

Gute Mittagstische im Quartier – gut geplant und organisiert

Konzept-Anleitung

Um die Verpflegungsleistungen Ihrer Senioreneinrichtung erfolgreich ins Quartier zu öffnen, ist ein Konzept zum Vorgehen hilfreich. Innerhalb dieses Konzeptes treffen Sie schon vorab wichtige Vorbereitungen und Entscheidungen für Ihre Öffnung. Dadurch können Sie Hindernisse vermeiden und Ihre Ziele leichter erreichen.

Ein Konzept hilft Ihnen nicht nur bei der Projektdurchführung, sondern zeigt auch den Projektlauf bzw. Fortschritt und hilft bei der Dokumentation. Daraus können sich wiederum Möglichkeiten zur Optimierung nach Projektumsetzung ergeben.

Einführung einer offenen Verpflegungsleistung



Konzepterstellung

Ein Konzept enthält folgende Punkte. Hinweise zu den einzelnen Punkten finden Sie unten stehend.

- **Ziel des neuen Angebots:**
Das Ziel des neuen Angebots wurde schon im vorherigen Schritt festgelegt und wird im Konzept festgehalten.
- **Detaillierte Beschreibung des neuen Angebots:**
Die wichtigen Punkte des neuen Angebots werden nachfolgend erläutert. Die Beschreibung des Angebots sollte so detailliert und präzise wie möglich sein.
- **Meilensteine in der Einführung des neuen Angebots**
- **(grober) Zeitplan für das Projekt**
- **Liste über die notwendigen Anschaffungen**
- **Finanzplan**

Beschreibung des neuen Angebots

Zur Planung sollte die Beschreibung des neuen Angebots folgende Aspekte enthalten. Die Entscheidungen hinsichtlich dieser Punkte halten Sie in diesem Konzept schriftlich fest.

- Allgemeine Informationen (Name, Öffnungstage, Verantwortlicher)
- Zielgruppe
- Menüplanung
- Küchenorganisation
- Essensort & Essensausgabe (bei einem offenen Mittagstisch)
- Lieferung & Lieferumkreis (bei Essen auf Rädern)
- Preisgestaltung
- An- und Abmeldesystem
- Bezahlung
- Rechtliche Vorgaben
- Werbung
- Fahrdienst

Meilensteine

Für das gesamte Projekt halten Sie Meilensteine fest. Über Meilensteine lässt sich ein Projekt leicht in kleinere Aufgaben und Teilziele aufteilen und ein Zeitplan entwickeln. Diese können im Laufe des Projektes ergänzt werden, da im Voraus eine vollständige Planung schwer ist.

Beschreiben Sie jeden Meilenstein ausführlich, sodass für Sie erkennbar ist, was alles zur Erreichung des Meilensteins notwendig ist. Die Meilensteine müssen für alle am Projekt beteiligte Personen nachvollziehbar und verständlich sein. Am besten verteilen Sie bei der Erstellung der Meilensteine auch Verantwortlichkeiten, sodass jeder aus dem Team weiß, wer für den jeweiligen Meilenstein zuständig ist.

Zeitplan

Stellen Sie einen genauen Zeitplan auf.

Der Zeitplan muss realistisch und durchführbar sein. Im Zeitplan sollten einzelne Schritte sichtbar sein, welche zu bestimmten Zeitpunkten abgeschlossen werden können. Die Form des Zeitplans sollte für Sie verständlich und leicht erkennbar sein.

Dieser Zeitplan ist ein Entwurf, im Laufe des Projekts wird der Zeitplan aktualisiert und ergänzt. Bei der Erstellung des Zeitplans sollten alle am Projekt beteiligten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter miteinbezogen werden. Das Projekt wird gemeinsam in Ihrer Einrichtung umgesetzt.

Achten Sie darauf, zeitliche Puffer zur Erreichung der einzelnen Projektschritte einzuplanen. Es läuft nicht immer alles wie geplant und es können unvorhergesehene Hindernisse eintreten. Eingeplante Zeitpuffer geben Ihnen genügend Spielraum, die Meilensteine erfolgreich umzusetzen.

Notwendige Anschaffungen

Zur Einführung des neuen Angebots sind ggf. neue Anschaffungen in der Einrichtung notwendig. Möglicherweise müssen neue Materialien (z. B. Flyer, Aushänge und Internetbeiträge) erstellt werden. Zur besseren Übersicht und leichteren Umsetzung führen Sie eine Liste über geplante Anschaffungen bzw. notwendige Materialien. Eine solche Liste wird im Laufe des Projekts und mit Durchführung/Abschluss der Meilensteine ergänzt bzw. abgearbeitet.

Finanzplan

Nehmen Sie das geplante neue Angebot in die Finanzplanung der Küche und/oder Einrichtung mit auf. Kalkulieren Sie im Vorfeld die nötigen Mittel und planen Sie diese im Budget ein. Berücksichtigen Sie hier auch die notwendigen Anschaffungen.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

