

Mahlzeit!!!!



Einblicke in die Reutlinger Praxis

Ursula Straubinger
Hauswirtschaftliche Betriebsleitung

11.11.2016

Abteilung Kindertagesbetreuung
Verwaltung

Träger Stadt Reutlingen

aktuell 58 Tageseinrichtungen für Kinder
von 0,5 -12 Jahren (2.886 Plätze) mit versch.
Betriebsformen

45 Standorte, mit einheitlichem gemeinsamen
Frühstück

35 Standorte mit warmem Mittagstisch

- 2 eigene Kochküchen, die 3 Standorte beliefern
- 31 gecaterete Tageseinrichtungen (cook&chill; Firma Insiva GmbH)
- 2 gecaterete Tageseinrichtungen (cook + hold; KBF + Altenheim)

Bioprodukte Anteil

Aktuell

- eigene Kochküchen 40 % beim Mittagessen
- Firma Insiva GmbH 20 % beim Mittagessen
- Beim Frühstück bei 100%

Stationen

„Vorreiter“ die eignen Kochküchen zur Einführung von Bioqualität

2000

- Umstellung Milch- und Milchprodukte
hauptsächlich Milch, Joghurt und Quark

2001

- Erste saisonale Bestellungen Obst / Gemüse in Bio
Qualität

Stationen

„Vorreiter“ die eignen Kochküchen zur Einführung von Bioqualität

2002

- Umstellung Fleisch-Wurstwaren auf Bio Qualität

2002

- Umstellung Brot- Backwaren teilweise auf Bio Qualität
(Brot, Brötchen, Mehl)

Stationen Einführung Bioqualität in weiteren Tageseinrichtungen

2003

- Erste Tageseinrichtungen außerhalb der von den Eigenproduktionsküchen versorgten Einrichtungen werden in den Bereichen
→ **Milch- Milchprodukte, Wurstwaren, Obst-und Gemüse**
auf Produkte in Bioqualität umgestellt

Stationen Einführung Bioqualität in weiteren Tageseinrichtungen

2012

- Firma Weiss Gemüse-Abo kann als Lieferant gewonnen werden
- Voraussetzung seitens Firma Weiss Gemüse-Abo
12 Tageseinrichtungen machen mit
- Im Herbst 2012, Beginn mit
25 Tageseinrichtungen

Stationen zur Mittagessensversorgung

2003

- 8 Häuser mit Mittagessenversorgung;
Freiwilliges Frühstück buchbar in 3 Häusern

■ 2016

- 35 Häuser mit Mittagessenversorgung (1075 TN)
- 45 Häuser mit Frühstück in Bioqualität (1514 TN)

Unsere Empfehlungen

- Träger muss hinter dem Ganzen stehen
- pädagogische und hauswirtschaftliche Mitarbeiter (Innen), Kollegen(Innen) mit ins „Boot“ holen
- Steuerung des ganzen zentral (bei uns durch die Verwaltung)
- Suche nach geeigneten Lieferanten (große Produktpalette um möglichst viel abdecken zu können; B. Obst, Gemüse, Wurst, Ceralien, Brot, Milchprodukte etc.; der auch auf Sonderwünsche eingeht B. Produkte für Allergiker)
- Bündelung von Angebot und Nachfrage
- Öffentlichkeitsarbeit: Elternabende, Eltern überzeugen

Unsere Empfehlungen

→ Wenn der richtige Lieferant gefunden ist

- Zunächst mit einem Pilotprojekt zu starten um dort Erfahrungen zu sammeln.
- Wertvolle Erfahrung für uns als Stadt und auch für den Lieferanten.
- Anhand dieser Erfahrungen dann in enger KOOP Lieferant die Zusammenarbeit definieren.

Unsere Empfehlungen

→ Beispiele:

- Bestellabwicklung: Telefon, Fax, Email, Extra Account, Zeit der Bestellabgabe (Tag und Uhrzeit)
- Liefertour: wie macht diese für uns, wie für den Lieferanten Sinn, welcher Rhythmus
- Lieferzeit: Berücksichtigung Mittagessenszeit, Berücksichtigung Schlafenszeit der Krippen- und Elementarkinder

Unsere Empfehlungen

- Berücksichtigung wo und wie kann der Fahrer am besten ins Haus gelangen, muss er evtl. über Wege wo auch Kinder ihre Wege haben, ggf. Lieferung über mehrere Etagen
- Wer nimmt die Ware an, pädagogische Fachkraft oder Hauswirtschaftskraft damit der Fahrer schnell weiter kann.
- Berücksichtigung Lagermöglichkeiten
- Berücksichtigung Lagerkapazitäten

Unsere Empfehlungen

- Berücksichtigung der Schließtage von den Einrichtungen, setzt Flexibilität des Lieferanten voraus, ggf. Tour umstellen, ggf. die Woche zuvor Ware schon mitliefern.
- Berücksichtigung Schließzeit Lieferant, hier ist dann unsere Flexibilität gefragt. Was kann oder muss schon vorher mit bestellt werden. In den Einrichtungen mit hoher Kinderzahl frisches Obst-Gemüse ggf. über ortsansässigen Lieferanten.

Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



11.11.2016

Abteilung Kindertagesbetreuung
Verwaltung