

Steckbrief zur Kita- und Schulverpflegung in Steinheim an der Murr

<p>Bewirtschaftungsform</p>	<p>„Bewirtschaftung einer Mensa in Fremdregie – Kita- und Schulverpflegung aus einer Hand.“ Neubau einer zentralen Großküche, die die städtischen Bedarfsstellen beliefert.</p> <p>Die Mensa ist an externen Bewirtschafter verpachtet. In den Bedarfsstellen ist städtisches Personal für Essensausgabe und Nachbereitung angestellt. Für die Abrechnung besteht ein direktes Vertragsverhältnis zwischen Bewirtschafter und Eltern über eine Dienstleistungskonzession.</p>
<p>Anzahl Einrichtungen in Trägerschaft</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 3 Grundschulen • 1 Gemeinschaftsschule • 1 Realschule • davon 4 Schulen im Ganztagesbetrieb • alle Schulen nehmen an der Mittagsverpflegung teil • 7 Kindergärten/Kinderhäuser
<p>Ausgangssituation</p>	<p>Analyse der IST-Situation</p> <p>Die Einrichtungen wurden von fünf verschiedenen Speiseanbietern beliefert.</p> <ul style="list-style-type: none"> • unterschiedliches Preisniveau bei unterschiedlicher Qualität • unterschiedliche Ansprechpartner • Verfahrensabläufe verschieden von der Bestellung bis zur Ausgabe und Abrechnung • hoher Verwaltungs- und Personalaufwand
<p>Qualitätsoffensive</p>	<p>Festlegungen der Ziele/Soll Situation</p> <ul style="list-style-type: none"> • alles aus einer Hand • gleicher Preis bei gleicher Leistung und Qualität • einheitliche Verfahrensabläufe (von der Bestellung bis zur Ausgabe) • nur noch ein Ansprechpartner • Verpflegungssystem einheitlich festlegen • Synergien bilden: Ersparnis Personal, Kostenersparnis, Aufgabenreduktion, mehr Zufriedenheit

	<p>Erarbeiten einer Konzeption unter Beteiligung aller Akteure und externer Expertise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erstellung Verpflegungskonzept • Klärung und Abwicklung Ausschreibungsverfahren/Verfahrensart • Bewertung und Vergleich verschiedener Systeme und Konzepte • Bewirtschaftungs- und Produktionssystem • Bestell- und Abrechnungsverfahren • Pachtvertrag und Dienstleistungskonzession
<p>Qualitätssicherung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pro Schuljahr/Kindergartenjahr eine „Runde-Tisch-Veranstaltung“ mit allen relevanten Akteuren (Schulleitungen, Kindergartenleitungen, Elternvertretungen, Hauswirtschaftskräfte, Koch/Köchin, Träger (Hauptamt), Geschäftsführung/Betreiber) • regelmäßiger Besuch vor Ort (Sichtkontrolle) und Essenskontrolle • Kummerkästen in den Kindertagesstätten – Beschwerdemanagement • direkter Kontakt zwischen Mensaleitung und Leitungen der Bedarfsstellen für Feedback