

Steckbrief Essensversorgung der städtischen Kitas in Stuttgart

Unternehmensform

Stadt betreibt in Eigenregie das Kommissionier- und Servicezentrum für Essen (KSZ'E). Über eine Dienststelle (gegründet 2004) beim Jugendamt der Stadt (Essensversorgung, Hauswirtschaft und Fachdienst für Ernährung (FdE)) unter der Leitung von Gerd Danner (Küchenmeister und Fachwirt für Facility Management) wird die gesamte Versorgung der Tageseinrichtungen organisiert.

Anzahl Kitas in Trägerschaft

150 Tageseinrichtungen für Kinder (TE) mit täglich 7.500 betreuten Kindern im Alter von 0 – 12 Jahren

Anzahl Mitarbeiter*innen

Verwaltung: 3,5 Stellen (1 Leitungsstelle, 2 Fach- und 0,5 Sekretariatsstellen); Fachstellen sind mit drei Ökotrophologinnen und einer hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin besetzt.

KSZ'E: 26,96 Stellen (1 Leitungs- und 13 Fachstellen), 32 Personen

Aufbereitungsküchen und Eigenreinigung: 210,67 Stellen, 260 Personen

Springkräfte: 16,79 Stellen, 33 Personen

Verpflegungskonzept

- Die TE bestellen für Kinder und Mitarbeitende das Mittagessen direkt im KSZ'E.
- Die Organisation der Verpflegung (Speisen und Getränke) in den TE wird vom KSZ'E durchgeführt. Dies beinhaltet das Erfassen und Bündeln der Essensbestellungen, die Bestellung aller Lebensmittel und Speisen, das Regenerieren, Verfeinern und Anrichten des Mittagessens vor Ort, inklusive Spülen und Reinigen.
- Die Erstellung von Rezepturen und die Speisenplanung erfolgt zentral auf der Dienststelle und im KSZ'E nach den Vorgaben des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas. Für Kinder mit Allergien wird eine Sonderkost angeboten.
- Die Speisen werden nach den Rezepturen des Fachteams des Jugendamtes im Cook & Chill-Verfahren im Klinikum Stuttgart produziert.
- Die Speisen werden in den TE zeitgerecht regeneriert. Die größte Gruppe bilden Kinder zwischen 3 und 6 Jahren, die um 12 Uhr essen. Seit 2019 gibt es für U3-Kinder eine 3. Menülinie, ggf. Gläschenkost (Zeitpunkt Mittagessen 11 Uhr). Für die Hortkinder zwischen 6 und 12 Jahren, die um 13 Uhr essen, besteht die Anweisung an die Küchenkräfte, die Speisen später (just in time) zu regenerieren, ggf. stärker zu würzen oder schärfer anzubraten.
- Die Hälfte der TE organisiert das Frühstück selbst oder ergänzen das mitgebrachte Frühstück der Kinder.
- Das FdE berät Eltern und pädagogische Fachkräfte bei allen Fragen rund um die Verpflegung.

Ernährungsbildung

- Pädagogische Fachkräfte, die mit den Kindern essen, erhalten kostenlos einen pädagogischen Happen, der einem Fünftel einer Erwachsenenportion entspricht.
- Beim FdE angestellte Ökotrophologinnen und die hauswirtschaftliche Betriebsleiterin führen Ernährungsaktionen mit den Kindern in TE durch (Projekt Kita-Kinder entdecken Lebensmittel).
- Alle TE haben die Möglichkeit, am EU-Schulprogramm zur Förderung von frischer Milch, Obst und Gemüse teilzunehmen. 2021/2022 haben 95 TE diese Förderung beantragt und werden mit Obst und Gemüse beliefert. Zwei Drittel dieser TE erhalten außerdem aus diesem Programm Milch. Insgesamt profitieren davon 6.000 Kinder pro Woche. 75 % der Kosten werden über EU-Mittel finanziert, den Rest finanziert das Jugendamt aus seinem Lebensmittelbudget. Voraussetzung für eine Förderung ist die Begleitung des Programms mit entsprechenden pädagogischen Maßnahmen.

- 80 % der Einrichtungen führen mehrmals im Jahr (3 – 10 mal) Selbstkochtage durch.

Qualitätssicherung:

DGE-Zertifizierung

Zertifizierung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas (2022).

Fortbildungstage oder Workshops für pädagogische Fachkräfte, Hauswirtschaftskräfte oder Eltern u.a. zu diesen Themen:

- Workshops mit Pädagoginnen und Pädagogen und Eltern zum Inhalt des Speiseplans
- Qualitätsworkshops mit dem Klinikum zur Entwicklung neuer Produkte/Rezepturen
- Rückmeldesystem zur Beurteilung der Essensqualität
- Mittagessen: Verfeinern ist Pflicht
- Qualifizierung zum/zur Ernährungsexperten/Ernährungsexpertin in sieben Modulen
- Lecker, spannend und gesund: Frühstück
- Organisation und Arbeitsabläufe in Aufbereitungsküchen
- Mit Kindern Kochen – Ideen, Tipps und gute Laune
- Gesunde Ernährung für Kinder
- Inhouse-Seminare zur gesetzlich vorgeschriebenen Lebensmittelhygieneschulung und Schulung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Inhouse-Seminare zum Essen in der Kita, Essen im Schülerhaus