



Projekt Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung
**Transferdokument für Entscheidungsträger
und ProjektmacherInnen**

Styria vitalis
Dezember 2017

gefördert aus Mitteln von



Einleitung

Das Projekt:

Im Projekt „Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung“ von Jänner 2015 bis September 2017 standen die Küche Graz mit den 150 von ihr belieferten Einrichtungen im Fokus. Gemeinsames Interesse war die Optimierung der Mittagsverpflegung. Hier galt es, unterschiedliche Ansprüche an das Angebot offen zu legen sowie ein gelungenes Mittagessen als Koproduktion mehrerer AkteurInnen zu denken und zu verstehen.

Die Ziele:

Zentrales Ziel war, das gesundheitsförderliche Essensangebot in einem partizipativen Prozess zu optimieren. Einerseits sollten das durchaus schon ausgewogene Essensangebot als solches wahr- und angenommen und andererseits die Zufriedenheit damit erhöht werden. Ziel war daher auch, mögliche Lösungswege dafür zu erproben und erfolgreich Erprobtes für den Transfer zur Verfügung zu stellen.

Die Aktivitäten:

In einer achtmonatigen Diagnosephase wurden Status quo und Interventionsbedarf aus Sicht aller belieferten Einrichtungen, der Küche Graz und der für die Verpflegung in Politik und Verwaltung Verantwortlichen erhoben. In der knapp zweijährigen Umsetzungsphase konnten mit 15 belieferten Einrichtungen ein Subzyklus von Diagnose, Planung, Umsetzung und Bewertung der Verpflegungssituation durchgeführt werden. Modifizierende und optimierende Maßnahmen, die sich als wirksam und erfolgreich erwiesen, wurden nachhaltig in der Küche Graz und in den von ihr belieferten Einrichtungen verankert. Die Transfergruppe sicherte die Dissemination der Ergebnisse auf die Handlungsebenen von Politik, Verwaltung sowie auf andere Großküchen in der Gemeinschaftsverpflegung.

Dieses Dokument:

Trans|fer, der

Wortart: **Substantiv, maskulin**

1. *Gehoben*

die Weitergabe von etwas (ins Ausland).

"der *Transfer* von Geld/von Wissen und Technologien"

2. *der Weitertransport.*

"Der Transfer vom Flughafen zum Hotel ist im Preis inbegriffen."

Im Sinne von Transfer kombiniert dieses Dokument die Lernerfahrungen als solche mit konkreten Umsetzungsmöglichkeiten für die Praxis von Küchen und belieferten Einrichtungen.

Der Inhalt:

Wir fokussieren auf den folgenden Seiten belieferte Einrichtungen, insbesondere deren Leitungen und das mit der Mittagsverpflegung betraute Personal.

Außerdem richten wir einen Scheinwerfer auf die Küche und ein Thema, das wir als blinden Fleck erfahren haben: Die Kommunikation (aus) der Küche. Daraus ergeben sich die folgenden Überschriften und Kapitel:

1. Essen ist Chefsache: Die Funktion der Einrichtungsleitung

Auch wenn das Mittagessen in den Kindergarten oder in die Schule geliefert wird, trägt die Einrichtung entscheidend zur Qualität des Essensangebots bei.

2. Essen will gelernt sein: Die Rolle der mit dem Mittagessen betrauten MitarbeiterInnen in Einrichtungen

Das Personal, das den Verpflegungsprozess vor Ort organisiert, bekommt selten die Aufmerksamkeit, die es verdient und braucht.

3. Essen ist Kommunikation: Worüber Küchen sprechen sollten

Sich mit seinen KundInnen auseinander zu setzen und nicht nur ein gutes Angebot zu machen, sondern auch darüber zu sprechen, hilft, mit Vorurteilen gegenüber Großküchen aufzuräumen.

Zur Orientierung:

Grüne Textfelder markieren Lernerfahrungen aus dem Projekt „Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung“, die wir gerne weitergeben möchten.

Rote Textfelder markieren Transfermaterialien für Entscheidungsträger und ProjektmacherInnen, die wir Ihnen anbieten und ans Herz legen möchten.

Essen ist Chefsache: Die Funktion der Einrichtungsleitung

Essen als Teil des pädagogischen Konzepts

Leitungen von Bildungseinrichtungen fühlen sich naturgemäß für die Qualität der Betreuung und des pädagogischen Angebots verantwortlich. Die Mittagsverpflegung ist häufig bloß die Unterbrechung von Vor- und Nachmittag, bloß ein Angebot, das „die Küche“ verantwortet. Die Konsequenz daraus ist, dass weder die einrichtungsinternen Fragen der Verpflegungsorganisation, noch die mit der Organisation betrauten MitarbeiterInnen im Fokus der Leitung stehen. Für eine gelingende Mittagsverpflegung ist dieser Fokus aber wichtig.

Eine Leitung sollte daher

- die Zusammenarbeit mit dem Verpfleger suchen
- Essen & Trinken als Teil der Schulkultur verstehen, denn das Mittagessen ist auch ein sozialer Treffpunkt, bietet Platz für Beziehungen und Bildung, z.B. zur Herkunft und Zubereitung von Lebensmitteln.

Schnittstelle Küche - Einrichtung

Ein gelungenes Mittagessen hat viele KoproduzentInnen: z.B. Küchendamen oder BetreuerInnen, die das Essen regenerieren und finalisieren, Betreuungspersonal, das die Kinder beaufsichtigt. Sie arbeiten unter einem Dach, haben aber oft unterschiedliche AuftraggeberInnen und Zuständigkeiten. Das führt immer wieder zu Spannungen und Missverständnissen, die Leitungen gut regeln können.

Eine Leitung sollte daher

- das Mittagessen zur Chefsache erklären.

Das bedeutet, alle KoproduzentInnen regelmäßig an einen Tisch zu bringen, die eigenen Stärken und Schwächen in der Mittagsverpflegung zu analysieren und Veränderungen zu besprechen.

Schnittstelle Einrichtung – Eltern

Die Einrichtungsleitung ist wichtigste und erste Ansprechperson für Anliegen von Eltern.

Eine Leitung sollte daher

- über das Angebot der Küche informiert sein
- den Ablauf bei der Mittagsverpflegung im eigenen Haus kennen und Eltern aktiv darüber informieren.

Einrichtungserhalter oder Träger von Einrichtungen können die Leitungen ihrer Einrichtungen unterstützen, indem sie auf diese Aufgaben aufmerksam machen.

Information einer neuen Leitung durch den Träger/Erhalter der Einrichtung

Geschätzte „Leitung“,

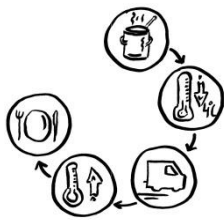
wir freuen uns, dass Sie die Leitung unserer Einrichtung übernehmen **oder** ab dem neuen Schuljahr von der Küche Graz gepflegt werden.

Immer mehr Kinder essen außer Haus und ihre Eltern vertrauen darauf, dass sie gut versorgt werden. Ein abwechslungsreiches Mittagessen gehört da dazu! Wir stellen Ihnen daher den Verpfleger Ihrer Einrichtung vor.

Die Küche Graz vorstellen

Die Küche Graz kocht täglich 8.000 Portionen für 150 Grazer Kinderkrippen, -gärten, Schulen und Horte.

Die Küche legt großen Wert auf regionale und biologische Lebensmittel, ihr Bioanteil beträgt 25%. Einzelne Warengruppen wie Milch und Milchprodukte oder Fleisch kommen fast zu 100% aus Biobetrieben. Lieferanten sind die Mantscha MÜch, die Weizer Fleischerei Feiertag und für die Dinkelnudeln die Firma Stangl aus Lebring.



Die Küche Graz kocht im **Cook & Chill**-Verfahren, das bedeutet Kochen & Kühlen und ist ein in Großküchen sehr etabliertes Verpflegungssystem:

Das Essen wird vorgekocht, dann kontrolliert gekühlt, gekühlt an die Einrichtungen geliefert. Vor Ort wird das Essen vom Personal in speziellen Öfen fertig gekocht, erwärmt, nachgewürzt, bei Bedarf in die richtige Konsistenz gebracht. Dieser Ablauf heißt regenerieren und finalisieren.

Durch Cook & Chill muss das Essen nicht lange warm gehalten werden, Vitamine und Nährstoffe bleiben so erhalten.

Die Küche Graz ist ein verantwortungsvoller Partner für die Verpflegung der Kinder. Wenn es Fragen von Seiten der Eltern gibt, die Sie nicht beantworten können, wenden Sie sich bitte an den Küchenleiter Franz Gerngroß (0316 872-6180 oder franz.gerngross@stadt.graz.at).

Die Großküche hat in Bezug auf individuelle Sonderwünsche Grenzen, aber die Küche Graz ist bemüht, das Angebot mit Ihnen gemeinsam weiterzuentwickeln und dadurch die Qualität der Verpflegung und die Zufriedenheit aller Beteiligten zu erhöhen.

Gemeinsam an einem Strang ziehen

Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wählen die Speisen aus dem Speiseplan aus, bestellen dann, finalisieren die gelieferten Speisen, sitzen mit den Kindern und Jugendlichen am Tisch, gestalten die Ess- und Tischkultur. Sie nehmen damit auf die Entwicklung des Geschmacks und das Essverhalten Einfluss.

Damit der Ablauf der Mittagsverpflegung gut funktioniert, ist Planung wichtig. Wir ersuchen Sie, die Mittagsverpflegung z.B. zu einem Fixpunkt in Ihren Teambesprechungen zu machen, um personelle, räumliche und zeitliche Ressourcen planen zu können.

Manche Leitungen ernennen auch Verpflegungsverantwortliche, die als erste Ansprechperson für Eltern und KollegInnen fungiert, Informationen und Rückmeldungen sammeln, mit der Küche Graz in Kontakt steht und mit dem Team an einem passenden Ablauf und Lösungsansätzen arbeitet.

Wichtige Fragen sind z.B.

- Wer übernimmt die Speisenauswahl und die wöchentliche Menübestellung?
- Was ist beim Regenerieren wichtig (Essen in mehreren Schichten)?
- Welche Art der Speisenausgabe ist sinnvoll (Buffetform oder Einzelportionen)?
- Wann essen wie viele Kinder gemeinsam?
- Wie viele BetreuerInnen essen mit den Kinder gemeinsam? Sie sind wichtige Vorbilder für die Kinder

Die bei Ihnen mit dem Mittagessen betrauten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollten über die Küche Graz, den Essensablauf im Haus, den aktuellen Speiseplan und die Qualität der Speisen Auskunft geben können! Vielleicht können auch Sie selbst einmal zum Mittagessen kommen und mitessen.

Eltern informieren

Bitte informieren Sie die Eltern aktiv über das Mittagessen, die Qualität des Essens, den Ablauf in Ihrer Einrichtung und über die Küche Graz. Die Stadt stellt gerne die Broschüre „Köstlich – Küche Graz“ mit ausführlichen Infos für Eltern zur Verfügung. Elternabende, Sprechtagen oder die Einschreibung sind gute Gelegenheiten, Infos weiterzugeben. Eine Elternmappe oder das Mitteilungsheft sind Kommunikationswege, die viele Einrichtungen zusätzlich nützen.

Bitte überlegen Sie einen zentralen Ort, an dem der Wochenspeiseplan auch für Eltern gut sichtbar aushängt. Sie ermöglichen damit auch eine Abstimmung der für Kinder empfohlenen fünf täglichen Mahlzeiten.

Erfolgszutaten zum Mittagessen



Das gemeinsame Mittagessen hat eine zentrale Rolle im Tagesablauf.

Essen in Gemeinschaft fördert den Appetit, das Sozialverhalten und die Bereitschaft, Neues auszuprobieren.

Vorbildwirkung

Kinder orientieren sich bei der Essensauswahl an ihren Bezugspersonen. Essen ist ein Teil der kindlichen Identität, sie verbinden damit Geborgenheit und Sicherheit.

Das gemeinsame Essen ermöglicht Tischgespräche, einen angenehmen Ablauf, stärkt die sozialen Beziehungen und fördert das Vertrauen.

Mittagsrituale verankern

Kinder brauchen Rahmen und Regeln. Tischregeln, Händewaschen vor dem Essen, ein Mittagspruch zählen dazu.

Kinder einbinden

Kinder wollen und sollen aktiv in das Mittagsgeschehen eingebunden sein. Sie können den Tisch decken, abräumen, Wasserkrüge füllen etc. Das macht sie stolz und hilft ihnen, eigenständig zu werden, Verantwortung für sich und andere zu übernehmen.

Wohlfühlraum

Eine angenehme Essatmosphäre beeinflusst Essmenge und -muster positiv. Auch wenn Ihre Raumsituation nicht optimal sind, helfen gestaltete Wände, Pflanzen oder Tischdekoration, eine freundliche Atmosphäre zu gestalten.

Lärm dagegen ist unangenehm und schafft Unruhe. Akustikvorhänge oder Schalldämmelemente helfen, den Lärmpegel zu verringern.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit und danken Ihnen für Ihr Engagement!

Mit kulinarischen Grüßen,

Unterschriften z.B. von Stadtrat oder Abteilungsleitung Bildung und Integration und Küchenleitung

Graz, im Schuljahr 2017/18

Essen will gelernt sein: Die Rolle der mit dem Mittagessen betrauten MitarbeiterInnen in Einrichtungen

Folgend sind unsere Erfahrungen aus dem Projekt zur Konzeption von Workshops für Personal aus belieferten Einrichtungen zusammengefasst.

Optimale Gruppengröße: 20 TeilnehmerInnen

- Ansonsten dauert es so lange bis jede/r zu Wort kommt
- TeilnehmerInnen, die sich kennen sollten nicht nebeneinander sitzen. Der Austausch unter den Häusern funktioniert besser, wenn sich SitznachbarInnen nicht gut kennen, sonst kommt es zu einer Grüppchenbildung.
- Große Namenskärtchen für die TeilnehmerInnen vorbereiten, damit jede/r persönlich angesprochen werden kann

Workshopzeit mind. 4 Stunden

- Workshop soll Wissensvermittlung & Erfahrungsaustausch kombinieren und das braucht Zeit
- Workshops wurden immer als sehr kurzweilig und spannend beschrieben
- Die Beginnzeit des Workshops an die Arbeitszeiten der TeilnehmerInnen anpassen

Zwei ReferentInnen einsetzen: bringt Abwechslung

Gute Verpflegung ist sehr wichtig:

- TeilnehmerInnen freuen sich, weil sie „verwöhnt“ werden
- Kommen oft abgehetzt nach der Arbeit zum Workshop und wollen sich einfach mal hinsetzen und einen Kaffee trinken
- Austausch funktioniert mit einem Getränk in der Hand besser („Bar-Syndrom“)

Methodenmix:

- Plakate, Powerpoints, Gruppenarbeiten
- Lockert Workshops auf
- TeilnehmerInnen können sich besser konzentrieren

Vertretung aus der Küche bei Workshop:

- Erhöht Authentizität des Gesagten
- Geschichten werden bunter
- Hemmung der Teilnehmer die Küche nur zu kritisieren

Diskussion in ausreichender Zeit einkalkulieren

- Diese Zielgruppe ist klassische Formate nicht gewöhnt, reden immer wieder dazwischen, schreiben Dinge die sie sagen wollen nicht für einen späteren Zeitpunkt auf sondern posauen gleich alles hinaus
- Eventuell Dinge die während dem Vortrag fallen auf Flipchart mitsammeln um sie zu einem späteren Zeitpunkt zu beantworten
- Kleine Diskussionsgruppen damit jede/r zu Wort kommt
- Ausreichend Zeit für Kritik / Austausch zum Essen der Küche zulassen, den diese muss zuerst mal aus Teilnehmer raus bevor man konstruktiv weiterarbeiten kann. So viele hatten noch nie die Gelegenheit dazu und wenn dann war es nur eine Einweg-Kommunikation, weil nichts zurückgekommen ist.

**Ablaufbeschreibung des im Projekt konzipierten Workshops „Frisch – knackig – steirisch“
Erfahrungsaustausch rund um die Themen Regenerieren & Speisenausgabe.**

Dauer: 4 Stunden

Lernziele

Nach dem Workshop sollen die TeilnehmerInnen...

- ... die unterschiedlichen Beteiligten und deren Ansprüche an eine gelungenen Mittagsverpflegung beschreiben können.
- ... das Verpflegungssystem cook & chill erklären können.
- ... wichtige Maßnahmen beim Regenerieren benennen können.
- ... Lösungen für besondere Situationen ableiten können.

Zeit	Was	Details
15 Min.	Check In	Sitzordnung erklären & zu Willkommensgetränk einladen
10 Min.	Begrüßung	Kurze Vorstellung der ReferentInnen
10 Min.	Kennenlernen	Soziogramm: TeilnehmerInnen bekommen Fragen und stellen sich zu dem Zettel mit der Antwort, die für sie am besten passen <ul style="list-style-type: none"> • Wie lange brauchen Sie von zu Hause in die Arbeit? (5 Min., 15 Min., 30 Min., 1 Std.) • Aus welcher Einrichtung kommen Sie? (Kikri, Kiga oder Hort) • Womit dürften Sie die KöchInnen der Küche Graz heute bekochen? (4 verschiedene Menüs)
15 Min.	Ziele & Ablauf des WS	<ul style="list-style-type: none"> • Kurze Info zum organisatorischen Ablauf • Was erwartet Sie heute? • Methoden: interaktives Lernen in verschiedenen Sozialformen (Einzel, Partner, Gruppe) und in Theorie und Praxis • Lernziele
60 Min.	Inhaltlicher Input	<ul style="list-style-type: none"> • Was und wer gehört zu einem gelungenen Mittagessen dazu: Powerpoint-Folien • Küche Graz: Plakat <ul style="list-style-type: none"> ✓ Erfolgskontrolle zum Lernziel 1 in Partnerarbeit • Aufgaben beim Regenerieren & der Speisenausgabe: Powerpoint-Folien <ul style="list-style-type: none"> ✓ Erfolgskontrolle zum Lernziel 2 in Einzelarbeit • Besonderheiten & Herausforderungen in der Küche: Powerpoint-Folien
10 Min.	Vorbereitung auf praktischen Teil des Workshops	Spielregeln & Ablauf: <ul style="list-style-type: none"> • Jede Gruppe benennt eine Tischdame, die schreibt • Mögliche Themen: Beilagen, Aufläufe, Optimierungsmaßnahmen, Ablauf des Mittagessens, etc. • Es gibt einen Joker aus der Küche, der angefordert werden kann falls Fragen auftauchen

25 Min.	Kaffeepause	Tischinseln mit Plakate und Stifte herrichten
20 Min.	Praktische Übung	1. Gruppeneinteilung: durchzählen oder Einteilung in Frühling-, Sommer-, Herbst- und Wintergeburtstagskinder 2. Gruppen sammeln ihre Erfahrungsschätze auf Flipcharts: 4 Gruppen á 5 Personen
45 Min.	Auflösung der Übung im Plenum	Besprechung der Ergebnisse der Gruppenarbeiten im Plenum ✓ keine Erfolgskontrolle, sondern gemeinsame Reflexion des Lernziel 4
10 Min.	Offene Fragen	
10 Min.	Feedbackbogen	
10 Min.	Dank & Abschluss	DANKE! An alle Beteiligten. Verteilung von persönlichen „Erfolgsrezepte“ mit Entspannungsübungen als Give aways

**Ablaufbeschreibung des im Projekt konzipierten Workshops „Ene mene muh und raus bist du...“
Workshop zur Speisenauswahl und kindgerechter Ernährung**

Dauer: 4 Stunden

Lernziele

Nach dem Workshop sollen die TeilnehmerInnen...

- ... das Verpflegungssystem cook & chill erklären können.
- ... einen optimalen Wochenspeiseplan ableiten/auswählen können.
- ... Lösungen für besondere/herausfordernde Essens-Situationen erarbeiten können.

Zeit	Was	Details
10 Min.	Check In	Sitzordnung erklären & zu Willkommensgetränk einladen
10 Min.	Begrüßung	Kurze Vorstellung der ReferentInnen
15 Min.	Kennenlernen	TN stellen den/die NachbarIn mit Namen und zwei Fragen vor <ul style="list-style-type: none"> • Name und Einrichtung • „Zum Thema Mittagessen ist mir wichtig...“ Die Antworten werden auf einem Plakat zusammengesammelt.
10 Min.	Ziele & Ablauf des WS	<ul style="list-style-type: none"> • Kurze Info zum organisatorischen Ablauf • Was erwartet Sie heute? • Methoden: interaktives Lernen in versch. Sozialformen (Einzel, Partner, Gruppe) • Lernziele

15 Min.	Input Küche Graz	Vorstellung des Weges des Essens und Erklärung des Verpflegungssystems „cook & chill“
30 Min.	Input Kinderernährung	Ernährungspyramide, Schwerpunkt Besonderheiten der Kinderernährung
10 Min.	Vorbereitung auf praktischen Teil des Workshops	Spielregeln & Ablauf: <ul style="list-style-type: none"> • Es gibt 2 Speisepläne (1x Original Küche Graz, 1x anderer Betrieb) • Es werden 3 Teams eingeteilt und Tischdame, die schreibt bestimmt • Teams ziehen je einen Speiseplan, TN wählen aus dem Speiseplan pro Tag ein Menü aus & schreiben auf Flipchart Gründe & Argumentationen nieder
20 Min.	Kaffeepause	Tischinseln mit Plakate und Stifte herrichten
20 Min.	Praktische Übung	
30 Min.	Auflösung der Übung im Plenum und Diskussion	
15 Min.	Input Optimaler Speisenplan	Worauf sollte bei der Speisenauswahl im Wochenverlauf geachtet werden?
10 Min.	Input Entwicklung Geschmack, Essverhalten & Wichtigkeit der Vorbildwirkung	
15 Min.	Diskussion von schwierigen Essenssituationen	Gegenseitiges Lernen voneinander
10 Min.	Erfolgskontrolle	Schriftlich in Partnerarbeit
10 Min.	Offene Fragen	
5 Min.	Feedbackbogen	
5 Min.	Dank & Abschluss	DANKE! An alle Beteiligten. Verteilung von persönlichen „ Erfolgsrezepte “ mit Entspannungsübungen als Give aways

**Ablaufbeschreibung des im Projekt konzipierten Workshops „Kids Kitchen“
Workshop zum Thema pädagogisches Kochen**

Dauer: 4 Stunden

Lernziele

Nach dem Workshop sollen die TeilnehmerInnen...

- ... die Faktoren, welche zur Entwicklung des Geschmacks & des Essverhaltens beitragen, aufzählen können.
- ... die Bedeutung von pädagogischem Kochen im engeren und weiteren Sinn erklären können.
- ... hygienische Rahmenbedingungen, welche beim Kochen mit Kindern eingehalten werden müssen, beschreiben können.
- ... Beispiele für pädagogisches Kochen selbst ausführen können.

Zeit	Was	Details
	Vorbereitung Lehrküche	Arbeitsplätze richten: <ul style="list-style-type: none"> • trockene Zutaten bereitstellen • Geschirr grob richten • Rezepte in Folien bereitlegen • Spülmaschine einschalten
10 Min.	Check In	Sitzordnung erklären & zu Willkommensgetränk einladen
10 Min.	Begrüßung	Kurze Vorstellung der ReferentInnen
10 Min.	Kennenlernen	Soziogramm: TeilnehmerInnen bekommen Fragen und stellen sich zu dem Zettel mit der Antwort, die für sie am besten passen <ul style="list-style-type: none"> • Wie lange brauchen Sie von zu Hause in die Arbeit? (5 Min., 15 Min., 30 Min., 1 Std.) • Aus welcher Einrichtung kommen Sie? (Kikri, Kiga oder Hort) • Kochen Sie gemeinsam mit den Kindern? (Ja , gelegentlich - Kekse backen, Striezl, etc., noch nicht)
5 Min.	Ziele & Ablauf des WS	<ul style="list-style-type: none"> • Kurze Info zum organisatorischen Ablauf • Was erwartet Sie heute? • Methoden: interaktives Lernen in verschiedenen Sozialformen (Einzel, Partner, Gruppe) und in Theorie und Praxis • Lernziele
10 Min.	Übung zum Einstieg: Was kann Kochen mit Kindern bewirken?	Ausarbeitungen auf Kärtchen, Antworten auf Flipchart pinnen und im Plenum kurz besprechen

35 Min.	Theoretischer Input	<ul style="list-style-type: none"> • Geschmacksbildung und Entwicklung Essverhalten • Pädagogisches Kochen • Hygienische Rahmenbedingungen • Mögliche Speisen u. Zubereitungsarten
15 Min.	Kaffeepause	
10 Min.	Einführung Ablauf praktischer Teil und Lehrküche sowie genaue Arbeitsaufträge	<ul style="list-style-type: none"> • Jede 2er-Gruppe erhält ein Arbeitsblatt zu den zu zubereitenden Gerichten (Rezept + Arbeitsprotokoll) • Gruppeneinteilung
60 Min.	Praktisches Kochen	Die 2er-Gruppen beginnen ihren Arbeitsauftrag, als ob sie gemeinsam mit den Kindern kochen würden: auf persönliche Hygiene achten, überlegen, welche Anweisungen die Kinder benötigen etc. Die fertigen Speisen werden in der Lehrküche in Form eines Stationenbetriebes aufgebaut. Geschirr wird gemeinsam abgewaschen.
10 Min.	Präsentation der Speisen	Präsentation der Speisen im Stationenbetrieb. Jede 2er-Gruppe erklärt ihren Arbeitsauftrag <ul style="list-style-type: none"> • Welche Zutaten und Arbeitsutensilien werden benötigt? • Wie viel Zeit wird in etwa benötigt? • Welche Anweisungen/Hilfestellungen brauchen die Kinder? Mögliche Herausforderungen? • Was lernen die Kinder?
30 Min.	Gemeinsames Essen	Weitere Diskussion und Austausch
20 Min.	Zusammenräumen	
15 Min.	Dank & Abschluss	Abschließende kurze Reflexion : „Wie haben Sie den Workshop empfunden?“ Feedbackbogen austeilen. DANKE! An alle Beteiligten. Hinweis auf Handout, Rezeptideen und „Erfolgsrezepte“

Zusammenfassung der Erfahrungsschätze aus den Workshops zum Thema Regenerieren



Das Essen welches aus der Küche Graz kommt ist noch nicht fertig gekocht. Durch die Kühlung und den Transport kommt es zu Veränderungen im Geschmack, der Konsistenz und Optik. Es ist die Verantwortung des Personals vor Ort die Speisen zu finalisieren!

Speisen allgemein:

- Sobald die Speisen angeliefert werden, wird kurz kontrolliert, ob alles geliefert wurde
- Durch den Transport können Speisen verrutschen. Deshalb sollte vor dem Regenerieren der Inhalt der Gastronorm-Behälter neu verteilt werden
- Es lohnt sich Speisen vor dem Regenerieren noch im kalten Zustand umzurühren, damit Gewürze, Öl, etc. gut verteilt sind und nichts anbrennt
- Die Portionsgrößen stehen auf den Lieferscheinen. Gerade bei Stückwaren wie Laibchen ist es wichtig durch zu zählen, damit jedes Kind bis zum Schluss genug zu essen bekommt
- Bevor die Speisen zur Ausgabe kommen MUSS **gekostet** werden. Bei Bedarf kann noch nachgewürzt, etc. werden.

Regenerierzeiten:

- Die auf den Lieferscheinen angegebenen Regenerierzeiten sind Richtwerte. Es ist wichtig eigene Erfahrungen zu sammeln und zu dokumentieren.
- Die optische Kontrolle vor dem Regenerieren ist wichtig:
Auf die Menge im Behälter muss geachtet werden, da sich dadurch unterschiedliche Regenerierzeiten ergeben (wenn mehr drin ist, braucht die Speise länger)
- nach spätestens 2/3 der Regenerierzeit sollten die Speisen im Ofen kontrolliert und zwischendurch die Temperatur gemessen werden
- Wenn in mehreren Gruppen hintereinander gegessen wird, bedeutet Schichtbetrieb zwar einen großen Zeit- und Arbeitsaufwand, trägt jedoch maßgeblich zur Mittagessenqualität bei
- Speisen laufen dann über wenn sie schon zu heiß sind und zu lange regeneriert wurden

Regenerierofen:

- Der Ofen muss unbedingt vorgeheizt werden
Hintergrund: wenn die kalten Gastronorm-Behälter in den kalten Ofen gestellt werden verlängert sich die Regenerierzeit, weil der Ofen länger braucht um auf Arbeitstemperatur zu kommen
- Bestückung des Ofen:



→ oben: Stückweise und/oder feste Speisen

→ unten: Düninflüssige und/oder schwere Speisen

Gastronormbehälter:

- Die Deckel dürfen nicht mit spitzen Gegenständen aufgemacht werden. Es gibt eigens dafür vorgesehene Deckelöffner.
Hintergrund: mit Messern, Gabeln, etc. macht man den Gummi kaputt und der Deckel schließt nicht mehr richtig. Das kann dazu führen, dass sich der Deckel während dem Regenerieren öffnet und Speisen heraus quellen.
- Die Deckel unbedingt abwaschen damit beim Regenerieren nichts anbrennt
Tipp: unter Aufläufe noch im kalten Zustand Backpapier einlegen damit Behälter später leichter zu reinigen ist
- Die Behälter nach dem Regenerieren richtig sauber schrubben.
Hintergrund: Behälter werden zwar in der Küche Graz noch einmal gewaschen, können dort aber nicht einzeln geschrubbt werden.

Einzelne Gerichte:

WICHTIG: Dies ist eine Sammlung der Erfahrungsschätze die bei den Workshops diskutiert wurden. Die hier angegebenen Tipps zeigen Möglichkeiten auf! Sie berufen sich nicht auf Vollständigkeit und sollen als Inspiration dienen. Es gibt pro Komponente / Gericht viele verschiedene Lösungen, die das gleiche qualitativ hochwertige Endprodukt erzeugen. Jede Einrichtung muss individuell herausfinden was für sie der richtige Weg ist!

Menükomponenten	Regeneriertipps
Suppen	
Suppen allgemein	Suppen aus dem Gastronorm-Behälter in einen Topf leeren und am Herd erwärmen
	Gastronorm-Behälter nicht zu hoch oder zu tief in den Regenerierofen einschieben, damit die Flüssigkeit beim Rausgeben nicht raus schwappt
Cremesuppen	<i>oder</i> Cremesuppen durch Sieb streichen, damit keine Stückchen drinnen bleiben
	Suppe vor Ausgabe noch einmal durch pürieren
	Für Suppenkasperl: manchmal hilft es ein paar Backerbsen in die Cremesuppe zu geben damit die Kinder die Suppe kosten
Frittaten	Frittaten zugedeckt in Schüssel auf Regenerierofen stellen um Abwärme zum Wärmen zu nutzen
Brotwürfel als Topping	Aus altem Brot Würfel schneiden und in Ofen trocknen. Als Topping zum Selber nehmen am Buffet oder den Tischen einstellen
Diverse Einlagen, wie Nudeln, Grießnockerl	Vor dem Regenerieren abschöpfen und erst zum Schluss wieder in die klare Suppe geben, damit die Einlage nicht zu weich wird
Beilagen	
Beilagen allgemein	Beilagen zwischendurch umrühren und Temperatur messen, da viele meist schon früher fertig sind und unnötig lange im Ofen bleiben <i>Hintergrund: wirkt sich negativ auf Geschmack, Konsistenz und Optik aus</i>
Reis	Etwas Wasser (ca. 1 Tasse) und/oder etwas Butter vor dem Regenerieren dazugeben, damit der Reis nicht trocken bleibt
Nudeln	Nudeln im kalten Zustand kosten um herauszufinden, wie lange sich noch zu regenerieren sind bis sie bissfest sind
	Lange Nudeln können im kalten Zustand geschnitten werden <i>Hintergrund: werden dadurch leichter essbar für (Klein-)Kinder</i>
	<i>aber</i> Beim Regenerieren etwas Wasser zu den Nudeln geben

		Falls die Nudeln gefroren sind auf keinem Fall Wasser dazu <i>Hintergrund: wenn Behälter mit Nudeln im Thermoport direkt am Kühlakku transportiert wurde, kann es sein dass das Restwasser vom Vorkochen in der Küche Graz einfriert. Beim Regenerieren taut es auf und eine extra Zugabe von Wasser würde die Nudeln weich machen.</i>
Kartoffelpüree		Mit Milch und Butter verlängern
Semmelknödel		Semmelknödel im kalten Zustand schneiden
	<i>oder</i>	Mit etwas Flüssigkeit und mit Deckel regenerieren Zum Regenerieren auf Backpapier auflegen <i>Hintergrund: Semmelknödel werden knuspriger</i>
Hauptgerichte		
Lasagne		Lasagne im kalten Zustand vorportionieren <i>Hintergrund: erleichtert Essensausgabe, da sich Lasagne im warmen Zustand schwerer teilen lässt</i>
		Lasagne im kalten Zustand aus dem Gastronorm-Behälter raus geben, Behälter abwaschen und mit Backpapier auslegen, Lasagne wieder rein geben <i>Hintergrund: Lasagne brennt am Behälter nicht an was die Reinigung erleichtert</i>
	<i>oder</i>	Lasagne in der Früh für ca. 90 Min. regenerieren und kurz vor der Ausgabe 10 – 20 min. im Ofen erwärmen Lasagne mit Deckel ca. 60 Min. regenerieren, dann Temperatur auf ca. 100° C zurückschalten und ohne Deckel ca. 30 Min. im Ofen nachziehen lassen
Pizza		Pizza im kalten Zustand vorportionieren
	<i>oder</i>	Max. 25 Min. mit Deckel regenerieren und kurz vor Fertigstellung den Deckel entfernen Mit Deckel: 40 Min. bei 160° C regenerieren Ohne Deckel auf Backpapier: 15 – 20 Min. bei 220° C
Grießschmarren		Ca. 30 min. mit Deckel und dann 30 min. ohne Deckel regenerieren
		Grießschmarren vor der Essensausgabe mit Gabeln auflockern und mit Zimt verfeinern
Aufläufe allgemein		Damit Gerichte knuspriger werden: - zwischendurch Ofentür öffnen, damit der Dampf entweichen kann - ohne Deckel regenerieren (ca. 60 min.)
Kartoffelgratin	<i>oder</i>	Kartoffelgratin regenerieren, aus dem Ofen nehmen und mit Geschirrtuch oder Backpapier zugedeckt min. 30 Min. rasten lassen (keinen Deckel verwenden, da der Dampf der heißen Speise darunter kondensieren würde und die Kruste matschig wird)
		Ca. 30 Min. bei 200° C regenerieren
Topfenauflauf		In der Früh für ca. 60 Min. mit Deckel in den Ofen, danach ohne Deckel weiter regenerieren. Rasten lassen.
Polenta-Gemüse-Auflauf		Auflauf im kalten Zustand in einen sauberen, mit Backpapier ausgelegten Gastronorm-Behälter leeren und dann regenerieren <i>Hintergrund: Auflauf brennt am Behälter nicht an</i>

	Unbedingt rasten lassen und zum Schluss noch einmal kurz in den heißen Ofen zum Gratinieren geben.
Fisch allgemein	Einzelne Filets im Gastronorm-Behälter / auf Backpapier wenn möglich einzeln auflegen damit alles gleichzeitig durch wird
Fisch natur mit Kräuterbutter	Damit der Naturfisch nicht zu „lasch“ wird: - mit Backpapier auf den Rost legen - nach der Hälfte der Regenerierzeit Eiweißflüssigkeit abschütten und mit etwas Kräuterbutter fertig regenerieren - die Ofentür zwischendurch immer kurz öffnen
	Kräuterbutter am Herd in Topf erwärmen
	<i>oder</i> Ein bisschen Kräuterbutter schon beim Regenerieren dazu geben, den Rest erst kurz vor der Ausgabe Kräuterbutter in kleinen Kannen am Tisch stellen und Kinder selbst portionieren lassen.
Fisch „Müllerinnen Art“	Auf Backpapier am Rost regenerieren
Fleischfilets	Fleisch vor dem Regenerieren mit etwas Saft bedecken, damit es nicht so trocken wird
Wurst	Knacker vor dem Regenerieren schälen und schneiden
	<i>oder</i> Frankfurter oben und unten einschneiden damit „Kasperl“ entstehen
	Frankfurter im Topf am Herd zubereiten
Soßengerichte / Ragouts	Wenn Soße „gelatineartig“ dann mit heißer Suppe oder Wasser strecken
	NICHT mit Butter strecken, da Fett ein Geschmacksträger ist wird die Soße noch würziger!
	Am Buffet immer wieder umrühren, da Soßengerichte und Ragouts relativ schnell eine Haut bilden, die für Kinder unappetitlich wirkt
Gebackenes/Paniertes allgemein	Auf Backpapier auflegen und am Rost regenerieren
	Nach Halbzeit wenden
	Zwischendurch die Ofentür öffnen damit Wasserdampf entweicht
Salate	
Salate allgemein	Salate aus Thermoport früh genug rausstellen, da sie nicht schmecken, wenn sie zu kalt serviert werden
	Salat mit mitgelieferter Rohkost aufpeppen, wie z.B. Radieschen, Karotten, etc.
Tomatensalat	Bei Bedarf Zwiebel vor dem Anrichten abschöpfen
Nachspeisen	
Naturjoghurt	In kleinen Schüsslerl kleine Portionen vorbereiten und mit Obst, Honig oder Marmelade verfeinern
Kräuter	
Kräuter	Speisen mit Kräutern aus eigenem Hochbeet verfeinern / dekorieren

Speisenausgabe

Art der Ausgabe hängt sehr von Gruppengröße ab

- Je größer die Gruppe, umso selbstständiger müssen Kinder sich das Essen organisieren.
- Meistens funktioniert hier ein Buffetsystem
- Suppe kann in kleinen Töpfen pro Tisch eingestellt werden

Art der Ausgabe hängt auch von Tischgröße ab

- Bei zu kleinen Tischen haben keine Tablett, bzw. teilweise auch keine Schüssler für Salat Platz

Inspirationen / Ideen für den Ablauf

Ob Gläser oder Becher verwendet werden oder Suppe, Hauptspeise und Salat gemeinsam oder einzeln ausgegeben werden hängt nicht vom Alter der EsserInnen ab sondern von der Einstellung der „Erwachsenen“, Kultur, Stimmung und Gepflogenheiten in der Einrichtung.

Hier eine Auflistung von Tipps und Tricks zur Ausgabe, die in den Workshops genannt wurden:

- Pro Tisch darf ein Kind den Küchendienst übernehmen, d.h. z.B. Vorlesen vom Tischspruch, Tischabwischen nach dem Essen
- Servietten und Besteck werden direkt am Tisch eingestellt, sodass für die gesamte Essenszeit genug da sind. Dies spart Zeit, weil während dem Mittagessen und zwischen den Gruppen nicht nachgedeckt werden muss
- Salat auf eigener Station zur Selbstbedienung bereitstellen. So zerstreut man den „Gästestrom“ im Speisesaal und es kommt weniger zu Staus. WICHTIG: Betreuungspersonal muss Salatbuffet betreuen und Kinder zum Salat essen motivieren sonst vergessen sie darauf.
- Gläser und Wasserkrüge stehen zentral bereit und Kinder holen es sich selbst und bringen sie auch wieder zurück
- Mit den Kindern „Wohlfühl Tipps für den Speiseraum“ im Rahmen der Nachmittagsbetreuung gestalten, die auch von allen Unterschrieben werden (→ muss immer wieder angesprochen und thematisiert werden). Diese zentral im Speiseraum aufhängen und jährlich erneuern.
- Rahmen/Plakat für Speiseplan gemeinsam mit den Kindern gestalten, wo ausgedruckter Plan der Zentralküche jede Woche aufgeklebt wird. Alternativ könnte jede Woche eine andere Gruppe den Speiseplan der nächsten Woche gestalten.
- Eine Wohlfühlatmosphäre lässt sich durch selbstgemachte Deko wie Fenstermobile schaffen.
- Wenn möglich Tischschmuck mit den Kindern basteln – von Serviettenringen bis Tischaufstellern.
- Das Menü des Tages ist ein Rätsel, z.B. die Spatzen pfeifen vom Dach = Käsespätzle, das vor dem Essen gemeinsam gelöst wird.

Essen ist Kommunikation: Worüber Küchen sprechen sollten

Beziehungsstatus: kompliziert

Die Küche ist Herzstück und sozialer Treffpunkt. Das ist im Kleinen zuhause gleich wie im Großen in der Gemeinschaftsverpflegung. Nur sind diejenigen die das Essen auswählen und ausgeben nicht diejenigen die das Essen kochen. Und diejenigen die kochen und diejenigen die essen sind räumlich und zeitlich voneinander getrennt.

Es ist also kompliziert. Und deswegen ist es überaus wichtig den Kommunikationsfluss so transparent wie möglich zu gestalten.

Im Dialog mit den Einrichtungen

Diagnose

Es ist wesentlich sich mit seinen Gästen auseinander zu setzen. In der Küche Graz bedeutet dies mehr als nur die persönlichen Vorlieben und Geschmäcker zu kennen. Es gilt sich mit den individuellen Gegebenheiten vor Ort auseinander zu setzen, den Kindergarten ist nicht Schule und schon gar nicht Hort. Im Restaurant ist es einfacher – da geht der Chefkoch raus zu seinen Gästen und fragt direkt nach, ob es geschmeckt hat. Bei 150 belieferten Einrichtungen und 8.000 EsserInnen ist es schwieriger. Eine Fragebogenerhebung um den Status Quo und Zufriedenheitswerte zu erheben kann da Abhilfe schaffen. Professionell konzipiert kann dies ein wertvolles Tool sein um Bedürfnisse vor Ort zu erfassen und gerecht darauf zu reagieren.

Eine systematische Bedarfserhebung ist gerade in der Gemeinschaftsverpflegung sehr wichtig, wo Einzelmeinung das große Ganze übertönen können und man gar nicht mehr so recht weiß, was eigentlich die breite Masse vom Essensangebot denkt.

Verbündete finden

Belieferten Einrichtungen sind nicht nur Kunden, sondern Kooperationspartner. Da das Essen, wenn es aus der Küche geht noch nicht fertig ist und viel an Qualität noch vor Ort beim Regenerieren und Finalisieren passiert ist es wichtig zusammenzuarbeiten. Dafür braucht es Verständnis für die Grenzen und Möglichkeiten einer Großküche und die verschiedenen Verantwortlichkeiten. Der Kontakt in den Menschen ist wichtig. Ein Übersichtsblatt mit allen Ansprechpartnern in der Küche vom Lager bis zu den Bestellungen kann Abhilfe schaffen (siehe Transferprodukt dieses Kapitels).

Feedback erwünscht

Rückmeldemanagement ist oft ein Einbahnsystem. Zumindest war es das zu Projektbeginn in der Küche Graz. Anmerkungen wurden im Intranet oder auf den Speiseplan geschrieben aber es war nicht klar, ob dies überhaupt ankam.

Ein Betreuer, der selbst Koch war, meinte bei einem Runden Tisch, dass für einen Koch das beste Feedback die Essensreste am Teller sind. Da man aber kaum Essen in die Küche Graz zurück schicken kann eignen sich hier Feedbackbögen besser. Wie hat es geschmeckt? Was können wir besser oder anders machen? Auf Basis dieser Rückmeldungen konnten Veränderungen am Speiseplan besser geplant werden (siehe Transferprodukt dieses Kapitels).

Auch Kinder schätzen es sehr, wenn sie nach ihrer Meinung gefragt werden. Ob mit dem Ampelsystem oder Murmeln, die man in drei verschiedene Gläser geben darf – die Abstimmungsmöglichkeiten sind vielfältig.

Einblicke gewähren

Die Dimensionen einer Großküche sind kaum vorstellbar. Was heißt es 600 kg Nudeln zu kochen oder einen 300l Kessel umzurühren? In der Gemeinschaftsverpflegung geistern viele Vorurteile und Mythen herum: „die reißen ja nur Packerl auf“, „die verwenden Glutamat“, etc. Die Küche spür- und erlebbarer zu machen ist wichtig. Das kann im Kleinen durch eine Broschüre mit Fotos aus der Küche sein oder durch kleine Besuchstouren durch die Küche während der Produktion. Es ist für diejenigen, die täglich das Essen in den Einrichtungen regenerieren und ausgeben wichtig zu sehen welche Lebensmittel in welchem Umfeld verkocht werden. Das nimmt den Schrecken einer Großküche und baut eine Beziehung zum Küchenteam auf.

Im Dialog mit den Eltern


Stellvertretend für die Küche braucht es die belieferten Einrichtungen die den Kontakt zu den Eltern bezüglich des Essensangebots wahren. Eltern wollen wissen was ihre Kinder in der Einrichtung zu essen bekommen. Elterninformationsveranstaltungen mit der Verkostung von Gerichten aus der Küche haben sich als sehr erfolgreich und sinnvoll erwiesen. Nichts ist schlechter als Halbwissen, dass bei Garderobengesprächen beim Abholen der Kinder über das Essen ausgetauscht wird. Eltern werden beunruhigt, wenn die einzige Informationsquelle über das Mittagessen ihr Kind ist, dass erzählt, dass es nicht geschmeckt hat.

Um unnötigen Stress zu vermeiden lohnt es sich aktive Elternarbeit zu betreiben bzw. das Mittagessen bei bestehenden Veranstaltungen mitzukommunizieren (siehe Transferprodukt dieses Kapitels).


Kontaktmöglichkeiten in der Küche für alle Einrichtungen zum Aushängen

Das „Who is who“ der Küche Graz ermöglichte den Kommunikationsfluss zielgerichteter zu gestalten.

„Who is who“ der Zentralküche
 Sie haben Fragen? Wir antworten...



Im Intranet finden Sie neben dem Speiseplan auch andere wichtige und aktuelle Informationen!
 Nutzen Sie das Anmerkungsfeld bei den Bestellungen um uns Rückmeldungen zu geben!






Zuständigkeitsbereich	Name	Funktion	Tel.	Mail	Erreichbarkeit
Bestellungen und Änderungen der Bestellung (Jause, Mittagessen, Lunchpakete, Brot, Sonderbestellungen), Verrechnung	Peter Weinmüller	Verwaltung	6182 oder 6183	peter.weinmueller@stadt.graz.at	6.00 – 13.30 Uhr
Fehlende oder falsche Lieferung, Speisen und Speisezubereitung, Regenerieren der Speisen	Thomas Wagner	Küchenchef	6184	thomas.wagner@stadt.graz.at	4.30 – 12.00 Uhr
Nachbestellung der Jause	Eduard Koch	Lebensmittelmagazin	6185	eduard.koch@stadt.graz.at	5.00 – 12.30 Uhr
Wartung und Reparatur der Regenerieröfen	Franz Peter Knopper	Haustechnik	6191	franz.knopper@stadt.graz.at	5.00 – 12.30 Uhr
Spezielle Anfragen zu Lebensmitteln, Unverträglichkeiten & Allergien	Franz Gerngroß	Küchenleitung	6180	franz.gerngross@stadt.graz.at	5.00 – 12.30 Uhr
Sonstige Rückmeldungen	August Lukas	Wirtschaftsleitung	6181	august.lukas@stadt.graz.at	5.00 – 12.30 Uhr

... auch Lob & Kritik sind herzlich willkommen!

**Nicht vergessen: Bestellungen bis längstens Donnerstag 10.00 Uhr.
 Zwei Wochen vor der Lieferwoche!**



Bitte geben Sie uns
Bescheid wenn sich
Ansprechpersonen bei
Ihnen ändern!

Stand: März 2017

Feedback für neue oder adaptierte Rezepte



Liebes Team,

Gemeinsam mit Styria vitalis arbeiten wir von der Zentralküche Graz im Projekt „Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung“ an der Verbesserung der Speisenqualität. Dazu entwickeln wir bestehende Speisen weiter und erproben neue Gerichte.

Süße Hauptspeisen sind bei unseren kleinen Gästen der Renner. Aufgrund vermehrter Rückmeldungen, Vollkornprodukte in den Speiseplan einzubauen, haben wir uns entschlossen unseren Topfen-Grießauflauf nun **zur Hälfte mit Dinkelvollkorngrieß** zuzubereiten.

Testen Sie das Ergebnis selbst! Der Unterschied macht sich am Teller kaum bemerkbar, der Vollkornanteil erhöht die Wertigkeit des Gerichts jedoch maßgeblich. Somit ist es gelungen, ein absolutes Lieblingsgericht „gesünder“ zu gestalten.

Am Donnerstag, 16.3.2017 gibt es unseren neuen Topfen-Dinkelgrießauflauf zum Ausprobieren.

Beim Regenerieren verändert sich dadurch nichts, Sie können die Speise also wie gewohnt zubereiten.

Wir bitten Sie um Rückmeldung, wie der neue Grießauflauf angekommen ist. Bitte senden Sie dazu Ihr Feedback (Seite 2) an August Lukas: august.lukas@stadt.graz.at

Guten Appetit, viel Spaß beim Verkosten & vielen Dank für Ihre Mithilfe!

Liebe Grüße,
Ihr Team der Zentralküche Graz



Topfen-Dinkelgrießauflauf:

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

	Sehr gut				Nicht gut
Geschmack:	1	2	3	4	5
Aussehen:	1	2	3	4	5

Regenerieren/Ausgabe:

Stimmt die angegebene Regenerierzeit? Ja Nein

Verbesserungsvorschlag: _____

Bestellung/Auswahl:

Ist die Speise für die Kinder Ihrer Einrichtung geeignet? Ja Nein

Wenn nein, warum nicht?: _____

Würden Sie den Topfen-Dinkelgrießauflauf wieder bestellen?

Ja Nein

Wenn ja, warum? Wenn nein, warum nicht? _____

Weitere Anmerkungen: _____

Vielen Dank für Ihr Feedback!

Ablaufbeschreibung Elterninformationsveranstaltungen inkl. Verkostung

Vorher

Mehrstunden der beteiligten Personen abklären

Terminvereinbarung mit Speiseplan Küche Graz abstimmen. Bei Terminvereinbarung dazu sagen, dass man ca. 1h früher da sein wird

Ressourcen vor Ort abklären:

- Wo findet es statt? Speisesaal? Klasse?
- Gibt es eine Pinnwand?
- Nehmen noch andere PädagogInnen oder BetreuerInnen teil?
- Kann man irgendwo parken?

Kostproben bei Küchenchef Wagner vorbestellen. Rezepte, falls nicht schon vorhanden anfordern

Einladung mit Rückmeldemöglichkeit, ob Eltern kommen, früh genug ausschicken

- 1 Monat bis 2 Wochen vorher
- Deadline für Rückmeldung der Eltern angeben
„Bitte melden Sie uns bis ?? zurück ob Sie kommen möchten.“
- Max. 30 Personen gesamt (je nach Platz im Speiseraum, jedoch max. 30 Pers.)

Mit Küchendame besprechen:

- Kostproben werden mit normaler Essenslieferung mitgeschickt! Bitte nicht schon aus Versehen am Vormittag regenerieren.
- Essen darf NICHT ZU FRÜH regeneriert werden. Am besten erst, wenn Team vor Ort ist
- Salat frisch abmachen
- Servietten, Geschirr, Gläser, Besteck für Kostproben
- Dazu sagen, dass theoretischer Teil am Anfang ca. eine $\frac{3}{4}$ Stunde dauert, damit sie nicht Angst haben bei Beginn des Elternabends schon fertig sein muss mit Vorbereitungsarbeiten

Infomaterial für Eltern vorbereiten

Vor Ort

Ca. 1 Stunde vor Beginn ankommen

1. Begrüßung mit Soziogramm (ca. 10-15 Minuten)

- Wie lang brauchen Sie von zu Hause bis hierher? Von Tür zu Tür? (4 Antwortmöglichkeiten)
- Wenn wir Sie heute auf ein köstliches Essen aus der Küche Graz einladen dürften, welches Menü wäre es? (4 Antwortmöglichkeiten)

Kurzer Input zur Wichtigkeit des Mittagessens und kurze Info zum Projekt + Ziel der Veranstaltung

2. Input zur Küche Graz (ca. 30-45 Minuten)

Plakat Küche Graz

3. Verkostung (ca. 1 Stunde)

- Rezepte der Speisen vorstellen
- Fragen & Diskussion während dem Essen