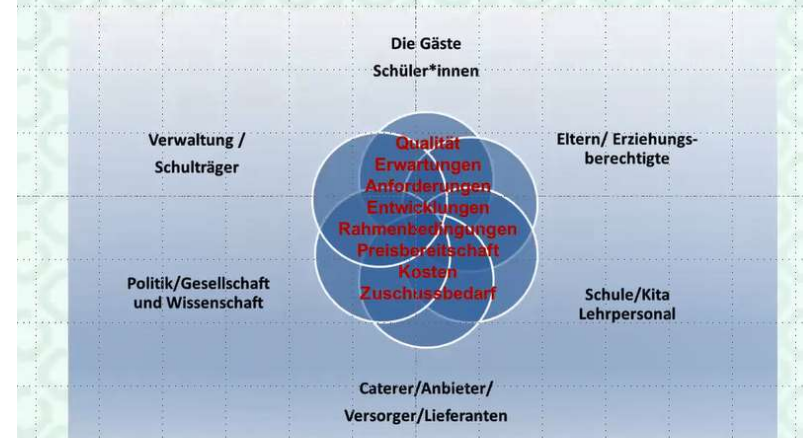


Das Göttinger Modell zur Schul- und Kitaverpflegung

„Kommunal und aus einer Hand“

Beteiligte/Anforderungen/Erwartungen



Die Ausgangssituation 2007

Städtische Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen

4 Großküchen / 1 Kantine / 8 Schulmensen / 14 Kitas

Städtisches Personal in der Schul- und Kitaverpflegung

Fach-/Hilfs-/Mensapersonal/Verwaltung

Prognose

Ganztagsschulausbau - von 8 auf 31 Schulen

Das Qualitätsentwicklungskonzept

Zielsetzung

Sicherstellung einer bedarfs- und altersgerechten, sowie qualitativen und wirtschaftlichen Kita- und Schulverpflegung.

Strategie

➤ Gemeinsam, ganzheitlich, wirtschaftlich, zukunftsfähig

Konzeption

➤ Qualitativ, bedarfsgerecht, nachhaltig
➤ Stadtweit einheitlich, standardisiert, zentral

Anspruch und Ausrichtungen



Göttinger Standards

- Stadtweit einheitliches Vorgehen
- Speiseplanung und Preisentwicklung
- Natürliche und pflanzlich betonte Rezepturen
- Regional und saisonal orientierter Einkauf
- Ganzheitliche, nachhaltige und klimaeffiziente Prozesse
- Durchgängige Hygienekonzeption für alle Einrichtungen
- Einheitliches Ausstattungskonzept in Schulmensen
- Zentrales EDV-basiertes bargeldloses Bestell- und Abrechnungssystem

Das Göttinger Modell

- Prozessentwicklung
- Personalmanagement
- Qualitäts- und Schnittstellenmanagement
- Bestell- und Abrechnungssystem
- Kommunikation intern/extern
- Lieferantenmanagement
- Schulungskonzept
- Controlling

Qualitäts- und Schnittstellenmanagement

- zentrale Funktionsstelle mit Praxiserfahrung
 - ✓ Wissen- und Informationstransfer
 - ✓ Hauswirtschaftliches Management
 - ✓ Prozessentwicklung und -gestaltung
 - ✓ Evaluation/Analyse/Empfehlung/Konzeption
 - ✓ Einarbeitungs- und Schulungskonzeption
 - ✓ Kommunikation nach innen und außen

Die Verpflegungszahlen 2012 - 2021

Essenzahlen	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Gesamt 40.3	720.359	828.821	856.241	893.412	969.567	1.007.874	1.025.473	1.055.696	692.768	717.828
Kita/Schule	664.624	782.597	806.219	844.167	919.174	959.454	973.240	1.006.606	679.000	711.474
Kitaessen	101.141	185.270	185.754	167.676	182.639	189.904	189.233	192.666	138.246	175.891
Schulessen	558.058	593.867	620.723	676.491	736.535	765.556	784.007	813.940	540.754	535.583
Mittagessen										
Grundschulen+Horte	14.272	182.311	195.302	229.744	281.817	313.007	323.743	343.867	214.211	211.899
Gymnasien	93.571	78.799	82.808	89.752	101.097	97.131	102.846	109.510	56.607	34.847
Gesamtschulen	269.704	287.433	305.902	331.556	331.917	337.533	333.127	341.656	198.191	142.124
Real-/ Hauptschulen	18.050	17.116	13.288	4.451	2.022	931			464	1.450
Förderschulen	33.390	28.158	23.423	20.988	18.852	16.954	24.291	18.807	13.801	16.430
Schulen m. Mittagessen (Grundschulen)	28 (13)	28 (13)	28 (13)	29 (15)	30 (16)	31 (17)	31 (18)	31 (19)	31 (19)	31 (19)
Anzahl der Mensen	21	21	21	21	21	23	24	25	25	25
andere Verpflegungsangebote										
Lunchpakete									16.022	16.938
Zwischenverpflegung									39.625	82.215
Göttinger Kochkiste									1.833	29.680

Wirtschaftlichkeit Schul- und Kitaverpflegung

Produktion + Transport + Ausgabe in Schulmensen



Personalaufstellung

Stand 1.9.2022

Fachdienst Küchenbetriebe	Personen	VZÄ
Fachdienstleitung	1	1
Qualitäts- und Schnittstellenmanagement	1	1
Sachbearbeitung Küchenverwaltung	1	1
Abrechnungsstelle Systemadmin	1	1
Abrechnungsstelle Sachbearbeitung	3	2,5
Betriebsleitung Küchenleitung	4	4
stellvertretende Küchenleitungen	4	4
Fachkräfte Küchen/Mensen	8	7,5
Küchen-/Menskräfte	74	41,25
Gesamt	97	63,25

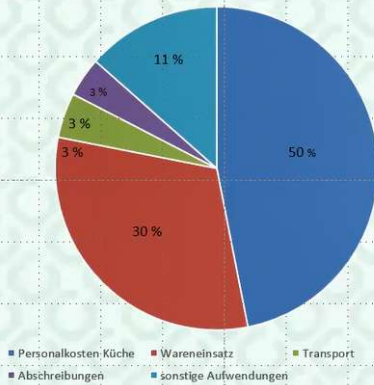
Wirtschaftlichkeit Schul- und Kitaverpflegung

Produktion + Transport + Ausgabe in Schulmensen



Kostenverteilung

Stand 2019



Die Meilensteine

- 2008 - Das Qualitätsentwicklungskonzept nach DGE – QS für Göttingen
- 2009 - Qualitäts- und Schnittstellenmanagement / Einführung Controlling
- 2010 - EU-Zertifizierung der Produktionsküchen / HACCP / Umweltaspekte Standortbezogene energetische Bewertung der elektr. Geräten/Fazit
- 2011 - Erste interne Erfassung von Lebensmittelresten
- 2012 - Überarbeitung bestehender und neuer Verpflegungs- und Mensakonzepte
- 2013 - Teilnahme Veggi-Day / Projekt „Klimaschutz mit Messer und Gabel“
- 2014 - BMEL – Vorstellung des „Göttinger Modells“
Das kommunale Kita- und Schulverpflegungskonzept – aus einer Hand“
- 2015 - Bundeskongress DNSV – Verleihung des goldenen Tellers



Essenspreise in der Schulverpflegung

Stand 1.2.2022	
im Abonnement	Preis je Mahlzeit
Grundschule 1.-4. Jahrgang	3,85 €
Schüler*innen ab 5. Jahrgang	3,98 €
Beschäftigte/Lehrpersonal	5,03 €
Einzel- / Selbstbestellung	
Grundschule 1.-4. Jahrgang	4,11 €
Schüler*innen ab 5. Jahrgang	4,24 €
Beschäftigte/Lehrpersonal	5,29 €
seit 2012 jährliche Preisanpassung von 3 %	

Die Meilensteine- auch für den Klimaschutz

- 2016 - Überarbeitung Spezifikationen – keine Transfettsäuren/Zusatzstoffe
- 2017 - Wissenschaftlicher Beirat DGE-BIO / KEEKS-Projekt
- 2018 - KEEKS-Audit an drei Standorten der Küchenbetrieben/Ergebnis/Fazit
- 2019 - Überarbeitung der Speisepläne/Rezepturen/Menüs –
Projekt nachhaltige und gesundheitsfördernde Zwischenverpflegung
- 2020 - „Pandemie-bedingtes“ Angebot nachhaltiger Verpflegungsalternativen
Göttinger Kochkiste, Lunchpakete
- 2021 - Stadt Göttingen ist deutsche Partnerstadt im EU-Projekt CLIKIS-Network
- 2022 - Ergebnisse CLIKIS: Reduktion THG -17% zu 2018, Restemengen – 50%



Vorteile des Göttinger Modells

- Gestaltung stadtweiter Schul- und Kitaverpflegung
 - ✓ mit allen Beteiligten
 - ✓ als kontinuierlicher und aktiver Prozess mit Standards
 - ✓ mit ganzheitlichem und wissenschaftsbasiertem Ansatz
 - ✓ berücksichtigt aktuelle gesellschaftliche Themen
- Tarif- und sozialgebundene Beschäftigungen
- Direkte Weisungsbefugnis / flexibler Personaleinsatz
- Kontakt zu Einrichtungen / Planungssicherheit
- Steigende Akzeptanz und Essenteilnahme
- Kosten- und Leistungsrechnung
- Wirtschaftlichkeit / Synergieeffekte