

Steckbrief zur Kita- und Schulverpflegung in Hilden

Bewirtschaftungsform	Die Organisation der Kita- und Schulverpflegung ist verortet im Amt für Schule, Kinderbetreuung und Jugendförderung der Stadt Hilden, hierzu gehören 7 städtische Kindertageseinrichtungen und die OGS in städtischer Trägerschaft. Der Träger hat die Verpflegung für alle Einrichtungen zentral ausgeschrieben als Dienstleistungsauftrag für 1.800 Mahlzeiten täglich
Anzahl Einrichtungen in Trägerschaft	<ul style="list-style-type: none">• 27 Kindertagesstätten, davon 7 städtische Einrichtungen• 7 städtische Grundschulen an 12 Standorten mit 48,5 OGS-Gruppen in städtischer Trägerschaft• 1 Sekundarschule• 1 Gymnasium mit Mensaverain• 3 kirchliche Ersatzschulen und im Zweckverband mit Nachbarstadt 1 Gesamtschule

<p>Qualitätsoffensive Mittagstisch</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Start 2014 mit schriftlicher Befragung aller Eltern und Schulleitungen zur Vorbereitung eines Rahmenkonzeptes OGS • Zentrale Projektleitung zur Erstellung einer Fachplanung inkl. Verpflegungskonzept und Ausschreibung • Anstellung der Küchenkräfte beim Träger mit je 10,5 h/Woche je OGS-Gruppe • Leitziel: Kinder sollen einen gesunden, genussvollen und reflektierten Umgang mit ihrer Ernährung erlernen, von dem sie bis ins hohe Alter profitieren. • Gründung eines kommunalen Qualitätszirkels 2016 • Erarbeitung von Qualitätskriterien für die zentrale Ausschreibung, u.a. 50 % Bio als Mindestanteil; • Veränderung des Verpflegungssystems von Tiefkühlkost auf Kühlkost mit Frischekomponente • Zuschlagskriterien für das wirtschaftlichste Angebot mit einem Preis-Leistungsverhältnis 30 zu 70: <ol style="list-style-type: none"> 1) Preis: 30 % 2) Speisenqualität 40 % 3) Qualitätskonzeption und Umsetzungsplanung 20 % 4) Speiseplangestaltung 10 % • Vergabeprozess begleitet von Öffentlichkeitsarbeit und Elterninformation und -mitwirkung • 2022 erneute Ausschreibung mit hoher Beteiligung unter Speisenanbietern
<p>Qualitätssicherung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • regelmäßige Überprüfungen der im Leistungsverzeichnis definierten Qualitätskriterien, z. B. durch Nachweis von Unterlagen, Betriebsbesichtigungen im produzierenden Betrieb • Beschwerdemanagement • anlassbezogene Treffen des Qualitätszirkels