

Verpflegung am Sehbehinderten- und Blindenzentrum Südbayern

In unserer Küche werden die Speisen von einem diätetisch geschulten Koch gemeinsam mit weiteren Küchenkräften zubereitet. Somit können wir auch auf eine vom Arzt verordnete Diät eingehen. Gekocht wird nach einem gesunden wöchentlich wechselnden Speiseplan. Frischkost hat im Rahmen der zur Verfügung stehenden Kostensätze absoluten Vorrang vor Tiefkühlkost.

Die Schülerinnen und Schüler des Heilpädagogischen Internats werden voll verpflegt. Kinder und Jugendliche, die die Heilpädagogische Tagesstätte besuchen, erhalten ein Mittagessen. Um den familiären Rahmen zu erhalten, werden die Gruppen von der Küche mit den Speisen beliefert.

In den Gruppen, die mit einer Küche ausgestattet sind, kochen die Kinder und Jugendlichen darüber hinaus gemeinsam mit ihren Erzieherinnen und Erziehern. Hier werden der sachgerechte Umgang mit Lebensmitteln und die Zubereitung von Speisen gelernt und geübt.

Auch die Kinder der benachbarten Kindergärten und Mittagsbetreuungen werden täglich mit frisch zubereitetem Mittagessen aus unserer Küche versorgt.



Unser Verpflegungskonzept

Unsere Leitgedanken

Gestaltung des Speiseplanes nach der DGE

Auswahl, Qualität und Zubereitung der Lebensmittel

Organisationsqualität

Kostendeckende Produktion/ Wirtschaftlichkeit

Unser Verpflegungskonzept

Von Januar bis Juli 2021 konnten wir mit unserer Gemeinschaftsverpflegung am Coaching-Projekt beim Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg teilnehmen. Im Laufe dieser Monate hat das Verpflegungsteam mit Unterstützung unseres Coaches die Leitlinien und die Konzeption für unsere Essensverpflegung erarbeitet. Damit sind die Rahmenbedingungen und Abläufe der Essensverpflegung verbindlich beschrieben. Dies gibt allen Beteiligten Klarheit und Sicherheit. Unsere Ziele:

- Mit vollwertigem Essen in entspannter Atmosphäre stärken wir die ganzheitliche Gesundheit des Kindes.
- Das gemeinschaftliche Essen bietet viele Zugänge für Ernährungsbildung und soziales Lernen.
- Die Verpflegungskonzeption schafft bei den Eltern Vertrauen in die Ernährungsversorgung ihres Kindes.
- Für den Träger ist diese Konzeption ein Teil der Gesamtqualität des Hauses.

Wir werden auch weiterhin daran arbeiten, stets eine hohe Qualität unserer Verpflegung zu gewährleisten.

Unsere Leitgedanken

Wir fördern und erhalten die Gesundheit des Kindes.

Wir kochen täglich frisch mit viel Gemüse und Obst. Wir verwenden so wenig Zucker wie möglich. Der Speiseplan ist ausgewogen und richtet sich nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Wir vermitteln dem Kind Wertschätzung für gutes Essen.

Wir gehen sorgsam mit Essen um, wir verschwenden nichts. Wir vermitteln dem Kind, dass gutes Essen etwas Wert- und Genussvolles ist. Dies leben wir vor. Wir nehmen uns Zeit zum Essen und bieten eine familiäre Atmosphäre.

Wir achten auf Nachhaltigkeit.

Wir berechnen die Mengen beim Kochen und Servieren so, dass möglichst wenige Reste, die nicht weiter verwendet werden können, übrig bleiben. Wir kaufen regional ein und vermeiden beim Einkauf unnötigen Müll.

Wir arbeiten wirtschaftlich.

Wir gehen sparsam mit unseren wirtschaftlichen Ressourcen um und sind immer bestrebt,

gutes Essen zu einem fairen Preis anzubieten.

Wir handeln ganzheitlich.

Wir gestalten mehr als einen gesundheitsförderlichen Speiseplan.

In unserer alltäglichen pädagogischen Arbeit nutzen wir auch die vielen Bildungs- und Lerngelegenheiten rund um das Thema Essen und Trinken. Wir sehen die gemeinsamen Mahlzeiten auch als soziales Lernfeld.

Gestaltung des Speiseplanes nach der DGE

Wir planen mit Sechs-Wochen-Speiseplänen nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Das heißt, es gibt in sechs Wochen kein Gericht zweimal. (Empfohlen wird ein Menüzyklus von mind. vier Wochen.)

Auf den Speiseplänen werden Allergene und Zusatzstoffe ausgewiesen.

Wir beziehen die Wünsche der Kinder in die Speiseplangestaltung ein. Dreimal jährlich (vor Weihnachten und Ostern sowie nach Pfingsten) wird die Zufriedenheit mit der Verpflegung bei den Kindern und Eltern abgefragt.

Der Speiseplan wurde im Rahmen des Coachings durch das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg mit dem Speiseplancheck nach den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen überprüft. Er erfüllt die Qualitätsstandards der Bayerischen Leitlinien für Kita- und Schulverpflegung.

Die Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan für Mittagsmahlzeiten laut DGE (20 Verpflegungstage) lauten:

- **20 x Getreide**, Getreideprodukte oder Kartoffeln; davon **mind. 4 x Vollkornprodukte** und **max. 4 x Kartoffelerzeugnisse**
- **20 x Gemüse**, davon **mind. 8 x Rohkost oder Salat**
- **mind. 8 x Obst**
- **mind. 8 x Milch oder Milchprodukte**
- **max. 8 x Fleisch/ Wurst**, davon **mind. 4 x mageres Muskelfleisch**
- **mind. 4 x Seefisch**, davon **mind. 2 x fettreicher Seefisch**
- **20 x Getränke**

Darüber hinaus bieten wir täglich frisches Obst und Rohkost entweder als Nachtisch beim Mittagessen oder als Zwischenmahlzeit an.

Wichtig ist für uns auch eine optimale Auswahl der Lebensmittel. Dazu gibt es unter <https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/> viele weiterführende Informationen.

Auswahl, Qualität und Zubereitung der Lebensmittel

Auswahl und Qualität der Lebensmittel

Rohkost, Salat oder Gemüse ist ein täglicher Bestandteil des Mittagessens. Wir verwenden bevorzugt saisonale Produkte aus der Region. Bei Tiefkühlware verwenden wir Rohware ohne weitere Zutaten.

Obst wird vor allem als Frischobst angeboten. Es wird aufgeschnitten und kindgerecht serviert. Auch hier bevorzugen wir saisonale und regionale Produkte.

Nudeln und Brot verwenden wir mit wenigen Ausnahmen in Vollkornqualität.

Fleisch- und Wurstwaren werden in kindgerechten Mengen angeboten. Hackfleischgerichte sind immer aus Rinderhack, wir verzichten grundsätzlich auf Schweinefleischgerichte.

Süße Hauptspeisen werden max. 3 x in 6 Wochen angeboten. Süße Nachspeisen gibt es nur 1 x in 6 Wochen oder bei besonderen Anlässen. Zucker wird insgesamt sehr sparsam eingesetzt.

Geschmacksverstärker und künstliche Aromen werden nicht verwendet, auch keine Lebensmittel, die diese Stoffe enthalten.

Gewürze bevorzugen wir als frische oder getrocknete Kräuter. Wir salzen sparsam mit Jodsalz.

Fett verwenden wir sparsam, Rapsöl oder Olivenöl sind die bevorzugten Fette.

Für Allergiker kochen wir alternativ mit Soja, Ziegenprodukten, Reismilch oder Hafermilch.

Tiefkühlgerichte werden immer mit einer frischen Komponente wie Rohkost, Salat oder Obst ergänzt.

Fisch wird vorzugsweise aus nachhaltigem Fischfang bezogen (MSC-Siegel).

Organisationsqualität

Nachhaltigkeit

Der Aspekt der Nachhaltigkeit spielt für uns eine wichtige Rolle. Konsequentes nachhaltiges Handeln ist für Klima, Böden, Tiere, Pflanzen und Menschen wichtig.

- Wir kaufen einen Großteil der Lebensmittel in der Region ein. Damit vermeiden wir große Transportwege und stärken die regionalen Händler.
- Wir berücksichtigen beim Einkauf in erster Linie saisonale Produkte.
- Im Rahmen unserer Möglichkeiten verwenden wir Bio-Produkte.
- Eier beziehen wir aus artgerechter Haltung von örtlichen Anbietern.
- Kartoffeln liefert uns ein Kartoffelbauer aus Ismaning.
- Bei Fisch achten wir auf MSC-Nachhaltigkeit.
- Durch sorgfältige Planung vermeiden wir Essensreste so gut es geht. Das Essen kommt in kleinen Einheiten nach und nach aus der Küche. Damit verbleibt Essen, das doch einmal zu viel ist, zur Weiterverwendung in der Küche.
- Wir halten die Mengen beim Fleischverbrauch gering zugunsten von Gemüse und

Vollkornprodukten.

- Sowohl beim Einkauf als auch im Küchenalltag vermeiden wir unnötigen Müll, zum Beispiel durch Mehrwegbehälter und große Verpackungseinheiten.

Kostendeckende Produktion/Wirtschaftlichkeit

Unsere Küche arbeitet kostendeckend. Es ist uns wichtig, jedem Kind ein gesundes Essen zu einem fairen Preis anbieten zu können. Dies gelingt z.B. durch den sorgfältigen Einsatz der vorhandenen finanziellen Mittel beim Einkauf und einer klugen Planung der Personalressourcen.

Wir kaufen überwiegend zeitnah und frisch ein, damit sparen wir bei den Lagerungskosten.

Qualität hat ihren Preis. Beim Einkauf achten wir in erster Linie auf Qualität, dies ist nicht mit Billigprodukten möglich.

Bei der Preisgestaltung des Essensangebotes sehen wir auch unseren sozialen Auftrag. Deshalb sind Preiserhöhungen für uns immer das letzte Mittel, wenn andere Maßnahmen der Kostendeckung ausgeschöpft sind.