

Versorgungskonzept



**Idee: Versorgung aller Einrichtungen der
Samtgemeinde über eine Zentralküche.**

Einleitung – Bedeutung einer durchdachten Schulküchenplanung

- Wachsende Bedeutung der Ganztagschule: Im Schuljahr 2021/2022 nahmen bundesweit 3.550.059 Schülerinnen und Schüler am Ganztagsschulbetrieb teil, was 48,3 % aller Schülerinnen und Schüler im Primarbereich und in der Sekundarstufe I entspricht.
 - Anstieg der Ganztagschulen: Die Zahl der Ganztagschulen ist in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen, um dem erhöhten Bedarf an ganztägiger Bildung und Betreuung gerecht zu werden.
 - Zentrale Rolle der Schulküchen: Mit der Zunahme der Ganztagschulen steigt die Bedeutung von Schulküchen, die eine gesunde und ausgewogene Verpflegung sicherstellen müssen.
-

Verpflegung im Ganzttag – Herausforderungen und Anforderungen

- Notwendigkeit einer qualitativ hochwertigen Verpflegung: Eine gesunde Schulverpflegung trägt entscheidend zur Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Lebensqualität der Schülerinnen und Schüler bei. <https://bildungscent.de>
- Herausforderungen für Schulträger: Der Ausbau von Schulküchen erfordert erhebliche Investitionen in Infrastruktur, Personal und Ausstattung, um den steigenden Anforderungen gerecht zu werden.
- Das aktuelle Finanzpaket wird dabei eine erhebliche Möglichkeit der Förderung bieten.

Individuelle Konzepte für Schulküchen – Planung und Umsetzung

- Bedeutung eines Verpflegungskonzepts: Ein durchdachtes Verpflegungskonzept bildet die Grundlage für eine erfolgreiche Schulküchenplanung und -umsetzung.
- Anpassung an spezifische Bedürfnisse: Jede Schule hat individuelle Anforderungen, die bei der Planung der Schulküche berücksichtigt werden müssen, um eine bedarfsgerechte Verpflegung sicherzustellen.
- Integration von Best Practices: Die Einbeziehung bewährter Praktiken und Erfahrungen anderer Schulen kann den Planungsprozess erleichtern und zur Optimierung der Schulküche beitragen. Dafür liegen uns als Leitung viele Expertisen vor.
- 9 Küchenprojekte habe ich angesehen und bei Abläufen hospitiert.

Worum geht es ?

Planung einer Vollküche für die Fintauschule

Bitte bei der Planung für die Fintauschule eine Vollküche mit einbeziehen
– unabhängig davon, ob sie zukünftig genutzt wird oder nicht.

In der Gesamtbetrachtung sollte die Option erhalten bleiben, eine
Verpflegung für einige oder sämtliche Institutionen der Samtgemeinde
anbieten zu können.

**Zusammenarbeit mit
bisherigen
Verpflegungspartner
gestaltet sich als wenig
nachhaltig, teuer und
unbefriedigend.**



Lokal, regional und nachhaltig.....



Kita



Grundschulen



Altenheime und
ambulante Pflegestellen



Freie Mensa



Zukunftsoptionen wenn man eine Vollküche planen würde, unabhängig von der Umsetzung:

- Lokale Versorgung der Institutionen
 - Sicherung der GTS in den Schulen
 - Versorgungsangebot für Senioren und Pflegebedürftige
 - Verpachtungsmöglichkeiten an einen externen Anbieter nach Vorgaben der Samtgemeinde
 - Gestaltung des Preisniveaus
 - Gestaltung der Qualitätsanforderungen
 - Regionale Förderung
-

Eine erfolgreiche Schulküchenplanung erfordert ein maßgeschneidertes Konzept, das die individuellen Bedürfnisse der Schule und wie in diesem Fall, der Samtgemeinde, berücksichtigt.

Durch die Integration von Best Practices und die Anpassung an spezifische Anforderungen kann eine effektive und effiziente Verpflegungslösung geschaffen werden.

Diese bisherigen Folien bieten einen Überblick über die Bedeutung einer durchdachten Schulküchenplanung, die Herausforderungen der Verpflegung im Ganzttag und die Notwendigkeit individueller Konzepte.

Sie dienen als Grundlage für die weitere Planung und Umsetzung einer effektiven Schulverpflegung.

Ich empfehle, die nächsten Schritte auf der Grundlage dieser Informationen zu planen und dabei die spezifischen Bedürfnisse zu berücksichtigen.

Für weitere Fragen oder Unterstützung stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

