

Verpflegungskonzept

Gliederung:

1. Vorwort
2. Unsere Ziele
3. Ausgangslage
4. Speiseplangestaltung
5. Qualitätssicherung
6. Buchungsmodalitäten sowie Zahlungsverfahren
7. Kalkulationsgrundlage zur Verpflegungspauschale
8. Schlusswort

1. Vorwort

Leitgedanke: „Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“ (George Auguste Escoffier)

Wir investieren nicht nur in Bildung, sondern auch in eine gesunde Zukunft unserer Kinder!

Gute und gesunde Mahlzeiten in der Gemeinschaft sind nicht nur für ein gesundes Aufwachsen notwendig und wichtig, sondern auch eine soziale Komponente im täglichen Miteinander - sei es im Kindergarten oder in der Mittagsbetreuung - und es macht auch noch Spaß.

Bei der Erstellung des Konzeptes haben wir uns an den Bayerischen Leitlinien für die Kita- und Schulverpflegung orientiert, damit wir den Kindern eine ausgewogene und vollwertige Mahlzeit anbieten können.

„Essen pflegt Gemeinschaft, hat unwahrscheinlich wichtige soziale und zwischenmenschliche Bausteine. Die Gemeinde fördert und unterstützt das Konzept in vollen Zügen. Lernen für das Leben ist das eine, gut und gesund Essen von Kindesbeinen an, das andere“

Marco Heinickel 1. Bürgermeister

2. Unsere Ziele

Wir möchten:

- viele saisonale Erzeugnisse verwenden
- möglichst viele Produkte aus der Region verwenden, somit kurze Lieferwege (wenn möglich in Bio-Qualität)
- vornehmlich vegetarische Speisen zubereiten
- weitestgehend auf Convenienceprodukte verzichten
- hochwertige Produkte verarbeiten
- Vollkornprodukte verwenden
- möglichst kurze Warmhaltezeiten gestalten
- schonende Zubereitungsarten anwenden
- Speisenkomponenten bunt und abwechslungsreich zusammenstellen
- Nicht bekannte Lebensmittel kennen - und schmecken lernen
- Stressfreie Mittagszeit ermöglichen
- Übernahme von Verantwortung stärken
- Eine positive und harmonische Essensatmosphäre schaffen

Wir möchten allen Kindern gesunde, vielfältige und abwechslungsreiche Mahlzeiten anbieten.



3. Ausgangslage

In der Gemeinde Burglauer erhalten zwei Einrichtungen Mittagessen. Dies sind der Kindergarten, sowie die verlängerte Mittagsbetreuung im Rahmen der Grundschule. Der Kindergarten befindet sich im Ortskern der Gemeinde Burglauer. Die Mittagsbetreuung befindet sich auf dem Gelände des Schul- und Sportzentrums in unmittelbarer Nähe zur Rudi-Erhard-Halle. Der Gemeinde Burglauer ist ein gutes Speisenangebot für unsere Kinder von hoher Bedeutung und sehr wichtig. In der gemeindlichen Rudi-Erhard-Halle ist eine Gastroküche vorhanden. Zudem bieten die Räumlichkeiten die Möglichkeit, die Mahlzeiten vor Ort einzunehmen. Lieferanten vor Ort bzw. in der Region sind in größerer Auswahl vorhanden und werden entsprechend berücksichtigt. Ebenso wird eine Zusammenarbeit mit der Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld angestrebt.

4. Speiseplangestaltung - Was ist uns wichtig?

- Zusammensetzung der Mahlzeiten
 - Möglichst viele regionale Lieferanten miteinbeziehen
 - Saisonale Erzeugnisse verwenden
 - Hygiene und HACCP-Vorgaben beachten
 - Schonende und hochwertige Zubereitung der Speisen
 - Beachtung der Temperaturen bei der Auslieferung
 - Wo notwendig Kennzeichnung der Lebensmittel
 - Eine bunte und abwechslungsreiche Gestaltung der Speisen
 - Portionsgrößen beachten und Abfallmengen vermeiden
- Besondere Bedürfnisse unserer Kinder beachten
 - Religiöse Aspekte
 - Kulturelle Aspekte (nationale und internationale Gerichte)
 - Wir bieten an bestimmten Tagen laktosefreie Speisen an
- Aktionstage
 - Jahreszeitliche, kulturelle Speisen, wie beispielweise an Weihnachten
 - Projekte (z. B. Apfelernte)
 - „Sonntagsessen“, Aktionen
- Beteiligung der Kinder
 - Unterstützung bei der Ernte wie z. B. Äpfel oder Kartoffeln
 - Unterstützung bei der Zubereitung der Speisen
 - Unterstützung im Speisesaal wie Tisch decken bzw. abräumen
 - Es wird regelmäßige Kinderkonferenzen geben – hier haben die Kinder die Möglichkeit ihre Wünsche zu äußern. Die Küche steht im engen Austausch mit den Kindern. Auch die Einrichtungen sind bei diesen Konferenzen dabei.



5. Qualitätssicherung (auf neuesten Stand bleiben)

- Fortbildung des Küchenpersonals
- Fortbildung des pädagogischen Personals
- Unterstützung durch das Coaching Kitaverpflegung (Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Unterfranken)
- Enger Austausch zwischen Küchenpersonal und den Einrichtungen
- Ein Hygiene- sowie ein HACCP Konzept wurde ausgearbeitet
- In unserem Verpflegungskonzept sind unsere Maßstäbe verbindlich festgeschrieben

6. Buchungsmodalitäten sowie Zahlungsverfahren

Ab dem neuen Kindergarten bzw. Schuljahr im September 2025 kann das **Essen für die folgende Woche bis Montag 9 Uhr** ausgewählt werden. Eine verpflichtende Vereinbarung gibt es nicht mehr. Zunächst werden die Liste sowie der Speiseplan wöchentlich in der jeweiligen Einrichtung ausgehängt. Im Laufe des Jahres soll ggf. auf ein Modul in der KiKom-App umgestellt werden.

Das Zahlungsverfahren läuft über SEPA Lastschriftmandant und wird über den St. Vinzenz Verein Burglauer eingezogen und bearbeitet.

7. Kalkulationsgrundlage zur Verpflegungspauschale

Die Preise kalkulieren wir anhand der jährlichen Betriebskosten.

Unsere Betriebskosten für die Mittagsverpflegung setzen sich aus folgenden Posten zusammen:

- Personalkosten
- Wareneinsatz Lebensmittel, Reinigungsmittel
- Energiekosten
- Wartungskosten
- Transport zum Kindergarten

Ebenso haben wir uns hier an den Erfahrungswerten anderer Kindertageseinrichtungen im Landkreis und des Coachings zur gesunden Kitaverpflegung orientiert.

Umgang mit Fehlzeiten

In unserer Küche läuft der überwiegende Anteil der Kosten über das gesamte Jahr. Wie bei allen Arbeitnehmern wird z.B. das Gehalt des Küchen- und Reinigungspersonals ganzjährig bezahlt und auch unsere Kühlschränke, Gefrierschränke, Heizung können zu den Schließzeiten nicht abgestellt werden.

Sollte ein Kind krank sein und in der jeweiligen Einrichtung krankgemeldet werden, besteht die Verpflichtung, dass Essen für diesen Tag zu bezahlen. Es besteht die Möglichkeit, das Essen in der Einrichtung abzuholen. Bei mehreren entschuldigten Krankheitstagen am Stück kann das Essen ab dem zweiten Tag abbestellt bzw. weiterhin abgeholt werden.

8. Schlusswort

Das Verpflegungskonzept ist fester Bestandteil unseres pädagogischen Konzeptes. Wir fügen das Konzept an die bereits bestehenden pädagogischen Konzeptionen an und schreiben beides regelmäßig fort, ergänzen, ändern oder erweitern dies.

