

Welche Inhalte Ihr Verpflegungskonzept haben könnte...

- ✓ **Unsere Kita/Schule isst gesund – Warum uns eine gesunde Ernährung wichtig ist!**
- ✓ **Lebensmittelangebot in unserer Kita/Schule**
Verpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard
Regional, saisonal und nachhaltig
- ✓ **Mahlzeiten- und Getränkeangebot**
Frühstück als Buffet
Mittagessen vor Ort gekocht/geliefert von Firma XY
Zwischenmahlzeiten
- ✓ **Anforderungsprofil an die Küchenausstattung**
- ✓ **Anforderungsprofil an unsere Küchenkräfte/Personalsituation**
- ✓ **Anforderungsprofil an die Speisenherstellung/an den Verpflegungsdienstleister**
- ✓ **So sichern wir die Hygiene (Hygienekonzept gesondert)**
- ✓ **Umgang mit besonderen Anforderungen (Beispiele):**
Versorgung von Kindern unter einem Jahr
Versorgung von 1-3-jährigen Kindern
Versorgung von Kindern und Jugendlichen mit Allergien und Unverträglichkeiten
Versorgung von Kindern und Jugendlichen mit religiösen oder ethischen motivierten Kostformen
Versorgung von jugendlichen Schülern (Snacking)
- ✓ **Ernährungsbildung**
Tischregeln
Mahlzeitenrhythmus und essensfreie Zeiten
Essen lernen - Umgang mit den Kindern beim Essen
Wie wir schwierige Situationen meistern – Möglichkeiten und Grenzen
Abwechslung und Vielfalt – Neue Geschmackserlebnisse
Umgang mit Süßigkeiten
Mitsprache der Kinder/Jugendlichen
Einbindung der Kinder/Jugendlichen beim Zubereiten der Mahlzeiten
Ernährungspädagogische Aktionen und Projekte
- ✓ **Zusammenarbeit mit den Eltern**
Worüber wir Sie informieren
Wie wir uns Ihre Mithilfe wünschen
Verpflegungspauschale/Mahlzeitenpreise
Bestell- und Abrechnungsmodalitäten
- ✓ **Feste & Feiern**
Schul- und Sportfeste, Kindergeburtstage
Jahreszeitliche und religiöse Feste
- ✓ **Qualitätssicherung unseres Verpflegungsangebotes**
Ernährungsbeauftragte und Verpflegungsausschuss
Regelmäßiger Speisenplan-Check
Hygienekontrollen und Lebensmittelüberwachung
Elternveranstaltungen
Zufriedenheitsbefragungen
Teilnahme an Fortbildungen