

Beschlussvorlage Gemeinde Bobitz Federführend: Amt für Ordnung und Soziales	Vorlage-Nr: VO/GV09/2014-0774 Status: öffentlich Aktenzeichen: Datum: 05.12.2014 Einreicher: Bürgermeisterin	
Beratung und Beschlussfassung zur Umsetzung der Regelungen des Kindertagesförderungsgesetzes M-V zur Verpflegung als integraler Bestandteil des Leistungsangebotes der Kindertagesstätte Bobitz		
Beratungsfolge:		
Beratung Ö / N	Datum	Gremium
Ö	06.01.2015	Ausschuss für Schule, Jugend, Kultur, Sport und Soziales
N	12.01.2015	Hauptausschuss Bobitz
Ö	26.01.2015	Gemeindevertretung Bobitz

Beschlussvorschlag:

Die Gemeindevertretung Bobitz berät das vorliegende Verpflegungskonzept der Kindertagesstätte Bobitz und beschließt:

1. Die Erteilung der Zustimmung zum vorliegenden Konzept der Vollverpflegung als Bestandteil des pädagogischen Konzeptes.
2. Der Essenanbieter und zukünftige Vertragspartner der Gemeinde Bobitz für die Ganztagsverpflegung in der Kita Bobitz ist die Firma A+S Westmecklenburg GmbH Schwerin.
3. Die Abrechnung der Verpflegungskosten mit den Personensorgeberechtigten erfolgt als Spitzabrechnung über den Essenanbieter. Die Kosten der zusätzlichen Stunden der Küchenkraft zur Vor- und Nachbereitung von Frühstück und Vesper gehören zu den Kosten der Verpflegung und sind monatlich zwischen Eltern und Kita abzurechnen.
4. Die Höhe der Kosten der Ganztagsverpflegung beträgt:

Vollverpflegung	4,65 €
Teilverpflegung ohne Frühstück:	4,05 €
Teilverpflegung ohne Vesper:	4,05 €

Sachverhalt:

Mit der Novelle des Kindertagesförderungsgesetzes M-V (KiföG M-V) 2013 wurde mit Wirkung ab dem **01.01.2015** die Verpflichtung für die Träger der Kindertagesstätten eingeführt, eine vollwertige und gesunde Verpflegung während der gesamten Betreuungszeit anzubieten. Die Vollverpflegung in den Kindertagesstätten ist als integraler Bestandteil eingeführt worden. Damit ist die Vollverpflegung ab dem **01.01.2015** ein von den Eltern nicht abwählbarer untrennbarer Bestandteil der anderen Aufgaben zu Bildung, Erziehung und Betreuung und damit des pädagogischen Konzeptes.

Für die Träger der Kindereinrichtungen besteht die Pflicht, eine Ganztagsverpflegung für die Kinder in der Einrichtung anzubieten.

Der Gesetzgeber überlässt die Umsetzung der Vollverpflegung und die Form der Abrechnung dem Träger der Einrichtung.

Die Umsetzung ist im Konzept beschrieben. Die Kindertagesstätte Bobitz hat sich für die Verpflegung zum Frühstück, zum Mittag, zum Vesper und für die Zwischenmahlzeiten für einen externen Essenanbieter, der Firma A+S Westmecklenburg GmbH aus Schwerin entschieden. Zukünftig wird der Träger der Einrichtung, die Gemeinde Bobitz, Vertragspartner der Firma A+S Westmecklenburg GmbH Schwerin für die Lieferung der Vollverpflegung.

Der Gesetzgeber überlässt dem Träger der Einrichtung die Art der Abrechnung mit den Eltern. Die Abrechnung erfolgt als Spitzabrechnung.

Aus Gründen der Vereinfachung entscheidet sich die Gemeinde Bobitz dafür, dass die Abrechnung der Verpflegungskosten weiterhin über den Essenanbieter erfolgt.

Die Abrechnung der zusätzlichen Kosten der Küchenkraft, die für die Zubereitung und Nachbereitung von Frühstück und Vesper entstehen, erfolgt monatlich in der Kindereinrichtung zwischen den Personensorgeberechtigten und der Kita.

Die Kalkulation der zusätzlichen Kosten der Küchenkraft ist der Anlage 2 zu entnehmen.

Die täglichen Kosten der Verpflegung setzen sich wie folgt zusammen:

Verpflegungsart	Kosten des Essenanbieters	Zusätzliche Kosten der Küchenkraft	Gesamtkosten
Vollverpflegung	4,05 €	0,60 €	4,65 €
Teilverpflegung ohne Vesper	3,75 €	0,30 €	4,05 €
Teilverpflegung ohne Frühstück	3,75 €	0,30 €	4,05 €

Die Kindertagesstätte setzt das Konzept seit dem **01.01.2015** um. Veränderungen, die sich aus der praktischen Umsetzung ergeben, werden ständig angepasst und wenn erforderlich im Konzept neu beschrieben.

Die Eltern und die Fachberaterin Frau Müller wurden im Rahmen der Mitwirkung und Beratung in die Umsetzung dieser gesetzlichen Regelung zur Vollverpflegung mit einbezogen.

Finanzielle Auswirkungen:

Die Kosten der Verpflegung sind durch die Personensorgeberechtigten zu tragen. Dazu gehören auch die Kosten der Küchenkraft mit den zusätzlichen Stunden.

Anlage/n:

Anlage 1 Konzept der Vollverpflegung
Anlage 2 Kalkulation der Kosten der Verpflegung

Abstimmungsergebnis:	
Gesetzliche Anzahl der Mitglieder des Gremiums	
Davon besetzte Mandate	
Davon anwesend	
Davon Ja- Stimmen	
Davon Nein- Stimmen	
Davon Stimmenthaltungen	
Davon Befangenheit nach § 24 KV M-V	

Verpflegungskonzept Kita Bobitz

Wir möchten unseren Kindern eine gesunde und ausgewogene Kost anbieten, die den Kindern schmeckt und wobei die Kinder Freude am gemeinsamen Essen mit Gleichaltrigen erleben.

Unser Ziel ist es, die Sicherung und Verbesserung der Ernährungsversorgung aller Kinder sowie eine Verminderung unerwünschter Qualitätsunterschiede in der Einrichtung. Wir wollen die Kinder an ein gesundheitsbewusstes Verhalten heranzuführen und unterstützen sie Alltagskompetenzen aufzubauen, sie zu einem selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit Essen und Trinken zu befähigen. Gesundheitsbewusstes Verhalten wollen wir bei unseren Kindern durch Vorbildverhalten, insbesondere der Eltern und Erzieher erlernen und mit täglichen Übungen festigen, damit sie im späteren Leben als selbstverständlich empfunden werden.

1. Unser Verpflegungsangebot

Die Kita „Frechdachs“ bietet ab den **19.01.2015** täglich für alle Kinder eine vollwertige und gesunde Verpflegung während der gesamten Betreuungszeit über einen externen Speiseversorger an.

Das Verpflegungskonzept beinhaltet Frühstücksangebot, Zwischenmahlzeiten, Mittagessen (Warmverpflegung). Vesper und verschiedene Getränkeangebote.

Die Mahlzeiten, außer dem Mittagessen, bereiten unsere Kinder zusammen mit den pädagogischen Fachkräften vor.

Die Bestellung, Abbestellung und Zahlungsmodalitäten regelt derzeit der Speiseversorger vertraglich direkt mit den Eltern.

Künftig rechnet die Kindertagesstätte die Verpflegungskosten unmittelbar mit den Eltern bzw. mit dem Jugendamt des Landkreises ab. (Spitzabrechnung)

Die Eltern haben die Möglichkeit, entsprechend der Betreuungszeit, das Leistungspaket auszuwählen und dieses vertraglich zu vereinbaren.

1.1. Leistungspaket für Krippe/Kindergarten

Leistungspaket 1 (Halbtags/Teilzeitbetreuung): Betreuungszeit 8.00 Uhr bis 14.00Uhr (12.00Uhr); Frühstück, Obst/ Gemüse, Mittagessen, Getränke

Leistungspaket 2 (Ganztagsbetreuung): Betreuungszeit 8.00 Uhr bis über 14.00 Uhr hinaus; Frühstück, Obst/ Gemüse, Mittagessen, Vesper, Getränke

Leistungspaket 3 (Teilzeitbetreuung): Betreuungszeit nach 8.00Uhr bis 14.30Uhr; Obst/Gemüse, Mittagessen, Vesper, Getränke

1.2. Essenpreise

Mittagessen: 2,40 €
Leistungspaket 1/3: 4,05€
Leistungspaket 2 : 4,65€

2. Unser Verpflegungspartner

Unser Partner und Lieferant von Speisen und Getränken für die Vollverpflegung/Speisenversorgung ist seit dem 01.09.2014 die Firma A+S Westmecklenburg GmbH:

Mensa im Sportinternat

von-Flotow-Straße 22

19059 Schwerin

Das Unternehmen arbeitet mit modernster Produktionstechnik, achtet auf schonende Garprozesse, sowie auf kurze Warmhaltezeiten. Es bietet ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes und abwechslungsreiches Speiseangebot als Vollverpflegung.

3. Rahmenbedingungen

In unserer Kita gibt es einen festen Ansprechpartner für die Ausgabestellen und dem Verpflegungsbereich.

Die Servicekraft der Kita „Frechdachs“ ist für die Vor- und Nachbereitung der Mahlzeiten und die Ausgabestelle verantwortlich.

In unserem Haus befindet sich eine Zentralküche, in denen die Speisen und Getränke angeliefert, vor- und nachbereitet sowie verteilt werden. Diese ist mit einer Kühlkombination, einer Bain-Marie und einem Geschirrspüler ausgestattet. Allen Kindern steht entsprechendes Geschirr und Besteck ausreichend zur Verfügung.

Der günstige Umstand, dass unsere Küche und unser Kinderrestaurant eine Einheit bilden, soll noch stärker als Bildungsfeld genutzt werden.

- Die Kinder haben die Möglichkeit, zusammen mit den pädagogischen Fachkräften die Mahlzeiten vor zu bereiten.
- Sie werden angehalten, der Servicekraft bei den Vorbereitungsarbeiten ihre Hilfe anzubieten.
- Obst und Gemüse in ihrer Vielfältigkeit, mit all ihren Sinnen zu erleben, zu probieren, zu verarbeiten und am Geschmack zu erkennen.

- Gemeinsames Vorbereiten von Festen und Feiern.
- Entsprechend ihrem Entwicklungsstand werden die Krippenkinder unser Kinderrestaurant als Räumlichkeit ihrer Einrichtung kennenlernen, ihr Essen aber in der Geborgenheit ihres Gruppenraumes einnehmen.

3.1. Frühstück und Zwischenmahlzeiten

Im Krippen- und Kindergartenbereich decken die Kinder den Tisch.

Für den Krippenbereich bereiten unsere Kinder zusammen mit den pädagogischen Fachkräften verschieden belegte Brote, klein geschnittenes Obst und Gemüse vor. Im Kindergartenbereich wird das Frühstück in Büffetform angeboten. Hier können die Kinder zwischen verschiedenen Brotsorten und Belägen auswählen. Sie bereiten gemeinsam mit den pädagogischen Fachkräften eine Auswahl an Lebensmitteln auf Tellern oder in Schälchen vor.

Nach dem gemeinsamen Essen räumen und wischen die Kinder die Tische ab, stellen die Lebensmittel und das Geschirr auf den Wagen und geben alles zur Lagerung und Nachbereitung in die Zentralküche.

Die Zwischenmahlzeiten werden im Krippen- und Kindergartenbereich gemeinsam mit der pädagogischen Fachkraft vorbereitet und in den jeweiligen Gruppen gereicht.

3.2. Mittagessen

Der Speiseplan hängt in den Fluren der Einrichtung aus und wird kindgerecht mit Fotos versehen.

Die Kinder decken den Tisch und wählen dem Essen entsprechend den Teller und das Besteck. Die Kinder haben die Möglichkeit sich selbst zu bedienen.

Nach Beendigung der Mahlzeit wird gemeinsam das schmutzige Geschirr auf den Essenwagen gestellt und zur Zentralküche gebracht.

3.3. Vesper

Entsprechend ihren Bedürfnissen und dem Entwicklungsstandes bereiten die Kinder zusammen mit der Servicekraft 2 und einer pädagogischen Fachkraft die Vesper – Mahlzeiten für die Kindergartenkinder und die Krippenkinder vor und decken gemeinsam mit der Erzieherin den Tisch.

Die Mitsprache und Mitwirkung der Kinder an der Essenversorgung stärkt ihre eigene und die Wertschätzung anderen gegenüber. Bei der Mitwirkung lernen

sie ihre Fähigkeiten einzuschätzen und weiterzuentwickeln. Durch die Möglichkeit, über ihr Essen selbst zu bestimmen, können sie eine differenzierte Selbst- und Körperwahrnehmung für Hunger und Sättigung entwickeln. Dieses ist eine wichtige Voraussetzung um späterem Übergewicht vorzubeugen. Eine positiv erlebbare Tischatmosphäre mit selbst gebasteltem Tischschmuck, mit anregenden Gesprächen und ausreichend Zeit, um im individuellen Tempo zu essen, stärkt ihre Genussfähigkeit. Die Chance, gesundes Essen und Trinken mit allen Sinnen alltäglich zu erfahren und zu genießen, entwickelt und verfestigt wie keine andere Alltagshandlung eine Vielfalt von positiven Verhaltensweisen und auch Einstellungen, die die Gesundheit mehr stärken als reine Wissensvermittlung.

4.Organisatorische Rahmenbedingungen

4.1.Essenzeiten Krippe und Kindergarten

Frühstück ab 7.30/8.00 Uhr

Zwischenmalzeit ab 9.30 Uhr

Mittag ab 10.45/11.00 Uhr

Vesper ab 14.00 Uhr

4.2.Essenzeiten Hort

Mittag ab 12.15Uhr bis 13.30Uhr

Alle Mahlzeiten werden von den Kindern gemeinsam in ihren Gruppen oder im Kinderrestaurant eingenommen. Wir verwenden Porzellangeschirr und unterstützen die Kinder bei ihrer Selbstbedienung.

Getränke wie Wasser, ungesüßter Tee und fettarme Milch stehen den Kindern täglich zur Verfügung.

Obst und Gemüse der Saison werden den Krippen- und Kindergartenkindern als Zwischenmahlzeit in den jeweiligen Gruppen gereicht.

4.3.Personalkapazität

Servicekraft 1 : 35 h

4.4.Aufgabenverteilung der Servicekraft

Servicekraft 1:

- 07.30 – 8.00 Uhr gemeinsames vorbereiten des Frühstück
(*pädagogisches Angebot*)
- 08.00 - 8.30 Uhr Reinigungsarbeiten
- 08.30 – 9.30 Uhr Nachbereitung Frühstück und Vesper vom Vortag
- 10.00 – 10.30 Uhr Vorbereitung Mittag
- 10.30 – 11.15 Uhr Ausgabe Mittag Krippe/Kindergarten
- 11.15 – 12.15 Uhr Nachbereitung Mittag Krippe/Kindergarten
- 12.15 – 12.50 Uhr Ausgabe Mittag Hort
- 12.50 – 13.15 Uhr Nachbereitung Mittag Hort
- 13.15 – 13.45 Uhr Ausgabe Mittag Hort
- 13.45 – 15.00 Uhr Nachbereitung Mittag Hort

5.Investitionen

- 1 Gewerbe Kühlschrank (abschließbar)
- Schrankkombination
- Metallschüsseln mit Deckel

Bobitz, den 10.11.2014

Andreas Martin

Einrichtungsleiter

Leistungsverzeichnis Verpflegung

Frühstücksangebot Standard:

- Naturjoghurt
- Müsli
- Knäckebrot
- Butter, Rama
- Marmelade, Honig
- Obst und Gemüse
- Rosinen, Sonnenblumenkerne etc.

Vesperangebot Standard:

- Frucht - oder Kräuterquark
- Cornflakes
- Reiswaffeln oder Knusperbrot
- Obst und Gemüse

Getränke

Milch, stilles Wasser, Wasser mit Kohlensäure sowie Tee und Teeschorlen sind den ganzen Tag im Angebot!

Zusätzlich zum Standardbuffet werden täglich die Speisen laut Speiseplan angeboten.

Speiseplan vom 10.11.14 – 14.11.14

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Vollkornbrot mit Geflügeljagdwurst 1,2,3,8	Vital-Fit-Brot mit Geflügelsalami 2,3	Vollkornbrot Schmelzkäse 2,9	Unser Mildes mit Geflügelbierschinken 1,2,3,8	
Zwischen Mahlzeit	Apfel/Gurke	Honigmelone /Kohlrabi	Birne/Tomate	Aprikosen/ Radischen	
Mittag	Nudeln mit Tomatensoße Banane	Vorsuppe Vollkornpfannkuchen 1,2,9 mit Apfelmus	Weißer Bohneneintopf Quarkspeise 1,2	Fischbuletto mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Kirschjoghurt 1,2	Kohlroulade 1 mit Bratensoße und Salzkartoffeln Kiwi
Vesper	Kartoffelbrot mit Honig	Finnbrötchen mit Teewurst 1,2,9,1	Kuchen	Obstsalat mit Zwieback	Weizenbrot mit Frischkäse 9
Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt 7. gewachst 8. Phosphat 9. Süßungsmitteln 10. Phenylalanin		Allergienformationen: a: glutenhaltiges Getreide b: Krebstiere c: Eier d: Fisch e: Erdnüsse f: Soja g: Milchprodukte h: Schalenfrüchte i: Sellerie j: Senf k: Sesam l: Schwefeldioxid, Sulfite m: Lupinen n: Weichtiere			<i>Bei Unverträglichkeit von Gluten und Laktose sowie anderen Allergien bieten wir Ihnen Ersatz.</i>
					Änderungen vorbehalten!

Getränke wie Tee, Milch und Milchprodukte werden nach Angebot und zu jeder Mahlzeit gereicht!

Kalkulation der zusätzlichen Kosten der Küchenkraft

Personalkosten pro Stunde	21,15 €
Zusätzliche Stunden pro Tag	1,4 Std.
Gesamtkosten pro Tag	30,12 €
Anzahl der tägl. zusätzlichen Mahlzeiten	100
Kosten pro Mahlzeit	0,30 €
 Vollverpflegung - 2 zusätzliche Mahlzeiten Leistungspaket 2:	 0,60 €
 Teilverpflegung - 1 zusätzliche Mahlzeit Leistungspakete 1 und 3:	 0,30 €