LUDWIGSBURG

Handbuch Qualitätsmanagement

Verpflegung in städtischen Kindertageseinrichtungen und Schulen

Vorwort

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,
sehr geehrte Interessenten,

unser Handbuch zum Qualitätsmanagement für die Verpflegung in städtischen Kindertageseinrichtungen und Schulen ist weit mehr als eine gewissenhafte und umfassende Zusammenstellung von Standards. Das sorgfältig erarbeitete Kompendium ist unsere Antwort auf die heutige Lebenswirklichkeit von Familien, auf die gewandelten Aufgaben in Kindertageseinrichtungen und Schulen sowie die gestiegenen Anforderungen an die Hygiene.

Wo früher das Mittagessen „daheim bei Muttern“ eine Selbstverständlichkeit war, stehen Eltern heute oft beide voll im Berufsleben. Deswegen sind Kinder wie Eltern auf hochwertige Ganztagesbetreuung außer Haus angewiesen – die Küche zuhause bleibt mittags oft kalt. Die Bedeutung eines frisch gekochten, warmen Essens für Gesundheit, Wohlbefinden und Genuss ist dagegen bis heute dieselbe geblieben. Deshalb achten wir auf verbindliche Qualitätssicherung bei der Verpflegung, denn: Gesundes, schmackhaftes Essen für alle ist ein Kulturgut, dem wir uns als nachhaltige und gesundheitsorientierte Kommune sehr verpflichtet fühlen – und selbstverständlich auch Ernährungsgewohnheiten und Essensregeln anderer Kulturen mit berücksichtigen.

Dabei verwalten wir keinen veränderten Bedarf in unseren Einrichtungen. Vielmehr gestalten wir die Lebensräume Kita und Schule aktiv für Kinder, Erzieherinnen, Lehrer und Lehrerinnen – auch durch die Sicherstellung guter Verpflegung. Wertschätzung, die durch den Magen geht!

Allzeit guten Appetit und viel Nutzen beim Gebrauch des Handbuchs

wünscht Ihnen

Konrad Seigfried
Erster Bürgermeister

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung
1.1. Anwendungsbereich und Ziel S.04

2. Leitgedanken
2.1. Leitbild S.06
2.2. Umgang mit dem Ernährungsauftrag S.08
2.3. Ausrichtung an die Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen S.09

3. Personalhygiene
3.1. Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz S.10
Anlage zu 3.1
3.2. Händehygiene S.13
Anlage zu 3.2
3.3. Persönliche Hygiene S.15

4. Prozesshygiene
4.1. HACCP-Konzept S.16
4.2. Lieferung und Einkauf S.20
Anlage zu 4.2
4.3. Lagerung S.21
Anlage zu 4.3
4.4. Schädlingsmonitoring S.23
Anlage zu 4.4
4.5. Vorbereitung und Regeneration von Speisen S.24
Anlage zu 4.5
4.6. Ausgabe S.25
Anlage zu 4.6
4.7. Rücklauf und Geschirreinigung S.26

5. Betriebshygiene
5.1. Küchennutzung S.27
5.2. Reinigung und Desinfektion S.29
Anlage zu 5.2
5.3. Entsorgung S.31

6. Qualitätsstandards Verpflegung
6.1. Anforderungen an Lieferanten von Produkten und Dienstleistungen S.32

6.2. Verpflegung
6.2.1. Trinken S.34
6.2.2. Speisenzubereitung S.34
6.2.3. Menüangebot S.35

Inhaltsverzeichnis

6.2.4. Lebensmittelauswahl S.37
6.2.5. Portionsgrößen S.38
6.2.6. Speisenplangestaltung S.39
6.2.7. Nährwerte S.40
6.2.8. Frühstück und Zwischenverpflegung S.41
6.2.9. Nährstoffzufuhr S.41
Anlage zu 6.2

6.3. Anrichten von Speisen
6.3.1. Vorbereitungen S.43
6.3.2. Speisen anrichten S.44

6.4. Ermittlung und Bewertung von Kundenanforderungen S.45

6.5. Beschwerdemanagement
6.5.1. Beschwerdeannahme S.46
6.5.2. Bearbeitung S.47
6.5.3. Auswertung S.48
Anlage zu 6.5

7. Infrastruktur
7.1. Verpflegungskonzept
7.1.1. Verpflegungssystem S.49
7.1.2. Ausgabesystem S.49
7.1.3. Bestell- und Abrechnungssystem S.50

7.2. Anforderungen an Räume
7.2.1. Anforderungen an Speiseräume S.51
7.2.2. Anforderungen an den Bereich Ausgabe S.52
7.2.3. Anforderungen an Küche und Ausstattung S.53
7.2.4. Sonstiger Raumbedarf S.53
7.2.5. Aufenthaltsqualität S.54

8. Verantwortung, Personal und Organisation
8.1. Hauswirtschaftliche Betriebsleitung S.55
8.2. Hauswirtschaftskräfte und Essensausgabekräfte S.56
8.3. Einarbeitungskonzept S.58
8.4. Personalbedarf, Einsatzplanung S.60
8.5. Fortbildungskonzept S.61

9. Qualitätsmanagementsystem
9.1. Lenkung von Dokumenten und Aufzeichnungen S.63

1.1. Anwendungsbereich und Ziel

Das Handbuch Qualitätsmanagement (QM-Handbuch) beschreibt das Leistungsangebot zur Verpflegung der Kinder und Jugendlichen in den städtischen Kindertageseinrichtungen und allgemeinbildenden Schulen in kommunaler Trägerschaft in Ludwigsburg.

Es informiert Kinder, Jugendliche, Angehörige, Mitarbeitende und Interessierte zu den Standards, Prozessen und Abläufen rund um die Verpflegung. Ergänzt wird dieses Handbuch durch ein Praxishandbuch, das in den einzelnen Einrichtungen ausliegt. In dem vorliegenden Handbuch wird nur tangierend auf den Bildungsauftrag der Kindertageseinrichtungen zum Thema Ernährung eingegangen. Nähere Ausführungen werden im QM-Handbuch „Städtische Kindertageseinrichtungen“ fixiert.

Grundlage für das Handbuch sind Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie geltende Gesetze und Verordnungen.

Zum Tragen kommen insbesondere:

- Europa Verordnung (VO (EG) 852/2004)
- Lebensmittel- und Futtergesetz (LMFG)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG)
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)

Die wichtigsten Qualitätsziele sind:

- hohe Qualität der Verpflegung bei ausgewogener Ernährung
- sehr hohe Kundenzufriedenheit
- hohe Akzeptanz des Mittagstisches
- gute Kommunikation bei allen Beteiligten
- Nachhaltigkeit

1.1. Anwendungsbereich und Ziel

Das Handbuch Qualitätsmanagement beinhaltet Qualitätsstandards und Qualitätsprozesse, insbesondere:

- Hygienestandards
- Verpflegungsstandards
- Qualitäten der Mahlzeiten
- Schnittstellen
- systematisches Beschwerdemanagement
- Infrastruktur

Die getroffenen Standards und Ziele zur Infrastruktur sollen bei Neubaumaßnahmen sowie Sanierungen sofort berücksichtigt werden. Bei Bestandsgebäuden erfolgt die Umsetzung im Rahmen der gegebenen Möglichkeiten.

Im Folgenden werden alle Anlagen entsprechend ihrer Kapitel auf farbigem Papier dargestellt.

2.1. Leitbild

Der Mittagstisch steht allen Kindern offen – unabhängig von ihrer sozialen, kulturellen oder religiösen Herkunft

Gemeinsames Essen fördert den Zusammenhalt und die Kommunikation. Unsere Kinder sind unsere Gäste und sollen die Mahlzeit in einem angenehmen Umfeld in freundlicher Atmosphäre genießen. Erwachsene sind Vorbilder beim Essen und Probieren von Speisen.

Speisen und Getränke werden in den Kindertageseinrichtungen (in Folge Kita) und Schulen so ausgewählt, dass alle Kinder und Jugendliche, egal welcher kulturellen oder religiösen Herkunft, am Essen teilnehmen können. Die Wünsche der Kinder und Jugendlichen werden bei der Auswahl mit einbezogen. Kinder und Jugendliche dürfen selbst entscheiden, wieviel sie essen.

Wir fördern Vitalität und bieten Genuss

Kita- und Schulverpflegung soll auch Bildung sein und die Kinder und Jugendlichen an eine bewusste und gesunde Ernährung heranführen. Kindern und Jugendlichen wird die Möglichkeit gegeben, Geschmacksvielfalt und eine möglichst breite Palette verschiedener Lebensmittel zu erleben.

Wir zeigen durch die Verpflegungsangebote auf, dass Gesundheitsorientierung und Freude an gutem Essen Hand in Hand gehen können. Durch Informationen und Leitsysteme geben wir den Kindern, Jugendlichen und ihren Eltern Orientierung, damit sie eine gute Wahl treffen können.

Saisonale Produkte von hochwertiger Qualität kennzeichnen unser Essen. Zudem setzen wir nach Möglichkeit Fair-Trade-Produkte sowie Erzeugnisse aus biologischem und regionalem Anbau ein.

Das Angebot unserer Speisen basiert auf den Empfehlungen der DGE, damit gewährleisten wir eine Versorgung mit allen Nähr- und Vitalstoffen und stellen die ernährungsphysiologische Ausgewogenheit sicher.

2.1. Leitbild

Wir leben Qualität und übernehmen Verantwortung

Wir achten auf ein ausgewogenes Ernährungsangebot, eine Prozess- und Produkthygiene und die Schonung und Bewahrung der Ressourcen. Zur Gewährleistung eines gleichbleibenden Qualitätsstandards existiert ein Qualitätssicherungssystem, das stetig weiterentwickelt wird. Durch Prozessbeschreibungen sichern wir eine hohe Qualität von der Beschaffung bis zum Endprodukt.

Zur Sicherstellung unseres hohen Hygienestandards verfügt jede Einrichtung über ein durchgängiges Hygienekonzept. Dieses wird laufend überprüft.

Wir gehen mit Lebensmitteln respektvoll um, vom Einkauf bis zur Ausgabe. Durch eine bewusste Produkt- und Lieferantenauswahl leisten wir einen Beitrag zur Nachhaltigkeit.

Wir schätzen unsere Gäste, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Die Meinung und Beteiligung der Kinder, Jugendlichen und Erwachsenen ist uns wichtig. Deshalb führen wir regelmäßig Umfragen durch und geben ein Feedback. Beschwerden nehmen wir ernst und lassen diese in Verbesserungen münden.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tragen zur hohen Qualität unserer Angebote bei. Wir fördern sie und schaffen damit die Basis für eine kontinuierliche Weiterentwicklung. Wir achten auf ein kollegiales Miteinander, offene Kommunikation und transparente Führungsinstrumente.

2.2. Umgang mit dem Ernährungsauftrag

Bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wird vorausgesetzt, dass sie eine entsprechende positive Haltung zum Essen, zur Tischkultur und zu Lebensmitteln mitbringen. Die notwendigen fachlichen Kenntnisse sind bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vorhanden.

Praktische und theoretische Wissensvermittlung im Umgang mit Lebensmitteln sind Bestandteil der pädagogischen Arbeit in den städtischen Kindertageseinrichtungen. Als Grundlage gilt der gültige Orientierungsplan für Bildung und Erziehung in baden-württembergischen Kindergärten.

In Grund- und weiterführenden Schulen ist das Thema Ernährung im Bildungsplan verankert. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den städtischen Kindertageseinrichtungen sind auch beim Essen Vorbild und erhalten daher den sogenannten „pädagogischen Happen“.

Pädagogische Kochangebote sind erwünscht. Konkrete Rahmenbedingungen für die Umsetzung entsprechender Angebote werden im Praxishandbuch in der jeweiligen Einrichtung verankert.

2.3. Ausrichtung an den Bedürfnissen der Kinder und Jugendlichen

In den Einrichtungen werden hauptsächlich Kleinkinder, Kinder und Jugendliche versorgt. Daher sollte sich das Speisenangebot an deren Ansprüchen und Wünschen orientieren. Erfahrungen zeigen, dass es hier deutliche Unterschiede zu den Erwachsenen gibt.

Kindgerechte Ernährung bedeutet:

Was Kinder brauchen

- altersgerecht hinsichtlich ernährungsphysiologischer Erkenntnisse und der Lebensmittelauswahl

Was Kinder möchten

- hinsichtlich Optik, Sensorik, altersgerechter Qualität

Was Kinder mögen

- Favoriten der Kinder vielseitig einsetzen und abwandeln

3.1. Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz

Sauberkeit betrifft nicht nur die Einrichtung der Küche, sie gilt auch als wichtiger Faktor bei der Hygiene der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Vor einem Einsatz in der Küche muss der Stadt der Nachweis über eine Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt vorgelegt werden.

Belehrung und Nachweis vom Gesundheitsamt nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Vor Arbeitsbeginn hat jede Person, die in einer Küche tätig ist oder Speisen an Dritte ausgibt, eine Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt besucht. Der Nachweis ist maximal zwölf Monate alt und wird vor Beginn der Tätigkeit bei der Einrichtungsleitung (im Original) abgegeben. Die Nachweise werden in der Einrichtung aufbewahrt, eine Kopie wird an den Fachbereich Bildung und Familie weitergeleitet. Die Wiederbelehrung erfolgt zweijährlich, gemeinsam mit der HACCP-Schulung.

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Personen, die erkrankt sind an den in § 42, Satz (1) aufgeführten Krankheitserregern, wie z.B. Salmonellen, Shigellen, EHEC, Choleravibrionen, oder bei denen der Verdacht auf Erkrankung besteht, dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden. Dies gilt beim Herstellen, Bearbeiten oder in Verkehr bringen von Lebensmitteln bzw. der Tätigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung, so auch bei Tätigkeiten, mit denen die Personen mit Bedarfsgegenständen (z.B. Geschirr) in Berührung kommen.

Durchfallerkrankungen und katarrhalische Erkrankungen der oberen Luftwege müssen dem zuständigen Vorgesetzten unverzüglich gemeldet werden. Über die weitere Vorgehensweise entscheidet der Vorgesetzte.

3.1. Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz

Weiterhin dürfen gemäß Infektionsschutzgesetz keine Tätigkeiten in der Küche ausgeübt werden, wenn Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt festgestellt hat:

Plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall (akute infektiöse Gastroenteritis)

- Symptome: mehr als zwei dünnflüssige Stühle pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber

Typhus oder Paratyphus

- Symptome: hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung, erst nach Tagen erfolgt schwerer Durchfall

Leberentzündung (Virushepatitis A oder E)

- Symptome: Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit

Infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen bzw. der die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

- Symptome: Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten die genannten Krankheitszeichen auf, ist der Rat des Hausarztes oder Betriebsarztes einzuholen. Dieser muss auch über die Tätigkeit in einem Lebensmittelbetrieb informiert werden. Die Einrichtungsleitung ist unverzüglich über die Erkrankung zu informieren.

Verletzungen:

Verletzungen sind grundsätzlich der Einrichtungsleitung anzuzeigen. Bei Verletzungen an den Händen sollte möglichst nicht in der Vor- und Zubereitung der Speisen gearbeitet werden. Lässt sich dies nicht vermeiden, ist das Tragen eines wasserdichten Verbandes mit Fingerlingen oder Einweghandschuhen erforderlich.

3.1. Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz

Die Leitungen melden zum Jahresbeginn die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die im jeweiligen Kalenderjahr eine Folgebelehrung benötigen.

Die Belehrungstermine werden durch die Abteilung Zentraler Service organisiert und den Leitungen mitgeteilt. Die Kosten für die Erst- und Folgebelehrungen werden von der Stadt Ludwigsburg übernommen.

3.1. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

IfSG § 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) § 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

(1) Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,

2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,

3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden, dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder

b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist. Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

3.1. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

IfSG § 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

(2) Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

(3) Personen, die in amtlicher Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit den in Absatz 2 bezeichneten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen im Sinne des Absatzes 1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind, an einer der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheiten erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger ausscheiden.

Folgende Krankheitszeichen weisen auf die genannten Krankheiten hin:

- Durchfall (mindestens drei ungeformte Stühle in 24 Stunden)
- Übelkeit, Erbrechen oder Bauchschmerzen
- Fieber (Körpertemperatur ≥ 38,5° C)
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

3.1. Vordruck für Belehrungen (z.B. nach IfSG)

Nachweis der Schulung

Datum, Ort:	
Inhalte der Schulung:	
Schulungsleiter:	

Ich bestätige, den Inhalt der Schulung verstanden zu haben. Die Anweisungen werde ich befolgen.

Nr.	Name Mitarbeiter/Mitarbeiterin	Unterschrift Mitarbeiter/Mitarbeiterin

Unterschrift Schulungsleiter: _____

3.2. Händehygiene

Die Hände sind bei nachfolgenden Arbeiten gründlich zu waschen und zu desinfizieren:

- vor Arbeitsbeginn
- nach Pausen
- nach dem Toilettenbesuch
- nach persönlichen Verrichtungen (z.B. Nase putzen)
- beim Wechseln von der „unreinen“ zur „reinen“ Seite (Arbeitsplatzwechsel)
- bei abgeschlossenen Arbeiten mit kritischen Lebensmitteln (z.B. Rohwaren, Obst, Gemüse, Wurst usw.)
- nach Reinigungsarbeiten
- nach Arbeiten mit möglicherweise kontaminierten Arbeitsgeräten
- nach der Müllentsorgung
- nach Arbeitsende

Zur Verfügung stehen Handwaschseife und Händedesinfektion sowie Papier-Einweg-Handtücher. Zum Händewaschen wird das Handwaschbecken benutzt. Auf die Handpflege gemäß Hautschutzplan ist zu achten.

Flüssigseife ist mit feuchten Händen bis über das Handgelenk gründlich einzureiben, dann abzuspülen und mit Einmalhandtüchern abzutrocknen.

Hand-Desinfektionsmittel wird auf die abgetrockneten Hände gegeben. Bis zum vollständigen Verdunsten des Mittels sind die Hände zu reiben, einschließlich der Fingerzwischenräume. Dabei ist die erforderliche Zeitdauer von 30 Sekunden für das Einreiben einzuhalten.

Mit offenen Wunden darf nicht gearbeitet werden. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in der Händereinigung und -desinfektion einzuweisen, sowohl bei der Einarbeitung wie auch laufend, z.B. bei Hygieneschulungen.

3.2. Händehygiene

An den Handwaschbecken in Küchen und Toiletten hängt die Arbeitsanweisung zur korrekten Händehygiene aus.

Verwendung von Einmalhandschuhen:
Lebensmittel sollten möglichst nicht mit den Händen angefasst werden. Hier ist das Tragen von Einmalhandschuhen notwendig. Dies kann der Fall sein z.B. beim Anmachen von großen Mengen Blattsalat oder beim Vermengen von Gemüsesalaten. Bei Verletzungen, die mit einem Pflaster abgedeckt sind, ist zusätzlich das Tragen von Einmalhandschuhen erforderlich.

Personen mit lackierten Fingernägeln, die nur über einen kurzen Zeitraum das Essen ausgeben, müssen Einweghandschuhe tragen, um eine Verunreinigung des Essens (Abbrechen der Nägel/ Absplittern von Nagellack in die Speisen) zu vermeiden.

Die Tragedauer von Einmalhandschuhen soll auf das notwendige Minimum begrenzt sein.
Nach dem Tragen von Einmalhandschuhen für eine bestimmte Tätigkeit sind diese zu entsorgen.

Kommen Einmalhandschuhe zum Einsatz, sind diese immer dann zu wechseln, wenn normalerweise auch die Hände gereinigt werden.

Beim Tragen von Einmalhandschuhen ist die Händehygiene ebenfalls zu beachten. Das Tragen von Handschuhen entbindet nicht von einer gründlichen Händereinigung und evtl. Händedesinfektion, da immer das Risiko einer Perforation besteht.

Bei normalen Tätigkeiten in der Küche, wie dem Arbeiten mit Geschirr, Gastro-Behältern, Reinigungsarbeiten und Müllentsorgung, ist das Tragen von Einmalhandschuhen nicht erforderlich.

Zu beachten ist, dass Einmalhandschuhe nicht für die Reinigung geeignet sind, sowie im Kontakt mit Desinfektionsmitteln beschädigt werden.

3.2. Händehygiene/Anlage Händehygiene

Anweisung Händehygiene mit Seife und Handdesinfektion:

- **Hände abwaschen**
- **Seife in die Hände einreiben**
- **mind. 30 Sekunden**
- **wie bebildert reinigen**
- **danach mit Wasser gründlich abspülen und mit Einweghandtuch abtrocknen**

Handdesinfektion: ca. 30 Sekunden wie oben beschrieben einreiben, trocknen lassen

3.2. Händehygiene/Anlage 2

Anlage Hautschutz- und Händehygieneplan

Was	Wann	Wie	Womit
Hautschutz	☐ vor Arbeitsbeginn ☐ vor Feuchtarbeiten ☐ nach dem Händewaschen	☐ immer auf trockene und saubere Haut auftragen ☐ Creme auf Handrücken auftragen ☐ sorgfältig eincremen (Fingerzwischenräume, Nagelfalze, Handgelenke nicht vergessen) ☐ einige Minuten einwirken lassen	☐ Hautschutzcreme, lebensmittelgeeignet ☐ Produktname _____
Schutzhandschuhe	☐ beim Umgang mit hautreizenden, verschmutzenden und färbenden Lebensmitteln ☐ bei Reinigungs- oder Desinfektionsarbeiten	☐ nur mit trockenen, sauberen Hände anziehen ☐ Stulpen umschlagen ☐ ggfls. Baumwollunterziehhandschuhe verwenden ☐ Handschuhe nur so oft und so lange wie nötig tragen	☐ Einmalhandschuhe® bevorzugt aus Nitril ☐ Produktname _____ ☐ Chemikalienschutzhandschuhe® ☐ Produktname _____
Hände waschen	☐ vor Arbeitsbeginn ☐ bei Verschmutzung ☐ nach persönlichen Verrichtungen ☐ bei Wechsel der Tätigkeiten	☐ Hände mit Wasser benetzen ☐ Handseife dosiert auftragen ☐ mit handwarmem Wasser mind. 30 Sekunden aufschäumen und abwaschen ☐ Hände mit Einmalhandtuch abtrocknen	☐ pH-neutrale Waschlotion (pH-Wert 5,5) ☐ Produktname _____
Hände desinfizieren	☐ beim Betreten des Küchenbereiches ☐ vor jedem neuen Arbeitsgang mit leicht verderblichen oder fertig zubereiteten Lebensmitteln ☐ nach Arbeiten mit Rohware (Fisch, Fleisch, Salate), auch wenn Handschuhe getragen wurden ☐ nach Toilettenbenutzung und Naseputzen	☐ ca. _____ ml Händedesinfektionsmittel mind. 30 Sekunden in die trockenen Hände einreiben ☐ Problemzonen einbeziehen: Fingerzwischenräume, Fingerseitenkanten, Fingerkuppen, Daumen, Handgelenke	☐ Produktname _____
Hände pflegen	☐ nach der Arbeit ☐ vor längerer Pause		☐ Produktname _____

3.3. Persönliche Hygiene

Körperpflege:
Auf eine gute Körperpflege ist zu achten. Auf stark duftendes Parfum oder Aftershave ist zu verzichten.

Haare:
Für alle Personen, die mit Speisen arbeiten, gilt:
- Lange Haare müssen zusammengebunden werden.
- Es wird eine Kopfbedeckung getragen.

Geeignet ist eine Kopfbedeckung, die waschbar ist und eine ausreichende Abdeckung der Haare gewährleistet. Die Kopfbedeckung wird ausschließlich in der Küche verwendet. Als Bedeckung können z.B. Tücher/Caps oder Bandanas verwendet werden.

Hände und Schmuck:
- Die Fingernägel müssen kurz geschnitten, sauber und ohne Nagellack sein.
- Schmuck und Uhren an Händen und Armen werden vor der Arbeit abgelegt.

Arbeitskleidung:
Arbeitskleidung wird für alle hauswirtschaftlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei der Essensausgabe von der Stadt zur Verfügung gestellt (Kurzmantel, Arbeitsschuhe, Kopfbedeckung). Hierbei dienen die Erzieherinnen und Erzieher als Vorbild.

Die Arbeitskleidung muss sauber sein und wird erst in der Einrichtung angezogen.
Straßenkleidung darf nur unter der Arbeitskleidung getragen werden.

Das Aufbewahren der Arbeitskleidung muss getrennt von der Straßenkleidung erfolgen, z.B. in getrennten Spinden für Arbeits- und Straßenkleidung oder durch Verpacken in eine saubere/ unbenutzte Tüte.

Die Arbeitskleidung wird täglich gewechselt, die Reinigung der Arbeitskleidung erfolgt über eine Fachfirma.

Gegenstände wie Taschen dürfen nicht in der Küche abgelegt oder gelagert werden.

4.1. HACCP-Konzept

Das Essen in den städtischen Kindertageseinrichtungen und Schulen wird altersentsprechend ausgewählt. Für die Versorgung wurden standardmäßig die Verpflegungssysteme Cook & Chill-Verfahren und Warmanlieferung festgelegt. Für die Zwischenverpflegung werden Speisen bzw. Lebensmittel durch Anbieter geliefert oder durch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter selbst eingekauft.

Das HACCP-Konzept ist ein Kontrollkonzept, das speziell auf das jeweilige Verpflegungskonzept abgestimmt ist, um somit mögliche Gefahrenpunkte im Vorfeld zu identifizieren, zu bewerten und gegebenenfalls regulierend einzugreifen.

Ein HACCP-Team ist beauftragt. Es besteht aus der hauswirtschaftlichen Betriebsleitung der Abteilung Zentraler Service, der Teamleitung Schulkindbetreuung, der Teamleitung städtische Kindertageseinrichtungen sowie der jeweiligen Leitung der einzelnen Einrichtungen.

Das HACCP-Konzept besteht aus sieben Stufen.

Stufe 1: Gefahrenanalyse

- Mögliche Gefahren werden aufgezeigt.
  Diese Gefahren werden durch die nachfolgenden Lenkungspunkte vermieden oder minimiert.

Physikalische Gefahren:
Splitter von Holz, Metall, Glas, Knochen, Fischgräten, sonstige Fremdkörper (Fingernägel/Pflaster)

Stufe 2: Festlegung der Lenkungspunkte

- Hier wird festgelegt, bei welcher Prozessstufe Kontrollpunkte zur Gefahrenvermeidung, -ausschaltung oder Verminderung auf ein akzeptables Maß benannt und installiert werden.

Wichtige Bereiche sind unter anderem die Warenannahme, Lieferung von Lebensmitteln, Einkauf von Lebensmitteln, Lagerung, Produktion von Speisen für die Zwischenverpflegung, Vorbereitung/Regeneration der Speisen, Ausgabe oder der Rücklauf Geschirrreinigung

4.1. HACCP-Konzept

Stufe 3: Festlegung von Grenzwerten

- Kühl- und Gartemperaturen sind festgelegt.

Temperaturkontrolle bei Lieferung/Einkauf:
kühlpflichtige Lebensmittel: Milchprodukte und Salate, max. 10° C,
Speisen und Fleisch/Fleischwaren, max. 7° C

Temperaturkontrolle bei Lagerung:
Kühlgeräte: max. +7° C; Tiefkühlgeräte: max. -18° C

Temperaturkontrolle bei Regeneration der Speisen und Heißhaltung:
mind. 65° C

Optische Kontrollen finden jederzeit statt (siehe Prozesshygiene 4.2).

Stufe 4: Überwachung der Lenkungspunkte über Dokumentation

- z.B. Überprüfung von Temperaturen

Wareneingang:
Kontrolle direkt bei Lieferung

Lagerware:
Kühlvorräte wöchentlich, TK-Vorräte und Trockenlager zweimonatlich

Temperaturkontrolle Kühl- und Tiefkühlgeräte:
jeweils vor Arbeitsbeginn Temperaturkontrolle

Regeneration:
direkt nach Erhitzung

Temperaturkontrolle Heißhaltung:
Wenn zwischen Lieferung und Beginn der Ausgabe mehr als eine halbe Stunde liegt, erfolgt diese vor Ausgabe. Wenn die Ausgabe länger als eine Stunde dauert, ist eine zweite Messung erforderlich.

4.1. HACCP-Konzept

Stufe 5: Korrekturmaßnahmen

- Aufgezeigt wird, was beim Auftreten von Fehlern zu tun ist.

Wareneingang:
Liegt die Temperatur über oder unter den angegebenen Werten, darf die Ware nicht angenommen werden; Ware wird zurückgegeben, was zu dokumentieren ist. Ersatzware wird beschafft oder der Speiseplan geändert.

Tiefkühl- und Kühlgeräte defekt:
Ware evtl. umlagern oder wegwerfen

Regeneration von Speisen:
Nachgaren, nochmals Temperaturkontrolle durchführen und dies auch so dokumentieren

Heißhaltung:
Wenn Temperatur unter 65° C liegt, erfolgt nochmaliges Erhitzen auf mind. 70° C Kerntemperatur für mindestens 10 Minuten.

Stufe 6: Verifikation

- Prüfung von Endprodukten

Bei allen Änderungen (z.B. Lieferung, Anbieterwechsel, Zwischenverpflegung) muss das HACCP-Konzept angepasst werden. Stichprobenkontrollen zur Gewährleistung werden durchgeführt.

Einmal jährlich erfolgt die Durchführung einer Vergleichsmessung von Thermometer, Handmessgeräten und Messgerät im Kombidämpfer mit einem geeichten Thermometer zur Feststellung der Funktionstüchtigkeit. Das geeichte Thermometer wird mit einer Durchführungsanleitung und der Kontrollvorlage durch die Einrichtungen weitergeben. Grundsätzlich ist einmal jährlich das gesamte HACCP-Konzept zu überprüfen.

4.1. HACCP-Konzept

Stufe 7: Dokumentation

- Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen:
  Nachweis, dass alle Punkte berücksichtigt und eingehalten werden.

- Die Dokumente werden zwei Jahre aufbewahrt.

Qualitätsaufzeichnungen

- Protokoll der HACCP-Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

- Aufbewahrungspflicht aller Unterlagen beträgt ein Jahr nach Ablauf des Kalenderjahres.

Einmal im Jahr wird das Hygiene-Konzept durch das HACCP-Team überprüft. Das Ergebnis wird protokolliert. Änderungen werden entsprechend in das Hygiene-Konzept eingearbeitet.

4.2. Lieferung und Einkauf von Lebensmitteln

Kontrollpunkte	Nur hygienisch einwandfreie Lebensmittel werden eingekauft. Eine Prüfung hinsichtlich der Haltbarkeit, Unversehrtheit der Verpackung und – bei offenen Lebensmitteln – auf den augenscheinlich einwandfreien Zustand ist vorzunehmen. Prüfung hinsichtlich der sachlichen Richtigkeit ist vorzunehmen, z.B. im Hinblick auf die Zutatenliste. Der Transport ist in geeigneten Behältern vorzunehmen, ggf. mit Kühlung. Die Lebensmittel werden sachgemäß eingelagert.
Prozessbeteiligte	Hauswirtschaftskräfte Essensausgabekräfte
Kennzahlen/ Messgrößen	Anzahl der Verkaufsstellen Turnus der Einkäufe Anzahl der Reklamationen
Mitgeltende Unterlagen	Lieferscheine/Einkaufsbeleg Prüfanweisung „Einkauf von Lebensmitteln“
Abkürzungen und Begriffserklärungen	MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum

4.2. Lieferung und Einkauf von Lebensmitteln

Prüfanweisung „Einkauf von Lebensmitteln“

Werden Lebensmittel selbst eingekauft, müssen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eingewiesen werden. Die Prüfung beim Einkauf erfolgt nach folgenden Kriterien:

Prüfung auf Vollständigkeit:

- Übereinstimmung der Waren mit der Einkaufsliste, insbesondere Übereinstimmung der Zutaten
- Umverpackungen der Waren sind unbeschädigt
- Sauberkeit der Waren bzw. der Verpackungen, keine Fäulnis oder Schimmelbefall
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) nicht abgelaufen
- Schädlingsbefall ausgeschlossen

Stichprobenartig prüfen:

Temperatur der Waren bzw. der Kühlgeräte bzw. der Tiefkühlgeräte

Der Transport der Waren von der Verkaufsstelle zur Einrichtung soll unmittelbar erfolgen, insbesondere bei kühlpflichtiger Ware muss beachtet werden:

- in geeigneten Transportbehältern, z.B. Kühlboxen
- innerhalb einer Stunde nach Einkauf
- Temperaturkontrolle der kühlpflichtigen Lebensmittel bei Einlagerung in Kühlgerät:

Molkereiprodukte:	max. 10° C
sonstige tierischen Produkte:	max. 8° C
Tiefkühl-/(TK)-Produkte:	mind. -15° C

4.2. Lieferung und Einkauf von Lebensmitteln

Prüfanweisung „Einkauf von Lebensmitteln“

Die Prüfung wird auf dem Lieferschein/Einkaufsbeleg folgendermaßen dokumentiert:

- Waren eingelagert am: _____ (Datum)

  um: _____ (Uhrzeit)

- Temperatur gemessen bei gekühlten Waren: _____

- Bemerkungen: _____

- Unterschrift: _____

Der Lieferschein/Einkaufsbeleg wird im Ordner „Lieferscheine“ abgelegt.

4.2. Lieferung und Einkauf von Lebensmitteln

Prüfanweisung „Warenannahme“

Lebensmittelanlieferungen werden ausschließlich von eingewiesenen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen geprüft. Die Prüfung erfolgt nach folgenden Kriterien:

Prüfung auf Vollständigkeit:

- Übereinstimmung der Lieferung mit der Bestellung
- Umverpackungen der Waren
- Sauberkeit des Lieferwagens und des Fahrers

Stichprobenartig prüfen:

- Sensorische Beschaffenheit der Waren (optisch und Geruch)
- Temperatur der Waren
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) nicht abgelaufen
- Schädlingsbefall ausgeschlossen

Annahme verweigern bei:

- Temperaturabweichung

Tiefkühl-(TK)-Waren:	über -15° C
Molkereiprodukte:	über 10° C
Gekühlte Speisen:	über 7° C
Salate, Dressing:	über 10° C
Heißhaltung:	**unter 65° C/62° C**
Cook & Chill:	über 3° C/10° C

- Bombage (aufgetriebene Verpackung, z.B. bei Lebensmitteldosen)
- Kartonagen feucht
- Schimmel- und Schädlingsbefall

4.2. Lieferung und Einkauf von Lebensmitteln

Prüfanweisung „Warenannahme“

Beanstandungen unmittelbar der Leitung melden.
Die Prüfung wird auf dem Lieferschein folgendermaßen dokumentiert:

- Warenannahme vollständig am: _____ (Datum)

  um: _____ (Uhrzeit)

- Temperatur gemessen gekühlte Waren: _____

- Temperatur gemessen Heißspeisen: _____

- Bemerkungen: _____

- Unterschrift: _____

Der Lieferschein wird im Ordner „Lieferscheine“ abgelegt.
Die Prüfanweisungen sind als Warenannahmeposter auszuhängen.

4.2. Lieferung und Einkauf von Lebensmitteln

Anlage Warenannahmeposter

Kriterien bei der Warenannahme: Menge/Vollständigkeit Mindesthaltbarkeit Sauberkeit Schädlinge/Fremdkörper Frische/Geruch/Aussehen Temperatur	**Auf Lieferschein bitte dokumentieren:** Geprüfte Temperatur (Kerntemperaturmessung): **stichprobenmäßig:** Hauptspeise, Salat, Nachtisch **immer:** Reis, Fleischspeisen, Fischspeisen; Datum, Uhrzeit, Unterschrift **Bemerkungen:** z.B. Artikel wegen Unterschreitung der Temperatur nicht angenommen	
Produkt	**Solltemperatur**	**Maximaltemperatur**
Kühlpflichtige Lebensmittel, Speisen		
Speisen Cook & Chill	+4° C	+7° C
Milchprodukte	+4° C	+10° C
Zerkleinertes Obst/Gemüse	+7° C	+10° C
Salate, Salatsoßen	+7° C	+10° C
Speiseeis, Tiefkühl-(TK)-Produkte	-18° C	-15° C
Fleisch, Wurst	+4° C	> +7° C
Speisen in Heißhaltung	+70° C	+65° C

4.2. Lieferung und Einkauf von Lebensmitteln

Anlage Cook & Chill Wareneingangskontrolle

Ware	Temperatur	Kontrollpunkte	Abweichungen	Maßnahmen
Vorgegartes Essen	+3° C	saubere Transportbehälter, Geruch und Aussehen	+5° C	Ausgabe innerhalb 3 Std. nach Regeneration, zurückweisen
Salatsoßen	+8° C	MHD, saubere Behälter, Geruch und Aussehen	+10° C Angaben des Herstellers beachten	zurückweisen bzw. Ausgabe innerhalb 1 Std.
Dessert	+7° C	MHD, saubere Behälter, Geruch und Aussehen	+9° C Angaben des Herstellers beachten	zurückweisen bzw. Ausgabe innerhalb 1 Std. (max. 2 Std. bei + 12° C)
Eis	-18° C	MHD, optischer Eindruck	kurzfristig -15° C	Ausgabe innerhalb 30 Min.
Säfte	Herstellerangaben	MHD Verpackung, Geruch und Aussehen	> +25° C	verwerfen
Obst + Gemüse	+7° C	saubere Behälter, Geruch und Aussehen	> +25° C	verwerfen
Salat, Rohkost, Obst geschnitten	+7° C	saubere Behälter, Geruch und Aussehen	+9° C	verwerfen bzw. siehe Dessert

4.2. Lieferung und Einkauf von Lebensmitteln

Anlage Warmanlieferung Wareneingangskontrolle

Ware	Temperatur	Kontrollpunkte	Abweichungen	Maßnahmen
warmes Essen	+65° C	saubere Transportbehälter, Geruch und Aussehen	+62° C	zurückweisen bzw. Ausgabe innerhalb 1 Std. oder nochmaliges Erhitzen auf +75° C, 10 Min. auf +70° C
Salatsoßen	+8° C	MHD, saubere Behälter, Geruch und Aussehen	+10° C Angaben des Herstellers beachten	zurückweisen bzw. Ausgabe innerhalb 1 Std.
Dessert	+7° C	MDH, saubere Behälter, Geruch und Aussehen	+9 °C Angaben des Herstellers beachten	zurückweisen, bzw. Ausgabe innerhalb 1 Std. (max. 2 Std. bei +12° C)
Eis	-18° C	MHD, optischer Eindruck	kurzfristig -15° C	Ausgabe innerhalb 30 Min.
Säfte	Herstellerangaben	MHD Verpackung, Geruch und Aussehen	> +25° C	verwerfen
Obst + Gemüse	+7° C	saubere Behälter, Geruch und Aussehen	> +25° C	verwerfen bzw. kochen
Salat, Rohkost, Obst geschnitten	+7° C	saubere Behälter, Geruch und Aussehen	+9° C	siehe Dessert bzw. kochen

4.2. Lieferung und Einkauf von Lebensmitteln

Anlage Zwischenverpflegung Wareneingangskontrolle

Ware	Temperatur	Kontrollpunkte	Abweichungen	Maßnahmen
Tiefkühl-(TK)-Ware	< -18° C	MHD, optischer Eindruck	kurzfristig -15° C	Ware zurückweisen, Auftauprozess fortsetzen und innerhalb von 36 Std. in die Produktion geben
Milch und Milchprodukte	< +8° C	MHD, Verbrauchsdatum, Verpackung	kurzfristig +10° C, Angaben des Herstellers beachten	Ware zurückweisen, auf Temperatur-unempfindliche Waren zurückgreifen
Wurstwaren	< +7° C	MHD, Verbrauchsdatum, Verpackung, Geruchs- und Sichtkontrolle	Angaben des Herstellers beachten	Ware zurückweisen
Ei	keine Temperaturangaben	MHD, Verpackung, Geruchs- und Sichtkontrolle		Ware zurückweisen, ab dem 18. Tag nach der Legung bei 8° C in die Kühlung geben
Flüssigei	< +4° C	MHD Verpackung	kurzfristig +6° C	Ware zurückweisen
Obst und Gemüse	< +7° C	Verpackung, Schimmel, Fäulnis, Verunreinigung, Schädlingsbefall	> 25° C	Ware zurückweisen
Teigwaren wie Nudeln, Reis	Herstellerangaben	MHD, siehe Obst und Gemüse		Ware zurückweisen
Konserven	Herstellerangaben	MHD, Bombagen		Ware zurückweisen

4.3. Lagerung

Kühlvorräte
Temperaturkontrollen der Kühlgeräte werden arbeitstäglich bei Arbeitsbeginn durchgeführt.
Vorgabe max. +7° C

Umverpackungen werden entfernt; angebrochene Packungen werden umgefüllt und entsprechend verschlossen und beschriftet, mit Bezeichnung und Datum.
Keine offen gelagerten Speisen, keine Eier im Karton in den Kühlschrank.

Bei Kühlzellen werden keine Lebensmittel – auch in Verpackungen oder Töpfen – direkt auf den Fußboden gestellt. Der Kühlschrank darf nicht überfüllt sein, da so die Kühlkapazität nicht ausreicht.

Retouren-Ware wird eindeutig gekennzeichnet und getrennt gelagert.
Kontrolle wöchentlich auf abgelaufene, beschädigte oder verdorbene Ware:
first in - first out (was zuerst hineinkam, wird zuerst entnommen)

Tiefkühlvorräte
Temperaturkontrollen der Tiefkühlgeräte werden arbeitstäglich vor Arbeitsbeginn durchgeführt.
Vorgabe: mind. -18° C

Lebensmittel und Speisen nur vollständig verpackt einlagern und mit Einfrierdatum und Bezeichnung beschriftet. Es werden nur gefrierstabile Verpackungen und Behältnisse verwendet.

Kontrolle: zweimonatlich Prüfung auf abgelaufene, beschädigte oder verdorbene Ware

Private Lebensmittel der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen getrennt von den Lebensmitteln der Einrichtung gelagert werden. Hierfür sollte möglichst ein separater Kühlschrank zur Verfügung stehen bzw. im Kühlschrank ein separater Bereich ausgewiesen sein. Zusätzlich müssen die Lebensmittel der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Anforderungen erfüllen, die für alle eingelagerten Lebensmittel definiert sind, und mit Namen gekennzeichnet sein.

4.3. Lagerung

Trockenvorräte
In den Vorratsräumen bzw. Schränken lagert das Trockensortiment, ggfls. auch Obst und Gemüse, das keine speziellen Temperaturen erfordert. Die Lebensmittel lagern kühl, trocken und gut belüftet, direkte Sonneneinstrahlung wird vermieden.

Lebensmittel werden nach dem Fifo-Prinzip (first in – first out) eingelagert.
Keine Ware steht direkt auf dem Boden.

Lebensmittel, die sich gegenseitig beeinflussen können, werden nicht zusammen gelagert oder so verpackt bzw. umhüllt, dass keine Beeinflussung stattfinden kann:
Hierbei müssen Gerüche und Gase berücksichtigt werden (z.B. Äpfel und Bananen trennen).

Lebensmittel stehen getrennt von anderen Produkten (Reinigungsmittel, Pflegeprodukte, …).
Laufende Sichtkontrolle auf Schädlinge.

Kontrolle der Lagerware: zweimonatlich Prüfung auf abgelaufene, beschädigte oder verdorbene Ware

4.3. Lagerung

Lagerhaltung

Für die Qualitätserhaltung und Vermeidung von Risiken durch sachgerechte Lagerung von Rohwaren, Zwischenprodukten und verzehrfertigen Speisen sind die wichtigsten Maßnahmen die Begrenzung der Lagertemperatur und der Lagerdauer.

Die Lagertemperatur der jeweils geltenden Hygieneverordnungen müssen eingehalten werden. Lagerungstemperaturen für leicht verderbliche Lebensmittel sind kritische Parameter, deren Einhaltung überwacht und dokumentiert werden muss.

Produkte	Temperatur	Lagerdauer	Bemerkungen
Feinkost/Wurstwaren angeschnitten	≤ +7° C	3 Tage	
Molkereiprodukte	≤ +7° C	3 Tage	
Gemüse	≤ +10° C	3 Tage	Sichtkontrolle
Trockensortiment	≤ +25° C		Mindesthaltbarkeitsdatum beachten
Eier	≤ +7° C	siehe Aufdruck	im geschlossenen Behälter lagern
Dessert gekocht	≤ 7° C	< 24 h	abdecken
Obst	≤ 15° C		Sichtkontrolle
Überproduktion von Vorspeisen, Salate, Obst			
Gemüse	≤ +4° C	< 24 h	
Gegarte Speisen	≤ +4° C	< 2 Tage	schnelle Kühlung
Überproduktion gekühlt	≤ +4° C		sofortige Ausgabe, keine weitere Lagerung erlaubt
Tiefkühl-(TK-)Ware	≤ 18° C		beachte Haltbarkeitsdatum
Reinigung und Desinfektionsmittel			Lagerung getrennt von Lebensmitteln

Speisen, die bereits zur Ausgabe standen, dürfen nicht mehr in die Lagerhaltung zurückgenommen werden! Auch nicht in die Kühlung!

4.3. Lagerung

Temperaturkontrolle Kühlschrank Monat/Jahr: _____

Datum	Kühlgerät (max. +7° C), gemessene Temperatur in ° C	Bemerkung/Täglich	Unterschrift
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			
31.			

4.3. Lagerung

Temperaturkontrolle Kombi-Kühlschrank-TK Monat/Jahr: _____

Datum	Kühlgerät (max. +7° C), gemessene Temperatur in ° C	Tiefkühlgerät (max. -18° C mind. -15° C), gemessene Temperatur in ° C	Bemerkung tägliche Kontrolle	Unterschrift
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

4.3. Lagerung

Temperaturkontrolle TK Monat/Jahr: _____

Datum	TK-Gerät (mind. -18° C/ Abweichung max. –15° C), gemessene Temperatur in ° C	Bemerkung tägliche Kontrolle	Unterschrift
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			
31.			

4.3. Lagerung

Kontrolle Messgeräte

Standort	Messgeräte	Eiswasser – Temperatur	kochendesWasser – Temperatur	Temperaturdifferenz zu geeichtem Gerät	Bemerkungen – Maßnahmen	Datum und Unterschrift

4.4. Schädlingsmonitoring

Vorbeugende Maßnahmen:

1. Schädlingsfallen, Köderdosen usw. aufstellen und überprüfen
2. Fugen überprüfen auf Unreinheiten (Nistplätze)
3. Türen geschlossen halten, Fenster haben Insektenschutz
4. Keine Unterschlupf- und Nistmöglichkeiten bieten
5. Keine Nahrungsgrundlage bieten durch liegengelassene Lebensmittel und/oder nicht geleerte Abfallbehältnisse
6. Regelmäßige Kontrolle der Räume auf Schädlingsbefall (Kot, Urin, Eipakete, tote Schädlinge, beschädigte Verpackungen)

Wird ein Schädlingsbefall festgestellt, muss dieser entsorgt werden und die sofortige Meldung an die Abteilung Zentraler Service und die Einrichtungsleitung erfolgen.

4.4. Schädlingsmonitoring

Lagerkontrolle Schädlingsmonitoring

- Prüfung auf abgelaufene, beschädigte oder verdorbene Ware
- Kontrolle auf Schädlingsbefall (Kot, Eipakete, tote Schädlinge)
- Kontrolle auf Köderdosen und Pheromonfallen

Datum und Unterschrift: _____

Datum	Tiefkühlung zweimonatlich	Schädlingsmonitoring zweimonatlich	Trockenvorrat zweimonatlich

4.5. Vorbereitung/Regeneration der Speisen

Technische Ausstattungen sind mit dem Lieferanten abzustimmen.

Die Erhitzung findet erst unmittelbar vor der Speisenausgabe statt, entsprechend der notwendigen Essenszeiten sind unter Umständen verschiedene Regerationszeiten einzuplanen.

Die Speisen im Cook & Chill-Verfahren werden laut Herstellerangaben regeneriert.
Zur besseren Übersicht ist der Aushang für die üblichen Regenerationseinstellungen vorteilhaft.
Werden Speisen geliefert, die abweichend wieder erhitzt werden müssen, so ist dies auf dem Lieferschein mit anzugeben.

Die Kerntemperatur wird vor der Ausgabe stichprobenmäßig geprüft und dokumentiert.
Vorgabe sind mind. 65° C. Werden diese nicht erreicht, muss eine Nacherhitzung erfolgen und dokumentiert werden.

Speisen, welche nicht erhitzt werden müssen, werden entsprechend aufbereitet (Salate) und portioniert. Bis zur Abgabe werden die Speisen in entsprechenden Kühlvitrinen/-schränken gelagert.

4.5. Vorbereitung/Regeneration der Speisen

Monat/Jahr: _____ **Mensa:** _____

Regeneration der Cook & Chill-Speisen auf mind. 65° C Kerntemperatur.
Erhitzung von selbst hergestellten Speisen: mind. 75° C bei mind. 10 Min. Kerntemperatur

Datum	Zeit	Produkt	Kerntemperatur in ° C	Bemerkung	Unterschrift

4.5. Vorbereitung/Regeneration der Speisen

Poster Speisenregeneration Mensa: _____

Regeneration der Speisen bei Cook & Chill:
(anbei Empfehlungen, Caterer-Vorgaben beachten)

Speise/LM	Temperaturin ° C	Erhitzungsart	Dauer *Min.	Deckel/Folie
Eintopf, Fleisch in Soße, Fleisch, Soßen, Pürree	120	Regenerations-programm	70	geschlossen (3 x eingestochen)
Spätzle/Nudeln/ Kartoffeln/Reis	100	Kombidampf	7-8	geöffnet
Rösti/Wedges/ Röstkartoffeln	135	Heißluft	10-15	geöffnet
Gemüse	100	Dampf	10	geöffnet
Tortellini	85	Kombidampf	7-8	geöffnet
Aufläufe/ Käsespätzle	**1. 120** 2. 135	**Regenerations-programm**-Heißluft	**60** 5-8	geschlossen **(3x)** geöffnet
Schupfnudeln	90	Kombidampf	12-15	geöffnet
Speisen nur warmhalten	85	Heißluft		geschlossen

* vorgeheizt

4.5. Vorbereitung/Regeneration der Speisen

Bereitstellung von Zwischenverpflegung/Produktion von Speisen

Bei allen Speisen, die **kritische Lebensmittel** (Fleisch, Fisch, Geflügel, Rohei) enthalten, wird durch die Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter eine Temperaturkontrolle bei der Erhitzung durchgeführt und dokumentiert. Vorgabe: mind. 75° C für 5 Minuten

Bei der Zubereitung wird auf die Trennung von reinen und unreinen Tätigkeiten räumlich und zeitlich geachtet.

Bis zum Verzehr werden kühlpflichtige Speisen im Kühlschrank zugedeckt zwischengekühlt.

Von **selbst zubereiteten Speisen**, insbesondere mit kritischen Lebensmitteln, wird eine Rückstellprobe entnommen. Diese wird nach der Essenausgabe von 100 g je Komponente entnommen und in einen Behälter eingefüllt.

Beschriftet wie folgt: Name der Komponente, Datum, Uhrzeit der Herstellung; Person, die Probe entnimmt.

Aufbewahrung bei max. -18° C im Tiefkühlschrank bzw. Lagerraum für mind. 10 Tage

Die Trinkwasserverordnung regelt die Anforderungen an Trinkwasser.
Für sämtliche Tätigkeiten im Lebensmittelbereich muss Trinkwasser verwendet werden.

Bei Leitungswasser als Tischgetränk: Stagnationswasser ablaufen lassen

4.5. Vorbereitung/Regeneration der Speisen

Poster Rückstellprobe

Regeneration der Speisen bei Cook & Chill:
(anbei Empfehlungen, Caterer-Vorgaben beachten)

Was wird als Probe genommen?	Alle selbst hergestellten Speisen, Speisen mit kritischen Lebensmitteln wie Hackfleisch, Rohei usw.
Wie viel?	Menge je Komponente 100 g
Wann?	Zeitpunkt: Ende der Speiseausgabe
Worin?	Plastikschälchen
Beschriftet mit: (wasserfester Stift)	
Name der Komponente:	
Datum:	
Uhrzeit der Herstellung:	
Name der Person, welche die Probe entnimmt:	
Aufbewahrung:	bei max. -18° C, mind. 7 Tage

4.6. Ausgabe

Ausgabe

Die Speisen werden direkt nach der Anlieferung bzw. der Regeneration im heißen Wasserbad eingesetzt.

(maximale Heißhaltezeit bei Speisen im Cook & Chill-Verfahren:
45 Minuten/maximale Heißhaltezeit in der Einrichtung: zwei Stunden)

Wenn zwischen der Anlieferung der Speisen bei Warmverpflegung bzw. Arbeitsbeginn der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und der Ausgabe mehr als 30 Minuten liegen, ist eine Temperaturkontrolle vor der Ausgabe erforderlich (Anlage Temperaturkontrolle Ausgabe).

Die Speisen sind beim Heißhalten vollständig abzudecken. Erst unmittelbar vor der Ausgabe werden die Speisen aufgedeckt. Bei einer Ausgabepause sind die Behälter wieder abzudecken. Die Speisen werden mit Vorlegebesteck ausgegeben. Teller dürfen nur am Rand angefasst werden.

Um eine konstante Temperatur zu gewährleisten, muss bei einer Ausgabezeit von mehr als einer Stunde eine zweite Temperaturmessung erfolgen.

4.6. Ausgabe

Kontrolle Ausgabebereich Monat: _____

Temperatur, Menge, Geschmack, Aussehen mit evtl. Abweichungen

Tag	Uhrzeit	Temp.	Abweichungen	Kürzel
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

4.7. Rücklauf und Geschirrreinigung

Die Abläufe sind so zu planen, dass sich benutztes und sauberes Geschirr nicht kreuzen. Die Schülerinnen und Schüler, Kinder oder Erzieher stellen das Schmutzgeschirr in den Tablettwagen bzw. Abräumwagen. Die Speisereste werden grob entfernt, ein zusätzliches kaltes Vorspülen mittels einer Brause ist zu empfehlen, bevor das Geschirr in die Spülmaschine gebracht wird.

Es ist darauf zu achten, dass die Spülmaschine sachgerecht bestückt und nicht überladen ist. Die Temperatur soll mindestens 65° C betragen. Das Spülen erfolgt maschinell. Im Falle einer Durchschubspülmaschine/gewerblichen Spülmaschine ist ein Nachtrocknen i.d.R. nicht notwendig. Der Spülvorgang darf nicht abgekürzt/abgebrochen werden. Verlässt das Geschirr die Spülmaschine nicht sauber genug oder werden andere Unregelmäßigkeiten festgestellt, muss umgehend eine Wartung/Reparatur durchgeführt werden. Das Geschirr wird in die jeweiligen Spender, Wagen und Schränke geräumt. Die Aufbewahrung erfolgt in geschlossenen Schränken oder vollständig abgedeckt.

Schneidbretter lagern senkrecht mit ausreichend Zwischenraum.

Wenn eine Geschirrreinigung von Hand erfolgen muss, ist zu beachten, dass das Spülen mit Handspülmittel und das Nachspülen durch das Tauchen in heißem Wasser (ca. 80° C für 30 Sekunden) erfolgt.

Reinigungstextilien (Geschirrtücher, Schwämme, Wischtücher) sind täglich zu wechseln. Nach der Reinigung im unreinen Bereich sind sie sofort in die Wäsche zu geben (Geschirrtücher werden nicht zwischengetrocknet, sondern ebenfalls in die Wäsche gegeben). Die desinfizierende Reinigung und Trocknung der Textilien muss maschinell-thermisch und getrennt von anderer Wäsche bei einer Temperatur von 60° C erfolgen. Utensilien wie Spülbürsten können z.B. im letzten Spülgang der Spülmaschine gereinigt werden.

Es findet keine maschinelle Reinigung der GN-Behälter der Caterer statt, diese sind am gleichen Tag durch den Caterer zurückzunehmen, um eine Geruchsbelästigung auszuschließen und einen Schädlingsbefall zu vermeiden.

5.1. Küchennutzung

Die Küchenräume werden in Kindertageseinrichtungen für die Mittagsverpflegung und zur Zwischenverpflegung genutzt. In Schulen werden die Küchenräume regelmäßig nur zur Mittagsverpflegung genutzt. Für die Zwischenverpflegung stehen in den Betreuungsräumen Küchen zur Verfügung – abhängig von der Anzahl der Zwischenmahlzeiten. Bei steigender Zahl können die Küchen unter Einhaltung des Hygienekonzepts mitbenutzt werden.

Küchennutzung durch Dritte

Eine Nutzung durch Dritte ist nur in Ausnahmefällen mit Zustimmung der Einrichtungsleitung unter folgenden Voraussetzungen möglich:

- Benennung und Einweisung **einer** verantwortlichen Person mit Einweisung in Hygienevorschriften sowie in die Bedienung von Maschinen und Geräten durch die Einrichtungsleitung (Sicherstellung der Hygiene, Sicherstellung der fachgerechten Nutzung der Geräte)
- Übergabe der Küche vor und nach der Nutzung durch die beauftragte Person
- Vorhandene Lebensmittel dürfen nicht genutzt werden und sind nicht offen zugänglich.
- Die Küche wird sauber verlassen. Die Endreinigung und Desinfektion kann in Rechnung gestellt werden.
- Beschädigte Bedarfsgegenstände und Geräte müssen bei der Übergabe nach Nutzung gemeldet und ersetzt werden.

Wartung und Ersatzbeschaffung

Alle rechtlich vorgeschriebenen Wartungen sowie sinnvolle ergänzende Wartungen werden durchgeführt. Ansprechpartner der jeweiligen Einrichtung für die Wartungsverträge ist die Abteilung Zentraler Service. Zuständigkeitsabgrenzungen mit dem Fachbereich Hochbau und Gebäudewirtschaft oder weiteren Stellen klärt die Abteilung Zentraler Service.

Beschädigte Arbeitsgegenstände dürfen aus Sicherheitsgründen nicht mehr zum Einsatz kommen und werden aus dem Verkehr gezogen. Es erfolgt eine Meldung an die Einrichtungsleitung zur Ersatzbeschaffung.

5.2. Reinigung und Desinfektion

Für die Küche, Spülküche und dazugehörige Räume (wie Speiseraum oder Lagerräume) gilt der Reinigungsplan. Darin enthalten sind die tägliche Reinigungsarbeiten und Reinigungen mit anderem Intervall. Die Reinigungszyklen sind so angelegt, dass sich die Küche stets in einem hygienisch einwandfreien Zustand befindet. Die durchführenden Personen sind benannt.

Die Fensterreinigung ist nicht aufgeführt, diese findet durch eine beauftragte Fachfirma statt und ist im Leistungsverzeichnis Fensterreinigung/Gebäudereinigung beschrieben.

Maschinen, Geräte und Arbeitsflächen sind nach jeder Benutzung zu reinigen, bei Bedarf auch zwischendurch. Desinfektion ist eine Ergänzung zur Reinigung, die nur im Bedarfsfall durchzuführen ist. Ist eine Desinfektion erforderlich, ersetzt sie nicht die vorherige Reinigung deshalb gilt:

- Erst reinigen, dann desinfizieren.

Eine Desinfektion muss zusätzlich erfolgen, wenn folgende Gründe vorliegen: Verarbeitung von Fleisch, Geflügel, Frischfisch, Rohei, rohem Gemüse/Salaten, Kräutern und Früchten. Desinfiziert werden muss auch bei weiteren Verunreinigungen der Arbeitsflächen, wie z.B. durch zuvor auf dem Fußboden stehende Kartons oder Kisten. Auch bei Verunreinigungen von Maschinen, Geräten und Arbeitsflächen durch Blut oder andere körperliche Entleerungen (z.B. Niesen) ist zu desinfizieren.

5.2. Reinigung und Desinfektion

Schritte der Reinigung und Desinfektion:

- Zunächst ist auf den Oberflächen der grobe Schmutz zu entfernen.
- Dann wird mit ausreichend Wasser und exakt dosiertem Reinigungsmittel der restliche Schmutz entfernt.
- Reinigungsmittelreste auf Arbeitsflächen und Geräten sind mit klarem Wasser abzuspülen und nachzutrocknen.
- Nur bei Bedarf wird im Anschluss an die Reinigung eine Desinfektion durchgeführt; keinesfalls wird prophylaktisch desinfiziert, da dies eine chemische Gefährdung darstellt.

Nach der Reinigung sind die Reinigungsutensilien, z.B. Eimer, Wischer, Bürsten etc., selbst zu reinigen. Dies kann durch einen Spülvorgang in der Spülmaschine erfolgen oder durch Einlegen in eine Desinfektionslösung. Textilien sind maschinell-thermisch aufzubereiten (waschen/bügeln bzw. mangeln). Wischsysteme sind hängend aufzubewahren.

Die eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein. Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen in der Originalverpackung und getrennt von Lebensmitteln gelagert werden.

Werden Mittel aus Großgebinden in kleinere Einheiten umgefüllt, so muss auf die korrekte Befüllung und Beschriftung geachtet werden. (Nach der Gefahrstoff-VO sind die Sicherheitsdatenblätter vor Ort zugänglich aufzubewahren.)

Die Gebrauchsanweisung des Reinigungs- und Desinfektionsmittelherstellers, vor allem in Bezug auf Dosierung, Einwirkzeit und das Nachspülen mit Leitungswasser, ist zu beachten.

5.2. Reinigung und Desinfektion

Anlage Desinfektion der Arbeitsflächen und Oberflächen in Küchen

Arbeitsanweisung:	
Ziel:	Vermeidung von mikrobiologischen Gefahren und der Verhinderung von Infektionen und Erkrankung Die Desinfektion sollte nur nach folgenden Aspekten erfolgen, um die Wirksamkeit zu gewährleisten, die Gefahren einer Gesundheitsgefährdung durch das Mittel zu verhindern und um nachhaltig zu arbeiten.
Wann wird desinfiziert?	Direkt nach folgenden Tätigkeiten: **Bei der Be- und Verarbeitung von:** ■ Rohei ■ erdbehafteten Lebensmitteln, z.B. ungewaschener Salat, Kürbis, Obst ■ Fleisch, Geflügel und Fisch bzw. deren Auftauflüssigkeiten **Bei Kontaktverunreinigungen:** ■ Wenn Gegenstände auf der Arbeitsfläche abgestellt wurden, die zuvor auf dem Boden standen, z.B. Kartons, Kisten, Taschen, Eimer. ■ Bei sonstigen Verunreinigungen, z.B. Blut, nach Niesen
Wie wird desinfiziert?	Exakt nach Herstellerangaben Es dürfen sich keine Lebensmittel in unmittelbarer Nähe befinden. Bei Sprühdesinfektionsmitteln ist darauf zu achten, dass keine Lebensmittel offen im Raum stehen und Mitarbeiter das Mittel nicht einatmen.
Desinfektionsmittel:	
Zu beachten:	Eine prophylaktische Desinfektion soll nicht durchgeführt werden.

5.2. Reinigung und Desinfektion

Anlage Vorlage Reinigungsplan

Reinigungsobjekt:	Reinigungs-/ Desinfektionsmittel	Reinigungsintervall	Reinigungsverfahren	Zuständigkeit
Küche:				
Arbeitsflächen reinigen	Brixomat	Nach jedem Arbeitsgang/täglich	Wischen – nachtrocknen	Mensamitarbeiter – MMA
Arbeitsflächen desinfizieren	Descosept	Laut AA – Desinfektion	Auf Einmaltuch sprühen	MMA
Transportwagen	Brixomat	Täglich	Wischen – nachtrocknen	MMA
Schränke außen und oben	Brixomat	Auf Sicht/**halbjährlich**	Wischen – nachtrocknen	
Schränke innen	Brixomat	**Halbjährlich**	Wischen – nachtrocknen	
Regale	Brixomat	Wöchentlich	Wischen – nachtrocknen	
Navioven innen/außen	Brixomat	Nach Benutzung	Nach Herstellerangaben	
Kühlschränke	Brixomat/Essig	Wöchentlich	Mit Kontrolle	
Tiefkühlgerät	Brixomat/Essig	1 x jährlich	Evtl. abtauen und reinigen	
Wasserbad	Brixomat/Essig	Täglich	Entleeren – auswaschen	
Handwaschbecken	Brixomat/Scheuermilch	Täglich	Scheuern bzw. wischen	
Spülbecken	Brixomat/Scheuermilch	Täglich	Scheuern bzw. wischen	
Spülmaschine	Reiniger	Täglich	Entkalkung laut Hersteller	
Wandfliesen Arbeitsbereich	Brixomat	Täglich im Spritzbereich	Wischen – nachtrocknen	
Wandfliesen	Brixomat	Grundreinigung halbjährlich	Wischen – nachtrocknen	
Abfallbehälter	Brixomat/Desinfekt.	Täglich	Auswaschen – trocknen	
Schiebetür-Durchgabe	Brixomat	Grundreinigung halbjährlich	Abwaschen – nachtrocknen	
Türen Küche/Lagerraum	Reiniger	Wöchentlich	Abwaschen – nachtrocknen	
Fußboden/Abfluss	Fußbodenreiniger	Täglich/Grundreinigung halbjährlich	Grundreinigung nass scheuern	

5.2. Reinigung und Desinfektion

Anlage Vorlage Reinigungsplan

Reinigungsobjekt:	Reinigungs-/ Desinfektionsmittel	Reinigungsintervall	Reinigungsverfahren	Zuständigkeit
Speiseraum				
Tische	Brixomat	Täglich bzw. bei Bedarf/Notfall	Wischen	Schüler/MMA
Stühle	Brixomat	Täglich auf Sicht/wöchentlich	Wischen	
Fußboden	Fußbodenreiniger	Täglich	Wischen	Speiseraum RMA
Lagerräume				
Regale/Türen	Brixomat	**Bei Bedarf/zweimonatlich**	Mit Lagerkontrolle	
Fußboden	Fußbodenreiniger	Wöchentlich	Wischen	

5.2. Reinigung und Desinfektion

Anlage Checkliste wöchentliche Reinigungsarbeiten

Reinigungsobjekt	Kalenderwoche																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Regale reinigen	F																	
Türen reinigen	F																	
Lager: Fußboden	F																	
Kühlschrank	F																	
Stühle Speiseraum	F																	

	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
Regale reinigen																		
Türen reinigen																		
Lager: Fußboden																		
Kühlschrank																		
Stühle Speiseraum																		

	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
Regale reinigen																		
Türen reinigen																		
Lager: Fußboden																		
Kühlschrank																		
Stühle Speiseraum																		

Bei Ausführung Datum eintragen / F = Ferien – kein Betrieb

5.2. Reinigung und Desinfektion

Anlage Checkliste Reinigungstätigkeiten mit Intervallen Jahr: _____

Reinigungsobjekt:	Intervall MA	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
	Monatlich												
Regale im Lager (mit Kontrolle)	zweimonatl. MMA												
Schränke oben	Halbjährl.												
Schränke außen	Halbjährl.												
Schränke innen	Halbjährl.												
Wandfliesen	Halbjährl.												
Schiebetür-Durchgabe	Halbjährl.												
GR Fußboden	Halbjährl.												

5.3. Entsorgung

Abfall in der Küche wird grundsätzlich in geschlossenen Abfalleimern aufbewahrt. Für alle Abfälle müssen jeweils eigene, deutlich gekennzeichnete Behälter vorhanden sein. Ein geeigneter Müllsack je Abfalleimer ist zu benutzen.

Ausnahme: Kartonagen und Altglas

Küchen- und Speiseabfälle werden mindestens täglich in die gekühlte Tonne entsorgt.
Papier/Kartonagen und Altglas werden bei Bedarf geleert.

Die Sortierung und Entsorgung der Abfälle erfolgt gemäß der Abfallsatzung. Alle Abfallbehältnisse sind nach der Leerung zu reinigen, ggf. zu desinfizieren. Die eingesetzten Müllsäcke entsprechen in ihrer Dichte und Größe den gegebenen Anforderungen.

Die Tonne für Küchen- und Speiseabfälle ist dicht schließend. Bei einer Lagerung der Abfälle im Innenbereich muss dies in einem separaten, belüfteten und kühlen Raum erfolgen.
Ziel ist, die Küchen- und Speisereste bis zur Abholung gekühlt zu lagern.

Für die Speisereste-Entsorgung ist/wird ein zugelassener Entsorgungsunternehmer beauftragt.
Die Handelspapiere sind zwei Jahre aufzubewahren. Bei Abholung der Küchen- und Speisereste wird eine neue, saubere Tonne zur Verfügung gestellt.

6.1. Anforderungen an Lieferanten von Produkten bzw. Dienstleistungen

Beschaffung von Produkten und Dienstleistungen

Grundsätzlich erfolgt die Organisation der Mittagsverpflegung durch die Stadt Ludwigsburg.

Die Anforderungen an Lieferanten von Produkten bzw. Dienstleistungen und deren Überwachung werden in den Qualitätsstandards festgelegt, als Teil des Leistungsverzeichnisses bei einer Ausschreibung oder einem Vertrag. Die Ausschreibungen erfolgen entsprechend des aktuellen Vergaberechts.

Die Rahmenbedingungen eines Leistungsverzeichnisses sind den aktuellen Anforderungen anzupassen. Sie können nicht pauschal für alle Einrichtungen festgelegt werden.

Bei jeder Ausschreibung werden neben den zuständigen Personen der Kernverwaltung auch Mitarbeitende der jeweiligen Einrichtung beteiligt.

Bei einer Cateringausschreibung müssen mindestens die folgenden Punkte vorgegeben werden:

- Bewirtschaftungssystem
- Qualitätsstandards der Mittagsverpflegung
- Qualitätsstandards einer eventuellen Pausenverpflegung
- notwendige Kennzeichnungen
- Lebensmittelhygiene
- ökologische Aspekte

6.1. Anforderungen an Lieferanten von Produkten bzw. Dienstleistungen

Überprüfung von Lieferanten und Dienstleistungen

Mängel am Essen werden durch die Einrichtungsleitung sofort an den Caterer gemeldet und ggfls. ein Ersatz angefordert. Schwere Mängel und häufig auftretende Mängel werden parallel an die Hauswirtschaftliche Betriebsleitung weitergeleitet. Die tägliche Dokumentation über die Einhaltung der vereinbarten Standards erfolgt gemäß des Praxishandbuchs der jeweiligen Einrichtung.

Durch die Hauswirtschaftliche Betriebsleitung werden mind. 1 x pro Jahr und Caterer die Leistungen sowie die Speisepläne mit den internen Qualitätsstandards verglichen. Entsprechende Qualitätsnachweise können beim Caterer angefordert werden.

Verbesserungsvorschläge zur Steigerung der Akzeptanz des Mittagessens sowie Beschwerden werden abgefragt, ausgewertet und zusammen mit dem Caterer die Möglichkeiten der Umsetzung geprüft.

Mindestens 1 x jährlich erhält jeder Caterer eine Rückmeldung.

6.2.1. Trinken

Wasser ist der wichtigste Nährstoff für den menschlichen Organismus. Besonders Kinder benötigen im Vergleich zum Erwachsenen prozentual zu ihrem Körpergewicht mehr Flüssigkeit durch Getränke.

In den Kindertageseinrichtungen werden den Kindern Getränke zur Verfügung gestellt. Es werden Wasser, ungesüßter Tee (Früchte-, Kräuter- und Rotbuschtee) und Sprudel angeboten. Vorgabe des KVJS ist es, den Kindern, die nicht an der warmen Mittagsverpflegung teilnehmen, ein Heißgetränk zur Verfügung zu stellen.

In den Schulen wird bei der Mittagsverpflegung kostenlos Wasser angeboten.

6.2.2. Speisenzubereitung

- Der Anbieter verwendet Jodsalz sparsam. Es wird auf eine fettarme Zubereitung geachtet.
- Bei der Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.
- Die Speisen sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.
- Die Konsistenz von Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest.
- Kurzgebratenes ist knusprig bzw. kross. Fleisch hat eine zarte Textur.
- Die Größe der Speiseteile ist altersgerecht (z.B. Blattsalat klein geschnitten).
- Die typischen Farben der Lebensmittel bleiben erhalten.
- Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller ist ansprechend.
- Der Geruch und Geschmack der Lebensmittel bleiben erhalten.

6.2.3. Menüangebot

Für die Kinder und Jugendlichen werden mind. zwei vollwertige Menüs angeboten, davon ist eines vegetarisch. (Vollwertig im Sinne von optimiX®, auf Grundlage der D-A-CH-Referenzwerte.)

Für die Kinder der Krippe (U3 = unter 3 Jahren) werden separate Menülinien, mind. zwei vollwertige Menüs, davon eines vegetarisch, angeboten.

Wird in einem Menü eine süße Hauptspeise angeboten, ist das zweite Menü keine Süßspeise. Bei süßen Hauptspeisen ist eine Suppe/ein Eintopf oder ein Salatteller Bestandteil des Menüs.

Das Menü beinhaltet einen Nachtisch.

Die Zusammensetzung der Menüs muss ernährungsphysiologisch ausgewogen sein. Die Speisen müssen optisch ansprechend und sensorisch abwechslungsreich sein.

Die Stärkebeilagen müssen abwechslungsreich sein, neben Reis, Teigwaren, Kartoffeln auch weitere (z.B. Grünkern, Buchweizen, Couscous, Hirse).

Die Zubereitungsarten müssen vielfältig sein (z.B. Kartoffeln als Salzkartoffel, Brühkartoffel, Kartoffelgratin, Knödel, Brei, Salat, Puffer…).

Allgemein sind Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe einzusetzen.

Bei den Menülinien sind folgende Einschränkungen zu beachten:

Für Kinder von 1-3 Jahren dürfen folgende Lebensmittel nicht verwendet werden:

- Rohmilch und Käse
- blähende oder schwer verdauliche Lebensmittel,
  z.B. Hülsenfrüchte wie Bohnen oder Gemüse wie Zwiebeln
- Scharfkantige oder harte Lebensmittel, z.B. ganze Nüsse oder scharf angebratenes Fleisch
- stark gewürzte Speisen
- geschwefeltes Trockenobst
- Quinoa und Amaranth sowie ungeschälter Buchweizen nicht für Kinder unter zwei Jahren

Weitere Hinweise zu ungeeigneten Lebensmitteln und Speisen
sind in den DGE-Qualitätsstandards für Tageseinrichtungen für Kinder nachzulesen.

Für Kinder von 3-6 Jahren bestehen folgende Einschränkungen:

- Fleisch ohne Knochen bzw. Fisch ohne Gräten
- keine scharf gewürzten Speisen
- keine zuckerreichen Speisen
- keine/wenig durchmischte Speisen (z.B. Aufläufe, Mischgemüse, Gemüsereis)
  und Kombinationen aus Fleisch und Gemüse/Obst (z.B. asiatische Gerichte, Hähnchenpfanne)
- keine trockenen Speisen (wenn Flüssigkeiten oder Soßen fehlen)

6.2.4. Lebensmittelauswahl

Verzehr- bzw. tischfertige Convenience-Produkte sollten nicht zum Einsatz kommen.
Bei der Verwendung von aufbereitungs- und regenerierfertigen Lebensmitteln sind diese immer mit Lebensmitteln der Convenience-Stufen 1 und 2 (küchen- und garfertig) zu ergänzen.

Wichtig ist der Einsatz von Bio-Produkten. Der Nachweis kann mit einem Siegel geführt werden, vergleichbar mit dem EU-Bio-Siegel. Die wichtigsten Regeln: vorbeugender Pflanzenschutz, bedarfsgerechte Düngung, tiergerechte Haltung, tiergerechte Transporte, betriebseigenes Futter und werterhaltende Verarbeitung. Der Anteil der Bio-Produkte muss 8 % des Wareneinsatzes betragen.

Die Stadt Ludwigsburg bevorzugt den Einsatz von fair gehandelten Produkten.

Der Bezug von Fleisch und Fleischprodukten muss aus artgerechter Tierhaltung mit Herkunftsnachweis in einer Höhe von 20 % des Wareneinsatzes erfolgen.

Fisch muss mit einem Wareneinsatz von 80 % aus bestandserhaltender Fischerei bezogen werden. Der entsprechende Nachweis kann mit einem Siegel geführt werden. Die wichtigsten Punkte sind Schutz der Fischbestände, minimale Auswirkungen auf das Ökosystem (wie Vögel und andere Meerestiere) und verantwortliches Management (Einhaltung von Gesetzen, Reaktion auf veränderte Rahmenbedingungen).

Täglich müssen frisches und saisonales Gemüse bzw. Salat oder frisches Obst eingesetzt werden. 25 % des Wareneinsatzes von Obst/Gemüse/Salat müssen „Regional-Ware“ sein. Dies kann nachgewiesen werden mit einem Qualitätszeichen, vergleichbar mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg. Bei diesem sind die wichtigsten Punkte Produkte aus umweltbewusster Pflanzenproduktion und gesicherte hohe Qualität.

Ein abwechslungsreiches Angebot an Gemüse, Salaten und Rohkost wird unter Berücksichtigung der Jahreszeiten gewählt. Das Gemüse wird bevorzugt sortenrein angeboten, weniger als Mischgemüse. Obst soll saisonal und bevorzugt frisch eingesetzt werden.

Bei allen Produkten wird bei einer Ausschreibung ein höherer Einsatz jeweils mit mehr Punkten bewertet.

6.2.5. Portionsgrößen

Beispiele für altersgemäße Lebensmittelmengen in der **Mittagsverpflegung** bezogen auf eine Fünf-Tage-Woche:

Lebensmittelgruppe	1 bis unter 4 Jahre	4 bis unter 7 Jahre	Primarstufe 7 bis unter 10 Jahre	Sekundarstufe10 bis unter19 Jahre
Kartoffeln, Reis und Teigwaren (gegart)	80-100 g/Tag	120-150 g/Tag	125-150 g/Tag	150-180 g/Tag
Gemüse, roh oder gegart	80 g/Tag	100 g/Tag	150 g/Tag	200 g/Tag
Obst	100 g/Woche	150 g/Woche	160 g/Woche	200 g/Woche
Milch und Milchprodukte	200 g/Woche	250 g/Woche	150 g/Woche	200 g/Woche
Käse	20 g/Woche	30 g/Woche	40 g/Woche	60 g/Woche
Fleisch/Wurstwaren	80 g/Woche	100 g/Woche	140 g/Woche	200 g/Woche
Fisch	50 g Seefisch/Woche	60 g Seefisch/Woche	70 g Seefisch/Woche	100 g Seefisch/Woche
Öle	5 g/Tag	6 g/Tag	7 g/Tag	8 g/Tag

Die Portionsgröße der pro Mahlzeit angegebenen Lebensmittelmenge berechnet sich auf der Grundlage der jeweils aktuellen DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder bzw. für die Schulverpflegung.

Um eine korrekte Portionierung vor Ort sicherzustellen, wird vom Speisenhersteller eine entsprechende Schöpfliste erstellt und den Mensamitarbeiterinnen und -mitarbeitern zur Verfügung gestellt.

Die Kinder und Jugendlichen erhalten Nachschlag von Beilagen.

6.2.6. Speiseplangestaltung

Die Menüs sind abwechslungsreich und nicht gekoppelt an einen Wochentag (z.B. immer freitags Fisch oder donnerstags Schnitzel).

Neben regionaltypischen Speisen sollen auch internationale Gerichte angeboten werden.

Die angebotenen Speisen müssen jahreszeitlich angepasst sein, z.B. Linseneintopf in der Winterzeit.

Der Menüzyklus darf sich maximal alle acht Wochen wiederholen.
Die Speisepläne sind den Kita-Einrichtungen und Schulen mindestens 14 Tage vor Bestelltermin zu übermitteln bzw. zugänglich zu machen.

Die Speisen sind eindeutig bezeichnet oder erklärt.

6.2.7. Nährwerte

Die Energie-und Nährstoffzufuhr durch die Mittagsmahlzeit der Kinder und Jugendlichen sind laut den D-A-CH-Referenzwerten umzusetzen, z.B. nach den aktuellen DGE-Qualitätsstandards für Tageseinrichtungen für Kinder und DGE-Qualitätsstandards für Schulverpflegung (Lebensmitteleinsatz für 20 Verpflegungstage).

	1 bis unter 4 Jahre	4 bis unter 7 Jahre	Primarstufe 7 bis unter 10 Jahren	Sekundarstufe 10 bis unter 19 Jahren
Energie (kJ)	1300	1600	1660	2200
Energie (kcal)	320	380	400	520
Protein (g)	16	19	20	26
Fett (g)	11	13	14	18
Kohlenhydrate (g)	39	47	49	64
Ballaststoffe (g)	3	4	4	8
Vitamin E (mg)	2	2	3	4
Vitamin B_1 (mg)	0,2	0,2	0,2	0,4
Folat (µg)	30	35	45	75
Vitamin C (mg)	5	8	11	26
Calcium (mg)	150	188	225	300
Magnesium (mg)	20	30	43	100
Eisen (mg)	2	2	3	4
Angaben pro Tag	PAL 1,6	PAL 1,4		

Die Gesamtenergiezufuhr (100 %) ergibt sich aus folgenden energieliefernden Nährstoffen:

- 20 % Protein
- 30 % Fett
- 50 % Kohlenhydrate

Die Mittagsmahlzeit deckt 25 % der täglich empfohlenen Nährstoffmenge und Energiezufuhr ab.

6.2.8. Frühstück und Zwischenverpflegung

Frühstück und Zwischenverpflegung leisten bei optimaler Lebensmittelauswahl einen wichtigen Beitrag zur täglich notwendigen Nährstoffzufuhr. Kinder, die zu Hause wenig oder gar nicht gefrühstückt haben, brauchen eine energiereichere Pausenverpflegung. Das Vesper sollte individuell sein und die Wünsche des Kindes nach Art und Menge berücksichtigt werden.

Die Angebote sollen sich nach den DGE-Qualitätsstandards hinsichtlich der optimalen Lebensmittelauswahl für Frühstück und Zwischenverpflegung richten. Für die Zubereitung der Zwischenverpflegung und als Information für mitgebrachte Vesper dient die Anlage Frühstück und Zwischenverpflegung.

6.2.9. Nährstoffzufuhr

Durch das Angebot bestimmter Lebensmittelgruppen in der entsprechenden Häufigkeit ist eine optimale Nährstoffzufuhr gegeben.

Lebensmittelgruppe	Optimale Auswahl	Häufigkeit	Bsp. zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte	Vollkornprodukte, Müsli ohne Zuckerzusatz	täglich Vollkornprodukte	Vollkornbrötchen, Brot, Getreideflocken
Gemüse und Salat	Gemüse frisch	täglich	Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomate, Rübensorten als Rohkost, z.B. in Scheiben oder Stifte als Rohkost
	Salat		Kopf-, Eisberg-, Feld- oder Eichblattsalat, Gurke, Möhre als gemischter Salat oder Brotbelag

6. Qualitätsstandards Verpflegung

Lebensmittelgruppe	Optimale Auswahl	Häufigkeit	Bsp. zur praktischen Umsetzung
Obst	Obst bevorzugt frisch, TK, ohne Zuckerzusatz	täglich	Obstsorten im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat, Obstspieße, Müsli/Quark/Joghurt mit frischem Obst
Milch und Milchprodukte	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5-1,8 % Fett Käse: max. ≤ 50 % Fett i.Tr. Speisequark: max. 20 % Fett i.Tr.	täglich	als Trinkmilch, selbstgemachte ungesüßte Mixgetränke pur mit frischem Obst, als Dip, Dressing Brotbelag aus Gouda, Feta, Tilsiter, Camembert Kräuterquark, Dip, Brotaufstrich, Obstquark
Fleisch, Wurst, Fisch	Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett Seefisch		Putenbrustaufschnitt, Truthahnmortadella, Bierschinken Thunfisch, Rollmops
Fette und Öle	Rapsöl, Walnuss- oder Weizenkeimöl, Oliven- oder Sojaöl	Rapsöl ist Standardöl	Dressing

6.2. Verpflegung

Frühstück und Zwischenverpflegung

Tipps für leckere und ausgewogene Pausenvesper mit wenig Aufwand

Pausenbrote/-brötchen:

- Vollkornbrot oder -brötchen, evtl. dünn bestrichen mit Butter, Margarine oder Frischkäse

Belegen/bestreichen mit:

- fettarme Wurst, z.B. Bierschinken, Kochschinken, Putenbrustaufschnitt
- fettarmer Hart- oder Schnittkäse, z.B. Edamer, Tilsiter, Gouda
- vegtarische Brotaufstriche: z.B. Kräuter, Tomate, Aubergine

Dazu möglichst immer frisches Gemüse und Obst:

- Je nach Saison: Paprika, Cocktailtomaten, Möhren, Radieschen Kohlrabi, Gurke u.Ä. mundgerecht geschnitten als beliebtes Fingerfood
- Äpfel, Birnen, Aprikosen, Weintrauben, Beeren, Kirschen, Kiwi, Clementinen u.Ä. ergänzen das Vesper. Abwechslung bringen auch ab und zu Nüsse und Trockenobst in der Box zum Knabbern.

Milchprodukte bringen Vielfalt:

Ein ungesüßtes Müsli bringt Power. Joghurt, Quark und Trinkmilch eignen sich gut als Zwischenmahlzeiten.

Durstlöscher:

Nur energiefreie oder -arme Getränke wie Wasser, ungesüßte Kräuter- oder Früchtetees eignen sich wirklich als Durstlöscher. Zuckerhaltige Getränke wie Limonaden oder Nektare enthalten viel Zucker und stillen den Durst nicht wirklich. Sie liefern viel Energie, sättigen aber nicht! Milch und Milchgetränke eignen sich ebenfalls nicht als Durstlöscher.

6.2. Verpflegung

Frühstück und Zwischenverpflegung

Manche Kinder mögen die Abwechslung, andere nicht:
Vielfalt wird durch Auswahl verschiedener Brotsorten, verschiedener Beläge und Beilagen erreicht. Der Einsatz von z.B. Schnittlauch oder Kresse als Brotbelag bringt zusätzliche Würze und weitere Geschmacksvariationen.

Süßigkeiten:
Süße Aufstriche, Schokoriegel, Gebäck oder Fruchtgummis sind keine empfehlenswerten Zwischenmahlzeiten. Sie enthalten viel Energie in Form von Fett und/oder Zucker und wenig Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe sowie sekundäre Pflanzenstoffe.

Süßes lässt den Blutzuckerspiegel schnell ansteigen, er fällt rasch wieder ab und sinkt sogar unter den Normalwert. Es kommt zu einem Leistungstief, die Kinder fühlen sich müde und schlapp.

Mit Vollkornprodukten werden konstante Blutzuckerwerte erreicht. Das Gehirn bleibt kontinuierlich und länger mit Nährstoffen versorgt.

6.3.1. Vorbereitungen

Maschinen einschalten:
- Kombidämpfer
- evtl. Kühltheke, Kühlwanne
- Spülmaschine

Kühlgeräte:
- Temperatur ablesen und dokumentieren

Geräte einschalten:
- Tellerwärmer
- Wasserbad (mit heißem Wasser und etwas Essig), zudecken

Speisenabhängige Vorbereitungen:
Der Speiseplan wird von der Einrichtungsleitung rechtzeitig zur Verfügung gestellt.

Zur Vorbereitung:
- Kenntnis über die Komponenten, welche Portionier-Tätigkeiten anfallen.
- Kenntnis über die Beschickung des Kombidämpfers
- Kenntnis über die die Beladung der Wasserbäder
- Kenntnis, welches Geschirr und Besteck für das Menü bereitgestellt werden muss.
- Tablettwagen hinausstellen
- Gläserwagen hinausstellen
- Schöpfbesteck bereitlegen
- Wasserkrüge füllen
- Salatteller in Kühlwanne/Brötchen in Behälter daneben
- Blattsalate in Kühltheke
- PC einschalten (bei elektronischem Ausgabesystem)
- Notfallliste bereitlegen
- Speisen in Wasserbad menüweise einsetzen

6.3.2. Speisen anrichten

Allgemein gilt:
Die Schöpfliste des Caterers wird beachtet.

Die Essensteilnehmer sollen ein ansprechend angerichtetes Menü erhalten.
Dies soll den Appetit steigern und dadurch die Speisenaufnahme positiv unterstützen.

Beilagensalate können in kleinen Schälchen (z.B. Glas oder Porzellan) serviert werden.
Salatteller können in Suppentellern angerichtet werden.

Hauptgerichte werden auf Teller gegeben. Fleisch sollte neben Stärkebeilage
und/oder Gemüsebeilage liegen. Soße zum Fleisch nur über das Fleisch gießen.

Nachtisch in kleine Schälchen (Glas oder Porzellan) füllen.

Ein Beispielteller/Schauteller kann zur Information der Kinder und Jugendlichen
vor der Ausgabe bereitgestellt werden.

Folgende Informationen werden an die Einrichtungsleitung weitergegeben:
- Portionsgrößen extrem abgewichen
- Qualität der Speisen
- Top- oder- Flop-Essen

6.4. Ermittlung und Bewertung von Kundenanforderungen

Information

Eltern erhalten in Kindertageseinrichtungen und Schulen Informationen zur Verpflegung, über den Caterer sowie zum Buchungs- und Bezahlsystem.

Laufende Informationen wie Speisepläne und Informationen aus aktuellem Anlass werden in Kindertageseinrichtungen und Schulen/Mensen an einem festen Platz ausgehängt und/oder – falls vorhanden – auf der Internetseite dargestellt.

Kundenzufriedenheit und -befragung
Eltern, Kinder und Jugendliche werden nach Möglichkeit beteiligt.

Jährlich werden einrichtungsintern Kinder und Jugendliche zu ihrer Kundenzufriedenheit befragt.

Mögliche Themen sind:
- allgemeine Abfrage zum Essen (Geschmack, Aussehen, Auswahl)
- Raumgestaltung
- Freundlichkeit der Mitarbeiter

Elternbefragungen können schriftlich oder an Elternabenden erfolgen und müssen mindestens einmal im Jahr durchgeführt werden.

Eine weitere Möglichkeit ist das Bereitstellen eines Feedback-Kastens. Anregungen können auf einem bereitgelegten Feedback-Bogen mitgeteilt werden. Die Kommentare können anonym oder persönlich sein. Der Feedbackkasten wird regelmäßig geleert.

Eine Beteiligung von Eltern und Schülern bei der Auswahl des Caterers ist durch die Teilnahme an einem Probeessen möglich.

6.4. Ermittlung und Bewertung von Kundenanforderungen

Auswertung und Ergebnisse

Die Anregungen aus den Befragungen werden ausgewertet und geprüft. Die Ergebnisse der Kundenbefragung und Informationen zu daraus resultierenden Veränderungen werden den Eltern, Kindern und Jugendlichen sowie der Stadt zur Verfügung gestellt.

6.5. Beschwerdemanagement

Ein internes Beschwerdemanagement regelt die Kommunikation und Zuständigkeiten bei Annahme, Bearbeitung und Auswertung von Reklamationen.

Alle Beschwerden der Kinder und Jugendlichen werden direkt von allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern angenommen und im Anschluss daran an die Einrichtungsleitung weitergegeben. Eltern wenden sich mit ihren Beschwerden direkt an die Einrichtungsleitung. Bei weiterführenden Schulen wenden sich Jugendliche und Eltern an die Beschwerdestelle FB 48.

Als „zentrale Beschwerdestelle“ fungiert in der Verwaltung FB 48 als Ansprechpartner und Schnittstellenmanager. Alle Beschwerden werden an dieser Stelle gesammelt und bearbeitet. Die Stelle einer Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung ist in der Abteilung Zentraler Service angesiedelt und übernimmt die Funktion der zentralen Beschwerdestelle.

Die Beschwerdewege für Kitas und Schulen sind im Anhang Beschwerdewege aufgeführt.

6.5.1. Beschwerdeannahme

Zu einem offenen, positiven Klima einer Gemeinschaft gehört es, dass Beschwerden unmittelbar angenommen werden. Um die Annahme von Beschwerden für die ersten Ansprechpartner zu erleichtern, ist der „Leitfaden persönliche Beschwerdeannahme“ im Anhang zu verwenden.

Wichtig dabei ist es, den Gesprächspartnern das Gefühl zu vermitteln, dass sie mit ihrer Beschwerde ernst genommen werden und zu einer Verbesserung beitragen.

Gibt es eine Lösung für das Problem, so soll diese gleich angeboten werden.

6.5.2. Bearbeitung

Zu unterscheiden sind Einzelbeschwerden und Mehrfachbeschwerden.

Zu bewerten ist, ob es:

Individuelle Beschwerden sind z.B. „der Hauptgang schmeckt mir/uns heute nicht".
Reaktion: Information der Leitung, bei Mehrfachnennung Information an die Beschwerdestelle

Beschwerden aufgrund geringer Mängel sind z.B. Beilagen verkocht, zähes Fleisch, ...
Reaktion: Anruf der Leitung beim Caterer zur Beseitigung der Mängel,
Information mit eingeleiteten Maßnahmen an die Beschwerdestelle

Beschwerden aufgrund gravierender Mängel sind z.B. Fremdkörper im Essen, extrem überwürzte Speisen.
Reaktion: sofortige Information der Leitung, Anruf der Leitung beim Caterer zur Beseitigung der Mängel, Information mit eingeleiteten Maßnahmen an die Beschwerdestelle

Beschwerden über technische Probleme, räumliche Probleme usw. werden direkt an die Einrichtungsleitung zur weiteren Bearbeitung weitergeleitet.

Die Zentrale Beschwerdestelle wertet die Beschwerden aus. Bei Bedarf erfolgen Rückfragen bei der Einrichtungsleitung. Ergebnisse und mögliche Problemlösungen sowie die Umsetzung werden mit der Leitung besprochen. Ein Maßnahmenkatalog wird erstellt und zur Umsetzung an die Abteilungsleitung Zentraler Service und zur Kenntnis über die zuständige Abteilung an die Einrichtungsleitung weitergeleitet.

Die Rückmeldung erfolgt auf Wunsch auch an den Beschwerdeführenden.

Die Lösungsfindung soll zeitnah erfolgen. Kann dies nicht geleistet werden, so soll eine Zwischeninfo (spätestens nach zwei Wochen) an den Beschwerdeführenden gegeben werden.

6.5.3. Auswertung

**Um mögliche Schwachstellen zu erkennen und zu verbessern,
ist es wichtig, einen Überblick zu erhalten über:**

- Anzahl der Beschwerden in einem bestimmten Zeitraum
- Art der Beschwerden
- Zufriedenheit der Kunden mit der Beschwerdebearbeitung

Die Ergebnisse der Auswertung werden an die entsprechenden Abteilungen sowie die Hauswirtschaftliche Betriebsleitung weitergeleitet.

6.5. Beschwerdemanagement

Leitfaden persönliche Beschwerdeannahme

1. Aktiv zuhören

- Zeit nehmen (nicht auf die Uhr schauen)
- ausreden lassen
- Blickkontakt halten
- kurze Rückmeldung geben, ggf. Fragen stellen
- Mit Mimik und Gestik zeigen, dass Sie sich für die Aussagen interessieren. Dadurch signalisieren Sie dem Gesprächspartner, dass ihm Ihre volle Aufmerksamkeit gehört und sein Anliegen ernst genommen wird.

2. Sich für die Meldung bedanken

- nur so können Verbesserungen erfolgen

3. Entschuldigungssatz formulieren

z.B. bei individuellen Beschwerden:

- Es tut mir leid, dass Dir/Ihnen das Essen heute nicht schmeckt, vielleicht gibt es morgen wieder etwas, das Dir/Ihnen lieber ist.

z.B. bei geringen Mängeln:

- Es tut mir leid, dass die Nudeln heute nicht so sind, wie sie sein sollten, …

z.B. bei gravierenden Mängeln:

- Es tut mir leid, das darf nicht natürlich nicht passieren, …

4. Spontane Lösungen sofort anbieten

5. Rückmelden...

- ...dass eine Lösung gesucht wird und diese dem Beschwerdeführenden so schnell wie möglich genannt wird.

BITTE NIE:

- Abwehr zeigen und ausdrücken: „Dafür bin ich nicht zuständig."
- Stattdessen Hinweis zur Weiterleitung an die lösungsbeauftragte Stelle geben: „Ich gebe Ihre Beschwerde an die Zuständigen weiter."
- Schuldzuweisungen vornehmen
- Diskutieren, ob die Beschwerde berechtigt ist.
- Beschwerde abwerten oder ignorieren

6.5. Beschwerdemanagement

Beschwerdeformular

Name: _____ Datum: _____

Telefon: _____ Standort: _____

E-Mail: _____ Annahme durch: _____

Rückmeldung erwünscht: ☐ ja ☐ nein

Art der Beschwerde:

_____

_____

Bemerkungen/Informationen, die weitergegeben wurden:

_____

Weiterleitung an Zentrale Beschwerdestelle (ZBS)?

☐ ja am: _____ ☐ nein, Begründung: _____

Weiterleitung bei Eingang in der Beschwerdestelle:

Information Einrichtungsleitung ☐ ja ☐ nein
Information Hauswirtschaftliche Betriebsleitung ☐ ja ☐ nein

Problemlösung:

_____

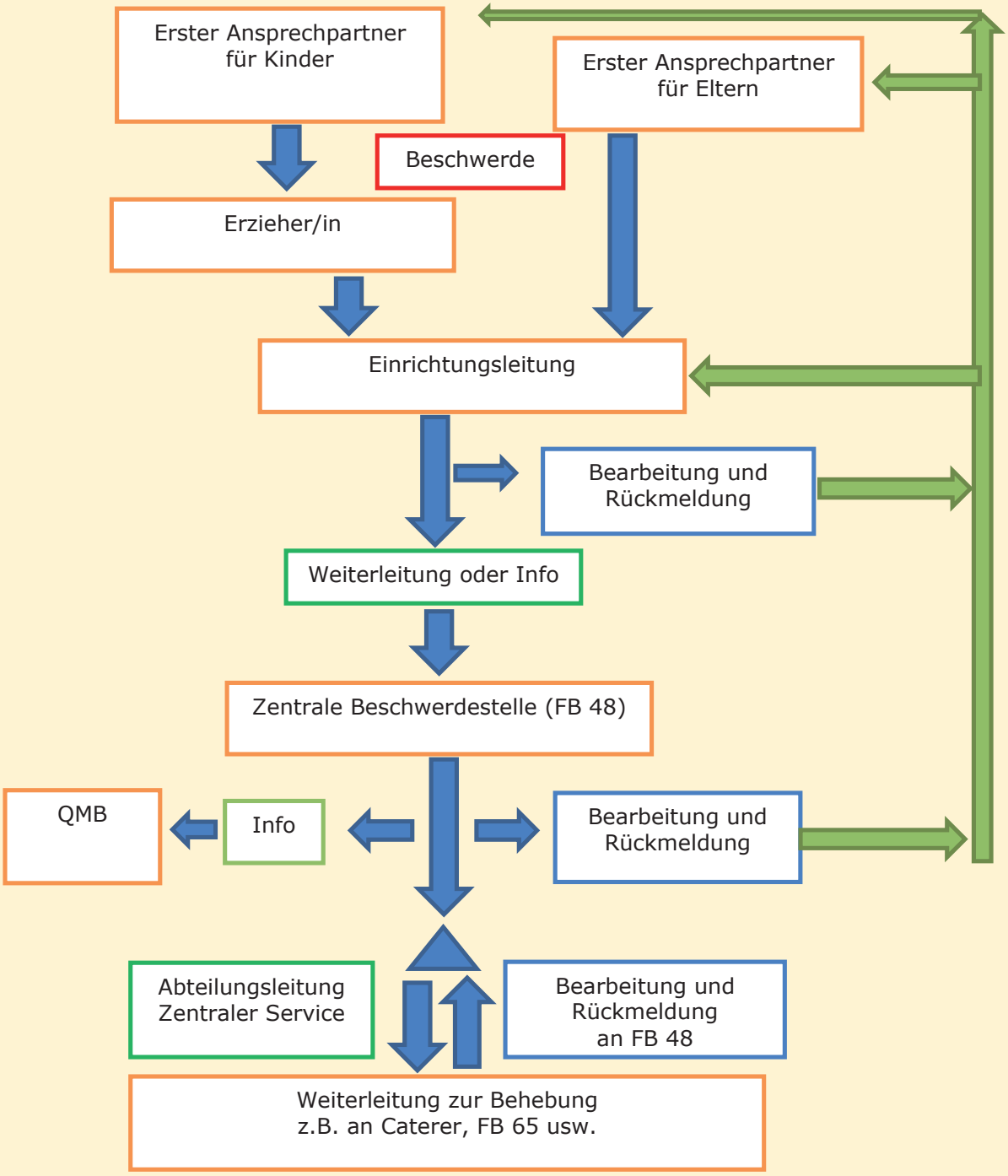
_____

erfolgt durch: _____ am: _____

Kunde zufrieden? **Bemerkung:** _____
☐ ja ☐ nein

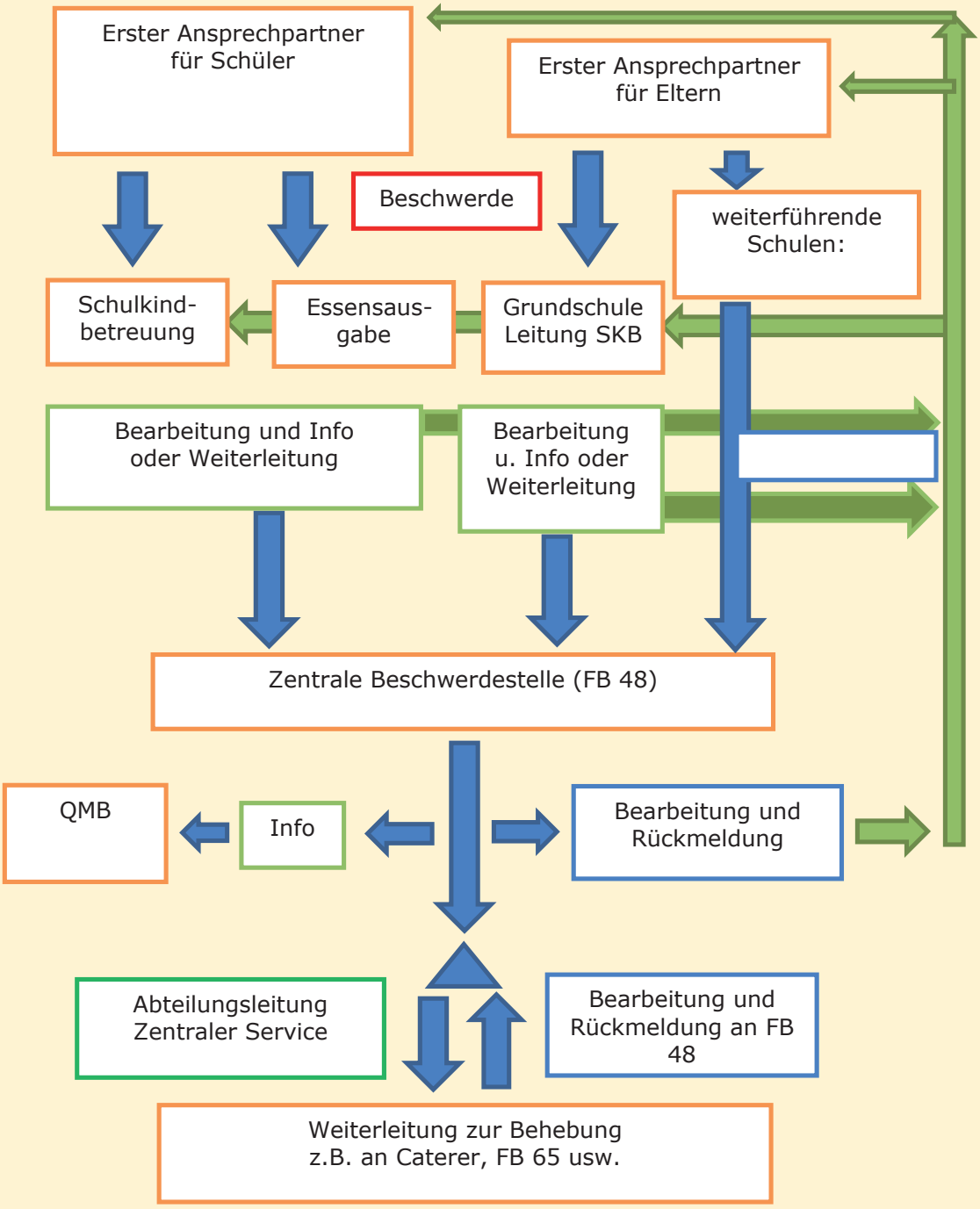
6.5. Beschwerdemanagement

Beschwerdewege Kita



6.5. Beschwerdemanagement

Beschwerdewege Schule



7.1.1. Verpflegungssystem

Das wichtigste Qualitätsmerkmal ist eine optimale Versorgung der Kinder und Jugendlichen mit Nährstoffen, daher ist eine kurze Warmhaltezeit zwischen dem Ende der Garzeit und der Ausgabe vor Ort an die Schülerinnen und Schüler ein wesentlicher Punkt.

Von der DGE werden maximal drei Stunden Heißhaltung (vom Ende des Garprozesses bis zur Ausgabe der letzten Essensportion) gefordert. Kürzere Warmhaltezeiten werden bevorzugt.

Kurze Warmhaltezeiten, mit entsprechenden ernährungsphysiologischen Vorteilen in der Vitamin- und Mineralstoffdichte, werden mit dem Verpflegungssystem Cook & Chill erreicht. Deshalb sollen möglichst alle Essensausgabestellen in Ludwigsburg auf dieses Verpflegungssystem umgestellt werden.

Es gibt Rahmenbedingungen – beispielsweise durch die Örtlichkeit oder die Catererauswahl begründet sowie aufgrund von ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten –, die bei einigen Einrichtungen auch langfristig kein Cook & Chill-System ermöglichen. In diesen Fällen wird mit Warmverpflegung beliefert.

7.1.2. Ausgabesystem

Entsprechend des Alters der Kinder gibt es folgende Ausgabesysteme:

Kindertageseinrichtungen:
- Füttern im Krippenbereich
- Tischportionen für Kindergartenkinder (Tellerausgabe)

Schulen:
- Tellerausgabe
- Tablett-System

7.1.3. Bestell- und Abrechnungssystem

Kindertageseinrichtungen:
Die Eltern legen sich jeweils für ein Kindergartenhalbjahr fest, an welchen Wochentagen ihr Kind am Mittagessen teilnehmen soll. Für Kinder, die länger als sieben Stunden pro Tag betreut werden, ist die Teilnahme am Mittagessen verpflichtend. Die Bezahlung erfolgt über eine monatliche Essensgeldpauschale durch Abbuchung oder Einzahlung.

Für Kinder unter einem Jahr erfolgt eine individuelle Absprache zwischen Eltern und Kindertageseinrichtung. Kinder ab einem Jahr sollen an das gelieferte Essen gewöhnt werden. Sobald die Eingewöhnung abgeschlossen ist, meldet die Einrichtung in Rücksprache mit den Eltern das Kind für die warme Mittagsverpflegung an.

Grundschulen:
Über die Mittagessensversorgung wird ein Vertrag abgeschlossen. Es können ein bis fünf Tage gebucht werden. Die Festlegung erfolgt auf ein Schulhalbjahr. Für Schulkinder, die in der Nachmittagsbetreuung angemeldet werden, ist die Teilnahme am Mittagessen verpflichtend. Die Bezahlung erfolgt über eine monatliche Essensgeldpauschale durch Abbuchung oder Einzahlung.

Weiterführende Schulen:
Schülerinnen und Schüler bestellen internetbasiert ihr Menü und bezahlen über ein Treuhandkonto.

Grundsätzlich müssen alle Vorschriften zu Hygiene, Arbeitssicherheit etc. eingehalten werden.

Auf ausreichende Breite der Verkehrswege ist zu achten: Werden Arbeitsplätze mit einbezogen, beträgt die Mindestbreite 120 cm.

Grundlage für die Planungen ist das Ausgabesystem. Hier gibt es verschiedene Möglichkeiten der Ausgabe, einrichtungs- und kundenabhängig.

- Tischportionen
- Tellerausgabe
- Tablett-System

7.2.1. Anforderungen an Speiseräume

Um Schul-Speiseräume multifunktional nutzen zu können, soll nachhaltig geplant werden, also muss die Küche komplett getrennt und abschließbar sein.

Die Mensagröße orientiert sich an der Anzahl der Essensteilnehmer. Es wird in Schichten gegessen. Der individuelle Platzbedarf muss für jeden Essensteilnehmer ausreichend sein. Bemessen wird der Platz mit mind. 1 m^2 zzgl. Nebenflächen. Bei rollstuhlgerechter Nutzung sind 1,4 m^2 pro Essensteilnehmer zu planen.

Das Mobiliar in den Räumen muss pflegeleicht und altersgerecht sein. Infotafeln zum Aushang von Speiseplänen und Informationen sind vorhanden.

Zur Verringerung des Lärmpegels ist der Schallschutz ein wichtiger Punkt. Ziel ist es, eine möglichst ruhige Essatmosphäre zu schaffen.

Eine der Witterung angepasste Raumtemperatur, ein Lüftungssystem und ausreichender Sonnenschutz müssen gewährleistet sein.

7.2.2. Anforderungen an den Bereich Ausgabe

Auf Kundenseite:

- Abläufe sollten erkennbar sein.
- Es sind ausreichend Ausgabestellen vorhanden, Hinweis zur Planung:
  Für 100 Essensteilnehmer wird eine Ausgabentheke von vier bis fünf Metern
  mit zwei Ausgabestellen geplant.
- Für Kinder und Jugendliche ist ein Blickkontakt mit dem Ausgabepersonal gegeben.
  Die Tellerübergabe erfolgt auf Höhe der Kinder.

Auf Ausgabeseite:

- Der Blickkontakt mit den Schülerinnen und Schülern muss gegeben sein.
- Der Ausgabebereich besteht aus Edelstahl.
- Es sind ausreichend Arbeitsplatz-, Arbeitsflächen sowie Abstellplätze für
  z.B. Transportbehälter einzuplanen.
- Berücksichtigt ist eine ausreichende Stromleistung sowie genügend Steckdosen
  an den richtigen Stellen (ohne lange Kabelwege)
- Einsatz von unfallfreien Transportbehältern
- Kurze Wege vom Konvektomat zum Wasserbad, sonst sind fahrbare Gestelle einzusetzen
- Lüftungssystem zur Ableitung aufsteigender Dämpfe und Wärme

7.2.3. Anforderungen an Küche und Ausstattung

Die Wege der Anlieferung zur Küche, in der Küche und zur Ausgabe müssen so kurz wie möglich sein. Alle Küchen sind mit einer professionellen Ausstattung zu planen.

Dazu gehören Profi-Geräte:
Hauben- oder Industriespülmaschinen, Konvektomat (oder entsprechende andere Geräte), Induktionsschnellkochplatten, Tellerspender

Gleiche Geräte bzw. von gleichen Herstellern vereinfachen Wartungen und Bestellungen von Betriebsstoffen (z.B. Spülmittel).

Als Material für Arbeitsflächen ist Edelstahl zu wählen.

Für reibungslose Arbeitsabläufe in den Küchen sind ausreichend Arbeitsflächen zu planen.

Ein direkter Zugang von der Küche zum Speiseraum ist möglich.
Der Einbau der Türen muss in Art und Anschlag den Arbeitsabläufen in der Küche angepasst sein, z.B. Schiebetüren bei geringen Verkehrswegen, sonst Pendeltüren mit Sichtfenster.

7.2.4. Sonstiger Raumbedarf

Eingeplant sind Flächen/Räume/Schränke für:
Betriebsbedarf, Trockenlager, Reinigungsmaterial sowie Flächen für Restmüll, Papiermüll, Altglas, Kühltonnen für Essensreste bis zur Entsorgung

Für die Essensausgabekräfte und Hauswirtschaftskräfte müssen Umkleideräume mit entsprechender Ausstattung sowie Personaltoiletten eingerichtet sein.

7.2.5. Aufenthaltsqualität

Bei der Akzeptanz von Verpflegung ist ein für Kinder und Jugendliche ansprechend gestalteter Essensraum eine wichtige Grundlage.

Raumtrennung bzw. Unterteilungen geben dem Raum eine gemütlichere Atmosphäre und können bei entsprechender Ausführung ebenfalls lärmreduzierend wirken.

Regeln fördern eine ruhige und angenehme Atmosphäre und sorgen für ein gutes Miteinander.
Die Betreuungskräfte unterstützen die Kinder bei der Einhaltung der Regeln und der Lösung von Konflikten. Ebenso sind sie Ansprechpartner für die Anliegen der Kinder wie auch für Beschwerden.

8.1. Hauswirtschaftliche Betriebsleitung

Bezeichnung der Stelle Hauswirtschaftliche Betriebsleitung
Übergeordnete Stelle Abteilungsleitung Zentraler Service

Aufgaben und Verantwortungsbereich

- Planung, Entwicklung, Koordination und Kontrolle der Aufbau- und Ablauforganisation im hauswirtschaftlichen Bereich
- Erstellung von Arbeitsanweisungen für die Hauswirtschaftskräfte und Essensausgabekräfte
- mitverantwortlich für die Arbeitsplatzgestaltung der Hauswirtschaftskräfte und Essensausgabekräfte
- Kontrolle der Einhaltung der einschlägigen Hygienevorschriften
- Organisation/Koordination von bedarfsgerechten Fortbildungen
- Fachliche Beratung und Begleitung im hauswirtschaftlichen Bereich der Schul- und Kitaverpflegung
- Mitwirkung bei der nachhaltigen Gestaltung des Verpflegungsangebotes
- Mitwirkung bei Planungen von Küchen und Essensausgaben
- kontinuierliche Verfolgung gesetzlicher Änderungen und Einarbeitung ins Qualitätsmanagement (QM)
- Aktualisierung des QM und Info der Mitarbeiter über Änderungen
- Umsetzung und Weiterentwicklung des internen Qualitätsmanagementsystems
- Arbeit in unterschiedlichen Projektgruppen zur Gesundheitsförderung
- Zentrale Beschwerdestelle

Informations- und Kommunikationsbeziehungen

- Kommunikation und Zusammenarbeit mit Einrichtungsleitungen, Essensausgabe und Hauswirtschaftskräften
- Kommunikation und Zusammenarbeit mit Mitarbeitern aus anderen Bereichen
- Kommunikation und Zusammenarbeit mit externen Betrieben

8.2. Hauswirtschaftskräfte und Essensausgabekräfte

Zu den Aufgaben der Hauswirtschaftskräfte in den Kindertageseinrichtungen und der Essensausgabekräfte in den Schulen können die Vorbereitung, Ausgabe und Nacharbeitung der Essensausgabe gehören.

Für die Übernahme dieser Tätigkeiten wird vorausgesetzt:

- Erfahrung im Umgang mit Lebensmitteln
- Freude am Umgang mit Kindern
- Selbstständigkeit
- Serviceorientierung
- Teamfähigkeit
- Aufgabenbeschreibungen und Verantwortung

	Kita	Schule
Bezeichnung der Stelle	Hauswirtschaftskraft	Essensausgabekraft
Übergeordnete Stelle	Einrichtungsleitung	Leitung Schulkindbetreuung
Vertretung	Pädagogische Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	Vertretungskraft Essensausgabe

Verantwortung für die...

- Bereitstellung der Mittagsverpflegung mit bestmöglicher Qualität für die Kinder und andere Essenteilnehmer
- Einhaltung des HACCP-Konzeptes, Unfallverhütungsvorschriften und anderer Vorgaben/Gesetze
- Einhaltung der Regelungen des QM-Handbuchs
- Einhaltung der grundsätzlichen Regelungen der Speisenversorgung

8.2. Hauswirtschaftskräfte und Essensausgabekräfte

Aufgaben

- teilweise Warenannahme und Kontrolle
- Dokumentation
- Portionierung von Nachtisch/Salaten
- evtl. Regeneration der Speisen
- Organisation und Durchführung der Speisenausgabe
- Organisation und Durchführung des Geschirrrücklaufes
- Reinigung und Entsorgung
- Meldung von Mängeln, Beschwerden und notwendigen Reparaturen an die Einrichtungsleitung

Informations- und Kommunikationsbeziehungen

- freundliches Auftreten gegenüber Kindern und Eltern
- freundlicher Kontakt zu Mitarbeitern aus anderen Bereichen
- Entgegennahme von Beschwerden oder Lob und Weiterleitung an die Einrichtungsleitung

8.3. Einarbeitungskonzept

Einrichtung

Vorgang/Einführung	erledigt	Datum
Mappe des FB 48 für neue Mitarbeitende		
Informationen zur Einrichtung		
Einführung in hausinterne Dokumentation/HACCP		
Arbeitsplatzbeschreibung		
Infos zum Dienstplan und Dienstbesprechungen		
Pausenregelung		
Mitarbeiter-Fach		
Arbeitsplatzumfeld, Räumlichkeiten		
Pflicht zur Teilnahme an Mitarbeiterschulungen		
Sicherheitsbeauftragter		
Informationen zur Krankmeldung		
Urlaubsplanung		
Verhalten bei Sachschäden an Maschinen, Geräten und Einrichtungsgegenständen		

Tätigkeiten

Vorgang/Einführung	erledigt	Datum
Einführung in den Prozess der Vorbereitungen allgemein: ■ Informationen erfragen (Speiseplan, Essenportionen) ■ Vorbereitung der Warmhaltegeräte ■ Einschalten und Kontrolle der Geräte und Maschinen in der Küche ■ Geschirr und Besteck vorbereiten ■ Vorbereitung im Bereich Ausgabe ■ Vorbereitung im Bereich Speisesaal		

8.3. Einarbeitungskonzept

Einrichtung

Vorgang/Einführung	erledigt	Datum
Einführung in den Prozess der Vorbereitung der Speisen: Kontrolle der Waren/Speisen Regeneration der Speisen Obst/Gemüse waschen und vorbereiten Anmachen von Salaten Portionieren von Salat Portionieren von Nachtisch		
Einführung in den Prozess der Essensausgabe: Bestücken der Ausgabetheke Temperaturkontrollen Anrichteweise beachten Ausgabe Teller/Tischportionen Ausgabe Getränke/Wasser/Tee		
Einführung in den Prozess der Nacharbeiten: Rücknahme Speisengeschirr Entsorgung restlicher Speisen/Essensreste Geschirr spülen Tischflächen reinigen Wegräumen von Geschirr und Küchenbedarf Reinigung Maschinen und Geräte Reinigung Küche Entsorgung Müll Versorgung Küchenwäsche		
Einführung in allgemeine Tätigkeiten: Einweisung in das QM-Handbuch Kontrolle Schädlinge Bestellung Verbrauchsmittel/Ersatzbedarf Meldung defekter Geräte/Reparaturen Umgang/Regeln mit Kindern Auskunft/Informationen zum Essen		

8.4. Personalbedarf, Einsatzplanung

Der Personalbedarf ist wie folgt festgelegt:

Kindertageseinrichtungen

Anzahl der Essen pro Tag	Stunden pro Woche	Stellenanteil
20	7,5	0,2
40	12,5	0,3
60	17,5	0,5
80	22,5	0,6
100 und mehr	27,5	0,7

Schulmensen

Der Personalbedarf ergibt sich aus der Anzahl der Schichten, der Essensteilnehmer, des Verpflegungssystems und der Ausstattung der Küche. Der Zeitbedarf für Schulungen und Fortbildungen sowie für Besprechungen wird zusätzlich festgelegt.

Hauswirtschaftskräfte in Kindertageseinrichtungen und Essensausgabekräfte an Schulen sind so eingesetzt, dass die Essensversorgung der Kinder und Jugendlichen gewährleistet ist. Die Einsatzplanung vor Ort erfolgt in den Kindertageseinrichtungen durch die Einrichtungsleitung und in den Schulen durch die Leitung der Schulkindbetreuung.

8.5. Fortbildungskonzept

Durch regelmäßige, bedarfsgerechte Fortbildungen können die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihre Aufgaben und Anforderungen an ihrem Arbeitsplatz fach- und sachgerecht erfüllen. Qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter können ihre Aufgaben kompetent erfüllen und tragen zur Qualitätsentwicklung bei. Die gesetzlich geforderten Schulungen werden erfüllt.

Sämtliche verbindlichen Schulungen werden durch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Abteilung Zentraler Service organisiert.

Weitere Themen sowie Bedarfe werden direkt zwischen Mitarbeiterin oder Mitarbeiter und Einrichtungsleitung besprochen.

Allgemeine Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004 HACCP	Jährlich
Arbeitsschutzgesetz § 12, BGR 111	Jährlich
Sicherer Umgang mit Maschinen und Geräten/Rutschgefährdung/ Umgang mit Gefahrstoffen (z.B. Desinfektionsmittel, Spülmaschinenreiniger)/GefStoffV § 14	Jährlich
Nachschulung nach § 43 IfSG	Alle zwei Jahre
Informationen zu Lebensmittelunverträglichkeiten: Unterschiede Allergien, Intoleranzen und Pseudoallergien/ Empfehlungen zum Umgang mit Speisen	Bei Bedarf
Neue Gesetze, Verordnungen und Richtlinien	Bei Bedarf/Änderung

8.5. Fortbildungskonzept

Neue Gesetze, Verordnungen und Richtlinien	Bei Bedarf/Änderung
Einführung neuer Techniken oder Systeme	Bei Bedarf/Änderung
Aktuelle Qualitätsentwicklung	Bei Bedarf/Änderung
Die Analyse des Bedarfs erfolgt für jede/n Mitarbeiter/-in bzw. jeden Bereich separat nach folgenden Kriterien: ■ Soll-/Ist-Vergleich von Anforderungsprofilen ■ Ergebnisse von Zielfindungs- und Jahresgesprächen ■ Kundenbeschwerden ■ Änderung von Kundenforderungen **Beispiele:** Fachlich zum Thema Speisenpräsentation und Anrichteweise/ Umgang mit Kindern und Jugendlichen/Umgang mit Kritik der Tischgäste	Nach Bedarf der Mitarbeiterin oder des Mitarbeiters

9.1. Lenkung von Dokumenten und Aufzeichnungen

Verantwortlich für die Erstellung, Pflege von Dokumenten und Daten ist die/der Qualitätsmanagementbeauftragte/-r (QMB). Jedes Dokument ist einem definierten Bereich zugeordnet.

Nachweispflichtige Dokumente und Aufzeichnungen müssen zur Erfüllung behördlicher oder rechtlicher Auflagen und zum Nachweis der erfüllten Qualitätsanforderungen geführt und aufbewahrt werden.

Von Lieferanten erstellte Aufzeichnungen werden wie betriebliche Unterlagen behandelt.

Unsere Aufbewahrungsfristen sind wie folgt:

1.	Kaufmännische Unterlagen	10	volle Kalenderjahre
2.	Schriftverkehr allgemein	5	volle Kalenderjahre
3.	Prüfprotokolle	2	volle Kalenderjahre
4.	HACCP-Pläne	2	volle Kalenderjahre
5.	QM-Dokument (Vorgaben)	5	volle Kalenderjahre
6.	Sonstige QM-Aufzeichnungen	5	volle Kalenderjahre

Kontakt
Stadt Ludwigsburg
Fachbereich Bildung und Familie
Anschrift: Postfach 249, 71602 Ludwigsburg
Gebäude: Mathildenstraße 21/1, 71638 Ludwigsburg
Yvonne Mosonyi
Telefon: 07141 910-4040
E-Mail: y.mosonyi@ludwigsburg.de

Impressum
Herausgeberin: Stadt Ludwigsburg, Fachbereich Bildung und Familie, Wilhelmstraße 11, 71638 Ludwigsburg, Telefon: 07141 910-2610
Fotografie: Gerti Ginster-Hasse; Druck: Hausdruckerei Stadt Ludwigsburg; Auflage: 100/06/2017; Gestaltung: www.itsorange.de / Aleks Schneider