



**Verpflegungskonzept
Qualifizierungsküche des BBW
im Bereich
der Kindertagesstätten und Schulen**

Stand: August 2024



1. Über uns – was uns bewegt

Unser Fokus: Gesundheit und Geschmack

Als Caterer haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, Kindern in KiTas und Schulen nahrhafte und leckere Mittagsmahlzeiten zu bieten. Dabei legen wir besonderen Wert auf Gesundheit und Geschmack unserer Gerichte. Wir sind davon überzeugt, dass eine gute Ernährung nicht nur ausgewogen und gesund, sondern auch lecker sein sollte und Freude und Genuss bereiten sollte.

Die Schnelllebigkeit unserer Zeit führt leider häufig dazu, dass wir in Bezug auf Ernährung den schnellen Weg wählen, um satt zu werden. Dabei geht der Aspekt der gesunden Ernährung oft verloren, was sich gerade für Kinder im Wachstum negativ auswirken kann. Viele Familien haben nicht mehr die Zeit, ausgewogen einzukaufen und frisch zu kochen. So laufen wir Gefahr, gerade auch für unsere Kinder, die Wichtigkeit einer gesunden und nahrhaften Ernährung aus dem Blick zu verlieren.

Wir bieten täglich ein Mittagessen, welches von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert ist. Die Kinder erhalten so eine gesunde und leckere Mahlzeit und werden an eine Vielfalt an Lebensmitteln herangeführt, die es bei ihnen zu Hause oft gar nicht mehr gibt. Dabei fließen mehrere Aspekte und Wichtigkeiten für uns in unsere Speiseplanerstellung mit ein:

➤ *Kulturelle Vielfalt und Tradition*

Wir berücksichtigen die kulturelle Vielfalt unserer Gesellschaft und integrieren traditionelle Gerichte aus verschiedenen Ländern in unser Angebot. Dadurch ermöglichen wir den Kindern, vertraute und neue Speisen zu entdecken und ihren kulinarischen Horizont zu erweitern. Dies fördert nicht nur die Wertschätzung unterschiedlicher Kulturen, sondern auch eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung.

➤ *DGE-Qualitätsstandards und Zertifizierung*

Die Angebote/ Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. als eine Menülinie zertifiziert.

➤ *Kinderfreundliche und abwechslungsreiche Mahlzeiten*

Wir bieten kindgerechte Mahlzeiten an, die sowohl bekannte als auch neue Gerichte und Lebensmittel in vielfältigen Formen und Zubereitungsarten umfassen. Unser Ziel ist es, den Kindern die Möglichkeit zu geben, verschiedene Geschmacksrichtungen und Texturen zu entdecken. Durch diese Vielfalt fördern wir nicht nur ihre Gesundheitsentwicklung, sondern helfen ihnen auch, gesunde Essensgewohnheiten zu entwickeln.

Wir wissen, wie wichtig es ist, dass gesunde und schmackhafte Mahlzeiten für alle zugänglich sind. Daher achten wir darauf, dass unser Essensservice preiswert bleibt, ohne Kompromisse bei der Qualität. Dank effizienter Prozesse und Planungen können wir kostengünstig Lösungen



anbieten, die sowohl den Bedürfnissen der Kinder als auch dem Budget der Einrichtungen gerecht werden.

Unsere Mission als Caterer ist es, Kinder mit leckeren, gesunden und abwechslungsreichen Mahlzeiten zu versorgen, die ihren Ernährungsbedürfnissen entsprechen und ihnen Freude bereiten. Dies stellen wir unter Berücksichtigung kultureller Vielfalt und Einhaltung der DGE-Standards sicher. Wir sind davon überzeugt, dass wir mit unserem Ernährungskonzept einen wichtigen Beitrag zur Gesundheit und zum Wohlbefinden der Kinder leisten, während wir gleichzeitig preiswertes Essen anbieten.

Nachfolgend werden einzelne Schritte, Abteilungen und deren Organisation dargestellt:

2. Speiseplan und Menülinien

Der Speiseplan wird von uns im 3-Monta-Takt erstellt. Dieser wird gemeinsam mit dem Mittagsbeirat und unter Berücksichtigung der Anregungen von Personal und Kindern abgestimmt. Der Mittagsbeirat besteht aus Vertretern der Einrichtungen, den Eltern und der Qualifizierungsküche. Der Speiseplan wird für alle Interessierten auf unserer Webseite regelmäßig zur Verfügung gestellt.

Der Speiseplan stellt immer zwei Menülinien vor: Während Menü 2 regelmäßig Fleisch und einmal wöchentlich Fisch beinhaltet, bietet Menü 1 eine vegetarische Option. Beim Fleisch setzen wir grundsätzlich Rind- und Geflügelfleisch ein, in seltenen Fällen auch Schwein. Beim Fisch wird nur MSC bzw. ASC-zertifizierter Fisch verwendet. Der Speiseplan weist alle Zutaten und Beilagen aus und kennzeichnet rechtskonform mögliche Allergene. Der tägliche Speiseplan kennzeichnet das Essen mit DGE-Logo. Das DGE-Logo bestätigt eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Die Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

Unsere Kundschaft kann bequem online über den Service von Mensa-Max ihre Bestellungen eine Woche im Voraus aufgeben. Für mögliche Abbestellungen haben wir ein System erstellt, das es den Einrichtungen und Eltern erleichtert, schnelle Abbestellungen vorzunehmen. Dieses System fordert die Zusammenarbeit aller Beteiligten und trägt zur Vermeidung unnötiger Lebensmittelverschwendung und Kosten bei.

3. Qualität in der Küche

Die Qualität unserer Gerichte liegt uns sehr am Herzen. Seit 15 Jahren sind wir DGE zertifiziert und folgen den auf aktuell wissenschaftlich basierenden Datenlage entwickelten DGE-Qualitätsstandards. Diese besagen, dass unsere Mittagsmahlzeiten alle Kriterien einer gesundheitsfördernden, nachhaltigen und optimalen Verpflegung erfüllen. Gekennzeichnet wird dies durch das DGE-Logo, dass wir aufgrund regelmäßiger Überprüfungen verwenden können.

Wir bieten verschiedene Komponenten in einer bestimmten Häufigkeit und Regelmäßigkeit an, wie beispielsweise Vollkornprodukte, Gemüse, Salat, Hülsenfrüchte, Obst und fettreichen Fisch (ausschließlich MSC- oder ASC-zertifiziert) sowie regelmäßige Milchprodukte, jodiertes



Salz und regionale und saisonale Produkte. Aufgrund klarer Rezepturen, Arbeitsanweisungen und Dokumentationen ist gewährleistet, dass alle Mitarbeitenden beim Einsatz von Fett, Zucker, Salz besonders sensibilisiert sind. Sie als Gast können das täglich beim Mittagessen schmecken.

Mit Stolz verweisen wir auf unsere Biozertifizierung. In unseren Speiseplänen bieten wir regelmäßig Bioprodukte wie Biomilch und Biohackfleisch an. Die Speisen, die diese Bio-Komponenten enthalten wie z.B. unser hausgemachter Milchreis, sind ebenfalls in unseren Speiseplänen gekennzeichnet. Die Verwendung von bestmöglichen Zutaten ist uns sehr wichtig.

4. Organisatorisches

Die Bestellung der Mittagsmahlzeiten erfolgt durch die Einrichtungen (Kindertagesstätten) oder die Eltern (Schulen) online über das Portal „Mensa-Max“ immer eine Woche im Voraus. So ist eine vorausschauende und passende Planung der Mittagsmahlzeiten möglich.

Die Gerichte werden täglich gekocht und zubereitet, so dass die Kinder immer Zugang zu frisch zubereiteten Mittagsmahlzeiten haben. Den Transport der Mahlzeiten zu den Einrichtungen übernehmen wir mittels Thermoport, die das Essen bis zum Verzehr warmhalten. Die Lieferpläne werden regelmäßig überarbeitet und notwendige Veränderungen (wie beispielsweise Baustellen, veränderte Zuwegungen) berücksichtigt, um Standzeiten so kurz wie möglich zu halten. Es ist stets unser Ziel, dass die bestmögliche Essensqualität bei unseren kleinen und großen Gästen ankommt. Wir liefern den Einrichtungen das Geschirr und erledigen den Abwasch. Die Entsorgung von Lebensmittelresten wird von uns übernommen.

Durch unser HAPPC-Konzept werden Qualität und Hygiene in allen Schritten unserer Produktion regelmäßig überprüft und deren Umsetzung gewährleistet. HACCP steht für Hazard Analysis Critical Control Points“ und beschreibt Maßnahmen, die Betriebe zu beachten haben, wenn sie Lebensmittel verarbeiten. Dazu zählt auch die Auflistung von Zutaten und die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffe. So wird ein hygienischer und gesunder Umgang mit Lebensmittel sichergestellt, der Intoleranzen, andere medizinische Rahmenbedingungen aber auch religiöse Bräuche berücksichtigt. Mögliche Alternativangebote von Mittagsmahlzeiten halten wir immer bereit, die bei der Essenbestellung bequem berücksichtigt werden können.

Hier sind wir auf ein offenes und zeitnahes Feedback unserer Kunden angewiesen, um schnell auf mögliche Wünsche und Erfordernisse eingehen zu können-

Die Einhaltung der Hygienemaßnahmen wird bei jeder DGE-Zertifizierung überprüft. Ebenso werden Produktionsstätten und Sozialräume sowie Produktionsabläufe, der Umgang mit Lebensmitteln, Arbeitsweisen und der Einsatz von Rezepturen überprüft. Diese Überprüfung findet ohne Voranmeldung in regelmäßigen Abständen durch dafür eigens eingesetzte Auditoren statt. So ist stets eine einwandfreie, hoch qualitative Produktion und Lieferung von gesunden Mittagsmahlzeiten gewährleistet.



5. Nähe zum Kunden

Der direkte Kontakt zu unseren Kunden ist uns sehr wichtig. Aus diesem Grund sind wir für unsere Kundinnen und Kunden nicht nur per E-Mail, sondern auch telefonisch von montags bis freitags erreichbar. So können Wünsche, Anregungen und Fragen auf dem „kurzen Weg“ schnell aufgenommen und bearbeitet werden.

Für eine gute Planung und Organisation der Essenbestellungen und pünktlichen Auslieferungen ist es notwendig, dass die Bestellungen eine Woche vorher bei uns eingehen. Dies hilft unter anderem, Kosten und Lebensmittelreste so niedrig wie möglich zu halten. Dennoch ist eine kurzfristige Abbestellung der Mahlzeiten aufgrund von Krankheiten oder unvorhersehbaren Ereignissen von Seiten der Einrichtungen oder der Eltern online bis um 8.00 Uhr desselben Tages möglich.

Ein regelmäßiges Feedback von den Einrichtungen ermöglicht eine reibungslose Produktion und Essenslieferung. So können Wünsche, Anregungen, Fragen und auch Kritik aufgenommen werden und in die Produktion und Auslieferung der täglichen Mahlzeiten einfließen. Wir arbeiten nach dem Motto: Wir hören und reagieren! Doch auch von unserer Seite gehen regelmäßige Informationen an die Einrichtungen und Eltern, um neue Rezepturen, Innovationen oder Veränderungen/Erleichterungen aktuell und zeitnah mitzuteilen.

Au diesem Grund finden regelmäßige Beiratstreffen statt, an denen Vertreter der Einrichtungen sowie Eltern teilnehmen. So können wir im direkten persönlichen Austausch über Neuigkeiten informieren, den nächsten Speiseplan für die kommenden drei Monate gemeinsam besprechen und Rückmeldungen aufnehmen. Ein Feedbackbogen wird zukünftig auch auf unserer Webseite zur Verfügung gestellt, um Rückmeldungen - unabhängig von den Beiratstreffen - zu ermöglichen.

Ein weiteres Highlight für unsere Kundschaft ist unser neues „KochMit-Mobil“. Mit dem „KochMit-Mobil“ besuchen wir die Einrichtungen und können mit den Kindern vor Ort gemeinsam Rezepte ausprobieren, das Kochen üben und über gesunde Lebensmittel informieren. Der direkte Kontakt mit den Kindern ermöglicht es unserem qualifizierten Fachpersonal, die Wünsche und Geschmäcker der Kinder aufzunehmen, die in unseren Speiseplanüberlegungen dann Berücksichtigung finden. Gleichzeitig ermöglicht das „KochMit-Mobil“ den Kindern ein Lernen durch Erleben. Die Kinder erhalten die Möglichkeit, Lebensmittel, Kochen und Essen mit allen Sinnen zu begreifen und das Thema „Gesunde und umweltfreundliche Ernährung“ praktisch und mit viel Spaß zu erfahren.

Stade im August 2024
Qualifizierungsküche Stade