Betreuungseinrichtungen der Gemarkung Waldorf ist sehr hoch.

Folgende durchschnittliche Essenszahlen aus dem Kita- bzw. Schuljahr 2021/2022 verdeutlichen, wie viele Mittagessen durchschnittlich pro Tag bereitgestellt wurden.

- Summe Mittagessen pro Tag in den Schulen: 870
- Summe Mittagessen pro Tag in den städtische Kitas: 223
- Summe Mittagessen pro Tag in den kirchlichen Kitas: 213
- Summe Mittagessen pro Tag in den Kitas des freien Trägers: 225

3 Bewirtschaftungskonzepte

In allen Betreuungseinrichtungen, außer in der Mensa im Schulzentrum, wird das Mittagessen in sogenannter Eigenregie durch den Träger, also mit Personal der Stadt Walldorf oder mit Personal des jeweiligen Trägers (kirchlicher oder freier Träger) ausgegeben.

Die Mensa im Schulzentrum wird durch einen Caterer in Fremdregie bewirtschaftet. Die Personalgestellung erfolgt durch diesen Caterer. Die Entscheidung, diese Mensa nicht in Eigenregie zu führen, liegt im umfangreichen Speisenangebot an drei Ausgabestellen und dem damit einhergehenden hohen Bedarf an Fachpersonal in der Küche, begründet. Der Caterer ist für die Bereitstellung aller Speisen und Getränke in der Mensa und für die Zwischenverpflegung in der Cafeteria und im sogenannten „Container“ (Verkaufsstelle auf dem Pausenhof) verantwortlich.

Zu den Aufgaben des Caterers in der Mensa im Schulzentrum zählen insbesondere:

- Planung, Einkauf, Zubereitung und Ausgabe der Speisen
- Personalplanung und Personalgestellung
- Alle Reinigungsaufgaben in den zur Verfügung gestellten Räumen
- Einhaltung aller Hygienevorgaben
- Umsetzung aller qualitätssichernden Maßnahmen
- Erstellung, Gestaltung und Druck der Speisepläne
- Kooperation mit den Schulen und dem Auftraggeber

3.1 Beschreibung der Bewirtschaftungssysteme

Bei der Eigenregie bewirtschaftet der Träger die Küchen der Kindertageseinrichtungen oder Schulen bzw. Schulmensen selbst. Die Mahlzeiten werden in den Räumen des Trägers mit dessen Personal, je nach Produktionssystem, entweder frisch zubereitet oder regeneriert oder, wenn die Speisen verzehrfertig angeliefert werden, nur noch ausgegeben.

Bei der Fremdregie werden die Verpflegungsleistungen teilweise oder komplett an ein externes Catering-Unternehmen abgegeben, das das Personal stellt und die Bedarfsstelle bewirtschaftet.

Die Frage, welches Bewirtschaftungssystem in einer Bedarfsstelle, oder auch grundsätzlich für einen Träger sinnvoll ist, hängt von vielen Faktoren ab. Der wichtigste Faktor ist in der Regel die Anzahl der Essensteilnehmer und der Umfang des Speisenangebotes und wie aufwändig die Zubereitung der Speisen in der Bedarfsstellen ist.

Damit eine Bewirtschaftung in Fremdregie für ein Catering-Unternehmen überhaupt wirtschaftlich abbildbar ist, sollten pro Tag mindestens 150 Essen benötigt werden. Diese Größenordnung wird bei Markterkundungen oft genannt.

Weitere Kriterien, die beim Entscheidungsprozess bedacht werden sollten, sind in der Anlage 3.1 aufgeführt. Hier werden die Eigenregie und die Fremdregie gegenübergestellt.

Anlage zu 3.1 Vergleich der Bewirtschaftungssysteme

3.2 Die Bewirtschaftungskonzepte in Walldorf

Alle Kindertagesstätten die in Eigenregie organisiert sind, kommen mit diesem Konzept sehr gut zurecht.

Die Mensa der Schillerschule soll mit der Umstellung auf ein temperaturentkoppeltes System in die Fremdregie geführt werden. Bei über 300 Mittagessen in mehreren Schichten soll die Bereitstellung der Essen durch einen professionellen Dienstleister sichergestellt werden.

Die neue Mensa auf dem Campus der Waldschule soll ebenso in Fremdregie geführt werden. Die hohe Anzahl an Essen und das erweiterte Angebot für die Werkrealschüler soll durch einen professionellen Dienstleister sichergestellt werden.

Die Mensa im Schulzentrum, die bereits in Fremdregie geführt wird, soll in der Hand eines externen Profis bleiben, da das Angebot sehr umfangreich ist und dies entsprechendes Know-how und Personal voraussetzt.

3.3 Übersicht Bewirtschaftungssysteme IST - SOLL

Übersicht Bewirtschaftungssysteme Gemarkung Waldorf			
Bedarfsstellen	Bewirtschaftungs- konzept IST	Bewirtschaftungs- konzept SOLL	Verweise
Schulzentrum Gymnasium Waldorf Schwetzingen Str. 95 69190 Waldorf Schulzentrum Theodor-Heuss-Realschule Waldorf Schwetzingen Strasse 95 69190 Waldorf	Fremdregie	Fremdregie	
Grundschule Schillerschule Schlossweg 11 69190 Waldorf	Eigenregie	Fremdregie	Bewirtschaftung der Küche in Fremdregie Betreuung weiterhin mit städtischen Personal
Grund- und Werkrealschule Waldischule Waldorf Am Wald 1 69190 Waldorf SBBZ-Schule Samtungs-Schule Waldorf Am Wald 1 69190 Waldorf	Eigenregie	Fremdregie	Bewirtschaftung der Küche in Fremdregie Betreuung weiterhin mit städtischen Personal
Städtische Kita Haus der Kinder Kindergarten Haydnstraße 27 69190 Waldorf	Eigenregie	Eigenregie	
Städtische Kita Haus der Kinder Krippe Haydnstraße 27 69190 Waldorf			
Städtische Kita Kommunaler Kindergarten Johann-Jakob-Astor-Str. 35a 69190 Waldorf	Eigenregie	Eigenregie	
Städtische Kita KITA Astorhaus Johann-Jakob-Astor-Str. 37 69190 Waldorf	Eigenregie	Eigenregie	
Kirchlicher Träger Evangelischer Kindergarten Bürgermeister-Wilinger-Str. 67 69190 Waldorf	Eigenregie	Eigenregie	
Kirchlicher Träger Katholischer Kindergarten St. Peter Dannebergstr. 46 69190 Waldorf	Eigenregie	Eigenregie	
Katholischer Kindergarten St. Marien Hebelstr. 2 69190 Waldorf	Eigenregie	Eigenregie	
Freier Träger Zippelmützen e.V. Krippe Zippelmützen Bürgermeister-Wilinger-Str. 65 69190 Waldorf	Eigenregie	Eigenregie	
Freier Träger Zippelmützen e.V. Krippe und Kinderhaus Gewinn Hof Neue Heimat 31 69190 Waldorf	Eigenregie	Eigenregie	

4 Produktionskonzepte

Die Entscheidung, mit welchem Produktionskonzept das Mittagessen in den Kitas und Schulen bereitgestellt werden soll, hängt insbesondere von den räumlichen Gegebenheiten, der technischen Ausstattung und der Verfügbarkeit von Fachpersonals ab.

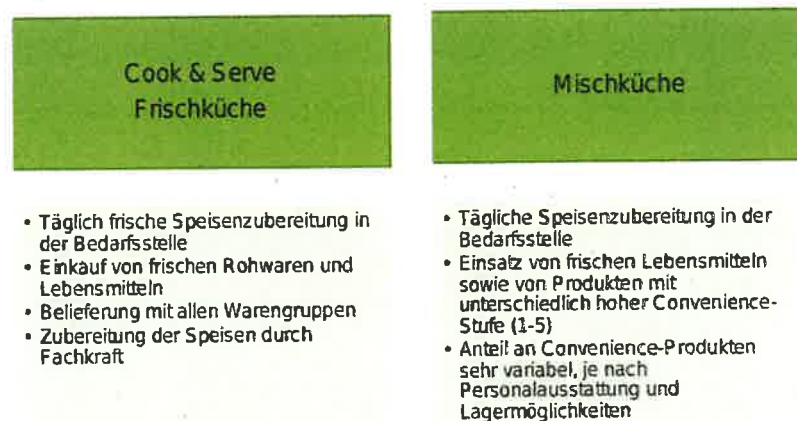
Unter Beachtung der jeweiligen Rahmenbedingungen in einer Bedarfsstelle, ist zu prüfen, mit welchem Produktionssystem die Zubereitung der Speisen am besten umgesetzt werden kann.

4.1 Übersicht Produktionssysteme allgemein

Produktionssysteme



Produktionssysteme



4.2 Beschreibung der Produktionssysteme

4.2.1 Cook&Hold-System (heiß angelieferte Speisen)

Die Speisen werden am gleichen Tag in einer externen Großküche gekocht und warmgehalten und so zur Einrichtung geliefert.

Die Speisen entsprechen der Convenience-Stufe* V (= verzehrfertige Speisen).

Die Anlieferung muss in geeigneten Transportbehältern erfolgen, wünschenswert sind sogenannte beheizbare Thermoport, um die Transporttemperatur zu halten). Es muss gewährleistet sein, dass die Temperatur der Speisen bis zur Anlieferung, bzw. zur Ausgabe mindestens 65 Grad Celsius beträgt.

Die Warmhaltezeit darf ab Fertigstellung der verzehrfertigen Speisen in der Produktionsküche bis zur Ausgabe an die Gäste 3 Stunden nicht überschreiten**.

(*Erläuterung Convenience-Stufe siehe Ende der Beschreibung)

4.2.2 Temperaturentkoppelte Systeme – Cook&Chill-System und Cook&Freeze-System

4.2.2.1 Cook&Chill-System (gekühlte Speisen)

Die Speisen- bzw. Speisekomponenten werden in einer externen Produktionsstätte gekocht und danach in einem „Chiller“ in 90 Minuten auf 3°C herunter gekühlt. Der kritische Temperaturbereich zwischen 65°C und 0°C muss innerhalb max. 90 Minuten durchschritten sein.

Die eingesetzten Produkte entsprechen der Convenience-Stufe II und V.

Die Belieferung mit den gekühlten Speisen erfolgt je nach Bedarf täglich oder 2 bis 3-mal die Woche. Die Speisen sind in der Regel in fixen Gebindegrößen für eine bestimmte Anzahl Essen (z.B. 2 Kg Geschnetzeltes in Soße) verpackt. Wenn die Gebindegröße nicht zu der benötigten Anzahl Essen passt und in der Verpackung (z.B. Plastikbeutel) eine bestimmte Menge an Speisen oder Speisekomponenten verbleibt, weil sie nicht benötigt wird, muss diese aus hygienischen Gründen entsorgt werden. Diese „Produktionsreste“ können also nicht gelagert oder anderweitig verbraucht werden. Wertvolle Lebensmittel müssen entsorgt werden.

Die Speisen werden unter Einhaltung der Kühlkette transportiert und gelagert.

Frische Produkte wie Salate, Desserts, Backwaren, usw. werden mit den gekühlten Speisen mitgeliefert und direkt in der Bedarfsstelle zubereitet, bzw. verzehrfertig gemacht.

Das Personal muss darin geschult sein, die Speisen fachmännisch zu regenerieren.

4.2.2.2 Cook&Freeze-System (tiefgekühlte Speisen)

Die Speisen- bzw. Speisekomponenten werden in einer externen Produktionsstätte gekocht und nach dem Garungsprozess auf - 18°C schockgefroren. Der kritische Temperaturbereich zwischen 65°C und 0°C muss innerhalb max. 90 Minuten durchschritten sein. Eine Konservierung der Speisen ist nicht nötig, da bei -18°C keine mikrobiologische Aktivität stattfindet.

Die eingesetzten Produkte entsprechen der Convenience-Stufe II und V.

Die Speisen werden unter Einhaltung der Kühlkette transportiert und gelagert. Durch die lange Haltbarkeit und bei ausreichender Lagerkapazität kann die Belieferung einmal die Woche erfolgen. Die Speisen und Speisekomponenten können durch das Tiefkühlen als lose Schüttware (z.B. Broccoliröschen einzeln entnehmbar oder Nudeln grammgenau entnehmbar) oder Stückware (z.B. Schnitzel, Frikaldellen, 1 Portion Lasagne) portionsgenau entnommen und zubereitet werden. Überhänge können im

nächsten Speiseplanzyklus wieder im Speiseplan eingebaut und dann verbraucht werden, da sie ohne Probleme über Monate haltbar sind.

Die Speisen müssen durch frische Komponenten wie Salate und Desserts ergänzt werden.

Das Personal muss darin geschult sein, die Speisen fachmännisch zu regenerieren.

4.2.3 Mischküchenkonzept (Cook&Serve-System mit anteiligem Einsatz von Convenience-Produkten)

Die Speisen werden vor Ort zubereitet. Dafür erfolgt der Einsatz von frischen Lebensmitteln sowie von Produkten mit unterschiedlichem Verarbeitungsgrad.

Die eingesetzten Produkte entsprechen der Convenience-Stufe I bis V.

Der Einsatz von Produkten mit unterschiedlichen Convenience-Stufen ergibt sich aus der vorhandenen Infrastruktur und der Qualifikation des Personals.

Frische Lebensmittel müssen zeitnah verbraucht werden. Dies kann dann schwierig sein, wenn die Speisen nicht zum festgelegten Speiseplan der nächsten Tage passen. Hier kann es zu Überhängen im Lagerbestand kommen, die je nach Haltbarkeit entsorgt werden müssen. Deshalb bietet sich der Einsatz auch von gekühlten und tiefgekühlten Produkten ein, um hier eine wirtschaftlich tragbare Produktion zu ermöglichen. Der Einsatz von Produkten in verschiedenen Convenience-Stufen macht dieses System besonders flexibel. Mengen können besser gesteuert werden. Salatbars können gut nachbestückt werden.

4.2.4 Frischküchenkonzept (Cook&Serve-System)

Die Speisen werden vor Ort zubereitet. Dafür erfolgt der Einsatz überwiegend von unverarbeiteter Rohware/Lebensmitteln. Die Speisen werden am Verzehrtag zubereitet.

Die Vorbereitung der Zutaten erfordert ein gutes Zeitmanagement und Personalplanung.

Die eingesetzten Produkte entsprechen der Convenience-Stufe 0 (Grundstufe) und I.

Frische Lebensmittel müssen zeitnah verbraucht werden. Dies kann dann schwierig sein, wenn die Speisen nicht zum festgelegten Speiseplan der nächsten Tage passen. Hier kann es zu Überhängen im Lagerbestand kommen, die je nach Haltbarkeit entsorgt werden müssen.

Es bedarf einer Fachkraft mit entsprechender Qualifikation Koch/ Köchin oder Hauswirtschafter*in /Hauswirtschaftsmeister*in). Der Bedarf an Küchentechnik und Küchengerätschaften zur Verarbeitung der Rohwaren ist bei der Frischküche sehr hoch. Die zu produzierenden Speisemengen können zeitnah angepasst werden, dadurch kann schneller auf Änderungswünsche eingegangen werden.

4.2.5 Erläuterung Convenience-Stufen:

Unter Convenience-Produkten versteht man vorgefertigte, meist industriell hergestellte Produkte für den Lebensmitteleinzelhandel und die Gastronomie in unterschiedlichen Verarbeitungsstufen. Die Einteilung erfolgt auf der Basis des Verarbeitungsgrades. Die hier verwendete Einteilung, entstammt einer Studie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Siehe Tabelle 1: Einteilung der Convenience-Produkte in verschiedene Convenience-Stufen).

Anlage zu 4.2.5 Einteilung der Convenience-Produkte in verschiedene Convenience-Stufen

4.2.6 Die Vor- und Nachteile der verschiedenen Produktionssysteme beim Einsatz direkt in der Bedarfsstelle sind in einer separaten Übersicht dargestellt.

Anlage zu 4.2.6 Vergleich der Produktionssysteme

4.3 Übersicht der Produktionskonzepte in Walldorf

Die bestehenden Produktionskonzepte haben sich bei den aktuellen Rahmenbedingungen der jeweiligen Bedarfsstelle bewährt und könnten grundsätzlich in allen Bedarfsstellen beibehalten werden. Insbesondere das Cook&Freeze-System in den kommunalen Kindertageseinrichtungen hat sich sehr bewährt und kann auch zukünftig so weiter geführt werden.

Die Bedarfsstellen mit dem Cook&Hold-System haben immer wieder Probleme mit der Anlieferung (Zuverlässigkeit, Warmhaltetemperatur) oder mit der Qualität der Speisen. Hier müssen genaue Vorgabe zur Anlieferung und zur Warmhaltung definiert und kontrolliert werden. Eine kooperative Zusammenarbeit und Austausch mit dem jeweiligen Essenslieferant ist bei diesem Produktionssystem besonders wichtig.

Die Mensa der Schillerschule und die Mensa auf dem Campus der Waldschule werden aktuell mit dem Cook&Hold-System beliefert. In beiden Mensen sind die täglichen Essenzahlen sehr hoch (Schillerschule über 300 Essen pro Tag, Sambuga-/Waldschule über 250 Essen pro Tag). Schon aufgrund dieser Tatsache bietet sich ein anderes Produktionssystem an, bei dem die Speisen zeitnah vor Ort zubereitet werden. Dies sind die temperaturentkoppelten Systeme Cook&Chill-System oder Cook&Freeze-System. Eine Umstellung auf eines dieser Systeme ist in der Schillerschule ohne grundlegende Umbaumaßnahmen möglich. Hier ist die Küche in der Mensa bereits mit einer Grundausstattung für eine Regenerierküche vorhanden. In der neuen Mensa auf dem Campus der Waldschule ist eine Regenerierküche eingeplant. Eine Umstellung auf ein temperaturentkoppeltes System in diesen beiden Grundschulen bietet die Möglichkeit hier kurze Warmhaltezeiten durch das Regenerieren vor Ort sicherzustellen und damit eine Qualitätsverbesserung anzustreben.

Das Mischküchenkonzept in der Mensa im Schulzentrum ist Voraussetzung für das jetzige Verpflegungskonzept und muss beibehalten werden.

Das Mischküchenkonzept in den Bedarfsstellen des freien Trägers „Zipfelmützen“, hat eine hohe Akzeptanz bei allen Beteiligten und es besteht aus Sicht des dortigen Trägers kein Handlungsbedarf das Produktionssystem zu ändern.

5 Verpflegungsangebot

5.1 Frühstück/Pausenverpflegung

5.1.1 Frühstück in den Kindertageseinrichtungen

In der Regel bringen die Kinder in den Kindertageseinrichtungen ihr Vesper für das Frühstück von zu Hause mit. Die Nachfrage nach einer „Vollversorgung“ mit Frühstück und Mittagessen durch die Einrichtung nimmt zu, bzw. wird dies von den Einrichtungen selbst aus verschiedenen Gründen angeboten oder für die Zukunft erwogen.

Aktuell bieten die kommunalen Kindertageseinrichtungen Haus der Kinder, der Kommunale Kindergarten und die Kita Astorhaus, neben dem Mittagessen ein Frühstück an. Auch in der Krippe Zipfelmützen wird ein Frühstück bereitgestellt. Das Frühstück wird in die Verpflegungspauschale eingerechnet.

Grundsätzliche ist bei der Zusammenstellung des Frühstücks auf ein ausgewogenes und vielfältiges Angebot zu achten.

Folgende Speisenauswahl wird empfohlen:

- Brot oder Brötchen, am besten aus Vollkorn
- Käse und Wurstsorten mit niedrigem Fettgehalt
- Obst und Gemüse
- Milchprodukte mit möglichst geringem Zuckergehalt
- Keine Süßigkeiten
- Keine süßen Getränke

Um Verpackungsmüll zu vermeiden, sollen Kindern keine Fertigprodukte in Einwegverpackungen, z.B. Joghurtbecher, mitbringen.

5.1.2 Pausenverpflegung in der Schillerschule

Schüler der Schillerschule bringen ihr eigenes Vesper für die Zwischenverpflegung in den Pausen am Vormittag mit. Einen Pausenverkauf für Grundschüler soll es auch zukünftig nicht geben.

5.1.3 Pausenverpflegung auf dem Campus der Waldschule

Die Grundschüler der Waldschule bringen in der Regel ihr eigenes Vesper für die Pausen am Vormittag mit. Ältere Schüler aus der Sekundarstufe haben oft kein Vesper dabei, oder besorgen sich dieses am Schulkiosk oder außerhalb der Schule.

In der neuen Mensa auf dem Schulcampus soll auch zukünftig eine Pausenverpflegung in der ersten und zweiten große Pause für alle Schüler angeboten werden. Hierfür ist ein separater Verkaufsbereich in der Mensa eingeplant und kann durch den Betreiber der Mensa oder durch einen externen Anbieter erfolgen.

Das Angebot in der Pausenverpflegung darf keine Konkurrenz zum Mittagessen darstellen. Deshalb muss sich das Sortiment auf typische Frühstücksprodukte wie belegte Brötchen oder Laugengebäcke beschränken. Warme Snacks, wie z.B. Schnitzel- oder Fleischkäsebrötchen, u.a. dürfen nicht angeboten werden.

5.1.4 Pausenverpflegung im Schulzentrum/Cafeteria

Das Angebot von Pausenverpflegung gibt es im Schulzentrum seit vielen Jahren und wird auch zukünftig benötigt und beibehalten.

Ziel ist es, dass der Pausenverkauf in der Schule einen Beitrag zur Erhaltung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Kinder und Jugendlichen leistet.

Folgende Produkte werden für den Pausenverkauf empfohlen:

- Belegte Wurst- und Käsebrötchen, Brötchen mit veganem Aufstrich
- Laugengebäcke mit und ohne Butter
- Milchprodukte, Müsli
- Frisches Obst der Saison (stückweise oder als Obstsalat)

Für eine vielfältige, gesundheitsförderliche und ausgewogene Zwischenverpflegung sollen folgende Kriterien beachtet werden:

- Das Angebot ist abwechslungsreich und saisonal angepasst.
- Belegte Brötchen sind mit Blattsalat oder Gemüse (z. B. Paprika, Gurken oder Tomaten) zu garnieren.
- Milchprodukte sind fettarm, ungezuckert oder enthalten einen moderaten Zuckeranteil.
- Ca. ein Drittel aller angebotenen Getreideprodukte erfüllen die Qualität „Vollkorn“

5.2 Mittagessen

Generell soll die Zusammenstellung der Speisen auf der Basis der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen erfolgen, damit eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl realisiert werden kann.

Die Qualitätsstandards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung), für die Verpflegung in Kitas und für die Verpflegung in Schulen, bilden die Basis für das Verpflegungsangebot und die Verpflegungsqualität, die in diesem Verpflegungskonzept vorgeschlagen werden. Abweichungen vom Standard sind jederzeit möglich, da auch die individuellen Anforderungen vor Ort berücksichtigt werden sollen.

5.2.1 Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen nach DGE-Standard

Die DGE-Standards geben Hinweise zur optimalen Lebensmittelauswahl und den Häufigkeiten von Lebensmittelgruppen oder Komponenten, die innerhalb von 5 Tagen (Wochenspeiseplan Montag bis Freitag) oder von 20 Verpflegungstagen (klassischer 4-Wochenspeiseplan) angeboten werden müssen.



Um ein abwechslungsreiches und gesundheitsförderliches Speisenangebot sicherzustellen, wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen innerhalb von 20 Verpflegungstagen (Montag bis Freitag) angeboten werden müssen (der Nachtisch ist hier jeweils mit eingerechnet).

(Quelle: DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas, 6. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023 und DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen, Bonn, 5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023).

5.2.1.1 Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen Mischkost-Menülinie

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit Menülinie Mischkost
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Pommes frites, Kroketten, Püree, Kartoffelecken)
Gemüse und Salat Hülsenfrüchte	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat mind. 4 x Hülsenfrüchte
Obst	12 x davon: mind. 4 x als Stückobst
Milch- und Milchprodukte	mind. 8 x (in Aufläufen, Dressings, Dips, Soßen, Joghurt- und Quarkspeisen)
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 4 x Fleisch und Wurstwaren davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch 4 x Fisch davon mind. 2 x fettreicher Fisch

5.2.1.2 Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen Vegetarische Menülinie

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit Menülinie vegetarisch
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Pommes frites, Kroketten, Püree, Kartoffelecken)
Gemüse und Salat Hülsenfrüchte	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat mind. 3 x Hülsenfrüchte
Obst	12 x davon: mind. 4 x als Stückobst mind. 8 x Nüsse, Kerne oder Ölsamen
Milch- und Milchprodukte	mind. 8 x (in Aufläufen, Dressings, Dips, Soßen, Joghurt und Quarkspeisen)
Fleischersatzprodukte	Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte* sind maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen vorhanden. (*hochverarbeitet, küchenfertige Produkte auf Soja- Tofu, Lupinen- oder Milchbasis, aus Quorn oder Seitan)

5.2.2 Mittagessen in den Kindertageseinrichtungen

In allen Kindertageseinrichtungen wird pro Verpflegungstag 1 Menü (= Hauptgericht plus Nachtisch) für alle Kinder angeboten.

Die Auswahl des Menüs nimmt die verantwortliche hauswirtschaftliche Kraft oder die verantwortliche pädagogische Mitarbeiterin vor. Sie orientiert sich dabei an den Vorgaben der Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas.

Das Hauptgericht besteht aus einer Hauptkomponente (zum Beispiel Fleisch oder Fisch oder einer vegetarischen Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- und Gemüsekomponente, mindestens 2 x wöchentlich als Rohkost oder Salat.

Aus folgenden Gründen wird in den Kindertageseinrichtungen pro Tag nur ein Menü und nicht mehrere Menüs zur Auswahl angeboten werden:

- Kinder lernen das zu probieren, was angeboten wird, es gibt weniger Diskussionen.
- Wenn alle Kinder das Gleiche essen, dann wird durch die Gruppendynamik eher etwas Neues probiert.
- Durch die Tischgemeinschaft und einem Mittagessen, das die Kinder selbst aus Schüsseln schöpfen, entsteht eine familiäre Situation wie zu Hause.
- Der organisatorische Aufwand in der Einrichtung wird geringer (Bestellung, Zuordnung, Verwechslungen).

5.2.2.1 Speisenangebot in 5 Tagen pro Woche

1 x ein Fleischgericht
1 x ein Fischgericht
3 x ein vegetarisches Gericht

Aufgrund von Ferienzeiten o.ä. können in einzelnen Wochen weniger als 5 Verpflegungstage anfallen und die darauffolgende Woche beinhaltet wieder 5 Verpflegungstage. Ist dies der Fall, gelten folgende Regelungen:

Bei 4 Verpflegungstagen pro Woche:

1 x ein Fleischgericht
1 x ein Fischgericht
2 x ein vegetarisches Gericht

Bei 3 Verpflegungstagen pro Woche:

1 x ein Fleischgericht
1 x ein Fischgericht
1 x ein vegetarisches Gericht

Bei 2 Verpflegungstagen pro Woche:

1 x ein Fleischgericht
1 x ein vegetarisches Gericht

Bei 1 Verpflegungstag pro Woche:

1 x ein Fleischgericht

5.2.2.2 Zusätzliche Anforderung für Kinder, die rein vegetarisch ernährt werden sollen

Wenn das Tagesgericht ein Fleisch- oder Fischgericht ist, dann gibt es für Vegetarier eine Ersatzkomponente für die Fleisch- oder Fischkomponente (kein komplett anderes Gericht), z.B. anstelle einer Rinderfrikadelle eine Gemüsefrikadelle.

Die Bezeichnung „vegetarisches Gericht“ bzw. „vegetarische Gerichte“ wird in der Regel auch in den Speiseplänen, als Kurzform für ein „ovo-lacto-vegetarisches Gericht“ verwendet.

**Unter einem ovo-lacto-vegetarischen Gericht wird ein Gericht verstanden, das neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt werden, die von lebenden Tieren stammen, z.B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus.*

Definition: Quelle= DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018)

5.2.2.3 Zusätzliche Anforderung, wenn das Fleischgericht Schweinefleisch enthält

Wenn die Fleischkomponente aus Schweinefleisch besteht, dann muss es dafür eine Fleisch-Ersatzkomponente geben (z.B. Schweinschnitzel und Putenschnitzel, Wiener Würstchen oder Putenwürstchen).

5.2.2.4 Süßes Hauptgericht

Wenn das Hauptgericht ein süßes Hauptgericht ist (gemeint sind warme Süßspeisen wie z.B. Reisbrei, Strudel, Kaiserschmarren, u.a.), muss es zuvor immer eine nahrhafte Suppe (keine Fleischbrühe mit Einlage) geben.

Süße Hauptgerichte darf es maximal 2 x in 20 Verpflegungstagen geben.

5.2.2.5 Nachtisch

Als Nachtisch werden abwechselnd an fünf Tagen in der Woche 2 x Milchspeisen und 3 x Obst angeboten. Das Obst muss variantenreich zusammengestellt werden.

Wenn das Hauptgericht eine Süßspeise ist, dann muss der Nachtisch Obst sein.

Es darf kein Nachtisch mit tierischer Gelatine angeboten werden.

5.2.2.6 Verpflegung für U3-Kinder

Die Verpflegung für Kinder unter 3 Jahren (U3-Kinder) unterscheidet sich nur in wenigen Punkten von der Verpflegung für Ü3-Kinder. Empfehlungen zur Speisenauswahl gibt der DGE-Qualitätsstandard:

- Ab ca. einem Jahr werden die Kinder, je nach Entwicklungsstand, schrittweise an die Ernährung der ein- bis sechsjährigen Kinder herangeführt.
- Es gilt aber zu beachten, dass in dieser Zeit das Kauen, Schlucken und selbstständige Essen erst noch erlernt werden muss und die Kinder entsprechende Unterstützung brauchen.
- Bei der Lebensmittelauswahl gibt es, bis auf wenige Ausnahmen, keine Einschränkungen.

Ausnahmen, die zu meiden oder nur in geringen Mengen zu verzehren sind, sind folgende:

- Honig kann Botulinumtoxine enthalten und soll für Speisen für unter einjährige Kinder nicht genutzt werden.
- Kuhmilch als Trinkmilch soll erst Ende des ersten Lebensjahres gegeben werden. Bei der Beikost in den Milch-Getreide-Breien kann sie hingegen eingesetzt werden.
- Blähende oder schwerverdauliche Lebensmittel wie Hülsenfrüchte (z.B. Bohnen) oder Gemüse (z.B. Zwiebeln) sollen schrittweise eingeführt werden.
- Scharfkantige oder harte Lebensmittel sind für Kleinkinder schwer zu kauen und können leicht verschluckt werden. Daher z. B. keine ganzen Nüsse anbieten.
- Fleisch muss leicht zu schneiden sein. Fleisch mit Knochen (zum Bsp. Chicken Wings) darf nicht angeboten werden.
- Fisch muss „praktisch grätenfrei“ sein.
- Zusätzlich werden Reis und harte Lebensmittel (z.B. roher Apfel und Möhren) für unter 2-Jährige ganz vermieden, ansonsten entsprechend des körperlichen Entwicklungsstandes (Kauvermögen).

5.2.2.7 Ausgabekonzept in den Kitas

Das Mittagessen ist ein wichtiger Bestandteil des pädagogischen Konzeptes in Kindertagesstätten. Das gemeinsame Mittagessen findet deshalb in Tischgemeinschaften statt. Die Kinder setzen sich an eingelegte Tische und erhalten die Speisen in Schüsseln auf die Tische. Hier schöpfen sie sich auf ihre Teller und essen so in einer familienähnlichen Situation.

Während der ganzen Essenszeit werden die Kinder von pädagogischem Personal begleitet.

5.2.2.8 Pädagogischer Happen

Es ist Teil des pädagogischen Konzeptes, dass die pädagogischen Kräfte am Tisch sitzen und eine kleine Portion der Speisen mitessen. Dies gilt insbesondere für die Ess-Situation mit Ü3-Kindern. Das Mittagessen mit U3-Kindern gestaltet sich etwas anders, da die Kinder viel Unterstützung beim Essen benötigen, so dass die pädagogischen Kräfte kaum Zeit haben gleichzeitig zu essen. Dieser sogenannte "Pädagogische Happen" ist keine vollwertige Mahlzeit und ersetzt nicht das Mittagessen für das pädagogische Personal. Der Bedarf für einen Pädagogischen Happen, soll nach Anzahl und Zusammensetzung der Gruppen festgelegt werden.

5.2.2.9 Sonderkost

Immer mehr Eltern geben bei der Anmeldung Ihrer Kinder an, dass diese unter einer Nahrungsmittel-Unverträglichkeit, einer Nahrungsmittel-Allergie oder unter einer Zöliakie leiden. Es stellt sich die Frage, welche Möglichkeiten es gibt, das Kind trotzdem am gemeinsamen Essen teilhaben zu lassen, ohne dass es sich ausgegrenzt fühlt oder das Angebot für diese Kinder schlechter ist.

Wenn Kinder eine Nahrungsmittel-Unverträglichkeit, z.B. auf Laktose, Gluten und Fruktose haben, muss mit den Eltern abgestimmt werden, ob ihre Kinder ein alternatives Gericht (Sonderkost) erhalten müssen, oder ob geringe Mengen der entsprechenden Nahrungsbestandteile, vertragen werden und so eine Teilnahme am gemeinsamen

Essen doch möglich ist. Für diese Nahrungsbestandteile sind bei der Bereitstellung der Mittagessen relativ gut Alternativen anzubieten.

Ein Angebot eines komplett glutenfreien Essens für Kinder mit einer Zöliakie, oder von Mittagessen für Kinder mit einer Nahrungsmittel-Allergie (z.B. gegen Kuhmilch, Hühnerei, Erdnuss, Haselnuss oder Soja) kann pauschal nicht zugesichert werden. Dies ist abhängig von der Art der Allergie, den Rahmenbedingungen in der Einrichtung, dem Speisenangebot des Essensanbieters und den Vorgaben in der jeweiligen Einrichtung zum Umgang mit „Allergie-Kinder“ insgesamt.

Grundsätzlich müssen Eltern bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit, bzw. Nahrungsmittelallergie Ihres Kindes, beim Träger der Betreuungseinrichtung, ein ärztliches Attest vorlegen.

5.2.3 Mittagessen für Grundschüler in der Schillerschule und Waldschule

Auf dem Speiseplan müssen an jedem Schultag **zwei verschiedene Menüs in zwei Menülinien** angeboten werden.

In den beiden Grundschulen wird aus den zwei Menüs ein Menü (= Hauptgericht plus Nachtisch) für alle Schüler ausgewählt. Die Auswahl des Menüs nimmt die verantwortliche hauswirtschaftliche Kraft oder die verantwortliche Betreuungskraft vor.

Aus folgenden Gründen soll in der Schillerschule und in der Waldschule für die Schüler pro Tag nur ein Menü und nicht mehrere Menüs zur Auswahl angeboten werden:

- Schüler lernen das zu probieren, was angeboten wird, es gibt weniger Diskussionen.
- Wenn alle Schüler das gleiche Mittagessen erhalten, dann wird durch die Gruppendynamik eher etwas Neues probiert.
- Durch die Tischgemeinschaft und einem Mittagessen, das die Schüler selbst aus Schüsseln schöpfen, entsteht eine familiäre Situation wie zu Hause.
- Der organisatorische Aufwand in der Mensa ist geringer (Bestellung, Zuordnung, Verwechslungen)
- In der Mittagspause müssen über 300 Schüler in drei Schichten abgewickelt werden. Dies ist zeitlich mit einem Menü leichter zu bewältigen, als mit zwei Menüs.

Ein **Menü** besteht aus einem Hauptgericht, einem Nachtisch und einem Glas Wasser.

Ein **Hauptgericht** besteht aus einer Hauptkomponente (zum Beispiel Fleisch oder Fisch oder einer vegetarischen Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- und Gemüsekomponente. Die Gemüsekomponente muss mindestens 2 x wöchentlich als Rohkost oder Salat angeboten werden.

Innerhalb von 5 Verpflegungstagen pro Woche (Mo bis Fr) muss folgende Art und Anzahl an Gerichten angeboten werden:

5.2.3.1 Menülinie I

- 2 x ein Fleischgericht
- 1 x ein Fischgericht
- 2 x ein vegetarisches Gericht

Aufgrund von Ferienzeiten o.ä. können in einzelnen Wochen weniger als 5 Verpflegungstage anfallen und die darauffolgende Woche beinhaltet wieder 5 Verpflegungstage. Ist dies der Fall, gelten folgende Regelungen:

Bei 4 Verpflegungstagen pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht
- 1 x ein Fischgericht
- 2 x ein vegetarisches Gericht

Bei 3 Verpflegungstagen pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht
- 1 x ein Fischgericht
- 1 x ein vegetarisches Gericht

Bei 2 Verpflegungstagen pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht
- 1 x ein vegetarisches Gericht

Bei 1 Verpflegungstag pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht

5.2.3.2 Menülinie II

5 x ein vegetarisches Gericht

In Menülinie II muss bei insgesamt 5 Verpflegungstagen pro Woche 5 x ein ovo-lacto-vegetarisches* Gericht angeboten werden.

Die Bezeichnung „vegetarisches Gericht“ bzw. „vegetarische Gerichte“ wird in der Regel auch in den Speiseplänen, als Kurzform für ein „ovo-lacto-vegetarisches Gericht“ verwendet.

**Unter einem ovo-lacto-vegetarischen Gericht wird ein Gericht verstanden, das neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt werden, die von lebenden Tieren stammen, z.B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus.*

Definition: Quelle= DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018)

5.2.3.3 Zusätzliche Anforderung für Schüler die rein vegetarisch ernährt werden sollen:

Wenn das ausgewählte Menü ein Fleisch- oder Fischgericht ist, dann gibt es für Vegetarier eine Ersatzkomponente für die Fleisch- oder Fischkomponente (kein komplett anderes Gericht), z.B. anstelle einer Rinderfrikadelle eine Gemüsefrikadelle.

5.2.3.4 Zusätzliche Anforderung, wenn das Fleischgericht Schweinefleisch enthält

Wenn die Fleischkomponente aus Schweinefleisch besteht, dann muss es dafür eine Fleisch-Ersatzkomponente geben (z.B. Schweinschnitzel und Putenschnitzel, Wiener Würstchen oder Putenwürstchen).

5.2.3.5 *Ausgabekonzept in den Grundschulen*

Seit vielen Jahren ist in der Schillerschule und in der Waldschule das Mittagessen ein wichtiger Bestandteil des pädagogischen Konzeptes und Teil des Schulkonzeptes. Das gemeinsame Mittagessen findet deshalb in Tischgemeinschaften statt. Die Kinder setzen sich an eindeckte Tische und erhalten die Speisen in Schüsseln auf die Tische. Hier schöpfen sie sich auf ihre Teller und essen so in einer familienähnlichen Situation. Während der ganzen Essenszeit werden die Kinder von städtischem Betreuungspersonal begleitet.

Das Konzept „Schüsselsystem“ erfordert bislang, dass alle Kinder das gleiche Menü erhalten, da keine Vorbestellung oder Auswahl der Mittagessen durch Eltern erfolgt.

Option Auswahl aus zwei Menüs:

Sollte zukünftig der Wunsch bestehen, dass die Eltern bzw. Kinder sich das Mittagessen aus zwei Menüs auswählen können und das Konzept „Tischgemeinschaft“ beibehalten werden soll, ist dies grundsätzlich umsetzbar. Voraussetzung wäre dafür allerdings ein internetbasiertes Bestell- und Abrechnungssystem, in dem die Essen elektronisch vorbestellt werden. Die Zuteilung der Schüler, die Menü I oder II haben, müsste dann über das Betreuungspersonal erfolgen. Sie weisen die Schüler an den jeweiligen Tisch zu, an welchem das bestellte Menü gereicht wird.

5.2.4 *Mittagessen für die Werkrealschüler in der Waldschule (Sekundarstufe)*

Die Werkrealschüler der Waldschule erhalten zum Mittagessen das gleiche Menü, das für die Grundschüler ausgewählt wird.

5.2.4.1 *Erweitertes Angebot zum Mittagessen in der Waldschule für die Werkrealschüler*

Bedingt durch räumliche und organisatorische Rahmenbedingungen, werden in der Mensa auf dem Campus der Waldschule sowohl für die Primarschüler, als auch für die Sekundarschüler, ein Menü angeboten. Für die Sekundarschüler ist dieses beschränkte Angebot nicht immer attraktiv genug, um sie für das Mensa-Essen zu gewinnen. Sie wünschen sich, ein zusätzliches Angebot zu dem Menü. Diesem Bedarf soll zukünftig Rechnung getragen werden.

Mit dem Neubau der Mensa auf dem Campus der Waldschule soll zukünftig zu dem einen Menü, mindestens ein weiteres Gericht für die Schüler der Werkrealschule (Schüler der Sekundarstufe) angeboten werden. Dieses Gericht, in diesem Verpflegungskonzept als „**Tellergericht**“ bezeichnet, soll ein täglich wechselndes Hauptgericht sein, das als trendiges, jugendgerechtes Gericht die Wünsche der älteren Schüler abbildet.

5.2.4.2 *Ausgabekonzept für die Werkrealschüler*

Die Werkrealschüler holen das Menü oder das Tellergericht selbst an der Ausgabetheke ab (Tablettsystem).

5.2.5 Mittagessen für die Schüler im Schulzentrum (Sekundarstufe)

Auf dem Speiseplan müssen an jedem Tag an dem Mittagessen angeboten wird, **mindestens zwei verschiedene Menüs in zwei Menülinien** angeboten werden. Die Zusammenstellung dieser beiden Menüs soll sich an den Qualitätsstandards der DGE orientieren und somit ein Angebot an gesundheitsförderlicher, ausgewogener Kost sicherstellen.

5.2.5.1 Menülinie I

2 x ein Fleischgericht
1 x ein Fischgericht
2 x ein vegetarisches Gericht

Aufgrund von Ferienzeiten o.ä. können in einzelnen Wochen weniger als 5 Verpflegungstage anfallen und die darauffolgende Woche beinhaltet wieder 5 Verpflegungstage. Ist dies der Fall, gelten folgende Regelungen:

Bei 4 Verpflegungstagen pro Woche:

1 x ein Fleischgericht
1 x ein Fischgericht
2 x ein vegetarisches Gericht

Bei 3 Verpflegungstagen pro Woche:

1 x ein Fleischgericht
1 x ein Fischgericht
1 x ein vegetarisches Gericht

Bei 2 Verpflegungstagen pro Woche:

1 x ein Fleischgericht
1 x ein vegetarisches Gericht

Bei 1 Verpflegungstag pro Woche:

1 x ein Fleischgericht

5.2.5.2 Menülinie II

5 x ein vegetarisches Gericht

Auf dem Speiseplan müssen die Menüs gekennzeichnet werden, die der Essensteilnehmer wählen muss, damit er sich nach den Empfehlungen der Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen ernährt.

5.2.5.3 Erweitertes Angebot zum Mittagessen im Schulzentrum

Ergänzend zu den beiden Menüs gibt es in der Mensa im Schulzentrum weitere Speiseangebote, wie z.B. Nudelgerichte in verschiedenen Varianten und eine Salatbar. Diese Gerichte können spontan, also ohne Vorbestellung, gekauft werden.

Zusätzlich zur Mensa und zur Cafeteria, gibt es den sogenannten „Container“ auf dem Schulhof des Schulzentrums. In diesem Verkaufsstand werden warme Snacks, wie z.B. Hamburger, Chicken Nuggets, Pizza oder Pommes, als „To-Go“- Speisen verkauft. Dieses Angebot wurde geschaffen, damit Schüler in der Mittagspause auf dem Schulgelände bleiben und nicht in die Stadt gehen, um dort die gewünschten „Trendgerichte“ oder Snacks zu essen. Dieses breite Speisenangebot im Schulzentrum soll auch zukünftig beibehalten werden. Es wird sowohl von den Schulleitungen, als auch von vielen Eltern und Schülern gewünscht.

Pasta-Gericht

Das Pasta-Gericht ist ein Tellergericht mit Nudeln mit einer vegetarischen oder fleischhaltigen Soße. Es werden verschiedene Pasta-Sorten und Soßen im Wechsel angeboten.

Salatteller

Der Salatteller muss aus mindestens 3 verschiedenen Salate zusammengestellt sein, davon mindestens zwei Rohkostsalate (zum Beispiel aus Karotten, Kraut, Gurken, Paprika) und mindestens einem Blattsalat.

Der Salat muss mit einem Topping (z. B. im Wechsel Ei, Käse, Schinken, Oliven oder Saaten) ergänzt werden.

Es stehen mindestens 2 verschiedene Dressings zur Auswahl, davon mindestens ein klares Dressing (laktosefrei).

5.2.5.4 Ausgabekonzept im Schulzentrum

In der Mensa im Schulzentrum holen sich die Schüler das Essen selbst an der Speisenausgabe mit dem sogenannten Tablettssystem. Sie können spontan, also ohne Vorbestellung ein Gericht auswählen.

Weiterhin gibt es eine Salatbar. Hier können sich die Schüler selbst bedienen.

5.3 Portionsgrößen

Die Bedarfe und damit Portionsgrößen sind in jeder Altersgruppe sehr unterschiedlich. Dies ist bei der Auswahl der Speisen und Festlegung der Mengen zu berücksichtigen.

Mindestanforderungen für die verzehrfertigen Portionsgrößen

Menü-Komponente oder Gericht	Altersgruppe Kita 1 bis 3 Jahre U3-Kinder	Altersgruppe Kita 3 bis 6 Jahre Ü3-Kinder	Altersgruppe Grundschul Kinder 6 bis 10 Jahre Primarstufe	Altersgruppe Schulkinder 10 bis 18 Jahre Sekundarstufe
Suppe	120 ml	150 ml	200 ml	250 ml
Suppeneinlage	20 g	30 g	50 g	80 g
Auflauf	200 g	230 g	280 g	330 g
Süßspeise	200 g	230 g	280 g	330 g
Hauptkomponente				
Fleisch- /Wurstkomponente	50 g	70 g	80 g	100 g
Fisch	50 g	70 g	80 g	100 g
Vegetarische Hauptkomponente (z.B. Bratling)	80 g	100 g	120 g	150 g
Soße zur Beilage	50 ml	60 ml	80 ml	100 ml
Nudelgerichte	210 g	250 g	300 g	330 g
Stärkehaltige Beilage gekocht				
Kartoffeln ganz	80 g	100 g	150 g	200 g
Teigwaren	100 g	120 g	150 g	200 g
Reis	80 g	100 g	130 g	150 g
Kartoffelpüree	100 g	120 g	150 g	200 g
Gemüsebeilage	80 g	100 g	120 g	150 g
Rohkost				
Salat als Beilage gemischt	40 g	50 g	70 g	100 g
Blattsalate	20 g	30 g	40 g	60 g
Rohkost (Gemüsesticks)	60 g	80 g	100 g	130 g
Dressing	30 ml	40 ml	60 ml	80 ml
Nachtisch				
Frisches Obst in Gramm	60 g	80 g	100 g	120 g
Obstsalat	50 g	70 g	100 g	130 g
Milchspeise	60 g	80 g	100 g	150 g

5.4 Verpflegung am Nachmittag

5.4.1 Nachmittagssnack in Kindertageseinrichtungen

Alle Kinder die am Mittagessen teilnehmen, erhalten am Nachmittag einen Snack. Dieser Snack ist in der Essenspauschale einberechnet.

Der Nachmittagssnack soll im Gesamtzusammenhang mit allen Mahlzeiten am Tag stehen und so eine ausgewogene Tagesverpflegung ergeben. Wurde zu, Beispiel zum Mittagessen eine Süßspeise angeboten, soll zum Imbiss kein Gebäck oder Kuchen gereicht werden.

Folgende Lebensmittel eignen sich für den Nachmittagssnack:

- frisch aufgeschnittenes, saisonales Obst und/oder Gemüse (möglichst täglich)
- kleine belegte Brote mit Frischkäse, Butter, Wurst oder Käse
- Vollkornkekse, Vollkornzwieback oder Knäckebrot
- evtl. Milch und Milchprodukte, je nachdem, was zum Mittagessen angeboten wurde. Diese sollten möglichst ungesüßt und nicht aromatisiert sein.
- selten: Gebäck und Kuchen und Cornflakes

5.4.2 Obst und Gemüse aus dem EU-Schulprogramm



Quelle:

<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/eu-schulprogramm/>

Mit dem EU-Schulprogramm können die Kindertageseinrichtungen und auch Schulen kostenloses Obst, Gemüse oder Milch von regionalen Lieferantinnen und Lieferanten erhalten.

Das EU-Schulprogramm läuft seit 2017 und wurde von den Programmen „Schulmilch und Schulobst“ abgelöst. Jede Einrichtung die an dem Programm teilnehmen will, muss sich jährlich dafür neu anmelden und sich selbst um Lieferanten bemühen.

5.5 Getränkeangebot

Ausreichendes Trinken gehört zu einer vollwertigen Ernährung. Daher sollen die Kinder und Schüler die Möglichkeit haben, ausreichend zu trinken. Das ideale Getränk ist Wasser, egal ob Trinkwasser aus der Leitung oder Mineralwasser. Grundsätzlich ist Leitungswasser in Deutschland durch hohe Qualitätskontrollen sehr sauber und kann bedenkenlos getrunken werden.

In allen Einrichtungen muss mindestens Wasser oder Mineralwasser verfügbar sein. Die Bereitstellung des Wassers in den Bedarfsstellen ist abhängig von den räumlichen und technischen Gegebenheiten und kann variieren (z.B. abgefüllt in Karaffen oder Gläsern oder über Trinkbrunnen oder aus Flaschen).

Zu den beiden Menüs wird ein Glas Wasser angeboten werden.

In den Kitas wird in der Regel zusätzlich Tee angeboten. Im Schulzentrum werden über die Cafeteria weitere Getränke verkauft, z.B. verschiedene Saftschorlen. Alkoholische oder koffeinhaltige Kaltgetränke oder Energy-Drinks dürfen nicht verkauft werden.

5.6 Übersicht Verpflegungsangebot in den Bedarfsstellen

	Kitas (U3- und Ü3- Kinder)	Schillerschule	Campus Waldschule	Schulzentrum
Frühstück	In der Regel eigenes Vesper von Zuhause, 4 Kitas bieten ein Frühstück an	Nein	Nein	Nein
Mittagessen	<p><u>1 Menülinie pro Woche:</u></p> <p>1 x Fleisch 1 x Fisch 3 x vegetarisch</p> <p>(Auswahl nach DGE)</p> <p>plus vegetarische oder schweinfleischfreie Austauschkomponente</p>	<p><u>1 Menü für alle ausgewählt aus:</u></p> <p><u>2 Menülinien</u> Menülinie 1: 2 x Fleisch 1 x Fisch 2 x vegetarisch Menülinie 2: 5 x vegetarisch</p> <p>plus vegetarische oder schweinfleischfreie Austauschkomponente</p> <p><i>Kennzeichnung DGE-Auswahl</i></p>	<p><u>1 Menü für alle ausgewählt aus:</u></p> <p><u>2 Menülinien</u> Menülinie 1: 2 x Fleisch 1 x Fisch 2 x vegetarisch Menülinie 2: 5 x vegetarisch</p> <p>plus vegetarische oder schweinfleischfreie Austauschkomponente</p> <p><i>Kennzeichnung DGE-Auswahl</i></p> <p><u>Plus:</u> Tellergericht für Sekundarstufe</p>	<p><u>2 Menülinien:</u></p> <p>Menülinie 1: 2 x Fleisch 1 x Fisch 2 x vegetarisch</p> <p>Menülinie 2: 5 x vegetarisch</p> <p><i>Kennzeichnung DGE-Auswahl</i></p> <p><u>Plus:</u> Nudelgerichte Salatangebot Warme Snacks</p>
Zwischen- Verpflegung / Pausen- verkauf	Obst und Rohkost (EU-Schulprogramm oder Eltern)	Ja	Ja	Ja
Getränke	Ja Leitungswasser/ Mineralwasser/ Tee	Ja Leitungswasser/ Mineralwasser	Ja Leitungswasser/ Mineralwasser	Ja Leitungswasser/ Mineralwasser

6 Speisenplanung

6.1 Allgemeine Anforderungen

- Der Speiseplan wird abwechslungsreich und übersichtlich gestaltet.
- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen (Gerichte wiederholen sich frühestens nach 4 Wochen).
- Die Speisen werden eindeutig bezeichnet. Nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.
- Bei Hauptgerichten mit einer Fleischkomponente werden die Fleischarten Schwein, Rind und Geflügel in einem bestimmten Wechsel angeboten. Die Tierart ist auf dem Speiseplan deutlich zu benennen.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten werden berücksichtigt.
- Der Speiseplan wird saisonal angepasst.
- Der Speiseplan wird innerhalb der Woche variabel gestaltet, um den Kindern und Schülern, die nur an bestimmten Wochentagen essen, ein abwechslungsreiches Angebot zu ermöglichen.

6.2 Lebensmittelhäufigkeiten in 20 Verpflegungstagen

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage) nach den DGE-Standards

Im Rahmen der Speisenplanung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen angeboten werden. Für die Speisenplanung in der Kita- und Schulverpflegung werden vier Wochen mit 20 Verpflegungstagen zugrunde gelegt, auf die sich die Anforderungen an den Einsatz bestimmter Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen beziehen. Dabei sind die Kriterien so festgelegt, dass ein abwechslungsreiches Speisenangebot ermöglicht wird.

Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen, die täglich zur Mittagsmahlzeit zählen, sind mit der Häufigkeit „20 x“ gekennzeichnet. Darüber hinaus werden Minimal- und Maximalforderungen formuliert. Vollkornprodukte sollen beispielsweise mindestens „4 x“ in 20 Verpflegungstagen auf dem Speiseplan stehen. Selbstverständlich dürfen sie auch häufiger angeboten werden. Maximalforderungen werden für den Einsatz von Fleisch und Wurst sowie Kartoffelerzeugnissen definiert – diese Häufigkeiten sind nicht zu überschreiten. Für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot in Kitas und Schulen werden die Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln beachtet.

7 Verpflegungsqualität

7.1 Anforderungen nach dem Qualitätsstandard der DGE

- Abwechslungsreiches, gesundheitsförderliches und altersgerechtes Speisenangebot
- Festlegung der Lebensmittelhäufigkeiten in 4 Wochen-Speiseplänen
- Fleisch unterschiedlicher Tierarten
- Fettarme Zubereitung
- Salz, Zucker werden sparsam eingesetzt
- Keine Produkte mit Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen, Süßstoffen oder Zuckeralkoholen
- Keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen enthalten sind

7.2 Saisonale Lebensmittelauswahl

Der Einkauf von Obst und Gemüse in der jeweiligen Saison leistet einen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Um hier konkret zu werden, wird ein Mindestanteil an saisonalen Lebensmitteln eingefordert – siehe auch Ziff. 10.

Mindestens 30 % des monetären Warenanteils bezogen auf die Warengruppe Gemüse (als Rohkost/Gemüsesticks) und Obst innerhalb von 20 Verpflegungstagen müssen frisch und saisonal angeboten werden.

Im Winter dürfen dazu auch eingelagerte Karotten oder Äpfel eingerechnet werden.

Grundlage der Auswahl dieser saisonalen Produkte ist der jeweils aktuelle Saisonkalender der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

(Link zum Saisonkalender: <https://www.bzfe.de/inhalt/saisonkalender-467.html> - Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE).

7.3 Fair Trade Produkte

Die Stadt Walldorf unterstützt gemäß Gemeinderatsbeschluss die nachhaltige Beschaffung von Gütern, Dienstleistungen und Lebensmittel. Dies sind bei Lebensmittel in der Regel Waren aus Asien, Afrika und Lateinamerika, die aus fairem Handel erhältlich sind, wie zum Beispiel Kakao, Tee, Südfrüchte, Fruchtsäfte, Bananen, Zucker, Reis, Orangen oder Gewürze.

In der Mensa im Schulzentrum muss der Betreiber mindestens 2 der vorgenannten Produkte aus fairem Handel anbieten.

7.4 Bio-Lebensmittel

Mindestens 20% aller Speisekomponenten in einem 4-Wochenspeiseplan (20 Verpflegungstage) müssen bei Menü I und II in Bio-Qualität eingesetzt werden. Dieser Anteil kann täglich über alle Speisekomponenten verteilt sein oder auch als ein kompletter Bio-Tag innerhalb einer Woche (1 Tag von 5 Tagen = 20%) abgebildet werden. Soll perspektivisch der Bio-Anteil in den beiden Menüs erhöht werden, muss auf Basis der aktuellen Marktsituation (Preise, Verfügbarkeit) im Rahmen einer anstehenden Ausschreibung der Verpflegungsleistungen entsprechend beraten und entschieden werden.

Die Qualität der Bio-Produkte muss mindestens den Anforderungen aus der EU-Öko-Basisverordnung VO (EG) Nr. 2018/848 vom 30. Mai 2018 entsprechen.

Die Bio-Speisen müssen auf dem Speiseplan deklariert werden.

8 Qualitätsmanagementkonzept

8.1 Zuständiges Gremium – Arbeitskreis Kita- und Schulverpflegung

Essen ist ein hochsensibles Thema, insbesondere wenn die Kleinsten außerhalb der Familie versorgt werden. Viele Personen sind in verschiedenster Weise in die Organisation und Bereitstellung des Essens involviert.

Der Gemeinderat beschließt das Verpflegungskonzept verantwortet das Verpflegungskonzept der Gemarkung Walldorf, das u.a. die angestrebte Verpflegungsqualität und Verpflegungsorganisation beschreibt.

Das Verpflegungskonzept wird nicht nur als Pflichtaufgabe gesehen, sondern als praxisorientierte Strategie, die neue Entwicklungen für alle beteiligten Akteure bereithält und bedarfsgerecht weiterentwickelt wird.

Der Gemeinderat, bzw. der Arbeitskreis, wird regelmäßig über den Qualitätsentwicklungsprozess informiert. Insbesondere im Rahmen einer anstehenden Ausschreibung soll evaluiert werden, ob sich die Rahmenbedingungen verändert, wie sich die Essenszahlen im Vergleich zur vorherigen Ausschreibung entwickelt haben oder welche anderen Parameter hinzugekommen sind.

8.2 Qualitätssicherung in den Bedarfsstellen

Um eine kontinuierliche Qualität der Speisen dauerhaft zu gewährleisten, arbeiten die zuständigen Personen bei den Trägern, in den Bedarfsstellen, sowie die Speisenanbieter vertrauensvoll und partnerschaftlich eng zusammen. Dazu werden regelmäßige Rücksprachen mit festen Ansprechpartnern durchgeführt. Qualitätssicherungsgespräche der Speisenanbieter mit den Trägern finden halbjährlich oder aus konkretem Anlass statt.

Für die Qualitätskontrolle der Lebensmittel sind die zuständigen hauswirtschaftlichen Fachkräfte, bzw. die Leitungen in den Kitas und Schulen verantwortlich. In Mensen, welche in Fremdregie betrieben werden, fällt die Qualitätskontrolle in deren Verantwortungsbereich.

9 Nachhaltigkeitsaspekte in der Kita- und Schulverpflegung

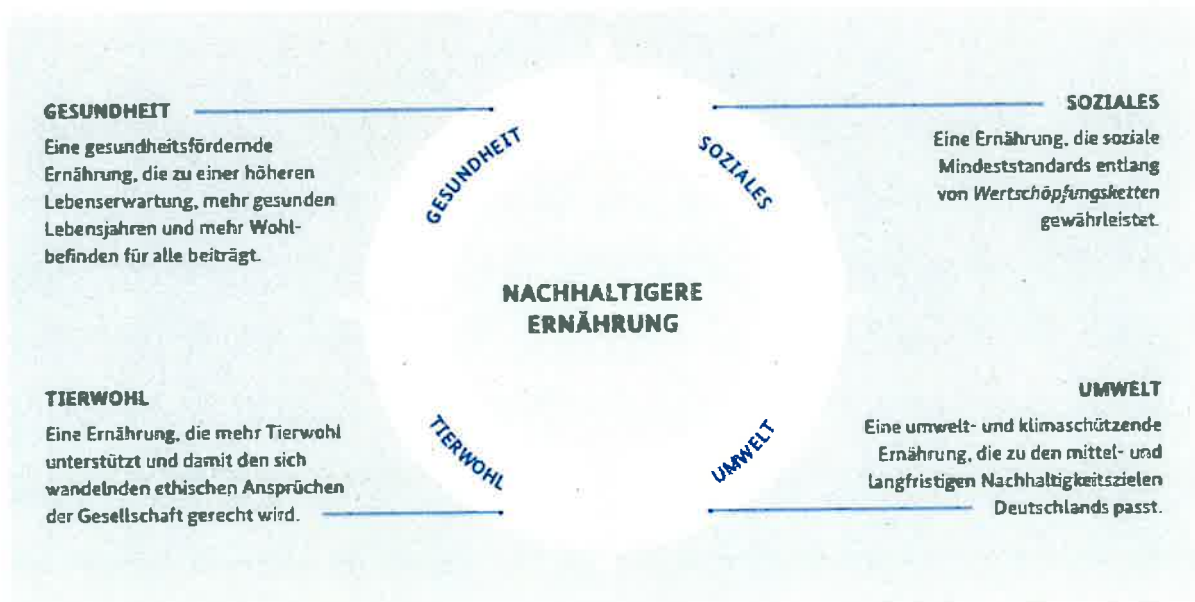
9.1 Leitsätze einer nachhaltigen Ernährung

Die sieben Leitsätze einer nachhaltigen Ernährung nach Karl von Koerber bieten eine Orientierung sowohl für private Haushalte als auch für Anbieter von Außer-Haus-Verpflegung und finden insbesondere in den **DGE-Standards** Anwendung.

Eine Orientierung bieten die Leitsätze einer nachhaltigen Ernährung von Karl von Koerber (nach v. Koerber et. al. 2012). Aufzählung absteigend nach ihrem Einsparpotential an Umweltbelastungen:

1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
3. Regionale und saisonale Erzeugnisse
4. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
5. Fair gehandelte Lebensmittel
6. Ressourcenschonendes Haushalten
7. Genussvolle und bekömmliche Speisen

9.2 Ziele einer nachhaltigeren Ernährung (DGE)



9.2.1 Umwelt

- Festlegung der Häufigkeit von Lebensmitteln innerhalb von 20 Verpflegungstagen
- Festlegung der Häufigkeit von Fleischspeisen
- Festlegung eines Mindest-Bio-Anteils über alle Speisekomponenten
- Festlegung eines Mindest-Anteils an saisonalen Produkten
- Vorgaben zur Vermeidung von Verpackungsmüll
- Vorgabe, dass die Verpackungen recyclebar oder kompostierbar sind
- Vorgabe, dass – wo möglich - Mehrwegbehältnisse eingesetzt werden

- Vorgabe, dass Großgebilde statt Einzelverpackungen zum Einsatz kommen (z.B. statt einzelne Joghurtbecher anzubieten, wird aus Großgebilden in Dessertschalen portioniert)
- Monitoring Speisereste
- Großküchengeräte mit Einsparpotential bei Wasser und Energie

9.2.2 Tierwohl

Anforderung an die Einhaltung sämtlicher gesetzlicher Vorgaben des Lebensmittelrechts (Richtlinie 98/58/EG des Rates) In der EU gelten einige der weltweit höchsten Tierschutzstandards.

9.2.3 Gesundheit

- Mindestanforderungen an die ernährungsphysiologische Zusammensetzung von Speisen
- Festlegung der Häufigkeit von Lebensmitteln innerhalb von 20 Verpflegungstagen

9.2.4 Soziales

- Einhaltung Mindestlohn
- Einhaltung von Sanktionsvorgaben des Bundes

10 Zusammenfassung

Dieses Verpflegungskonzept beschreibt die aktuelle Verpflegungssituation in der Gemarkung Walldorf, zeigt Verpflegungslösungen auf und bietet Optimierungsvorschläge für die Zukunft an.

In Einrichtungen in denen sich das Bewirtschaftungs- und Produktionskonzept bewährt hat, wird dieses beibehalten. Dies trifft insbesondere für die Kindertagesstätten und der Mensa im Schulzentrum zu. In den Grundschulen Schillerschule und Waldschule steigt der Bedarf konstant an. Um hier eine gleich hohe Qualität für alle Grundschüler anbieten zu können, soll in beiden Schulen zukünftig ein temperaturentkoppeltes System zum Einsatz kommen.

Mindestanforderungen an die Speisenauswahl und Speisenqualität sind für die Kinder in den Kindertagesstätten und für die Schüler der Primar- und Sekundarstufen formuliert.

Die vom Gremium beschlossenen Mindeststandards in diesem kommunalen Verpflegungskonzept, werden bei zukünftigen Ausschreibungen zur Essensversorgung in den Kitas und Schulen die Mindestanforderungen in der Leistungsbeschreibung definieren. Damit ist sichergestellt, dass allen Kindern und Jugendlichen in den Betreuungseinrichtungen und Schulen der Gemarkung Walldorf, ein gesundheitsförderliches und schmackhaftes Angebot zur Verfügung gestellt wird.

11 Anlagenverzeichnis

Anlage zu	Bezeichnung
3.1	Vergleich der Bewirtschaftungssysteme
4.2.5	Einteilung der Convenience-Produkte
4.2.6	Vergleich der Produktionssysteme