

Erfolgsrezepte

des Projekts „Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung“
in Kooperation mit der Küche Graz



Gefördert durch



Gefördert aus den Mitteln des Fonds Gesundes Österreich
Gesundheit Österreich
GmbH ●●●



Geschäftsbereich
Fonds Gesundes
Österreich



Externe Evaluation



Die Küche Graz

- ca. 8.000 Portionen täglich
- 42 MitarbeiterInnen
- Verpflegungssystem: Cook & Chill
- 150 belieferte Einrichtungen, davon der Großteil städtische Kinderkrippen, Kindergärten, Horte und Schulen
- 23 bis 25 % Bioqualität
- regionale Produkte wie Nudeln, Milch, Fleisch, Äpfel...



Das Projekt (01|2015 - 09|2017)

Projektziele:

- Stärkung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots
- Erhöhung der Zufriedenheit mit diesem Speisenangebots bei den belieferten Einrichtungen und KundInnen
- Lösungswege erproben und den Ergebnistransfer sichern

Zielgruppen:

- primär: Personal in Küche & Einrichtungen
- sekundär: Kinder & Jugendliche, (Groß-)Eltern

Das Projekt



Belieferte Einrichtungen

- Management Zyklus mit 15 Piloteinrichtungen
- „Wo ist **Ihre** Verantwortung?, Wie können **Sie** die Qualität des Essens beeinflussen?“
- Aktivitäten: Workshops, Elternabende, etc.

Küche

- Neue Zutaten
- Neue Rezepte
- Neue Menüs

2015

Diagnose

Umsetzung

Reflektion

2017



Erfolgsrezepte

Zentralküche → Küche Graz



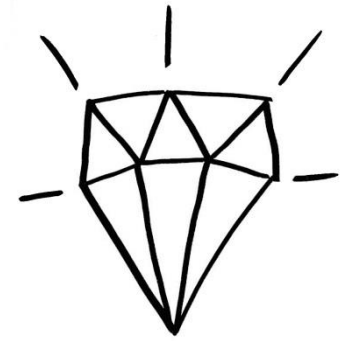
Essen ist Kommunikation



- Viel Übersetzungs- und Kommunikationsarbeit
- Der Küche ein Gesicht geben
- Vorurteile abbauen
- Transparenz schaffen
- Engagement und Motivation der Küche sichtbar machen
- Rückmeldemöglichkeiten und Mitbestimmung anbieten

„Durch Mangel an Kommunikation fehlte die Verbindung zwischen Küche und KundInnen. Ein effizientes, wohlwollendes Miteinander wurde dadurch erschwert und letztlich auch das gemeinsame Vorhaben, den Kindern und Jugendlichen ein schmackhaftes Mittagessen anbieten zu können.“

Miteinander für das Mittagessen



„Für ein Mittagessen, das gut schmeckt, angenehm riecht und ansprechend aussieht braucht die Küche Graz die tatkräftige Unterstützung von den belieferten Einrichtungen vor Ort!“

- Mittagessen ist eine Koproduktion
- Fokus auch auf belieferte Einrichtungen
- Mittagessen rückte in den Vordergrund
- Dem Mittagessen den Stellenwert geben, den es verdient

Rollen stärken & Verständnis schaffen

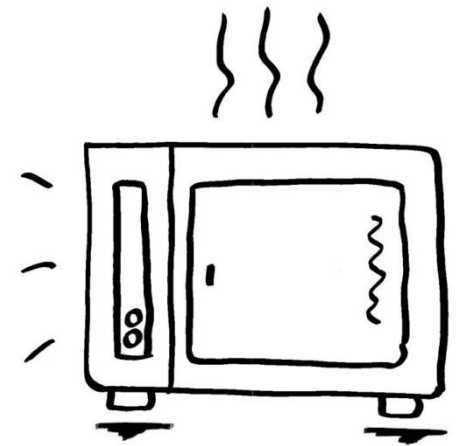


„Häufig fehlt es jedoch an Wertschätzung für die Personen, die täglich wichtige Aufgaben im Bereich der Planung, Zubereitung, Zustellung, beim Auswählen, beim Regenerieren und der Speisenausgabe übernehmen.“

Beispiele:

- Küchendamen: wichtige Schlüsselpersonen beim Regenerieren und der Speisenausgabe
- BetreuerInnen: wichtige Vorbilder für die Kinder
- ...

Mittagessen mit Qualifikation



„Regenerieren ist eine Wissenschaft und beruht auf viel Erfahrungswissen. Es ist keine triviale Aufgabe. Es braucht Kenntnisse über Lebensmittel und über Zubereitung...“

- Essen muss in Einrichtung regeneriert & finalisiert werden
- Erfahrungswissen ist wichtig
- Auswahl von altersgerechten Speisen nach bestimmten Kriterien



Herzlichen Dank!

Falls es noch Fragen gibt:
manuela.reiter@styriavitalis.at oder 0316/822094-74