



Leitfaden Frischküche in der Kita

Selbst kochen in der Kita – so geht's!

Einführung von Frisch-/Misch-
küche mit biologischen und
regionalen Lebensmitteln

(2. überarbeitete und ergänzte Auflage)

**Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung
Unterfranken**

Dieser Leitfaden ist aus dem Modellprojekt „Begleitung von Kindertageseinrichtungen (Kitas) bei der Einführung von Frisch-/Mischküche unter Verwendung von BioRegio-Lebensmitteln (A/14/20)“, Mai 2014 bis Dezember 2015, entstanden. Die Finanzierung übernahm das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Für die 2. Auflage 2022 dieses Leitfadens wurden weitere Erfahrungen aufgenommen und Kosten und Preise aktualisiert. Die Kitas haben sich weiterentwickelt, neue Aufgaben sind dazugekommen. Deshalb wurden auch Informationen zur Vollverpflegung in der Kita ergänzt. Schwerpunkt dieses Leitfadens bleibt die Mittagsverpflegung.

Die in diesem Leitfaden veröffentlichten Ratschläge sind mit größter Sorgfalt von den Autorinnen erarbeitet und geprüft worden. Eine Garantie für Vollständigkeit und Richtigkeit kann jedoch nicht übernommen werden. Ebenso ist eine Haftung für Personen-, Sach- oder Vermögensschäden ausgeschlossen.

Anmerkung zur Gleichstellung: Zur besseren Lesbarkeit und Übersichtlichkeit wird im Folgenden bei personenbezogenen Bezeichnungen überwiegend die männliche Form verwendet. Die Formulierungen schließen alle Geschlechter ein.

Die angegebenen Preise beziehen sich – soweit nicht anders angegeben – auf Stand 2022.

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern ist nur mit Genehmigung gestattet.

Stand: 2022, 2. überarbeitete und ergänzte Auflage

Danksagung

- Wir danken dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten für die Finanzierung des Modellprojekts.
- Wir danken allen Kitas, die mit ihren Erfahrungen, ihrer Bereitschaft zur gemeinsamen Umsetzung, vielen Tipps und Beispielen diesen Leitfaden ermöglicht haben.
- Herzlichen Dank an alle Kolleginnen, die mit wertvollen Tipps die Überarbeitung unterstützt haben.

Kontaktadresse

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg
Überregionales Sachgebiet L2.3 Gemeinschaftsverpflegung Unterfranken
Beate Laumeyer
Brigitte Baumeister
Von-Luxburg-Straße 4, 97074 Würzburg
Telefon: 0931 801057-0
E-Mail: gemeinschaftsverpflegung@aelf-kw.bayern.de
Internet: www.aelf-kw.bayern.de

Inhalt

Verwendete Abkürzungen	7
1. Einleitung und Hintergrund	9
2. Verpflegungssysteme im Vergleich	10
3. Frischküche in der Kita	12
4. Bio-Lebensmittel und Lebensmittel aus der Region	14
5. Planungsphase: Erste Schritte zur eigenen Frischküche in der Kita	16
5.1 Projektgruppe Frischküche	17
5.2 Das Verpflegungskonzept als Basis für die Einführung der Frischküche	19
5.3 Finanzierung und Wirtschaftlichkeit	20
5.3.1 Einflussfaktoren	20
5.3.2 Einnahmen aus der Kitaverpflegung	22
5.3.3 Ausgaben für die Kitaverpflegung	23
5.3.4 Weitere Hinweise	25
5.4 Die Küche – Raumbedarf und Ausstattung	26
5.4.1 Raumbedarf	27
5.4.2 Ausstattung	32
5.5 Personal	35
5.5.1 Qualifikation	35
5.5.2 Personalbedarf	35
5.6 Ausweitung des Essensangebots	41
6. Einführungsphase: Aufgaben vor dem Start der Frischküche	42
6.1 Speiseplan für Mittagessen, Frühstück und Zwischenmahlzeiten	43
6.1.1 Speiseplan für das Mittagessen	44
6.1.2 Speiseplan für Frühstück und Zwischenverpflegung	45
6.2 Kalkulation der benötigten Lebensmittelmengen	47
6.3 Nachhaltiger Einkauf und Lebensmitteleinsatz	48
6.4 Einnahmen und Ausgaben im Überblick behalten	54
6.5 Rund um die Hygiene	55
6.6 Mahlzeitengestaltung und Ess-Atmosphäre	56
7. Durchführungsphase: „Wir kochen selbst und möchten uns kontinuierlich verbessern.“	60
7.1 Weiterentwicklung des Verpflegungskonzepts	61
7.2 Sicherung der Verpflegungsqualität	62
7.3 Überprüfung und Erhöhung des Anteils an Lebensmitteln aus regionaler und ökologischer Erzeugung und Bio-Zertifizierung	63
7.4 Speisereste und Abfälle im Blick behalten	64
7.5 Eigene Kita-Küche und Ernährungsbildung	65
8. Schlussbemerkung	67
9. Literaturverzeichnis	69

Anhang	73
Anhang 1: Übersicht über alle Themen zur Standortbestimmung	73
Anhang 2: Beispiele zu Regelungen zur Mittagsverpflegung	74
Anhang 3: Überblick über die Ausgaben und Einnahmen	77
Anhang 4: Weiterführende Informationen zur Küchenausstattung	78
Anhang 5: Weiterführende Informationen zum Thema Personal	79
Anhang 6: Gütezeichen für Bio-Lebensmitteln	81
Anhang 7: Gütezeichen für regionale Lebensmittel	83
Anhang 8: Informationen zu weiteren Kriterien für nachhaltigen Einkauf	85
Anhang 9: Ausstattung des Kinderrestaurants einer Kita	87
Anhang 10: Weiterführende Internetadressen	88
Anhang 11: Formular – Anmeldung als Lebensmittelunternehmer	89

Verwendete Abkürzungen

AELF/ÄELF	Amt/Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (www.stmelf.bayern.de/aemter)
ASC	Aquaculture Stewardship Council (Organisation, die Gütezeichen für nachhaltige Fischzucht vergibt, www.asc-aqua.org)
BZfE	Bundeszentrum für Ernährung (www.bzfe.de)
BIPS	Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie – BIPS GmbH (https://www.bips-institut.de → Veröffentlichungen → Transfer)
BW	Baden-Württemberg
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Bonn (www.dge.de)
EU	Europäische Union
GN	Gastro-Norm
GV	Gemeinschaftsverpflegung in Bayern (www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/003940/index.php)
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point
Kita	Kindertageseinrichtung (Kinderkrippe für 0 bis <3-Jährige und/oder Kindergarten für 3 bis 6-Jährige und evtl. Hort für Schulkinder bis ca. 10 Jahre)
KuPS	Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (DGE-Studie [1])
LfL	Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (www.lfl.bayern.de)
LMÜ	Lebensmittelüberwachung
MSC	Marine Stewardship Council (Organisation, die Gütezeichen für nachhaltigen Fischfang vergibt, www.msc.org)
StMELF	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, München (www.stmelf.bayern.de)
TK-	Tiefkühl-...
VÄ	Vollzeitäquivalente
VV	Vollverpflegung (Getränke, Frühstück, warmes Mittagessen und Nachmittagssnack werden in der Kita angeboten)

1. Einleitung und Hintergrund

Essen und Trinken hat in der Kindertageseinrichtung (Kita) eine große Bedeutung. Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat dies seit 2018 in seinen Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung „Kita-Tischlein, deck dich!“ [2] in vier Leitgedanken beschrieben. Mehr als die Hälfte aller Kita-Kinder bundesweit verbringt täglich mehr als sieben Stunden in der Tageseinrichtung und nimmt dort einen Großteil der Mahlzeiten zu sich [3]. In Unterfranken bieten inzwischen 77 % aller Kitas eine Mittagsverpflegung an [4]. In immer mehr Kitas können die Kinder auch Frühstück und Zwischenmahlzeiten einnehmen, was von der Kita bereitgestellt wird, oder wie die pädagogischen Fachkräfte in Unterfranken sagen, die Kinder kommen „ohne Tasch‘ und ohne Flasch“ in die Kita. Erfahrungen dazu wurden in der vorliegenden 2. Auflage ergänzt.

Einrichtungen, die erstmalig Verpflegung anbieten oder ihre Verpflegung verbessern bzw. erweitern möchten, suchen das für sie passende Verpflegungssystem: Sollen wir das warme Mittagessen, und evtl. auch das Frühstück und den Nachmittagssnack, selbst frisch zubereiten oder warm, gekühlt bzw. tiefgefroren liefern lassen?

Auch wenn mit allen Verpflegungssystemen eine qualitativ gute Kitaverpflegung angeboten werden kann, so hat jedes System Vor- und Nachteile, die eine Kita individuell abwägen muss. Über eine Eigenversorgung denken Kita-Verantwortliche aus verschiedenen Gründen nach: Sie finden z. B. keinen geeigneten Speisenanbieter in ihrer Region oder sind mit der sensorischen und ernährungsphysiologischen Qualität der angelieferten Mittagsverpflegung nicht immer zufrieden. Andere wollen die Verpflegung besser mit der pädagogischen Arbeit verbinden. Gerade für Kitas, die einen Neu-, An- oder Umbau planen, spielen diese Überlegungen eine große Rolle.

Bei der Einführung einer Frischküche in der Kita ergeben sich viele Fragen: „Welche Voraussetzungen müssen wir erfüllen, wenn wir in unserer Einrichtung eine eigene Küche betreiben möchten? Was kommt hinsichtlich Wirtschaftlichkeit, Lebensmittelhygiene, Räume für die Küche, Ausstattung der Küche, Personal, Organisation, usw. auf uns zu? Wo gibt es Unterstützung?“

Dieser Leitfaden ist aus dem Modellprojekt „Begleitung von Kindertageseinrichtungen bei der Einführung von Frisch-/Mischküche unter Verwendung von BioRegio-Lebensmitteln (A/14/20)“ entstanden (finanziert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten). Zwei Kitas wurden bei der Einführung von Frischküche begleitet. Dabei wurde erfasst, welche Fragen von den Kitas vor und während der Einführung zu klären sind und wo Unterstützung notwendig ist. Besondere Berücksichtigung findet die Frage, ob und wie von Beginn an gezielt Lebensmittel aus regionaler und/oder biologischer Erzeugung eingeplant werden können. Kitas sind aufgrund ihrer Struktur, des starken regionalen Bezugs und der Gesundheitsvorsorge für die Kinder prädestiniert für die Verwendung von Lebensmitteln aus regionaler und ökologischer Erzeugung. Dies gewinnt vor dem Hintergrund an Bedeutung, dass bis 2030 in allen Kitas in kommunaler und anderer öffentlicher Trägerschaft in Bayern 50 % der verwendeten Lebensmittel aus regionaler oder biologischer Erzeugung stammen sollen [5].

Dieser Leitfaden richtet sich vorwiegend an Kita-Leitungen, Träger und Elternvertreter, die sich mit der Verpflegungssituation in ihrer Kita beschäftigen. Er möchte ermutigen, die Option „Selbst Kochen in der Kita“ in Erwägung zu ziehen. Der „Berg an Fragen“ wird in übersichtliche Schritte zerlegt, so dass jede Einrichtung die passende Entscheidung treffen und die Einführung einer Frischküche für das Mittagessen und ggf. weitere Mahlzeiten Schritt für Schritt gelingen kann.

Am Ende jedes Kapitels sind Aussagen zur eigenen Standortbestimmung aufgelistet, eigene offene Fragen können zusätzlich notiert werden. Hilfreiche Internetseiten und andere Quellen sind mit Zahlen gekennzeichnet, die im Literaturverzeichnis aufgelistet sind.

2. Verpflegungssysteme im Vergleich

Für die Verpflegung von Kitakindern gibt es verschiedene Möglichkeiten. Entweder wird das Essen vor Ort frisch zubereitet, oder das Essen wird warm, tiefgekühlt bzw. gekühlt angeliefert und bei Bedarf erwärmt. 56 % der Kitas in Deutschland, die Mittagsverpflegung anbieten, bekommen warm angeliefertes Essen [3]. 30 % der befragten Kitas bereiten das Mittagessen täglich in Eigenregie in der Kita zu (Frisch- und Mischküche). In den übrigen Kitas wird gekühlt oder tiefgekühlt angeliefertes Essen vor Ort regeneriert und ausgegeben. Die Verfügbarkeit der Verpflegungssysteme ist regional sehr unterschiedlich. Folgende Tabelle zeigt die wichtigsten qualitativen Unterschiede zwischen den verschiedenen Verpflegungssystemen (ordnungsgemäßes Handeln wird vorausgesetzt).

Tabelle 1: Zusammenfassende Bewertung der Verpflegungssysteme, nach (6), ergänzt

Verpflegungssystem	Ernährungs-physiologische Qualität (z. B. Nährstoffgehalt)	Sensorische Qualität (Geschmack)	Hygienische Qualität	Anmerkung
Frisch- und Mischküche: Essen wird vor Ort frisch gekocht und zeitnah ausgegeben (Cook and Serve)	gut bis sehr gut, abhängig von den Rezepturen	gut bis sehr gut	sehr gut bis gut, abhängig von der Schulung des Personals	auf individuelle Bedürfnisse wie Lieblingsgerichte, gesundheitliche Einschränkungen, Kita-Konzept, ... kann eingegangen werden
Tiefkühlsystem: tiefgekühltes Essen wird in größeren Zeitabständen angeliefert, zwischengelagert und bei Bedarf erwärmt (Cook and Freeze)	gut, Produktpalette leicht eingeschränkt	gut bis sehr gut	sehr gut, abhängig von der Schulung des Personals	Salat und andere Frischkomponenten müssen separat eingekauft und zubereitet werden; großes TK-Lager notwendig, viel Müll
Kühlkostsystem: gekühltes Essen wird alle 2 bis 3 Tage angeliefert, zwischengelagert und bei Bedarf erwärmt (Cook and Chill)	gut, Produktpalette leicht eingeschränkt	gut bis sehr gut	sehr gut, abhängig von der Schulung des Personals	großes Kühllager notwendig, wenig Müll bei Verwendung von Mehrwegsystemen
Warmverpflegung: Essen wird warm angeliefert und möglichst zeitnah ausgegeben (Cook and Hold)	gut bis mittelmäßig, auch abhängig von Warmhaltezeit	gut bis mittelmäßig, auch abhängig von Warmhaltezeit	gut, abhängig von der Schulung des Personals	Transportzeiten, Warmhaltezeiten beachten

Je nach Verpflegungssystem kommen die Lebensmittel bzw. Speisen in unterschiedlichem Zubereitungsgrad in der Küche an und durchlaufen noch mehr oder weniger Schritte bis zur Ausgabe. Auch die Kombination von verschiedenen Verpflegungssystemen wird praktiziert, z. B. wenn Beilagen wie Nudeln, Reis, Gemüse, Salat und Suppe bzw. Desserts frisch vor Ort zubereitet werden und mit fertig zubereiteten Fleisch- oder Fischkomponenten, angeliefert als TK-Ware, ergänzt werden.

Tabelle 2 zeigt die Unterschiede verschiedener Verpflegungssysteme am Beispiel von Rinderroulade mit Soße, Kartoffeln und Rotkohl.

Tabelle 2: Verwendung von Lebensmitteln und Speisen nach Verpflegungssystem am Beispiel Rinderroulade mit Soße, Kartoffeln und Rotkohl, nach (7)

Verpflegungssystem	Rinderroulade	Soße	Kartoffeln	Rotkohl
Frisch- und Mischküche: (Cook and Serve)	Rindfleisch, fertig geschnitten angeliefert, Rouladen werden in der Küche gedreht und verzehrfertig gegart	Aus Knochen gezogene Jus bzw. fertige Bratensoße zum Anrühren, mit Bratensaft und Gewürzen verzehrfertig verfeinert	Frische Kartoffeln werden geschält bzw. vorgeschälte Kartoffeln werden verzehrfertig gegart	Frischer Rotkohl wird zerkleinert und verzehrfertig gegart bzw. küchenfertiger Rotkohl (z. B. aus der Dose) wird erhitzt
Tiefkühlsystem: (Cook and Freeze) Kühlkostsystem: (Cook and Chill)	Fertig vorgegarte Roulade, gefroren bzw. gekühlt angeliefert, erwärmen für die Ausgabe	Fertig vorgegarte Soße, gefroren bzw. gekühlt angeliefert, erwärmen für die Ausgabe	Fertig vorgegarte Kartoffeln, gefroren bzw. gekühlt angeliefert, erwärmen für die Ausgabe	Fertig vorgegarter Rotkohl, gefroren bzw. gekühlt angeliefert, erwärmen für die Ausgabe
Warmverpflegung: (Cook and Hold)	Warm angelieferte Roulade für die direkte Ausgabe	Warm angelieferte Soße für die direkte Ausgabe	Warm angelieferte Kartoffeln für die direkte Ausgabe	Warm angelieferter Rotkohl für die direkte Ausgabe

Für die Gestaltung der Mittagsverpflegung geben die Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung [2] oder Qualitätsstandards, z. B. von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) [8] oder dem Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie, Bremen GmbH (BIPS) [9] den Verantwortlichen einen Rahmen. Mit allen Verpflegungssystemen können Kitas eine nach den Leitlinien bzw. Qualitätsstandards passende Verpflegung anbieten.

Jede Einrichtung sollte den für sie passenden Weg finden, der u. a. von den pädagogischen Schwerpunkten der Kita-Arbeit, den räumlichen, personellen und finanziellen Möglichkeiten und den Ansprüchen der Erziehungspartner abhängt.

Der vorliegende Leitfaden ist eine Hilfestellung für Einrichtungen, die die Option „Wir möchten in unserer Kita selbst kochen“ erwägen. Als Ergebnis des Entscheidungsprozesses kann auch das Ergebnis „Selbst Kochen ist (noch) nicht das richtige Konzept für unsere Kita“ stehen. Die Frage, welches Verpflegungssystem alternativ in Frage kommt, beantwortet dieser Leitfaden nicht.

Kitas, die sich ergebnisoffen mit allen in Frage kommenden Verpflegungssystemen beschäftigen wollen, verweisen wir auf die Arbeitshilfe „In fünf Schritten zum Erfolg – Schulverpflegung leicht gemacht“ [10]. Passende Arbeitshilfen speziell für Kitas gibt es nach aktuellem Kenntnisstand bisher nicht.

3. Frischküche in der Kita

Die Eigenversorgung hat im Kitabereich viele Vorteile:

- Die Speisen werden frisch zubereitet und behalten ihre sensorische Qualität, da die Standzeiten und Transportwege kurz gehalten werden können.
- Die Küche kann das Angebot sehr flexibel planen.
- Bei der Eigenversorgung kann ein hoher Anteil an regionalen und/oder ökologisch erzeugten Produkten verwendet werden.
- Die Kommunikationswege zwischen Kindern, pädagogischen Fachkräften und Küche sind kurz. Wünsche und Anregungen sind leicht umzusetzen, besondere Ernährungsbedürfnisse einzelner Kinder können gezielt berücksichtigt werden, der Einfluss auf die Qualität ist unmittelbar möglich.
- Verpflegung aus der eigenen Kita-Küche ist für viele Eltern ein wichtiges Auswahlkriterium für die Kita.
- Die Menge an Speiseresten kann gezielt minimiert werden. Überproduktionen können weiterverwendet werden.
- Es muss keine Mehrwertsteuer für das Kita-Essen erhoben werden.
- Kitaküchen in Eigenregie müssen meist nicht gewinnorientiert arbeiten.
- Eine aufwändige Ausschreibung der Verpflegungsleistung entfällt.

Für die pädagogische Arbeit bietet eine eigene Frischküche ebenfalls Chancen:

- Die Kinder erleben eine größere Wertschätzung der Lebensmittel durch die tägliche Beobachtung der Speisenzubereitung („wie zu Hause“).
- Kinder erleben, wie es duftet, wenn Essen zubereitet wird.
- Kinder lernen die Vielfalt an Lebensmitteln kennen, ergänzend zum häuslichen Angebot.
- In den ersten 3 bis 6 Jahren werden Geschmacks- und Geruchswahrnehmungen besonders nachhaltig geprägt; die Kinder erleben Geschmacksvielfalt und können positive Essgewohnheiten unbewusst übernehmen.
- Das ernährungspädagogische Konzept lässt sich gut mit dem Verpflegungsangebot verknüpfen.

Der Bayerische Bildungs- und Erziehungsplan für Kinder in Tageseinrichtungen bis zur Einschulung sieht die Ernährung als ein Thema von höchster Priorität.

*„Ernährung ist ein Kernthema in Kindertageseinrichtungen – mit Blick auf das wachsende Übergewichtsproblem bei Kindern kommt ihm heute zentrale Bedeutung zu. Mahlzeiten sind auch ein kulturelles und soziales Ereignis mit Ritualen und ein wichtiges und vielseitiges Lern- und Erfahrungsfeld für Kinder. „Essen als pädagogisches Angebot“ – dieser Aspekt ist heute sehr zu gewichten, um frühzeitig Ernährungsfehlern und ungünstigen Essgewohnheiten entgegenzuwirken. Zugleich ist Ernährung ein wichtiger Anknüpfungspunkt für interkulturelle Erziehung.“ (...) Die Mitwirkung der Kinder an der Speiseplanung und das gemeinsame Kochen und Backen mit Kindern sind weitere wichtige Lernfelder. In der Einrichtung lernen sie, wie Speisen zubereitet werden. Sie kaufen gemeinsam ein, bereiten das gemeinsame Frühstück, eine Zwischenmahlzeit oder Gerichte mit frischen Zutaten vor, auch solche anderer Kulturen. Sie dürfen dem Küchenpersonal beim Kochen zusehen. (...) **Für die Ernährungserziehung optimal sind das Vorhandensein einer Küche und der Einsatz weiterer Fachkräfte (z. B. Köche/innen, ausgebildete und angelernte Küchenkräfte).** Eigene Ess- bzw. Speiseräume (z. B. Kinderbistro, -restaurant) schaffen eine angenehme Atmosphäre und tragen zur Tischkultur bei. Essen bekommt dadurch einen höheren Stellenwert.“ [11 S. 368 ff]*

Nicht zuletzt ist die Verpflegung in einer Kita ein Qualitätskriterium, nach dem Eltern entscheiden, welche Kita ihr Kind besuchen soll.

Allerdings hat eine Frischküche andere Anforderungen bzgl. Platz, Ausstattung und Personal als eine reine Ausgabeküche. Für die meisten Kita-Träger gehört Verpflegung nicht zu ihrer Kernkompetenz und sie scheuen deshalb vor dieser Aufgabe zurück. Außerdem sind nicht alle Eltern mit einer verpflichtenden Verpflegung, die mit einer Frischküche einhergeht, einverstanden. Vor allem, wenn zwei oder mehr Kinder aus einer Familie eine Kita oder Schule mit verpflichtender Verpflegung besuchen, kann die finanzielle Belastung der Eltern beträchtlich sein.

Von der Idee bis zur Umsetzung

Vor der Einführung einer Eigenversorgung in einer Kita ist eine Vielzahl von Fragen zu klären: Der Träger einer Einrichtung möchte wissen, was die Einrichtung, das Personal und der Betrieb einer Küche kostet. Die Leitung der Kita interessiert sich für den pädagogischen Nutzen einer Vor-Ort-Verpflegung und die Qualität des Essens. Für die Eltern sind die Qualität und der Preis der Verpflegung interessant und die Kinder essen gerne in Gemeinschaft und lernen nebenbei viele Alltagskompetenzen.

Die Einführung von Frischküche in einer Kita läuft meist in mehreren Phasen ab, die sich auch überschneiden können:

Planungsphase: „Wir bieten (in Zukunft) Mittagsverpflegung (bzw. Vollverpflegung) an und haben den Wunsch, in unserer Kita selbst zu kochen. Ist das das richtige Konzept für uns? Geht das bei uns? Was müssen wir alles beachten?“

Einführungsphase: „Die Entscheidung ist gefallen: Wir werden demnächst in unserer Kita selbst kochen und ggf. Vollverpflegung anbieten. Welche Detailaufgaben müssen wir bis zum Start erledigen?“

Durchführungsphase: „Wir kochen seit kurzem in unserer Kita selbst und möchten unser Angebot erweitern.“

Dieser Leitfaden beschäftigt sich schwerpunktmäßig mit der Klärung der Fragen in der **Planungsphase**. Einführungs- und Durchführungsphase werden weniger ausführlich beschrieben, hier wird auf die entsprechende Literatur verwiesen [8] [9] [12] [13]. Weiterführende Unterstützung finden Kitas in Bayern bei den Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung an den acht überregionalen Sachgebieten Gemeinschaftsverpflegung in jedem bayerischen Regierungsbezirk, die Infoveranstaltungen, Workshops und Coaching zum Thema anbieten (Kontaktadressen Seite 88).

Tipp: Das Buch „Gesund und nachhaltig kochen in der Kita“ von Silvia Popp gibt einen ausführlichen und motivierenden Blick in die Praxis einer Kita-Frischküche mit vielen Tipps [14].

Begriffserklärungen

Im Folgenden werden die Begriffe „Frischküche“, „Frisch-/Mischküche“, „Eigenversorgung“, „Selbst-kochen“ und „Cook and Serve“ synonym verwendet. Damit wird die Herstellung der Verpflegung in den Räumen der Kita, mit Fachpersonal unter Verwendung von überwiegend frischen Zutaten mit niedrigem Grad an Vorfertigung (Conveniencegrad) beschrieben.

Der Begriff „Vollverpflegung (VV)“ wird in diesem Leitfaden folgendermaßen verstanden: Die Kita bietet für die Kinder Getränke, Frühstück, warmes Mittagessen und einen Nachmittagssnack an. Ein Abendessen ist nicht vorgesehen. Das bedeutet, dass die Eltern den Kindern keine Verpflegung für den Aufenthalt in der Kita mitgeben müssen.

4. Bio-Lebensmittel und Lebensmittel aus der Region

Bio-Lebensmittel und Lebensmittel aus der Region gelten als wichtige Bausteine im nachhaltigen Handeln einer Gemeinschaftsverpflegung. Nachhaltig handeln bedeutet, die natürlichen Ressourcen umwelt- und sozialverträglich zu nutzen, dass sie auch zukünftigen Generationen in der gleichen Qualität und Quantität zur Verfügung stehen können.

Als **Bio-Lebensmittel** (Synonyme: biologische bzw. ökologische Lebensmittel) werden Lebensmittel aus der ökologischen Landwirtschaft bezeichnet. Der Begriff ist in der EU-Öko-Verordnung gesetzlich geregelt. Diese Produkte müssen aus zertifizierten Betrieben mit ökologisch kontrolliertem Anbau stammen, die nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus wirtschaften [15]. Bio-Lebensmittel erkennt man am EU-Bio-Logo (siehe Anhang Seite 81).

Folgende Aspekte stehen bei Bio-Lebensmitteln im Vordergrund [16]:

Bio fördert das Gleichgewicht zwischen Boden, Tieren und Pflanzen

Im ökologischen Landbau wird auf Vieles verzichtet, was gesetzlich zulässig ist und im konventionellen Bereich eingesetzt werden darf. Ziel vieler engagierter Bio-Bauern ist eine möglichst geschlossene Kreislaufwirtschaft. Im Idealfall bedeutet dies, dass nur so viele Tiere gehalten werden, wie der Ertrag der eigenen Felder ernähren kann.

Vorbeugen

Chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel sind im Öko-Landbau verboten. Stattdessen wird mit Mist und pflanzlichem Kompost gedüngt. Der regelmäßige Anbau von Leguminosen als Zwischenfrucht reichert den Boden auf natürliche Weise mit Stickstoff an. Um fruchtbare Äcker und gesunde Pflanzen zu haben, setzen Bio-Bauern auf Vorbeugung: Sie bevorzugen Sorten, die an einen bestimmten Standort und das Klima angepasst und so weniger anfällig für Krankheiten und Schädlinge sind.

Ohne Gentechnik

Bio bedeutet auch Verzicht auf Gentechnik. Weder im Futtertrog der Tiere noch auf den Feldern landen gentechnisch veränderte Pflanzen oder Futterzusatzstoffe aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen. Auch bei der Verarbeitung kommt keine Gentechnik zum Einsatz.

Tierhaltung mit besonderem Anspruch

Auf Bio-Höfen haben Tiere Auslauf im Freien und mehr Platz als in der konventionellen Landwirtschaft, um ihre natürlichen Verhaltensweisen auszuleben. Der Zukauf von Futtermitteln ist nur eingeschränkt erlaubt. Medikamente wie Antibiotika dürfen nur im Notfall eingesetzt werden [15].

Für den Begriff „**regionale Lebensmittel**“ gibt es bisher keine allgemeingültige Definition. In den Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung des StMELF gelten alle Lebensmittel aus bayerischer Erzeugung als regional [2]. Im Idealfall finden alle Stufen von der Erzeugung beim Landwirt über die Verarbeitung bis zum Verbrauch in Bayern statt.

Produkte aus der Region haben folgende Vorteile [16]:

- **Saisonware** – Gemüse und Obst aus der Region können nur dann angeboten werden, wenn sie Saison haben. Das Obst und Gemüse wird zudem reif geerntet, schmeckt frischer und aromatischer und ist häufig kostengünstiger im Einkauf. Saisonkalender, wie z. B. der Bayerische Saisonkalender [17], helfen für die Angebotsplanung nach Jahreszeit.
- **Klimaschutz** – Regionale Produkte haben kurze Wege hinter sich, wenn die Rohstoffe auch aus der Region stammen und nicht nur die Verarbeitung hier stattfindet. Kürzere Transportwege verbrauchen weniger Energie und verursachen damit weniger klimabelastende Schadstoffe.
- **Stärkung der heimischen Wirtschaft** – Der Kauf regionaler Produkte kommt den heimischen Produzenten zugute und sichert Einkommen und Arbeitsplätze.

Auch Lebensmittel aus der Region werden mit Gütesiegeln gekennzeichnet. Entsprechend der Vielfalt an Regionen gibt es auch eine große Vielfalt an Regionalsiegeln (siehe Anhang Seite 83).

Die bayerische Staatsregierung strebt an, dass bis 2030 u. a. in kommunalen und anderen öffentlichen Kitas 50 % der verwendeten Lebensmittel aus regionaler oder biologischer Erzeugung stammen sollen [5]. Konventionell erzeugte Lebensmittel aus Bayern erkennt man z. B. am Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ und Bio-Produkte aus Bayern am „Bayerischen Bio-Siegel“. (siehe Abbildung 1). Bio-Produkte sind mit dem grünen EU-Bio-Logo gekennzeichnet.

Abbildung 1: Siegel für den Nachweis von „Bio“ und/oder „Regional“ aus Bayern entlang der Wertschöpfungskette (weitere Siegel mit Informationen siehe Anhang, Seite 81 bis 85)

Erzeuger	Verarbeiter	Verbraucher
zum Beispiel: Landwirt, Gärtner	zum Beispiel: Metzger, Bäcker, Müller, Molkerei	zum Beispiel: Kita, Schule
alle Wertschöpfungsstufen nachweisbar aus Bayern („Regional“ und/oder „Bio“): z. B.  		

Kitas bieten gute Voraussetzungen, um für ihre Verpflegung regionale und ökologische Lebensmittel zu verwenden, gerade bei der Einführung einer eigenen Frischküche. Es existieren häufig Kontakte zu örtlichen Erzeugern, die benötigten Mengen sind meist verfügbar, eine weitgehende Akzeptanz durch Eltern und Träger ist zu erwarten und für die pädagogische Kita-Arbeit gibt es viele Anknüpfungspunkte.

5. Planungsphase: Erste Schritte zur eigenen Frischküche in der Kita

Am Anfang steht häufig der Wunsch der Kita-Leitung oder der Eltern, die Kinder mit einem vor Ort gekochten Essen (nur mittags oder alle Mahlzeiten) zu versorgen. Dann stellen sich v. a. zu drei Themenbereichen Fragen, die geklärt werden müssen (siehe auch **Abbildung 2**):

1. Finanzierung

- Wie hoch sind die Gesamtkosten?
- Wie viel Personal brauchen wir und wie hoch sind die Kosten dafür?
- Wie hoch wird der Wareneinsatz kalkuliert?
- Welche Kosten müssen wir mit dem Essensgeld decken?
- Können wir mit dem bisherigen Essenspreis auskommen?
- Wie viele Essen pro Tag brauchen wir, um z. B. Lebensmittelkosten und Personalkosten zu decken?
- Können/müssen wir die Eltern verpflichten, Ihre Kinder regelmäßig am Mittagessen bzw. an der Vollverpflegung teilnehmen zu lassen?
- Gibt es Subventionen oder Förderungen?
- Was kostet der Um- oder Neubau der Küche?
- ...

2. Küche

- Können wir die vorhandene Küche nutzen?
- Wie groß muss die Küche sein?
- Welche Ausstattung braucht eine Küche zum Selbstkochen?
- Welche Hygienevorschriften müssen erfüllt werden?
- ...

3. Personal

- Brauchen wir Fachpersonal?
- Welche Qualifikation braucht das Personal?
- Wie viele Arbeitsstunden pro Tag müssen wir rechnen?
- Welche Aufgaben müssen vom Küchenpersonal übernommen werden?
- Was kostet das Personal?
- Welche Aufgaben hat das pädagogische Personal?
- ...

Zu den Themen „Einkauf, Lebensmitteleinsatz, Lieferantensuche“ (Seite 48) und „Mahlzeitengestaltung“ (Seite 56) sollten zumindest Vorüberlegungen getroffen werden.

Abbildung 2: Themenfelder, die vor der Einführung von Frischküche in der Kita geklärt werden müssen



Mit der Idee selbst zu kochen stehen in der Regel die Fragen „Ist das finanzierbar?“, „Haben wir die räumlichen Voraussetzungen dazu?“ und „Finden wir auch passendes Personal?“ im Vordergrund.

In diesem Leitfaden wird zunächst der Aspekt der Finanzierung beleuchtet und anschließend die Themen Raum- und Personalbedarf aufgegriffen. In der Praxis werden diese Bereiche parallel zu betrachten sein. Für eine Frischküche in einer Kita müssen diese drei Bereiche als realisierbar angesehen werden.

Am besten lassen sich diese Themen in einer „Projektgruppe Frischküche“ klären.

5.1 Projektgruppe Frischküche

„Was alle angeht, können nur alle lösen.“ (Friedrich Dürrenmatt)

Das Vorhaben, in einer Kita frisch gekochtes Essen anzubieten, gelingt, wenn alle beteiligten Partner in einer gemeinsamen Projektgruppe eingebunden sind: Eltern, pädagogisches Personal, Träger, Gemeinde, Kinder, Projektpartner usw. müssen umfassend informiert sein, das Projekt umsetzen wollen, die Möglichkeit haben sich einzubringen und auch erleben können, welcher Qualitätsgewinn damit verbunden ist.

Da dieser Schritt Planung, Entschlossenheit und gemeinsames Handeln erfordert, müssen alle Beteiligten genügend Informationen und Zeit erhalten, um das Projekt nach innen und nach außen vertreten und umsetzen zu können.

Mit folgenden Instrumenten des Projektmanagements bringt man diesen Prozess erfolgreich auf den Weg [18] [19]:

- Projektgruppe einrichten
- Informationsabläufe klären
- Benennung eines Verpflegungsbeauftragten als Schnittstellenmanager
- Schwerpunkte setzen
- Aufgabenpakete formulieren
- Arbeitsaufgaben termingerecht bearbeiten
- Dokumentation führen und allen zur Verfügung stellen
- Externe Berater bei Bedarf hinzuziehen, z. B. Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung, Architekt/Küchenplaner, Mitarbeiterinnen der überregionalen Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung (Kontaktadressen Seite 88)
- Erfahrungen aus anderen Einrichtungen einholen
- Ergebnisse gemeinsam diskutieren und Entscheidungen fällen

Erfahrungsgemäß sind für die Projektgruppe mehrere Treffen und ein regelmäßiger Austausch aller Informationen nötig. Wenn eine passende Küche vorhanden ist, kann die Einführung einer eigenen Frischküche innerhalb von drei bis sechs Monaten gelingen. Wenn bauliche Maßnahmen und/oder größere Investitionen nötig sind, dann braucht dieser Prozess deutlich mehr Zeit.

Eine der ersten Aufgaben dieser Projektgruppe ist die Erstellung eines Verpflegungskonzepts als Basis für alle weiteren Überlegungen und Planungen.

Tabelle 3: Standortbestimmung „Organisation der Verpflegung“: Zu welchen Themen liegen schon Entscheidungen vor, wo besteht noch Klärungsbedarf?

1 – Organisation der Verpflegung	Ist-Situation	Maßnahmen
In der Projektgruppe sind Kita-Leitung, Vertreter des Trägers, der Eltern, der pädagogischen und hauswirtschaftlichen Fachkräfte vertreten		
Mahlzeiten und Themen rund um Ernährung und Lebensmittel haben einen hohen Stellenwert		
Alle Beteiligten tragen das Konzept „Wir kochen selbst“ mit		
Es stehen uns folgende Experten zur Verfügung		
Es wird von Anfang an Vollverpflegung angeboten		
Zuerst wird Mittagessen angeboten; die Einführung von Frühstück und Nachmittagssnack erfolgt zu einem späteren Zeitpunkt		
Für die Einführung der eigenen Küche gibt es folgenden Zeitplan		

5.2 Das Verpflegungskonzept als Basis für die Einführung der Frischküche

Basis für die Planung und Einführung des Verpflegungssystems Frischküche ist die Erstellung eines Verpflegungskonzepts (innerhalb der Kita-Konzeption oder als eigenes Konzept), in dem der Stellenwert des Themas „Essen und Trinken“ für das pädagogische Profil der Kita klar hervorgeht. Dies ist auch die Grundlage für die Planungen des Trägers bzw. der Kommune und des Architekten.

Im Verpflegungskonzept können folgende Aspekte beschrieben werden (Beispiele für Formulierungen):

- Das Essverhalten wird bereits in den ersten Lebensjahren geprägt. Deswegen hat die **Verpflegung mit frisch zubereitetem Essen** im Alltag der Kinder eine große Bedeutung mit vielfältigen Zugängen zu Bildungsprozessen. Gemeinsames Essen fördert das soziale Miteinander, vermittelt Wertschätzung für die Vielfalt an Lebensmitteln und Speisen und macht sinnliches Erleben möglich. Nicht zuletzt erhält vollwertiges Essen Gesundheit und Wohlbefinden.
- Der **Essbereich** für gemeinsame Mahlzeiten in entspannter Atmosphäre dient als pädagogische Fläche für vielfältige Maßnahmen der Ernährungsbildung.
- Der Speiseplan soll abwechslungsreiche, für alle Altersgruppen kindgerechte Mahlzeiten enthalten, die nach einem allgemein anerkannten Qualitätsstandard mit Verwendung von frischen **Lebensmitteln** überwiegend aus der Region, wenn möglich in Bio-Qualität, zubereitet werden und individuelle, kulturelle und religiöse Besonderheiten berücksichtigen.
- Die gemeinsamen Mahlzeiten werden vom pädagogischen Personal **kompetent begleitet**, damit die Kinder kulturelle und soziale Kompetenzen entwickeln können. Die Partizipation der Kinder im Rahmen der Mahlzeiten stärkt das soziale Miteinander und die gegenseitige Rücksicht und Hilfe.
- Durch Verknüpfung von **Ernährungsbildung** mit der Verpflegung können die Kinder gute Essgewohnheiten, vielfältige Alltagskompetenzen und motorische Fähigkeiten erwerben, den Weg des Essens vom Acker/Stall bis auf den Teller lebensnah nachvollziehen und eine hohe Wertschätzung für unsere Lebensmittel entwickeln.

Mit dem Konzept der Frischküche werden die Anforderungen des Bayerischen Bildungs- und Erziehungsplans und den Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung bestmöglich umgesetzt [11] [2].

Dieses erste Verpflegungskonzept für die Planung der Frischküche sollte aktualisiert und weiterentwickelt werden, wenn das neue System eingeführt ist (siehe Kapitel 7.1).

Beispiele für Verpflegungskonzepte sind auf der Internetseite der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern zu finden [20].

Tabelle 4: Standortbestimmung „Verpflegungskonzept“: Zu welchen Themen liegen schon Entscheidungen vor, wo besteht noch Klärungsbedarf?

2 – Verpflegungskonzept	Ist-Situation	Maßnahmen
Mahlzeiten und Themen rund um Ernährung und Lebensmittel haben einen hohen Stellenwert		
Die Bildungsziele zu diesen Themen sind im pädagogischen Konzept verankert		
Es existiert ein detailliertes Verpflegungskonzept		

5.3 Finanzierung und Wirtschaftlichkeit

Die wichtigsten Fragen, v. a. für den Träger einer Einrichtung, sind:

- Welche einmaligen und welche laufenden Kosten kommen auf den Träger zu, wenn in unserer Einrichtung das Mittagessen selbst gekocht wird bzw. Vollverpflegung angeboten wird?
- Wie verpflichtend ist das Mittagessen bzw. die Vollverpflegung?
- Wie viele Kinder bekommen ein Mittagessen bzw. müssen voll verpflegt werden?
- Welche Kosten deckt der Essenspreis, welche Kosten müssen subventioniert werden?

Die Wirtschaftlichkeit einer Kitaverpflegung resultiert aus einem ausgeglichenen Einnahmen-Kosten-Verhältnis.

5.3.1 Einflussfaktoren

Grad der Verbindlichkeit bei der Teilnahme am Mittagessen bzw. der Vollverpflegung

Für die Planungssicherheit der Kosten spielt es eine Rolle, ob die Teilnahme am Mittagessen bzw. der Vollverpflegung freiwillig ist oder verpflichtend gemacht werden kann.

Die größte Planungssicherheit und einfachste Abrechnung besteht bei einer Teilnahmepflicht. In Kitas mit eigener Küche besteht normalerweise keine Wahlmöglichkeit. Die Verpflegung mit Frühstück, Mittagessen und Nachmittagssnack ist fester Teil des Kita-Angebots.

Im Anhang (Seite 74 - 76) sind Beispiele enthalten, wie eine freiwillige Teilnahme an der Mittagsverpflegung geregelt werden kann bzw. wie Eltern über das Angebot informiert werden können.

Tabelle 5 fasst die wichtigsten Aspekte zur Regelung der freiwilligen bzw. der verpflichtenden Teilnahme am Mittagessen bzw. der Vollverpflegung zusammen.

Tabelle 5: Grad der Verbindlichkeit für die Teilnahme an der Mittagsverpflegung bzw. der Vollverpflegung in der Kita mit Beispielen für Regelungen (kein Anspruch auf Vollständigkeit)

Verbindlichkeiten	Möglichkeiten der Regelung (Beispiele)
Die Teilnahme an der <u>Mittagsverpflegung</u> ist Pflicht (für alle Kinder, die nicht regelmäßig bis 12 Uhr abgeholt werden)	– Alle Kinder erhalten in der Kita ein warmes Mittagessen. – Die Kosten für das Mittagessen betragen x Euro pro Monat und werden zusätzlich zum Kita-Beitrag erhoben. – Der Kitabeitrag enthält die Kosten (in Höhe von ...) für das Mittagessen.
Die Teilnahme an der <u>Vollverpflegung</u> ist Pflicht	– Alle Kinder erhalten in der Kita Frühstück, warmes Mittagessen und Nachmittagssnack (und ggf. Abendessen). – Die Kosten für die Vollverpflegung betragen x Euro pro Monat und werden zusätzlich zum Kita-Beitrag erhoben. – Der Kitabeitrag enthält die Kosten (in Höhe von ...) für die Vollverpflegung.
Die Teilnahme an der <u>Mittagsverpflegung</u> ist freiwillig	– Anzahl der Mittagessen pro Woche kann gewählt werden.; – Zeitraum der verbindlichen Buchung, z. B. 3 oder 6 Monate, kann gewählt werden bzw. ist festgelegt; erst danach kann die Teilnahme am Mittagessen gekündigt werden; – Aufstockung der Buchung ist jederzeit möglich, Reduzierung nur zum Ende des Buchungszeitraums; – spontanes Mittagessen zu einem höheren Essenspreis ist jederzeit möglich (Anmeldung am Vortag oder am gleichen Tag bis ca. x Uhr); – Regelungen für kurzfristige und langfristige Abwesenheit sind vorhanden.

Für die Kinder hat die freiwillige Teilnahme Auswirkungen: Wenn „Warmesser“/ „Schlemmermäuse“ und Kinder mit einer mitgebrachten, kalten Brotzeit („Kaltesser“/„Brotzeitmäuse“) gemeinsam essen, dann sollte das pädagogische Personal für eine gute Atmosphäre sorgen.

Widerstände gegen eine Verpflichtung zu Mittagessen bzw. Vollverpflegung

Eine Verpflichtung zur Teilnahme am Mittagessen bzw. an allen Mahlzeiten kann bei den Eltern auch Widerstände hervorrufen, wie z. B. „als Eltern möchten wir die Essensversorgung unseres Kindes nicht aus der Hand geben, brauchen wir nicht – Mutter/Vater/Oma/Opa kocht mittags bzw. abends, die finanzielle Belastung ist uns zu hoch (v. a. bei mehreren Kindern)“. Soll auf eine verpflichtende Teilnahme umgestellt werden, ist es wichtig, alle Beteiligten – gerade auch die Eltern – frühzeitig mit einzubinden.

Folgende Maßnahmen können den Änderungsprozess unterstützen:

- Das gesamte Kita-Leitungsteam, insbesondere Trägervertretung und Kitaleitung, muss hinter dem Vorhaben „wir möchten unsere Kinder mit frisch zubereiteten Speisen aus der eigenen Küche versorgen“ stehen und dies auch nach außen vertreten.
- Die Elternvertretung wird von Anfang an in der Projektgruppe mit eingebunden.
- Es finden Eltern-Informationsveranstaltungen zu den neuen Verpflegungsplänen und deren Einbindung in das pädagogische Konzept statt. Folgende Punkte haben sich bewährt:
 - Statement des Trägers zur zukunftsweisenden Ausrichtung der Kita, um hinsichtlich Betreuungsangebot und Qualität für die Zukunft gut aufgestellt zu sein;
 - Vorstellung des (zukünftigen) Verpflegungskonzepts (Tagesstruktur, Umfang der Verpflegung, Partizipation der Kinder, pädagogische Schwerpunkte mit Bildungs- und Lerngelegenheiten);
 - guter Erfahrungsbericht aus einer Kita mit Eigenversorgung;
 - Experteninformationen zur Qualität unterschiedlicher Verpflegungssysteme, z. B. über regionales Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung (Kontaktadressen Seite 88);
 - Probierhappen für die Eltern;
 - Beispielrechnungen für mitgegebenes Essen (Frühstücks- und Mittagessensbox, Bäckertüte);
 - Schnuppertage (für freiwillige Teilnahme) anbieten;
 - Den Eltern die Möglichkeit geben ihre Vorbehalte, Bedenken, Wünsche und Anregungen mitzuteilen und dafür Lösungswege zu finden.
- Es werden Übergangsregelungen für einen begrenzten Zeitraum festgelegt.
- Die Situation aus pädagogischer Sicht beschreiben, wenn Kinder nicht an den gemeinsamen Mahlzeiten gleichberechtigt teilnehmen können.
- Kitas mit einem anderen Konzept als Alternative anbieten.

Ein günstiger Zeitpunkt für die Einführung einer verpflichtenden Mittagsverpflegung ist z. B. der Umzug in ein neues Gebäude, der Start in ein neues Kita-Jahr, eine Änderung in der Trägerschaft oder eine andere bedeutende Veränderung.

Die Erfahrung zeigt, dass für Krippenkinder meist ein Mittagessen gebucht wird, was beim Übergang in den Kindergarten auch beibehalten wird. Insgesamt zeigt sich, dass sich viele Eltern gerne für eine Kita mit guter Verpflegung entscheiden.

5.3.2 Einnahmen aus der Kitaverpflegung

Die wichtigste Einnahme zur Finanzierung der Verpflegung ist der Essenspreis, den üblicherweise die Eltern bezahlen. Der Essenspreis deckt in vielen Einrichtungen, die selbst kochen, die Kosten für die Lebensmittel (Wareneinsatz) und weitgehend auch die Personalkosten. Betriebskosten (z. B. für Energie, Wasser, Abwasser, Reinigungsmittel) und Investitionskosten (für Einrichtung und Ausstattung der Küche) werden häufig vom Träger übernommen und brauchen nicht oder nur zu einem kleinen Teil mit erwirtschaftet werden.

Welcher Essenspreis kann erhoben werden?

Der Essenspreis wird auf Grundlage der voraussichtlichen Kosten kalkuliert. Er sollte aber auch in einem passenden Verhältnis zu dem Preis stehen, der zuvor schon in der Einrichtung für die Verpflegung bezahlt werden musste, oder zu den Essenspreisen in benachbarten Kitas mit ähnlichem Modell.

Die in Unterfranken üblichen Preise für die Verpflegung zeigt Tabelle 6. Für die Verwaltung ist es am einfachsten, wenn für alle Kita-Kinder unabhängig vom Alter der gleiche Preis verlangt wird (Mischkalkulation, da man davon ausgehen kann, dass die Kinder mehrere Jahre in der Kita verbringen). Der Essenspreis kann für Krippenkinder aber auch etwas niedriger angesetzt werden als der für Kindergartenkinder (und Hortkinder).

Eine Unterstützung von bedürftigen Familien wird z. B. durch das Bildungs- und Teilhabepaket ermöglicht. Informationen dazu können bei den Trägern oder den Landratsämtern eingeholt werden.

Tabelle 6: Einnahmen für die Verpflegung in Kitas mit verschiedenen Aspekten, die die Höhe der Einnahmen beeinflussen (kein Anspruch auf Vollständigkeit); Rahmenbedingungen: ca. 50 bis 100 Kita-Essen, täglich frisch gekocht, nach DGE-Qualitätsstandard

Einnahmen	Aspekte, Erfahrungen, Beispiele
Verpflegungsbeitrag der Eltern	– Mittagessen: 2,50 bis 3,60 € pro Mittagessen – Vollverpflegung: 3,90 bis 5,50 € pro Tag – Gleiche bzw. unterschiedliche Essenspreise für Krippen- und Kiga-Kinder – Der Preis für Vollverpflegung liegt ca. 1,50 € bis 2,00 € pro Tag höher als der Preis für die Mittagsverpflegung (Erfahrungen aus Unterfranken, Stand 2022). Der Essenspreis ergibt sich aus den Kosten unter Berücksichtigung der Anzahl der Essensteilnehmer, dem Grad der Verpflichtung zur Essenseteiligung und der Personalausstattung.
Sonstige Einnahmen	– Subvention durch den Träger – Sonstige Zuwendungen, Geld- und Sachspenden – Zuwendungen aus Sponsoring und Fundraising [21]

5.3.3 Ausgaben für die Kitaverpflegung

Für den Betrieb einer Kita-Küche fallen verschiedene Kosten an, für die grundsätzlich überlegt werden muss, ob sie durch den laufenden Betrieb erwirtschaftet werden müssen oder ob der Träger einen Teil als Subvention leisten kann und will.

Tabelle 7 macht deutlich, dass nicht nur die Lebensmittelkosten, sondern auch Personal-, Betriebs- und Investitionskosten die Gesamtkosten bestimmen. Gesamtkosten sind nicht in der Tabelle ausgewiesen, da sie von vielen Faktoren abhängig sind und nicht pauschal errechnet werden können. In diesem Leitfaden wird grundsätzlich von Bruttopreisen ausgegangen, soweit nichts anderes vermerkt ist.

Tipp: Transparenz weckt Verständnis! Es ist zu empfehlen, dass den Eltern gegenüber offen dargelegt wird, wie der Essenspreis zustande kommt und in welcher Höhe der Träger die Verpflegung subventioniert, z. B. bei einer Info-Veranstaltung oder in einem Elternbrief.

Tabelle 7: Ausgaben für die Verpflegung in Kitas mit verschiedenen Aspekten, die die Höhe der Kosten beeinflussen (kein Anspruch auf Vollständigkeit); Rahmenbedingungen: ca. 50 bis 100 Kinder, Speisenplanung nach DGE-Qualitätsstandard [22] [8]

Ausgaben	Aspekte, Erfahrungen, Beispiele
Lebensmittelkosten (Wareneinsatz)	Kalkulationsgrößen, Erfahrungswerte aus Unterfranken (Stand 2022): Nur <u>Mittagessen</u>: ca. 1,20 € pro Kind und Tag (Nach den Erfahrungen aus Unterfranken lassen sich mit diesem Betrag die Lebensmittelkosten decken.) <u>Vollverpflegung</u>: 2,30 € pro Kind und Tag (Mittagessen 1,20 €, Frühstück 0,60 €, Nachmittagssnack 0,50 €) Die Lebensmittelkosten sind abhängig von – Fleischanteil – Bio-Anteil – saisonalem Einkauf – Lieferkosten – Einkauf bei Groß- und Einzelhandel Angaben aus Bertelsmannstudie [22], ausschließlich für das Mittagessen (Stand: 2014): <u>Krippenkinder (1 bis 3 Jahre)</u>: 0,61 € bis 0,74 € pro Mittagessen <u>Kitakinder (4 bis 6 Jahre)</u>: 0,79 € bis 0,95 € pro Mittagessen
Personalkosten (Arbeitszeitbedarf siehe Seite 35 bis 37)	Angaben aus Bertelsmannstudie [22], ausschließlich für das Mittagessen: 1,67 € bis 2,50 € pro <u>Mittagessen</u> bei 50 bis 100 Essen pro Tag (Stand: 2014) Die Personalkosten sind abhängig von – Zahl der Mahlzeiten und der zu verpflegenden Kinder <=> Zahl der Arbeitsstunden – Ausbildung des Küchenpersonals – Aufgaben des Küchenpersonals – Tarif – Anzahl der Betriebstage (Arbeitstage pro Jahr abzgl. Schließtage) – Zusätzliche Aufgaben Bitte beachten: Bei den Lohnkosten auch die tariflichen Lohnerhöhungen und die Arbeitgeberleistungen berücksichtigen (siehe auch Gehaltsrechner für Arbeitgeber [23]; evtl. auch Beiträge zu Berufsgenossenschaft, Versicherungen etc.
Fortsetzung der Tabelle folgt auf der nächsten Seite.	

Ausgaben	Aspekte, Erfahrungen, Beispiele
Betriebskosten	Angaben aus Bertelsmannstudie [22], ausschließlich für das Mittagessen: 0,33 € bis 0,34 € pro <u>Essen</u> (Stand: 2014) für – Abfallentsorgung (z. B. Speisereste; die Vorschriften sind in den einzelnen Kommunen sehr unterschiedlich; die Anforderungen sind mit der Kommune und der Lebensmittelüberwachung zu klären) – Wasser und Abwasser – Energie – Wartung Fettabscheider – Reinigungsmittel – Reparatur, Wartung und Instandsetzung von Ausstattung, Geräten und Räumen – Anschaffung und Reinigung von Küchenwäsche und Arbeitskleidung – Büromaterial, EDV – kleine Anschaffungen – ... Ist eine separate Erfassung der Betriebskosten der Küche möglich oder laufen diese bei den allgemeinen Betriebskosten der Kita mit?
Investitionskosten	Anschaffungskosten und Abschreibungen; Investitionskosten werden meist vom Träger übernommen, → siehe auch Modellrechnungen der Bertelsmann-Studie [22]
Sonstige Kosten	„pädagogischer Happen“ bzw. „pädagogischer Teller“ für die Betreuungskräfte (pädagogisches Fachpersonal hat Vorbildfunktion) Verwaltungskosten (u. a. Personalaufwand für Personalmanagement, Abrechnung, evtl. Ausschreibungen, Kommunikation) Kalkulatorische Miete Umsatzsteuer (mit Finanzamt oder Steuerberater klären) Kosten für Schließtage und Kita-Ferien, besondere Situationen

Auf jeden Fall muss eine detaillierte Kostenkalkulation durchgeführt werden, um den Preis für die Mittagsverpflegung bzw. die Vollverpflegung zu ermitteln. Für nicht bekannte Kosten, wie z. B. Lebensmittel, Personal, etc. bietet dieser Leitfaden Werte z. B. aus der Bertelsmann-Studie [22] sowie Erfahrungswerte.

Tipp: Kalkulieren Sie den Essenspreis nicht zu knapp! Steigender Appetit bei den Kindern, Personalausfall oder andere nicht vorhersehbare Ereignisse (z. B. Pandemie) sind mit einem finanziellen Puffer gut zu überstehen.

Folgende Beispiele zur ersten Abschätzung der voraussichtlichen Einnahmen und den Ausgaben für Lebensmittel zeigen, welcher finanzielle Spielraum zur Deckung weiterer Kosten zur Verfügung steht.

Beispiel 1, nur Mittagessen (vereinfacht, Personalkosten noch nicht bekannt):

Essenspreis 3,60 €, 50 Kinder essen regelmäßig, 20 Verpflegungstage/Monat

⇒ 3.600,00 € Einnahmen pro Monat

abzgl. Lebensmittelkosten (1,20 € pro Essen) 1.200,00 €

⇒ 2.400,00 € pro Monat: Welche Kosten können/müssen mit diesem Betrag gedeckt werden?

Beispiel 2, Vollverpflegung (vereinfacht, Personalkosten noch nicht bekannt):

Essenspreis 5,20 €, 100 Kinder essen mit, 20 Verpflegungstage/Monat

⇒ 10.400,00 € Einnahmen pro Monat

abzgl. Lebensmittelkosten (2,30 € pro Kind und Tag) 4.600,00 €

⇒ 5.800,00 € pro Monat: Welche Kosten können/müssen mit diesem Betrag gedeckt werden?

Tipp: Zur Entscheidung für oder gegen eine Eigenversorgung sollten nicht allein die Kosten den Ausschlag geben. Der ideelle Wert und die Qualität von selbst zubereitetem Essen für die Kinder kann nur schwer eingerechnet werden. Gute Voraussetzungen schaffen Kitas, wenn sie das pädagogische Konzept und das Verpflegungsangebot aufeinander abstimmen und in der Konzeption dokumentieren (siehe auch Kapitel 5.2 Das Verpflegungskonzept als Basis für die Einführung der Frischküche).

5.3.4 Weitere Hinweise

Alle Fragen rund um Steuern und Abgaben, die im Rahmen der Verpflegung anfallen können, beantworten die örtlichen Finanzämter oder Steuerberater. Einen ersten Überblick gibt die „Information zur umsatzsteuerrechtlichen Behandlung von Verpflegungsleistungen in Schulen und Kitas“ [24].

Informationen über Fördermittel zur Verbesserung der Qualität und des Ausbaus von Kitas bzw. zur Einrichtung einer Kita-Küche gibt es bei den jeweiligen staatlichen Behörden (z. B. Regierung von Unterfranken).

Auch Fragen zum Thema Ausschreibung und Vergabe, insbesondere für kommunale Kita-Träger, müssen entsprechend dem staatlichen und kommunalen Haushaltsrecht durch die Zuständigen für die Kommunalfinanzen geklärt werden, z. B.:

- Welche Leistungen für die Ausstattung der Küche müssen ausgeschrieben werden?
- Muss die voraussichtlich benötigte Menge an Lebensmitteln ausgeschrieben werden?
(Eine Kita, die ca. 100 Kinder an ca. 220 Tagen pro Jahr mit Vollverpflegung versorgt, kauft pro Jahr für ca. 44.000 Euro Lebensmittel ein.)

Zu berücksichtigen ist, dass in der Anfangszeit höhere Ausgaben anfallen, z. B. muss meist die Grundausstattung der Küche noch ergänzt werden, der zeitliche Aufwand zur Erarbeitung und Optimierung der gesetzlich geforderten Dokumentationen (HACCP, Temperaturen, Reinigungs- und Desinfektionsplan, ...), zur Anpassung der Speisepläne (z. B. Rollierplan für 6, 8 oder 12 Wochen, in dem sich kein Gericht wiederholt, siehe auch Seite 44) mit der gesetzlich geforderten Allergen- und Zusatzstoff-Kennzeichnung und zur Erstellung der Rezeptdateien ist erhöht.

Für kleine Extras kann z. B. der Erlös aus einem Gemeindefest, Flohmarkt, Zuwendung eines Sponsors willkommen sein. Folgende Stellen können fachliche Unterstützung anbieten:

- Überregionales Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Bayern, z. B. mit Coaching Kitaverpflegung, Workshops und Infoveranstaltungen u. a. zu Speiseplanung, Gestaltung von Mahlzeiten, Fachtagungen (Kontaktadressen Seite 88)
- Ökolandbau, z. B. mit „Bio kann jeder“, Mentoren [25]

Hilfreich ist es auch, Kitas mit Frischküche und/oder Vollverpflegung in der Region zu besuchen und dort Erfahrungen einzuholen.

Tipps für die Anfangszeit

- Essenspreis nicht zu niedrig ansetzen, finanziellen Puffer einplanen
- Ferienzeiten in der Kalkulation berücksichtigen (z. B. Personalkosten laufen weiter, Lebensmittelkosten fallen nicht an)
- Regelungen für Schließungstage, Kitaferien (z. B. August) finden
- Regelungen für Kinder mit Allergien und Unverträglichkeiten treffen
- Regelungen für längere Abwesenheit (Krankheit, Urlaub) finden
- Probezeitraum vereinbaren (bei freiwilliger Teilnahme)

Tabelle 8: Standortbestimmung „Finanzierung und Wirtschaftlichkeit“: Zu welchen Themen liegen schon Entscheidungen vor, wo besteht noch Klärungsbedarf?

3 – Finanzierung und Wirtschaftlichkeit	Ist-Situation	Maßnahmen
Wir bieten Mittagessen/ Vollverpflegung an		
Die Teilnahme an allen Mahlzeiten ist verpflichtend/freiwillig		
An folgenden Wochentagen bieten wir Verpflegung an		
Die Zahl der Kinder, die an der Verpflegung teilnehmen, ist bekannt		
Die voraussichtlichen Kosten für Lebensmittel sind bekannt		
Die voraussichtlichen Kosten für das Personal sind bekannt		
Die voraussichtlichen Betriebskosten sind bekannt		
Folgende Investitionskosten müssen einkalkuliert werden		
Mit folgenden sonstigen Kosten müssen wir rechnen		
Der Essenspreis wurde sorgfältig kalkuliert und festgelegt		
Für die Anfangszeit haben wir einen finanziellen Puffer in Höhe von ... €		
Die Bezahlung der Verpflegung durch die Eltern ist geregelt		
Für Bedürftige haben wir folgende Unterstützungsmöglichkeiten		

5.4 Die Küche – Raumbedarf und Ausstattung

Die Anzahl der zu verpflegenden Kinder und des Personals bestimmt die Größe der benötigten Küche (7). Angaben in der Literatur zu Küchengrößen beziehen sich normalerweise auf die Anzahl an Erwachsenenportionen, die produziert werden sollen. Dabei entsprechen 50 Portionen für Erwachsene etwa 100 Kindergarten-Mittagessen. Zum Mittagessen wird meist ein Hauptgericht mit Vorspeise oder Dessert zubereitet (2-Gänge-Menü). Die dafür nötige Größe und Ausstattung der Küche liegt zwischen einer „doppelten Haushaltsküche“ und einer „Edelstahl-Gewerbeküche“. Für größere Kitas (> 100 Kinder), Kitas mit Vollverpflegung, Kitas, die noch weitere Einrichtungen beliefern u. ä. ist eine Profi-Edelstahl-Küche zu empfehlen.

Wichtiger Ansprechpartner zu den gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich Ausstattung etc. ist die Lebensmittelüberwachung (LMÜ), bei einem Vor-Ort-Termin können viele Fragen geklärt werden.

Folgende Elemente sind in jedem Fall erforderlich: Handwaschbecken mit Anschluss für warmes und kaltes Wasser, doppeltes Spülbecken, ausreichende Kühlmöglichkeit, gewerbliche Geschirrspülmaschine, Abfallbehälter mit dicht schließendem Deckel [26]. Wichtige Grundprinzipien sind die Trennung von reinen und unreinen Bereichen und dass alles leicht zu reinigen sein muss.

Tipp: Zum pädagogischen Kochen mit Kindern ist eine Verpflegungsküche v. a. auf Grund der Hygienebestimmungen, Arbeitshöhen und zeitlichen Überschneidungen nicht geeignet. Viele Kitas haben entweder eine Küchenzeile mit niedriger Arbeitshöhe im Gruppenraum oder einen eigenen Themenraum für das pädagogische Kochen.

Die Planung der Küche, der Küchenausstattung und der Arbeitsabläufe sollte durch Fachplaner für Küchen der Gemeinschaftsverpflegung erfolgen, da diese die nötige Fachkompetenz besitzen. Der Verband der Fachplaner [27] unterstützt bei der Suche nach einem passenden Partner.

5.4.1 Raumbedarf

Wenn eine vorhandene Küche zu einer Versorgungsküche umgebaut werden soll, dann sind die Räumlichkeiten weitgehend festgelegt und es muss entschieden werden, ob die vorhandene Fläche ausreicht. Beim Neubau einer Kita kann im Idealfall eine passende Küche mit Nebenräumen eingeplant werden, idealerweise nach Norden ausgerichtet und mit Tageslicht. Richtzahlen für die Größe von Kita-Küchen sind bisher nicht vorhanden. Kennzahlen zur Küchengröße für die Schulverpflegung können nur mit Vorbehalt auf Kita-Küchen übertragen werden (Tabelle 9).

Tabelle 9: Richtwerte für den Raum- und Flächenbedarf für die Kitaverpflegung (grobe Kennzahlen, Erfahrungswerte aus der Schulverpflegung, förderfähige Flächen für Kitas; 1 „normales“ Essen = 2 Kindergarten-Essen)

Bereich	Raum- und Flächenbedarf	
Frishküche / Michküche (Cook and Serve)	pro Mittagessen bzw. Essensteilnehmer (bei ca. 100 Essen): 0,6 bis -1,0 m ² (6), (28), (7), entsprechend 60 bis 100 m ²	
	Raumaufteilung (ca.-Angaben):	
	Anlieferung, Entsorgung (8 bis 10 %)	8 m ²
	Lagerung (30 bis 35 %)	24 m ²
	Produktion (45 bis 50 %)	30 m ²
	Spülküche (8 bis 10 %)	8 m ²
	Sozialräume (15 %)	15 m ²
Speisebereich	Förderfähige Fläche für Küche incl. Vorratsraum (z. B. bei 110 Krippen-, Kiga- und Hortkinder) [29]:	39 m ²
	pro Essensteilnehmer	1,2 m ²
	für Rollstuhlfahrer (28)	1,4 m ²
Verkehrsflächen nach Unfallverhütungs- vorschriften	Förderfähige Fläche für Speiseraum (z. B. bei 110 Krippen-, Kiga- und Hortkinder) [29]:	75 m ²
	Hauptlaufwege: Breite	2,20 m
	Nebenwege: Breite	1,80 m
	Freiraum vor Geräten:	1,00 m
	Freiraum vor Geräten mit Rangiertätigkeit:	1,20 bis 1,50 m

Die Erfahrungen aus dem Modellprojekt zeigen, dass einige Küchen zum Selbstkochen in Kitas mit deutlich weniger Fläche auskommen als in Tabelle 9 angegeben. Gute Arbeitsorganisation macht auch in kleineren Küchen ein erfolgreiches Arbeiten möglich.

Folgende Abbildungen zeigen Grundrissbeispiele für Kita-Küchen.

Abbildung 3: Grundrissbeispiel für eine Kitaküche (nicht maßstabsgetreu, Zeichnung Beate Laumeyer)

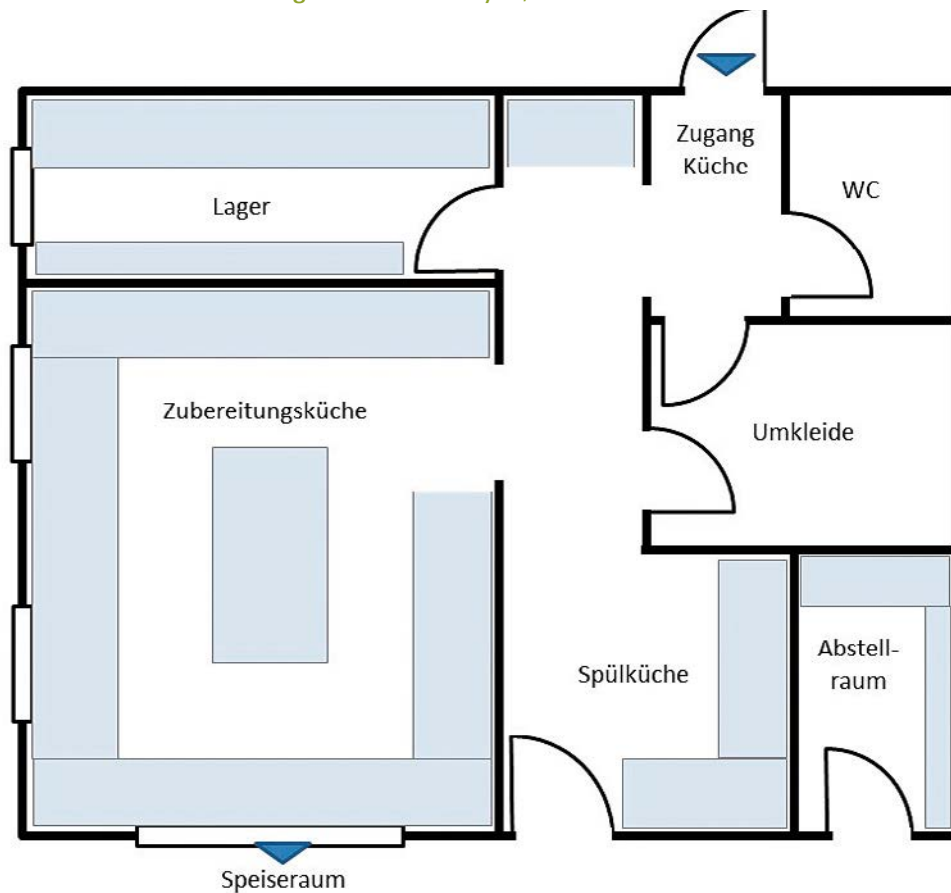


Abbildung 4: Grundrissbeispiel für eine Kitaküche (nicht maßstabsgetreu, Zeichnung Beate Laumeyer)

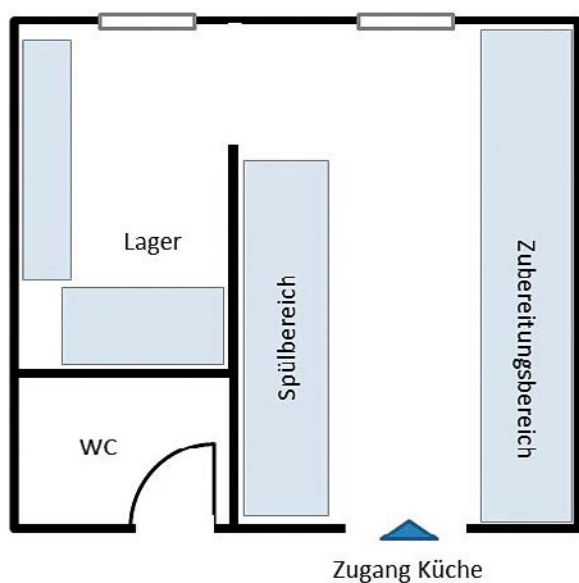
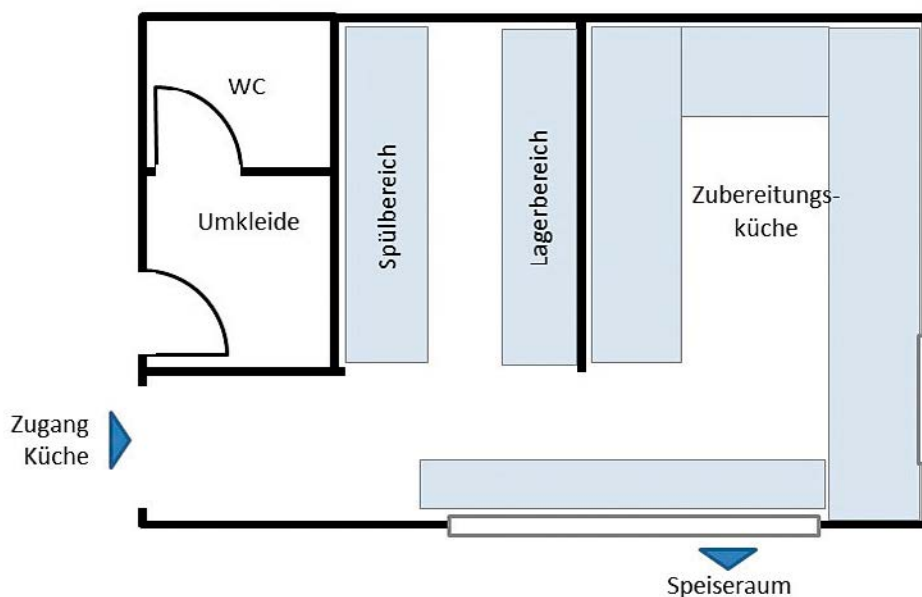


Abbildung 5: Grundrissbeispiel für eine Kitaküche (nicht maßstabsgetreu, Zeichnung Beate Laumeyer)



Tipp: Zeigen Sie die Pläne erfahrenen Praktikern aus anderen Kita-Küchen und den Beratern der Lebensmittelüberwachung. Kleine Tipps können Ihnen später das Arbeiten erleichtern.

Häufige Fehler bei der Raumplanung, nach [28], ergänzt:

- zu wenig Arbeitsfläche in der Produktion
- zu wenig Abstellfläche, fehlende Stromanschlüsse für z. B. Auslieferungsboxen, Warmhaltewagen, Rollcontainer
- Verkehrsflächen und Durchgangsbreiten sind zu gering
- fehlendes Bodengefälle an Ablaufrinnen (Pfützenbildung, Rutschgefahr)
- Bürobereich für Küchenfachkraft fehlt (PC, Telefon, Ordnerablage, ...)
- Umkleide für Küchenpersonal fehlt
- Anzahl, Standort und Funktion der verschiedenen Arbeitsbereiche – Reinigung von Händen, Lebensmitteln, Küchengeräten – sind nicht mit der LMÜ abgestimmt
- Handwaschbecken im Speisebereich fehlt
- Kreuzungspunkte zwischen reinen und unreinen Arbeitsbereichen
- Vorbereitungen für Nachrüstmöglichkeiten, z. B. Drehstromanschluss für Kombidämpfer, ..., fehlen
- keine Möglichkeit für die Kinder, um in die Küche zu schauen
- eigener Zugang zum Lagerbereich der Küche fehlt
- Die Notwendigkeit des Einbaus eines Fettabscheider wurde mit der zuständigen Behörde, z .B. Abteilung Abwasser der Gemeinde/Stadt, nicht geklärt
- Lüftungs- und Klimatechnik, v. a. im Bereich der Kühl- und Gefriergeräte, ist nicht bedarfsgerecht ausgelegt, so dass die Kühlleistung der Geräte v. a. im Sommer nicht erreicht wird (unter Berücksichtigung des Klimawandels wird es voraussichtlich mehr heiße Tage geben und die Küchen müssen die Anforderungen des Arbeitsschutzes erfüllen können)
- nicht ausreichende Lagermöglichkeiten v. a. für kühlpflichtige Lebensmittel (daraus folgt, dass mehrmals wöchentlich eine Anlieferung nötig ist bzw. die Küchenkraft selbst den Einkauf übernehmen muss)

Tipp: Damit die Einführung einer Frischküche nicht an den Investitionskosten für die Küche scheitert, sollten Sie sich mit Architekt, Küchenplaner und LMÜ zusammensetzen und Wege suchen, um ein begrenztes Budget optimal zu nutzen. Folgende Punkte sind vorab zu klären (nicht vollständig):

- Kühlzelle anstatt Kühlschränke? Vor allem in innenliegenden Lagerräumen kommt es zu einer beträchtlichen Abwärmeentwicklung von Kühl- bzw. Gefriergeräten. Deshalb kann es sinnvoll sein, eine Kühlzelle mit einem außenliegenden Kühlaggregat einzuplanen (erforderliche Trennung für die Aufbewahrung der verschiedenen Lebensmittelgruppen mit der LMÜ klären).
- Sind Mikrowelle, Fritteuse, eigener Rückstellproben-Gefrierschrank, ... nötig (Erfahrungen in anderen Kitas abfragen)?
- Besteht die Notwendigkeit eines Fettabscheiders? (Anfrage bei der LMÜ oder bei den kommunalen Behörden)
- Welche Einrichtungsteile müssen aus Edelstahl sein, für welche reicht auch eine einfachere Oberfläche? Für Kitas mit Vollverpflegung ist ausschließlich eine gewerbliche Küche aus Edelstahl empfehlenswert. (Rücksprache mit der LMÜ)
- Sind Gebrauchtgeräte, z. B. Kombidämpfer, einsetzbar?
- Die neue Kombidämpfer- und Spülmaschinen-Generation hat integrierte Dunstabzugseinrichtungen, das kann aufwändige Baumaßnahmen ersparen.
- Möglichkeiten zur Erweiterung bzw. zum Umbau einer bestehenden Küche nutzen. (Rücksprache mit der LMÜ)
- Da in den meisten Kitas auf jeden Fall eine Ausgabeküche für angeliefertes bzw. regeneriertes Essen notwendig ist, sollten die Mehrkosten für eine Frischküche gegenüber einer Ausgabeküche am konkreten Beispiel ermittelt werden.

Folgende Bilder zeigen Beispiele für die unterschiedliche Ausführung von Kita-Küchen:

Abbildung 6: Kita-Küche im „Edelstahl-Profi-Design“ (Foto: Beate Laumeyer)



Abbildung 7: Kita-Küche im „Edelstahl-Profi-Design“ mit Kochinsel in der Mitte
(Foto: Kath. Kindergarten St. Elisabeth, Salz)



Abbildung 8: Gewerbliche Spülmaschine (Korbdurchschubmaschine)
(Foto: Kath. Kindergarten St. Elisabeth, Salz)



Abbildung 9: Durchreiche vom Bistro in die Küche; Stufen ermöglichen den Kita-Kindern einen guten Blick in die Küche; die Tischdienstkinder können die gefüllten Schüsseln abholen, etc. (Foto: Beate Laumeyer)



5.4.2 Ausstattung

Die Ausstattung einer Kita-Küche muss zweckmäßig, dem Bedarf angepasst und gut zu reinigen und zu pflegen sein. Die Kosten sollten nicht das einzige Kriterium für die Anschaffung der Küchenausstattung sein; Aspekte wie Betriebskosten, Bedienerfreundlichkeit (v. a. für angelerntes Personal), Ergonomie, Nutzungsdauer, Garantieleistungen des Herstellers sollten mit einbezogen werden. Die Zusammenarbeit mit einem kooperativen Lieferanten, der evtl. vor dem Kauf ein Gerät zur Probe überlässt, kann teure Fehlkäufe ersparen. Beispielhafte Preise für verschiedene Teile der Küchenausstattung sind in der KuPS-Studie [1] enthalten (Stand: 2019). Bei einem knappen Budget ist auch der Einsatz gebrauchter Geräte möglich.

Sowohl angelerntes als auch hauswirtschaftlich ausgebildetes Personal muss bei Bedarf z. B. die Bedienung eines Kombidämpfers lernen; spezielle Schulungen sind dazu notwendig, die u. a. Hersteller von Kombidämpfern anbieten. Auch das Agrarbildungszentrum in Landsberg/Lech, Abteilung „Haushaltstechnik und Textil“ [30], hat regelmäßig Schulungen zu Großhaushaltsgeräten im Angebot.

Folgende Tabelle 10 gibt einen Überblick über die Ausstattung einer Kita-Küche:

Tabelle 10: Vorschlag für die Ausstattung einer Kita-Küche (kein Anspruch auf Vollständigkeit)

Bereich	Ausstattungs-vorschlag
Zubereitung	Kombidämpfer bzw. Konvektomat (mit Ablufthaube), z. B. 10 x 1/1 GN Gastronormbehälter (verschiedene Größen) Induktionsherd mit 4 Kochfeldern (auf passende Kochfeldgröße achten!); Rückwand z. B. aus Edelstahl Kochtöpfe (induktionsgeeignet), verschiedene Größen (5 l bis 30 l) Pfannen (mit Keramikbeschichtung), evtl. Multibräter evtl. Mikrowelle (Haushaltsgröße ist ausreichend!) Wasserkocher Edelstahlschüsseln, verschiedene Größen Standmixer (z. B. für die Zubereitung von Aufstrichen) Backhandschuhe, Einweghandschuhe
Vorbereitung	Arbeitsfläche (möglichst aus Edelstahl) Doppel-Spülbecken zur Reinigung der Lebensmittel Universalküchenmaschine, incl. Gemüse-Schneidefunktion Profi-Pürierstab Schneideunterlagen, rutschfest, in verschiedenen Farben: z. B. rot – Fleisch, grün – Gemüse, gelb – Obst, blau – Fisch, weiß – Brot Messer, Messerschärfer Waage (mind. 5 kg) Kleinteile: Kochlöffel, Pfannenwender, Schaumkellen, Schöpfkellen, Sparschäler, Reibe, Abtropfsiebe, Litermaß, Messbecher, Schüttelbecher, Zitronenpresse, Mehrzweckreibe, Nudelholz (Kunststoff), Handrührgerät, Tablett, Küchenschere, Teigkarten, Schneebesen, Apfelstecher, Kurzzeitwecker, Gemüsehobel, Silikonpinsel, Teigschaber, Dosenöffner, Backformen, diverse Besteckteile, diverse Teller, ...
Ausgabe	Schüsseln (evtl. Thermoschüsseln ¹) Portionierhilfen wie Schöpfkellen, Eiskugelportionierer in verschiedenen Größen (Kellenplan siehe Anhang Seite 78) Thermometer Tageskühlschrank evtl. Warmhalteeinrichtungen
Spülbereich	Doppel-Spülbecken mit Kalt-/Warmwasser Gewerbliche Spülmaschine (Fronttür- oder Korbdurchschubgerät), Planungshilfe unter (31) Ablufthaube Ausgussbecken, Abfallbehälter Lagerregal
Lagerung	TK-Schrank (mit Platz für Lagerung der Rückstellproben), bzw. eigener TK-Schrank für Rückstellproben Kühlschrank für Gemüse (alternativ Kühlzelle für große Einrichtungen) Kühlschrank für Fleisch Separate Kühlmöglichkeit für Eier Thermometer (Kerntemperaturmessgerät) Regale (vorzugsweise Edelstahl) Vorratsschrank für Trockenwaren Vorratsdosen mit Deckel, gefriergeeignet, Etiketten zum Beschriften
Entsorgung	Abfallbehälter (Mülltrennungssystem beachten!) evtl. gekühlte Behälter für Speise- bzw. Bio-Abfälle Bodenabläufe evtl. Fettabscheider
Allgemein	Handwaschbecken mit Kalt-/Warmwasser Handseifenspender und Desinfektionsmittelspender, Einmal-Papiertücher Servierwagen, evtl. mit Geräuschdämmung Reinigungsmittel und -utensilien (Schrank) ausreichend Küchenwäsche (Spültücher, Geschirrtücher) Ordner bzw. PC für Rezepte, Dokumentationen, etc.
Fortsetzung der Tabelle folgt auf der nächsten Seite.	

¹ Thermoschüsseln, Syn. Warmhalte- oder Isoliergeschirr, meist doppelwandige Schüsseln aus Kunststoff und/oder Edelstahl (selten auch Porzellan) mit Deckel, in denen das Essen länger warm bleibt.

Bereich	Ausstattungsvorschlag
Hinweise zum Material So weit wie möglich sollten Küchenutensilien aus rostfreiem Edelstahl (18/10) angeschafft werden, Kunststoffe müssen für den vorgesehenen Einsatzbereich (v. a. Temperatur, Lebensmitteleignung) geeignet sein. Auf Spülmaschinenfestigkeit ist zu achten. Holz ist nicht zulässig. Die Verwendung von Glas birgt Gefahren, die Verwendung sollte auf ein Minimum begrenzt werden. Tipp: Viele Lieferanten haben lange Lieferzeiten, daher rechtzeitig bestellen.	

Hinweis zur Auswahl der Spülmaschine:

Für eine Kita-Küche ist auf jeden Fall eine gewerbliche Spülmaschine einzuplanen. Haushalts-Geschirrspülmaschinen entsprechen nicht den hygienischen und organisatorischen Anforderungen hinsichtlich Temperaturen und Laufzeiten. Aus ergonomischen Gründen und zum Arbeitsschutz ist eine sog. Korbdurchschubmaschine ideal, bei der die Bestückung des Spülkorbs mit dem Spülgut, die Reinigung und die Entnahme des sauberen Geschirrs auf einer Ebene erfolgt. Wird aus Platzgründen ein gewerbliches Untertischgerät (Fronttür-Maschine) eingeplant, dann bedeutet das, dass die Küchenkräfte (meist Frauen) allein für das Spülen des Geschirrs und Bestecks für 100 Kinder täglich ca. 300 kg heben müssen (Details siehe Anhang Seite 78).

Häufige Fehler bei der Küchenausstattung [28]:

- zu wenig Arbeitsfläche,
- zu wenig Stauraum für Küchenbedarf, Reinigungsmittel, Getränke, Leergut, Servietten, Dekomaterial, usw.
- Nicht bedarfsgerechte Geräteausstattung, wie z. B. zu hoher Rollwagen zum Abräumen des Geschirrs (so dass die Kita-Kinder ihn nicht nutzen können)
- nicht bedarfsgerechte Küchenmöblierung, Material ist der Belastung nicht gewachsen
- Hängeschränke rechts und links neben dem Herd behindern beim Arbeiten
- Universal-Schneidemaschine braucht einen Drehstromanschluss und Platz nach oben zum Befüllen, bei der Wahl des Standorts sinnvollen Platz suchen, z. B. neben Waschbecken, keinen Hängeschränk darüber planen
- Elektrogeräte sind nur für den Kurzzeitbetrieb geeignet, es kommt zur Überlastung der Geräte
- unpassende oder zu wenige Müllbehälter für Abfälle und Mülltrennung in der Küche
- zu wenig Abluftkapazität geplant, Lüftungssystem mit hoher Geräuschbelastung

Tabelle 11: Standortbestimmung „Küche und Küchenausstattung“: Zu welchen Themen liegen schon Entscheidungen vor, wo besteht noch Klärungsbedarf?

4 – Küche und Küchenausstattung	Ist-Situation	Maßnahmen
Die Größe der Küche wurde festgelegt		
Die relevanten Hygienevorschriften sind bekannt und werden beachtet		
Die Ausstattung der Küche wurde festgelegt		
Ein Beratungstermin mit der Lebensmittelüberwachung hat stattgefunden		
Die Küchenpläne wurden der Lebensmittelüberwachung zur Beurteilung vorgelegt		

5.5 Personal

5.5.1 Qualifikation

Eine eigene Küche in der Kita erfordert Fachpersonal. Folgende Berufsgruppen sind geeignet (Aufzählung nicht vollständig): Personen mit hauswirtschaftlicher Ausbildung oder Ausbildung im Lebensmittelhandwerk, Koch, Diätassistent, Hotel- und Gastronomie-Fachkräfte. Auch Quereinsteiger mit Erfahrungen im Bereich Speisenzubereitung für größere Gruppen, die bereit und fähig sind, sich in die Vorschriften der Lebensmittelhygiene, Qualitätsanforderungen für die Kitaverpflegung etc. einzuarbeiten, können geeignet sein.

Neben der Qualifikation ist es wichtig, dass die zukünftigen Mitarbeiter gerne für und mit Kindern arbeiten und eine freundliche Ausstrahlung haben. Muster für Stellenbeschreibung und Stellenausschreibung sind im Anhang Seite 79 bis 80 zu finden.

Mit folgenden Maßnahmen kann geeignetes Personal gefunden werden:

- Aushang in der Kita
- Information bzw. Stellenanzeige in Gemeindeblatt, Regionalpresse, Anzeigenblättern
- Jobbörse der Agentur für Arbeit [32]
- Mund zu Mund Werbung
- Personaldienstleister
- Soziale Medien
- Aushang an Fachschulen
- Internet-Jobbörsen

Für folgende Personengruppen kann die Aufgabe „Kochen in der Kita“ je nach Stundenumfang interessant sein (Aufzählung nicht vollständig):

- Wiedereinsteiger in oder nach der Familienphase
- Köche, die eine Stelle mit familienfreundlichen Arbeitszeiten suchen
- Personen rund ums Rentenalter, die eine Aufgabe suchen

Eine Vertretungsregelung für den Krankheitsfall ist dringend zu empfehlen. Für kurzfristige und längerfristige Abwesenheit muss ein Notfallplan vorliegen: Können eine Vertretung, das pädagogische Personal oder Eltern einspringen? Ist eine Belieferung durch eine andere Küche vereinbart? Ist ein Notfallessen (das jeder zubereiten kann) vorhanden (z. B. Nudeln mit Soße, im TK-Vorrat)?

Das Küchenteam gehört zum Team einer Kita und sollte auch z. B. auf der Internetseite oder im Kita-Flyer erwähnt sein.

5.5.2 Personalbedarf

Allgemeine Normwerte für den Personalbedarf sind aufgrund der Vielzahl von Einflussfaktoren, wie z. B. Anzahl der Mahlzeiten, Fachkompetenz der Küchenkraft, Fähigkeiten der Hilfskraft/-kräfte, Geräteausstattung der Küche, Verarbeitungsgrad der Lebensmittel, Ausgabezeiten und Anzahl der Schichten, nur begrenzt vorhanden. Einen Personalschlüssel wie für den pädagogischen Bereich gibt es nicht. Grundsätzlich gilt, dass jede Gemeinschaftsverpflegung Fachkompetenz benötigt. Speiseplanung und/oder Zubereitung auf ernährungsphysiologischer Grundlage kann nur eine Ernährungsfachkraft leisten, die auch Kenntnisse im Hygienemanagement besitzt.

Ideal ist ein Küchenteam, bestehend aus Fach- und Hilfskräften.

Die Arbeitszeit für das Küchenteam teilt sich folgendermaßen auf [33]:

- Zubereitung der Speisen: Vorbereitung von Arbeitsplatz, Geräten und Lebensmitteln, eigentliche Zubereitung, Aufräumen und Reinigen des Arbeitsplatzes und der Geräte
- Anrichten von Speisen für das jeweilige Ausgabesystem
- Spülen des Ess- und Serviergeschirrs
- Lagerhaltung, Inventuren der Lager und Kontrollen der Lebensmittel auf Frische und Haltbarkeit
- Grundreinigung der Küche
- Evtl. Tischdecken und Abräumen
- Urlaub und Krankheit
- Vertretung bei Urlaub und Krankheit
- Abstimmung mit dem pädagogischen Personal, Teamsitzungen
- Verwaltungsarbeiten, wie
 - Speiseplanung
 - Einkauf (Bestellung, Warenannahme, Kontaktpflege zu Lieferanten)
 - Erfüllung der hygienerechtlichen Bestimmungen
- „Catering“ von Elternabenden, Gemeindefesten, etc.
- Fortbildung (5 % des Umsatzes sollte für Personalentwicklung und Fortbildung aufgewendet werden; das Personal muss neue gesetzliche Regelungen umsetzen können, neue Gerätetechnik kennen lernen, allgemeine Weiterbildung, usw.)
- Sonstige Aufgaben, z. B. wie Unterstützung des pädagogischen Personals beim pädagogischen Kochen

Analysen zeigen, dass ein sehr hoher Anteil der Arbeitszeit in der Küche für Reinigungs- und Aufräumarbeiten aufgewendet werden muss. Die eigentliche Vor- und Zubereitung der Lebensmittel nimmt nur etwa ein Drittel der Zeit in Anspruch [33].

Die Verteilung der Aufgaben kann unterschiedlich geregelt werden. Nicht alle Arbeiten müssen von der Küchenfachkraft durchgeführt werden, sondern können auch von einer Hilfskraft oder dem pädagogischen Personal übernommen werden, wie folgende Beispiele zeigen:

- Das Spülen des Speisegeschirrs kann zentral in der Küche oder dezentral z. B. in den Gruppenräumen erfolgen, entsprechend ist das Ein- und Ausräumen der Spülmaschine unterschiedlich geregelt.
- Aufgaben wie Tisch decken und abräumen oder Mithilfe bei der Speisenausgabe werden häufig vom pädagogischen Personal gemeinsam mit den Kita-Kindern („Tischdienst“) übernommen.

Die folgenden Tabellen zeigen den Arbeitszeitbedarf für die Herstellung des **Mittagessens**.

Tabelle 12: Personalbedarf für die Kitaverpflegung (nur Mittagessen), Erfahrungswerte aus Unterfranken; Angebot Mittagessen: Hauptspeise plus Vorspeise oder Nachtisch (AK = Arbeitskraft)

Personalbedarf in Kita-Küchen (nur Mittagessen), Erfahrungswerte aus Unterfranken (auf der Basis von 10 Kita-Küchen)		
Mittagessen pro Tag	Personalbedarf pro Tag	
40 bis 100 Mittagessen (Kita-Portionen)	Ø 0,7 AK-Stunden (0,6 bis 1,0 AK-h) pro 10 Kita-Portionen und Tag, aufgeteilt auf Fachkraft/-kräfte + Hilfskraft/kräfte 50 bis 100 % 0 bis 50 %	
Berechnungs-Beispiel: Eine Kita möchte an 4 Tagen pro Woche für 70 Kinder ein Mittagessen anbieten: 7 x 0,7 = 4,9 h/Tag4,9 h x 4 Tage = 19,6 h/Woche Ergebnis: Die Wochenarbeitszeit liegt voraussichtlich bei ca. 20 Stunden (zwischen 16,8 und 28 Stunden), entsprechend 20 Stunden Fachkraft bzw. je 10 Stunden Fachkraft und Hilfskraft pro Woche.		

Tabelle 13: Personalbedarf für die Kitaverpflegung (nur Mittagessen), Angaben aus der Literatur; Angebot Mittagessen: Hauptspeise plus Vorspeise oder Nachtisch (VÄ = Vollzeitäquivalent, AK = Arbeitskraft)

Mittagessen pro Tag	Personalbedarf pro Tag	Quelle
Angaben aus der Literatur		
Frisch-/Mischküche 25 Mittagessmahlzeiten (Kita-Portionen)	0,8 Vollzeitäquivalent (VÄ) (ca. 6 Stunden)*	[22]
50 Mittagessmahlzeiten (Kita-Portionen)	1,04 VÄ (ca. 8 Stunden)*	
100 Mittagessmahlzeiten (Kita-Portionen)	2,25 VÄ (ca. 17 Stunden)*	
200 Mittagessmahlzeiten (Kita-Portionen)	2,82 VÄ (ca. 21 Stunden)*	
Frisch-/Mischküche 200 Mittagessmahlzeiten** (Erwachsenen-Portionen)	10 Stunden Fachkraft + 12 Stunden Hilfskraft	[6]
Mischküche, 40 Mittagessen** (Erwachsenen-Portionen, 2- bzw. 3-Gänge-Menü)	125 bis 270 AK-Min.	[33]
Mischküche, 50 bis 70 Mittagessen** (Erwachsenen-Portionen)	6 bis 7 Stunden Fachkraft + 4 Stunden Hilfskraft	[10]
Frischküche, 30 Mittagessen** (Erwachsenen-Portionen)	2 Stunden Steuerungsaufgaben + 8 bis 10 Stunden Fach- und Hilfskräfte	
Frischküche, 200 Mittagessen** (Erwachsenen-Portionen)	7 Stunden Steuerungsaufgaben + 16 bis 25 Stunden Fach- und Hilfskräfte	
Frischküche, 200 Kita- und Schülerportionen	1 AK-Stunde pro 10 Portionen	[34]
Mischküche (Produktion und Ausgabe), < 100 Essen (Schülerportionen)	5,6 bis 5,8 Stunden	[1]
* Jeweils ca. 40 % der Arbeitszeit entfallen auf Fachkräfte und 60 % auf Hilfskräfte; ** Da die Portionen für Kindergarten- und Krippenkinder kleiner als für Erwachsene sind, wird häufig 1 Erwachsenen-Portion = 2 Kita-Portionen als Basis zugrunde gelegt.		
In der Literatur wird sowohl der Begriff Frischküche wie auch Mischküche verwendet; eine klare Abgrenzung ist nicht möglich; meist werden in einer Frischküche überwiegend unverarbeitete Lebensmittel zubereitet, in einer Mischküche werden auch Komponenten mit einem niedrigen Conveniencegrad verwendet.		

Für die **Vollverpflegung** in einer Kita muss geklärt sein, welche Aufgaben vom Küchenpersonal und welche Aufgaben von den pädagogischen Fachkräften erledigt werden müssen. Während die Zubereitung des Mittagessens normalerweise ausschließlich durch das Küchenpersonal erfolgt, werden die Aufgaben rund um Frühstück und Zwischenmahlzeiten häufig auf Küchenpersonal und pädagogisches Personal aufgeteilt. Je nach pädagogischem Konzept werden folgende Modelle praktiziert (kein Anspruch auf Vollständigkeit):

Einkauf für Frühstück und Nachmittagssnack:

- Das Küchenpersonal ist für den Einkauf aller Lebensmittel zuständig.
- Ein Teil der Lebensmittel wird von den pädagogischen Fachkräften zusammen mit den Kindern, z. B. am Wochenmarkt, eingekauft (Aktion zur Ernährungsbildung).
- Eltern bringen (nicht-kühlpflichtige) Lebensmittel für Frühstück und Nachmittagssnack nach Einkaufsliste mit.

Zubereitung von Frühstück und Nachmittagssnack:

- Das Küchenpersonal bereitet Frühstück und Nachmittagssnack zu.
- Ein Teil bzw. das komplette Frühstücks- und/oder Nachmittagsangebot wird von den pädagogischen Fachkräften (zusammen mit den Kindern) für die eigene Gruppe zubereitet (pädagogisches Angebot, Vermittlung von Alltagskompetenzen).
- Das Tischdecken ist häufig eine Aufgabe der Tischdienst-Kinder.

Nachbereitung von Frühstück und Nachmittagssnack:

- Das Küchenpersonal ist für die Resterversorgung und das Spülen zuständig.
- Das pädagogische Personal übernimmt Resterversorgung und Spülen, je nach Standort der Spülmaschine, ganz oder teilweise zusammen mit den Tischdienst-Kindern.
- Tische abwischen und Boden kehren ist häufig eine Aufgabe der Tischdienst-Kinder.

Tabelle 14 zeigt den Arbeitszeitbedarf für das Angebot der Vollverpflegung (Erfahrungswerte aus Unterfranken), wenn das Küchenpersonal alle Aufgaben übernimmt.

Tabelle 14: Personalbedarf für die Vollverpflegung durch eine Kita-Küche, Erfahrungswerte aus Unterfranken; Angebot Frühstück, Mittagessen (Hauptspeise plus Vorspeise oder Nachtisch) und Nachmittagssnack, alle Aufgaben werden vom Küchenpersonal erledigt (AK = Arbeitskraft)

Personalbedarf in Kita-Küchen (Vollverpflegung), Erfahrungswerte aus Unterfranken (auf der Basis von 9 Kita-Küchen)		
Vollverpflegung pro Tag	Personalbedarf pro Tag	
60 bis 150 Vollverpflegungskinder	Ø 1,5 AK-Stunden (0,8 bis 2,7 AK-h) pro 10 Vollverpflegungskinder, aufgeteilt auf Fachkraft/-kräfte + Hilfskraft/-kräfte 50 bis 100 % 0 bis 50 %	
Berechnungs-Beispiel: Eine Kita möchte an 5 Tagen pro Woche für 100 Kinder Vollverpflegung anbieten: 10 x 1,5 = 15 h/Tag 15 h x 5 Tage = 75 h/Woche Ergebnis: Die Wochenarbeitszeit liegt voraussichtlich bei ca. 75 Stunden (zwischen 40 und 135 Stunden), entsprechend 75 Stunden Fachkräfte bzw. je 37,5 Stunden Fachkraft und Hilfskraft pro Woche.		
Beispiele		
55 Kinder, Vollverpflegung (plus 45 Kinder, nur Mittagsverpflegung)	9 Stunden Fachkräfte 6,2 Stunden Hilfskräfte (Integrationskraft) 2 Stunden Hilfskraft (Ehrenamtliche)	
65 Kinder, Vollverpflegung	4 Stunden Fachkraft 13,7 Stunden Hilfskräfte	
86 Kinder, Vollverpflegung	7 Stunden Fachkraft	
100 Kinder + 10 Personal, Vollverpflegung	8 Stunden Fachkraft 4 Stunden Hilfskraft 8 Stunden Hilfskräfte mit Handicap	
125 Kinder, Vollverpflegung	2 x 4 Stunden Fachkräfte 3,5 Stunden Hilfskraft	
150 Kinder, Vollverpflegung	7,5 h Fachkraft 7,5 h Hilfskraft	

Tabelle 15: Personalbedarf für die Vollverpflegung durch eine Kita-Küche, Angaben aus der Literatur; Angebot Frühstück, Mittagessen (Hauptspeise plus Vorspeise oder Nachtisch) und Nachmittagssnack (VÄ = Vollzeitäquivalent, AK = Arbeitskraft)

Personalbedarf für die Vollverpflegung		
Angaben aus der Literatur		Quelle
Mischküche, 40 Erwachsenen-Portionen* (ohne Tischdecken): Frühstück 2- bzw. 3-Gänge-Menü Obstsalat (Nachmittagssnack)	Gesamt: ca. 5 AK-Stunden, davon 77 AK-Min. 95 bis 260 AK-Min. (Ø 178 AK-Min.) 43 AK-Min.	[33]
* Da die Portionen für Kindergarten- und Krippenkinder kleiner als für Erwachsene sind, wird häufig 1 Erwachsenen-Portion = 2 Kita-Portionen als Basis zugrunde gelegt.		

Die angegebenen Zahlen sind Richtwerte, Abweichungen sind möglich. Die Gründe dafür sind vielfältig. Falls im praktischen Betrieb die tatsächliche Arbeitszeit von der geplanten Arbeitszeit regelmäßig abweicht, sollte über ca. zwei Wochen ein detailliertes Arbeitszeitprotokoll angefertigt werden, das mit einer erfahrenen Fachkraft analysiert wird. Evtl. ergeben sich Optimierungsmöglichkeiten, wie z. B. gezielte Nutzung des Kombi-Dämpfers oder anderer Geräte, Anschaffung von professionellen Arbeitsgeräten oder Umstellung auf rationelle Arbeitstechniken, Umstellung des Einkaufs auf Lieferung, oder die Anpassung der Arbeitszeit.

Eine Arbeitszeit z. B. von 7:00 bis 15:30 Uhr ist für Küchenpersonal in Kitas mit Vollverpflegung realistisch. Die Arbeitszeiten sollten so geplant werden, dass während der Arbeitsspitzen mehr Arbeitskräfte zur Verfügung stehen als zu den Vorbereitungs- und Nachbereitungsarbeiten („Schichtbetrieb“). Das Potential der Fachkräfte und der Hilfskräfte kann so optimal genutzt werden.

Folgende Personengruppen können das hauptamtliche Küchenpersonal unterstützen, wobei beachtet werden muss, dass unter Umständen eine zeitintensive Einarbeitung und Betreuung notwendig ist:

- Menschen mit Behinderung (über Integrationsunternehmen, spezielle Betreuung erforderlich)
- Praktikanten, z. B. von Berufsfachschulen für Hauswirtschaft (Ausbildereignung häufig erforderlich)
- Personen, die den Bundesfreiwilligendienst („BuFDi’s“) oder ein freiwilliges soziales Jahr („FSJler“) absolvieren
- Langzeitarbeitslose, z. B. aus Integrationsmaßnahmen der Agentur für Arbeit
- ehrenamtliche Mithilfe von Eltern und anderen Personen, v. a. bei besonderen Gelegenheiten

Für angelernte Küchenkräfte gibt es die Möglichkeit, sich fachlich weiterzubilden: Beispielsweise bieten viele bayerische Landwirtschaftsschulen, Abteilung Hauswirtschaft, eine Weiterbildung zur „Fachkraft für Ernährung und Hauswirtschaft“ in Teilzeitform an.

Das Küchenpersonal sollte mit geeigneter Arbeitskleidung - Kochjacke, Kochhose, Schürze, Schuhe, Kopfbedeckung – in ausreichender Anzahl ausgestattet sein. Professionelle Arbeitskleidung schützt und sieht gut aus. Auch die fachgerechte Reinigung der Arbeitskleidung muss geregelt sein.

Tabelle 16: Standortbestimmung „Personal“: Zu welchen Themen liegen schon Entscheidungen vor, wo besteht noch Klärungsbedarf?

5 – Personal	Ist-Situation	Maßnahmen
Folgende Betriebszeiten der Küche wurden festgelegt		
Die voraussichtlich notwendige Zahl der täglichen Arbeitsstunden ist festgelegt		
Für Fachkräfte wurden ... Stunden kalkuliert		
Für Hilfskräfte wurden ... Stunden kalkuliert		
Eine klare Abgrenzung der Aufgaben für hauswirtschaftliches und pädagogisches Personal liegt vor		
Auf folgenden Wegen suchen wir geeignetes Personal		

5.6 Ausweitung des Essensangebots

*„Es erfordert Mut weiterzudenken.“
(Birgit Börger, Bürgermeisterin Prosselsheim)*

Wenn ein Neubau geplant wird oder die Mittagsverpflegung gut läuft, besteht von Kita-Trägern häufig der Wunsch, das Angebot zu erweitern und/oder auch andere Personengruppen mit vor Ort zubereiteter Verpflegung zu versorgen.

Beispiele:

- Kitas können zusätzlich Frühstück, Vormittagsverpflegung und/oder Nachmittagsverpflegung für die Kita-Kinder anbieten.
- Für Schüler wird ein Mittagstisch angeboten.
- Kitas oder Schulen in der näheren Umgebung könnten mit Mittagessen beliefert werden.
- Es soll ein Senioren-Mittagstisch angeboten werden. Mögliche Ziele dafür sind die Zusammenarbeit mit Seniorengruppen, Belebung des Dorflebens oder die Einbindung von Senioren in die pädagogische Kita-Arbeit.

Solche Pläne bieten neue Möglichkeiten und ziehen Veränderungen v. a. bei Finanzierung, Personal, Ausstattung nach sich, die sorgfältig bedacht werden müssen.

Folgende Fragen müssen dann geklärt werden (kein Anspruch auf Vollständigkeit):

- Welche Lieferausstattung ist nötig?
- Wie erfolgt der Transport?
- Ist für die Küche eine EU-Zulassung erforderlich? (wenn mehr als ein Drittel der produzierten Portionen nach außen geliefert wird; mit der LMÜ klären)
- Welche steuerrechtlichen Konsequenzen hat die Belieferung einer anderen Einrichtung? (mit Steuerberater oder Finanzamt klären)
- Ist eine Anmeldung als Gewerbebetrieb notwendig?

Ideal wäre es, solche Optionen schon im Vorfeld zu bedenken.

6. Einführungsphase: Aufgaben vor dem Start der Frischküche

Die Entscheidung ist gefallen, in unserer Einrichtung wird ab dem Zeitpunkt x selbst gekocht. Die Anzahl der Mahlzeiten steht fest, der Essenspreis ist festgelegt, die Küche ist weitgehend eingerichtet, Personal ist eingestellt. Was muss vor dem Start der Mittagsverpflegung noch erarbeitet werden?

Kitas, in denen selbst gekocht wird, gelten als Lebensmittelunternehmen und müssen sich bei der LMÜ am Landratsamt bzw. der Stadtverwaltung als zuständiger Behörde mit einem einfachen Formblatt [35] (siehe auch Seite 89) anmelden.

Für folgende Aufgaben bei der Einführung von Frischküche müssen Verantwortlichkeiten festgelegt werden:

- Speisepläne (Rollierplan über 6 bis 12 Wochen nach einem Qualitätsstandard) mit der gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnung (Zusatzstoffe, Allergene) erstellen
- Rezeptdatei, Grundrezeptbuch erstellen, Planung der benötigten Lebensmittelmengen
- Hygiene- und HACCP-Managementsystem erarbeiten
- Küchenausstattung vervollständigen
- Einnahmen und Ausgaben dokumentieren
- Kontakt zu Lieferanten herstellen, Einkaufs- und Lieferkonditionen klären, Einkaufskriterien festlegen
- Bestellung und Einkauf
- Grundvorrat an Lebensmitteln anlegen
- Organisatorische und pädagogische Abläufe zu Mittagessen und den Zwischenmahlzeiten festlegen (z. B. Essen in Schichten, fester oder flexibler Beginn, Rituale)
- Testessen mit Kindern und/oder ausgewählten Gästen („VIP-Essen“), z. B. Kita-Personal, Vertreter des Trägers, Eltern planen
- Öffentlichkeitsarbeit
- sonstige Aufgaben.

Für die vorbereitenden Aufgaben vor dem Start der Frischküche für das Mittagessen sind mindestens zwei bis vier Wochen, für Vollverpflegung mindestens vier bis sechs Wochen einzuplanen. Eine rechtzeitige Anstellung des Fachpersonals ist daher sinnvoll.

Die überregionalen Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten bieten für das Kita- und Küchenpersonal regelmäßig Workshops an, z. B. Speiseplancheck oder zu anderen Themen (Kontaktadressen Seite 88).

Abbildung 10: Aufgaben vor dem Start der Frischeküche



6.1 Speiseplan für Mittagessen, Frühstück und Zwischenmahlzeiten

Kinder lernen zu essen und zu mögen, was sie kennen, also das, was in der Umgebung häufig verfügbar ist.

Der Speiseplan für die Kita sollte nach den Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung [2] (Basis DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas) oder einem anderen Qualitätsstandard erstellt sein. Diese beschreiben die Kriterien für ein gutes, gesundheitsförderliches und nachhaltiges Essen für Kinder, mit denen Kitas ihre Verpflegungsqualität sichern können. Ein umfangreiches Paket an Checklisten und Auswertungsformularen zur Überprüfung des eigenen Speiseplans, Hintergrundinformationen und Beispielspeiseplänen steht zusätzlich zur Verfügung [38].

Einige Kitas mit Bio-Frischküche bieten ausschließlich ovo-lacto-vegetarische Speisen (keine Gerichte mit Fleisch, Wurst oder Fisch) an. Gründe dafür sind meist geringere Kosten, um alles in Bio-Qualität anbieten zu können (Fleisch und Fisch sind die kostenintensivsten Lebensmittel, v. a. in Bio-Qualität), es ist kein Kühlschrank für Fleisch nötig und nicht zuletzt sprechen ökologische und gesundheitliche Vorteile für dieses Konzept. Auch religiöse Speisevorschriften sind einfacher einzuhalten.

Kindern mit ärztlich bescheinigten Lebensmittelunverträglichkeiten [36] sollte die Teilnahme an den gemeinsamen Mahlzeiten ermöglicht werden. Fachkompetenz vorausgesetzt, lassen sich für einige Einschränkungen in der kita-eigenen Küche ohne großen Aufwand passende Alternativen herstellen (z. B. Lactoseintoleranz). Doch nicht für jede Unverträglichkeit kann die Kita-Küche eine sichere Verpflegung anbieten (z. B. Zöliakie). In Absprache mit den Eltern kann ein Kind dann auch mit einem mitgebrachten Essen versorgt werden [8].

6.1.1 Speiseplan für das Mittagessen

Zum Mittagessen in einer Kita wird meistens ein Menü mit zwei Gängen (Hauptspeise plus Vorspeise oder Nachtisch) angeboten. Zu empfehlen ist ein sogenannter Rollierplan, der sich nach 6, 8 oder 12 Wochen wiederholt. Saisonale Warenkörbe für Obst und Gemüse lassen Spielraum für die Auswahl der Speisekomponenten je nach Jahreszeit.

Musterspeisepläne und Rezeptdatenbanken mit kindgerechten Speisen finden sich auf den Internetseiten der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern [37], von FitKid [38] (zusammengestellt nach dem Qualitätsstandard der DGE, Abbildung 11) und „Bio für Kinder“ [39]. Einige Kita-Küchen haben sich eigene Sammlungen von Grundrezepten angelegt, die sie bei Nachfrage auch den Eltern zur Verfügung stellen oder sogar als kita-eigenes Kochbuch herausgeben. Ein auf die jeweilige Woche abgestimmtes Bestellformular erleichtert den Einkauf. Beispiele dazu sind bei „Bio für Kinder“ zu finden [39].

Abbildung 11: Beispiel für einen nährstoffoptimierten Vierwochen Speiseplan für das Mittagessen (Mischkost) einer Kita, DGE (38)

FIT KID: Nährstoffoptimierter Vierwochen Speiseplan
Da jede Speisenplanwoche nährstoffoptimiert ist, können diese in beliebiger Reihenfolge eingesetzt werden.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1	Kürbis-Kartoffel-Gulasch mit Kichererbsen (vegetarisch) mit Senfcreme - Brombeer-Bananen-Milchshake	Vollkorn-Rigatoni mit Bolognese und Parmesan (Soße aus Rinder-Hackfleisch mit Knobelsellerie und Karotten), Kopsalat mit Zitronendressing	Kichererbsen-Brokkoli-Pfanne, Vollkornbrötchen - Brombeer-Bananen-Milchshake	Gebäcktes Seelachsfilet, Kartoffeln, Paprika-Mais-Feta-Salat - Birkenkömpott	Spinat-Champignon-Pizza - Kiwi
Woche 2	Überbackenes Fischfilet mit Tomaten-Zucchini-Füllung, Kartoffelpüree	Rotes Linsengemüse (rote Linsen, Karotten, Pastinake), Spätzle, Mandarinen-Eisbergsalat	Kartoffel-Gemüse-Hackauflauf (Kohlrabi, Erbsen, Rinder-Schweine-Hackfleisch), Gurkensalat	Vollkornnudelintopf mit Paprika, Möhren und Mais - Rote Grütze (Brombeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren)	Spinat-Reis-Auflauf - Apfel
Woche 3	Gemüseintopf auf mexikanische Art (Tomate, Paprika, Kidney-Bohnen) mit Kartoffeln - Quark mit Äpfeln	Möhren-Tomaten-Linsen-Bolognese mit Vollkornnudeln und Parmesan	Fruchtiges Fischcurry (Lachs in einer Möhren-Äpfel-Curry-Soße), Reis - Radieschensalat	Orangen-Eisbergsalat - Hirseauflauf mit Äpfeln	Blumenkohlbratung, Tomatensoße, Kartoffelpüree - Mandarine
Woche 4	Gnocchi, Spinat-Frischkäse-Soße - Bananen-Nuss-Quark	Lachs auf Tomatenreis, Zucchinisalat mit Sonnenblumenkernen	Blumenkohlcurry mit gelben Linsen und Kartoffeln - Weintrauben	Chinapfanne vegetarisch und gebratener Reis - Pflaumen	Kartoffelgratin, Erbsen-Möhren-Gemüse, Fenchel-Orangen-Rohkost

Tipp: Kennzeichnen Sie Gemüse und Obst offen im Rollierplan, dann können Sie je nach Jahreszeit z. B. aus der Gemüsesuppe eine Karottencremesuppe, eine Tomatensuppe oder eine Gurkensuppe machen. Mit dem Hinweis „Änderungen vorbehalten!“ oder „Da wir auf saisonale Angebote zurückgreifen möchten, können sich Änderungen im Speiseplan ergeben.“ schaffen Sie sich Spielraum für kurzfristige Änderungen.

Auf keinen Fall dürfen die Lieblingsgerichte der Kinder fehlen. Die Rückmeldungen der Kinder z. B. aus Kinderkonferenzen werden am besten bei der Optimierung des Speiseplans eingearbeitet. Ebenso sollten regionaltypische, traditionelle Speisen wie auch kulturspezifische und religiöse Aspekte berücksichtigt werden.

Tipp: Fragen Sie nach den drei (vegetarischen) Wunschgerichten der Kinder, so bekommen Sie mehr Vielfalt bei den Vorschlägen!

Ein bis zwei Mal im Monat kann ein Überraschungssessen auf dem Speiseplan stehen, bei dem eingelagerte Überproduktionen auf den Tisch kommen oder neue Gerichte ausprobiert werden.

Die überregionalen Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Bayern bieten regelmäßig Workshops zur Erstellung und Optimierung von Speiseplänen an (Kontaktadressen Seite 88).

6.1.2 Speiseplan für Frühstück und Zwischenverpflegung

Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas [8] enthält auch Empfehlungen für eine optimale Lebensmittelauswahl für Frühstück und Zwischenverpflegung mit Orientierungswerten für die benötigten Mengen. In der Praxis werden die Zwischenmahlzeiten je nach Tageszeit auch Nachmittagssnack, Nachmittagsimbiss, Erfrischungspause genannt. Hier wird besonders auf Getreide, Gemüse und Obst, Milch und Milchprodukte (ohne Zuckerzusatz) und energiefreie Getränke Wert gelegt. Die Gestaltung sollte abwechslungsreich, bunt und gesundheitsförderlich sein.

Folgende Kriterien helfen bei der Erstellung eines abwechslungsreichen Speiseplans für Frühstück und Zwischenmahlzeiten:

- möglichst verschiedene Lebensmittelgruppen innerhalb eines Tages anbieten (Negativbeispiel: Joghurt zum Frühstück und am Nachmittag)
- möglichst verschiedene Lebensmittelgruppen an aufeinanderfolgenden Tagen anbieten, (Negativbeispiel: Rührei am Mittwoch und Omelett am Donnerstag)
- Abwechslung bei der Zubereitungsart (Negativbeispiel: Karottenmuffin am Montag und Rote-Bete-Kuchen am Dienstag)
- Speisen mit unterschiedlichen Konsistenzen anbieten, regelmäßig intensives Kauen anregen (Negativbeispiel: Milchreis am Dienstag und Grießbrei am Mittwoch)
- ballaststoffreiche Lebensmittel gleichmäßig in der Woche verteilen (Negativbeispiel: Gerichte mit Hülsenfrüchten, Kohl und Vollkornbrot werden innerhalb eines Tages angeboten)
- farbliche Abstimmung beachten, z. B. „rote Woche“ entsteht, wenn es nacheinander Tomatensalat, Milchreis mit heißen Kirschen, Paprika-Rohkost gibt
- Nachmittagssnack als Fingerfood/Hand-Held-Food anbieten (weniger Spülaufwand für die Küche), z. B. Obst als Stückobst

Tabelle 17: Beispiel für einen 2-Wochen-Speiseplan für Frühstück und Zwischenmahlzeiten

Mahlzeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1					
Basis-Frühstück	Vollkornbrot, Haferflocken, Gemüse-Rohkost, Obst, Milch, Joghurt, Frischkäse				
Frühstücks-Extra	Bananenmilch	Schnittkäse, z. B. Gouda	Cornflakes	Marmelade, Honig	Rührei
Zwischenmahlzeit Nachmittag	Gemüsekuchen	Schokopudding	Vollkornbrot Kräuterbutter	Rohkost mit Dip	Obstquark
Woche 2					
Basis-Frühstück	Vollkornbrot, Haferflocken, Gemüse-Rohkost, Obst, Milch, Joghurt, Frischkäse				
Frühstücks-Extra	Früchtejoghurt	Mini-Breze	Bircher-Müsli	Butterkäse	Pancakes
Zwischenmahlzeit Nachmittag	Pumpernickel mit Frischkäse (Zebrabrote)	Gemüsesticks Kräuterquark	Käsebrot	Karotten-Muffins	Obstteller
Getränke	Wasser und ungesüßter Tee sind jederzeit verfügbar				

Beispiele für eine variantenreiche Gestaltung von Zwischenmahlzeiten hat das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) herausgegeben [40].

Idealerweise ist nicht nur das Angebot von Frühstück und Zwischenmahlzeiten aufeinander abgestimmt, sondern auch auf das Mittagessen. Praxistaugliche Beispielspeisepläne für die Vollverpflegung, in denen das komplette Verpflegungsangebot aufeinander abgestimmt ist, wurden von den Fachgesellschaften bisher noch nicht veröffentlicht.

Tabelle 18: Standortbestimmung „Verpflegungsangebot“: Zu welchen Themen liegen schon Entscheidungen vor, wo besteht noch Klärungsbedarf?

6 – Verpflegungsangebot	Ist-Situation	Maßnahmen
Die Anzahl der Mahlzeiten ist festgelegt (z. B. Frühstück, warmes Mittagessen, Nachmittags-Zwischenmahlzeit)		
Die Anzahl der Menü-Linien ist festgelegt (z. B. Es gibt ein Mittagessen für alle)		
Die Anzahl der Gänge ist festgelegt (z. B. Hauptgericht und Vorspeise oder Dessert)		
Für Kinder mit Allergien, Unverträglichkeiten können wir folgende Sonderkost anbieten		
Wir orientieren uns an folgendem Qualitätsstandard (z. B. DGE, Bayerische Leitlinien, ...)		
Das Frühstück wird in folgender Form angeboten (frei oder gemeinsam, Büffet, ...)		
Der Nachmittagssnack wird in folgender Form angeboten		

6.2 Kalkulation der benötigten Lebensmittelmengen

Eine der wichtigsten Aufgaben vor dem Start in die Frischküche ist die Planung, welche Lebensmittelmengen benötigt werden. Einerseits sollen alle Kinder satt werden, andererseits sollten möglichst wenig Speisereste entsorgt werden müssen. Erfahrungsgemäß schwanken die erforderlichen Lebensmittelmengen erheblich, was mit der „Tagesform“ der Kinder, der Jahreszeit, den Aktivitäten in der Kita und nicht zuletzt damit zusammenhängt, was die Kinder kennen.

Häufig berichten Küchenkräfte aus Kitas, dass bei Einführung der Frischküche z. B. nur wenig Rohkost gefragt war und dass sich der Bedarf innerhalb von wenigen Wochen vervielfacht hat.

Deshalb ist es am Anfang unbedingt nötig, sich zu jeder Speisekomponente die vorbereiteten Mengen, die verbrauchten Mengen (und damit auch die Abweichungen) mit der Anzahl der Esser und evtl. Besonderheiten aus dem Kita-Alltag wie Geburtstagskuchen, pädagogische Koch- oder Backaktionen zu notieren. Diese Dokumentationen (z. B. direkt in den Rezepturen) helfen dabei, sich an realistische Verbrauchsmengen anzunähern. Dies ist auch mit Warenwirtschaftsprogrammen möglich.

In Tabelle 19 sind als erste Orientierungshilfe (ernährungsphysiologisch wünschenswerte) Mengen für die Verpflegung zusammengefasst, die im Durchschnitt innerhalb von fünf Verpflegungstagen erreicht werden sollten.

Tabelle 19: Orientierungswerte für Lebensmittelmengen (verzehrfertig) für fünf Verpflegungstage für Mittagsverpflegung und Frühstück und erste und zweite Zwischenmahlzeit (= Zwischenverpflegung) für Kinder im Alter von 1 bis 10 Jahren [8]. Die tatsächlichen Verzehrsmengen können abweichen

Lebensmittelgruppe	Frühstück, Zwischenverpflegung			Mittagessen		
	1 bis < 4 Jahre	4 bis < 7 Jahre	7 bis < 10 Jahre	1 bis < 4 Jahre	4 bis < 7 Jahre	7 bis < 10 Jahre
Getränke	Wasser, Früchte-, Kräutertee ohne Zucker und Süßungsmittel sind jederzeit verfügbar					
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	300 g	350 g	450 g	400 g	450 g	600 g
Gemüse, Hülsenfrüchte, Salat	450 g	500 g	500 g	500 g	600 g	800 g 900 g*
Obst, Nüsse, Ölsaaten	900 g	1100 g	900 g	150 g	170 g	150 g 175 g*
Milch und Milchprodukte	1000 g	1100 g	1200 g	120 g	140 g	200 g
Fleisch und Wurstwaren	–	–	20 g 0 g*	30 g 0 g*	35 g 0 g*	60 g 0 g*
Fisch	–	–	–	35 g 0 g*	45 g 0 g*	45 g 0 g*
Öle, Fette	20 g	25 g	30 g	20 g	25 g	30 g
Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrsmenge. * Mengen für ovo-lacto-vegetarisches Angebot						

6.3 Nachhaltiger Einkauf und Lebensmitteleinsatz

*„Motto für eine nachhaltige Ernährung: Essen mit Genuss und Verantwortung –
für alle Menschen auf der Erde und für die kommenden Generationen.“
(Karl von Koerber) [16]*

Nachhaltiges Einkaufen orientiert sich an den Kriterien regional, Bio, regionales Bio, saisonal und fair. Für regionale Lebensmittel ist nach den Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung die Bezugsgröße ganz Bayern. Die Einrichtung kann aber auch abweichend davon selbst „ihre Region“ festlegen. Für Bio-Lebensmittel gibt es klare Definitionen (siehe auch Seite 14). Der Bayerische Saisonkalender hilft beim Einkauf von erntefrischem Obst und Gemüse [17]. Fair gehandelte Lebensmittel, die u. a. Sozialstandards erfüllen, tragen entsprechende Gütezeichen. Weiterführende Informationen zu Bio, regional und fair sind im Anhang (Seite 81 bis 85) zu finden.

Die Projektgruppe muss zu folgenden Themenfeldern Entscheidungen treffen:

- Welche Lebensmittelqualität wollen wir in unserer Kita verwenden? Regional, saisonal, konventionell, Bio, Bio aus der Region, fair, ... zu welchen Anteilen?
- Was verstehen wir unter „regional“? Die Region kann für z. B. Gemüse anders sein als für Milchprodukte; das Angebot bestimmt die Größe der Region. Da Unterfranken an Baden-Württemberg, Hessen und Thüringen grenzt, werden auch Produkte aus grenznahen Gebieten als „regional“ wahrgenommen.
- Mit welchen Produktgruppen möchten wir als Kita in kommunaler und anderer öffentlicher Trägerschaft das Ziel erreichen bis 2030 50 % der Lebensmittel aus regionaler oder biologischer Erzeugung zu verwenden?
- Gibt es persönliche Kontakte zu möglichen Anbietern?
- Können die Lebensmittel geliefert werden oder müssen wir selbst einkaufen?
- Wie häufig muss der Einkauf erfolgen? (abhängig z. B. von der Lagerkapazität v. a. im Kühlbereich)

Praktische Tipps zum Einkauf von regionalen und ökologisch erzeugten Lebensmitteln

Wenn die Verwendung von regionalen (Bio-)Produkten geplant ist, dann empfiehlt es sich, für die Suche nach geeigneten Lieferanten eine Liste mit regionalen Betrieben zu erstellen. Die Online-Plattform www.regio-verpflegung.de und andere Internetportale unterstützen bei der Suche nach Anbietern.



Als Lieferanten für regionale und ökologisch erzeugte Produkte können in Frage kommen:

- (Bio-)Betriebe im Umkreis von z. B. x km, möglichst mit bestehender Vertriebsstruktur (Hofladen, Lieferant von Öko-Kisten, etc.)
- Weiter entfernte Bio-Betriebe mit Liefertouren zum Standort der Kita
- Beschicker des örtlichen Wochenmarkts (Liefertag = Markttag)
- örtliche Betriebe des Lebensmittelhandwerks und Lebensmittelproduzenten, die regional erzeugte Produkte verarbeiten (z. B. Bäcker, Metzger, Gärtner)
- Örtliche Supermärkte mit regionalem (Bio-)Angebot
- Lieferanten für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie mit regionalem (Bio-)Angebot
- Lieferanten, die z. B. schon Obst, Gemüse und/oder Milch (EU-Schulprogramm [41]) in die Kita liefern
- Betriebe, mit denen im Rahmen der pädagogischen Arbeit schon Kontakt besteht.

Folgende Kommunikationswege sind zur Gewinnung von Lieferanten erfolgversprechend:

- persönliche Kontakte von pädagogischem Personal, Eltern, Küchenteam, usw.
- Mitarbeiter der Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
- Kontakte und Vor-Ort-Kenntnisse der Fachberater Ökologischer Landbau nutzen [43]
- Projektmanager der Öko-Modellregionen (ÖMR) können Kitas unterstützen, die in einer ÖMR in Bayern liegen.

Mit den ausgewählten Betrieben werden Kontakte hergestellt und die Möglichkeiten einer Zusammenarbeit hinsichtlich Bestellmengen, Liefermöglichkeit, Nachweise bzw. Zertifikate für die regionale und/oder biologische Erzeugung, Einbindung in das pädagogische Programm der Kita, etc. ausgelotet. Persönliche Kontakte sind im Bio-Bereich der häufigste Weg zu einer Zusammenarbeit.

„Kleinteilige“ Lieferantenstruktur oder „Komplettanbieter“

Der Einkauf für eine Kita wird unterschiedlich organisiert. Vom täglichen Einkauf bis zur monatlichen Lieferung ist alles zu finden. Meist wird eine wöchentliche Lieferung der Lebensmittel in die Kita bevorzugt; dabei sind häufig Mindestmengen erforderlich. Das Erreichen dieser Mindestmengen kann durch eine Einkaufskooperation mit anderen Einrichtungen erleichtert werden.

Für den Einkauf in Bio-Qualität stehen Anbieterstrukturen, z. B. Großhändler, zur Verfügung, mit denen ohne großen Aufwand nahezu 100 % der erforderlichen Ware in Bio-Qualität beschafft werden kann. Für den regionalen Einkauf stehen derartige Strukturen (noch) nicht zur Verfügung.

Der Einkauf bei verschiedenen landwirtschaftlichen (Bio-)Erzeugern ist organisatorisch und zeitlich aufwändiger als die Bestellung bei einem Komplettanbieter.

Wenn eine Kita ihr Obst und Gemüse über eine Öko-Kiste bezieht, besteht üblicherweise auch für die Eltern das Angebot, eine Familien-Öko-Kiste zu bestellen und in der Kita abzuholen. Größere Abgabemengen machen dann die Belieferung einer Kita für Anbieter attraktiver.

Saisonale Gemüselieferung stößt an Grenzen, vor allem im Februar und März, da hier das Angebot sehr eingeschränkt ist, wenn man sich streng auf regionale Auswahl beschränkt. Im August, dem Monat mit dem größten Gemüseangebot, haben die meisten Kitas Ferien.

Lieferintervalle

Die Gestaltung der Lieferintervalle für eine Kita-Küche richtet sich vor allem nach deren Lagerkapazität, v. a. für kühlpflichtige Lebensmittel. Folgende Beispiele sind in der Praxis anzutreffen:

- Ein örtlicher Bio-Anbieter bzw. Lebensmittelhändler liefert 1 x wöchentlich.
- Ein überregionaler Bio-Großhändler liefert Haltbares 1 bis 3 x im Vierteljahr (meist Mindesteinkaufswert).

Frische Lebensmittel sollten alle 2 Tage, Trockenwaren etwa alle 14 Tage geliefert werden.

Strategien für den kostenbewussten Einkauf von (regionalen) Bio-Produkten

Ein Vergleich aus Münchner Kitas zeigt, dass ein selbst gekochtes Bio-Mittagessen im Schnitt 13 % teurer ist als eines aus konventionellen Lebensmitteln [44]. Die KuPS-Studie [1] hat Mehrkosten in einer ähnlichen Größenordnung ermittelt. Durch geschickten Einkauf und Speiseplanungsstrategien können die Mehrkosten jedoch in Grenzen gehalten werden.

Beispiele dafür sind:

- nur ein Mal pro Woche Fleisch anbieten
- Fleischmenge pro Portion reduzieren, mit Gemüse aufstocken
- saisonales Gemüse und Obst verwenden
- haltbare Produkte in größeren Mengen einkaufen, evtl. in Kooperation mit anderen Einrichtungen
- spezielle Angebote von Erzeugern, z. B. krumme Gurken oder Karotten, Junghenneneier, nutzen, was einen guten Kontakt zum Erzeuger erfordert
- Bio-Vollkornnudeln sättigen besser als normale Nudeln, der Wareneinsatz ist 10 bis 20 % geringer
- Bio-Fleisch hat i. d. R. einen geringeren Garverlust; die Ersparnis deckt zwar nicht die Mehrkosten, es kann jedoch mit einer geringeren Portionsgröße kalkuliert werden [45]

Einstieg in den Einkauf von (Bio-) Produkten aus der Region:

Für den Einstieg in „Bio“ und „Regio“ gibt es verschiedene Wege:

Im Idealfall wird bei der Einführung von Frisch-/Mischküche gleich mit Lieferanten gestartet, die regionale und ökologische Lebensmittel im Sortiment haben.

Bei einer bestehenden Verpflegung wird empfohlen, das Sortiment nach und nach umzustellen. Dazu eignen sich anfangs z. B. Kartoffeln, Nudeln, Reis, Öl und Gewürze. Diese lassen sich in größeren Mengen einkaufen und bevorraten. Gemüse von regionalen Bio-Gärtnern oder als Ökokiste bieten sich ebenfalls an.

Die komplette Umstellung einer bestehenden Lieferantenstruktur innerhalb kurzer Zeit erfordert viel Erfahrung und sehr gute Vorbereitung.

Die Einrichtung sollte sich eine realistische Zielvorgabe machen, z. B. x % aus der Region, y % in Bio-Qualität gemessen am Warenwert, bis zu einem festgelegten Zeitpunkt. Für kommunale und andere öffentliche Kitas sollte das Ziel „50 % aus regionaler oder biologischer Erzeugung bis 2030“ angestrebt werden.

Eine ausführliche Darstellung zur Umstellung auf Bio-Verpflegung ist im Aktionshandbuch „Bio für Kinder“ [39] zu finden.

Kostenlose Lebensmittel aus der Region

Kitas haben häufig die Möglichkeit regionale Lebensmittel kostenlos zu erhalten. Beispiele dafür sind Lebensmittelspenden von Eltern oder örtlichen Betrieben, Erträge von Gemeinde-obstbäumen oder das Obst und Gemüse vom Erntedank-Altar der Kirchengemeinde. Es ist zu berücksichtigen, dass diese Maßnahmen ein hohes zeitliches Engagement des pädagogischen Kita-Teams, der Eltern und des Küchenteams erfordern. Das Küchenteam muss diese Lebensmittel als Wareneingang dokumentieren („Lieferant“, Datum, ...) und neben der Tagesarbeit auch die Lebensmittel für den Vorrat verarbeiten, was meist mit erhöhtem Aufwand verbunden ist. Platz und Ausstattung für die Lagerhaltung (TK-Kapazität, Einkochgläser, Regalplatz, ...), müssen vorhanden sein.

Einige Kitas bitten dafür die Eltern nach Bedarf und mit Absprache im Rahmen von Ehrenamtsaktionen um Mithilfe.

Eine Übersicht über festgelegte Einkaufskriterien und Lieferanten für die verschiedenen Lebensmittelgruppen kann hilfreich sein (siehe Tabelle 20)

Tabelle 20: Warenliste für die Kitaverpflegung mit Einkaufskriterien und Lieferanten (Beispiel)

Lebensmittel	Einkaufskriterien (Beispiele)	Lieferant
Getreide, Linsen	aus der Region, Bio	Bio-Großhändler
Äpfel	aus der Region, Streuobstwiese im Naturschutzgebiet; Ernte zusammen mit den Kindern als pädagogische Maßnahme Bio	Herr/Frau XY
Gemüse	aus der Region, Bio	Bio-Gärtnerei Einzelhandel Z
Obst fürs EU-Schulprogramm, sonstiges Obst	aus der Region, Bio	
Bananen	Bio, fair gehandelt	Weltladen, Bio-Gemüsehändler
Kartoffeln	aus der Region; Kartoffeln legen, beim Wachsen beobachten und Ernten ist Teil des pädagogischen Konzepts	Kartoffelbauer, Bio-Gemüsehändler
Schokolade, Zucker	Bio, fair gehandelt	
Jodsalz	Kräutersalz	
Honig	aus der Region, Imker vor Ort	
Milch, Sahne, Quark	Bio, frische Vollmilch, traditionell hergestellt, Glasflasche	
Joghurt, Käse, Butter	aus der Region, Bio	
Eier	Bio, aus der Region	
Fleisch	Bio, aus der Region, Tierwohl beachten	
Nudeln	Bio, Vollkorn	
Reis	Bio, Naturreis, fair gehandelt	
Mehl	Bio, Typ 1050 und Vollkorn, aus der Region	Mühle aus der Region
Fisch	Bio oder MSC/ASC-Logo	
Tee	Bio, ohne Zusatz von Aromastoffen	

„Tue Gutes und rede darüber.“ (Walter Fisch)

Das Verpflegungskonzept einer Kita mit den Qualitätsstandards und Leitlinien kann auf verschiedenen Wegen für alle transparent dargestellt werden:

- im Kapitel „Verpflegung in der Kita“ als Teil der Kita-Konzeption (siehe auch Seite 19)
- Informationen auf der Homepage und in der Eltern-App
- Informationen beim Elterngespräch und bei Elternveranstaltungen
- ...

Folgende beispielhaften Formulierungen zeigen, wie der Stellenwert der Verpflegung der Kinder mit den damit verbundenen Themen in der eigenen Einrichtung dargestellt werden kann:

- „Unsere Kita ist ein Lernort für gesundes und genussvolles Essen und Trinken. Wir haben eine **eigene Küche** in unserer Kita und kochen jeden Tag **frisch**, ausgewogen und abwechslungsreich für alle Kinder. Der Speiseplan wird nach den Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung bzw. den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas gestaltet. Lebensmittel, wie Kartoffeln, Gemüse, Äpfel, ..., kommen zu etwa X % aus der Region XY. Unser Bio-Anteil liegt bei etwa Y %. Oder: Wir streben bis 2030 einen Warenanteil von 50 % aus regionaler oder biologischer Erzeugung an. Die Kinder werden von unserem pädagogischen Personal bei den Mahlzeiten liebevoll begleitet.“
- **Ausloben von Bio-Komponenten bzw. Bio-Speisen, z. B. im Speiseplan oder in der Elterninformation:** Die Begriffe „Bio“ und „Öko“ sind EU-rechtlich geschützt. Sowohl die Erzeugung als auch die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln sind durch die EG-Öko-Verordnung geregelt. Landwirte, Verarbeiter, Futtermittelhersteller, Importeure oder Handelsbetriebe müssen die Vorschriften dieser Verordnung einhalten und sich den vorgeschriebenen Kontrollen unterziehen. Diese werden in Deutschland von staatlich zugelassenen privaten Kontrollstellen durchgeführt (Bio-Zertifizierung [53]). Kitas können unter eine Ausnahmeregelung fallen, so dass sie z. B. Bio auf ihrem ausgehängten Speiseplan (nicht auf der Homepage!) für ihren geschlossenen Teilnehmerkreis ausloben dürfen, ohne sich einer Bio-Zertifizierung unterziehen zu müssen. Eine weitergehende Verwendung des Begriffs „Bio“ ist nicht gestattet.

„Kindertageseinrichtungen und Schulen, in denen ein Essensangebot vor Ort frisch zubereitet wird, sind als nicht gewerbsmäßig betriebene Einrichtungen zu betrachten und unterliegen demnach nicht der Kontrollpflicht.“ [46]

Diese Frage muss für die eigene Kita gemeinsam mit der LfL geklärt werden [47].

- **Regionalität transparent machen:** In vielen Kita bestehen schon Kontakte mit landwirtschaftlichen Erzeugern und Betrieben des Lebensmittelhandwerks für die pädagogische Arbeit. Dies ist eine ideale Basis, damit Kinder den Weg der Lebensmittel vom Acker oder Stall auf den Teller kennenlernen.

Abbildung 12: Beispielhafte Darstellung, welche Lieferanten die Kita mit Lebensmitteln beliefern (Grafik: Nastazja Kruszewski; unter Verwendung von Bayernatlas 2020)



Ideal ist, wenn das Konzept „biologisch, regional und fair“ in der Kita nicht nur in der Küche, sondern auch in der ganzen Einrichtung gelebt wird und alle Mitarbeiter mit auf den Weg genommen werden. Das zeigt sich bei einem Blick in den Sozialraum der Kita, wenn z. B. fair gehandelter Bio-Kaffee verwendet wird und Bio-Milch aus der Region dazu auf dem Tisch steht. Wird das Konzept in der Kita so umgesetzt, dann ist „biologisch, regional und fair“ bei allen angekommen.

Tabelle 21: Standortbestimmung „Lebensmitteleinkauf“: Zu welchen Themen liegen schon Entscheidungen vor, wo besteht noch Klärungsbedarf?

7 – Lebensmitteleinkauf	Ist-Situation	Maßnahmen
Folgende Lebensmittel können wir in der Region beziehen		
Der angestrebte Anteil an regionalen Lebensmitteln liegt bei ... %, gemessen am wertmäßigen Einkaufsvolumen		
Folgende Lebensmittel können wir in Bio-Qualität beziehen		
Der angestrebte Anteil an Bio-Lebensmitteln liegt bei ... %, gemessen am wertmäßigen Einkaufsvolumen		
Folgende Lieferanten können uns beliefern: Die Lieferbedingungen sind bekannt		
Auf folgenden Wegen kommunizieren wir unsere Einkaufskriterien nach außen		

6.4 Einnahmen und Ausgaben im Überblick behalten

Spätestens zu Beginn der Eigenversorgung sollte ein Verantwortlicher benannt sein, der den Überblick über die Kosten behält und bei dem alle Zahlen, Rechnungen, etc. zusammenlaufen. Das kann eine Küchenfachkraft oder auch eine Person in der Kitaverwaltung sein. Die gesammelten Informationen müssen ausgewertet und alle Beteiligten informiert werden. Nach etwa drei Monaten liegen erste Durchschnittswerte zur Beurteilung vor.

Folgende Tabelle zeigt ein einfaches Raster (z. B. als Excel-Tabelle, hinterlegt mit Formeln, dann lassen sich die Auswirkungen bei Veränderungen z. B. Anzahl der Essen, Änderung der Essenspreise, usw. abschätzen; ausführliche Tabelle siehe Anhang Seite 77), wie eine Zusammenstellung der Einnahmen und Ausgaben erfasst werden kann.

Tabelle 22: Beispiel für eine einfache Tabelle zum Überblick über die Einnahmen und Ausgaben für die Kitaverpflegung

Monat	Einnahmen		Gesamteinnahmen	Anzahl Essen	Ausgaben				Gesamtausgaben	Ergebnis (Einnahmen minus Ausgaben)
	Essensgeld	sonst. Einnahmen			Lebensmittel	sonst. Kosten	Personalkosten	Kosten pro Essen		
Jan.										
Febr.										
März										
Summe u. a.										

Folgende Fragen können mit Hilfe des Einnahmen-/Ausgaben-Überblicks diskutiert werden:

- Wie verändern sich die Lebensmittelkosten, wenn z. B. nur noch ein Mal pro Woche Fleisch auf dem Speiseplan steht, dafür in Bio-Qualität? Oder wenn Fisch in MSC-Qualität verwendet wird?
- Wie hoch ist der finanzielle Puffer?
- Bei wie vielen Essen pro Tag ist das Ergebnis ausgeglichen?
- Nach wie vielen Monaten ist die Neuanschaffung eines Gerätes amortisiert, wenn dafür die Gerätemiete wegfällt?
- Wie viel Zeit wird benötigt zum Ansparen eines Budgets für Neuanschaffungen, z. B. für eine Flockenquetsche zur Herstellung von Haferflocken?
- ...

6.5 Rund um die Hygiene

Zu den Fragen der Hygiene in Küchen gibt es ausreichend Informationsmaterial, so dass an dieser Stelle auf eine detaillierte Darstellung der erforderlichen Aufgaben verzichtet und auf bestehende Quellen verwiesen wird.

- Für Kitas, die selbst kochen, ist die *Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in sozialen Einrichtungen „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“* [12] eine detaillierte Hilfestellung.
- Das Internetangebot der zuständigen LMÜ an den Landratsämtern oder Städten bietet häufig Hilfestellungen für die erforderlichen Dokumentationsaufgaben.
- Das Hygiene-Handbuch *„Gute Hygiene-Praxis in Kita-Küchen“* der BIPS [13] bietet sowohl für die Frischküche als auch für das pädagogische Kochen detaillierte Informationen.
- Auch das Internetangebot *„FIT KID“* von *IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung* bietet unter „Wissenswertes“ umfangreiches Informationsmaterial zu diesen Themen [38].
- Eine gute Grundlageninformation bietet auch das Faltblatt *„Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“* des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) [48].
- Kitas, in denen selbst gekocht wird, gelten als Lebensmittelunternehmen und müssen sich bei der zuständigen Behörde mit einem einfachen Formblatt anmelden [35]. Die Mitarbeiter der LMÜ stehen bei Fragen beratend zur Verfügung.
- Für das pädagogische Kochen steht die Leitlinie *„Gute Hygienepaxis beim pädagogischen Kochen mit Kindern“* der Sarah-Wiener-Stiftung [49] zur Verfügung.

Die Mitarbeiter der LMÜ an den Landratsämtern bzw. den Stadtverwaltungen stehen bei Fragen beratend zur Verfügung.

6.6 Mahlzeitengestaltung und Ess-Atmosphäre

Gemeinsame Mahlzeiten in der Kita sind eine ideale Bildungssituation mit einer Fülle von Lerngelegenheiten. Die Begleitung der Kinder durch die pädagogischen Fachkräfte bei den Mahlzeiten sorgt für eine angenehme Ess-Atmosphäre, wofür schon im Vorfeld ein Konzept ausgearbeitet werden sollte. Dazu gehören die Regeln und Rituale, die die Mahlzeit strukturieren, die Partizipation der Kinder und die Abläufe, um die Selbstständigkeit der Kinder zu fördern. Die Aufgaben der pädagogischen Fachkräfte müssen abgestimmt sein und sollten von allen einheitlich durchgeführt werden. Das pädagogische Personal sollte sich seiner Vorbildrolle bewusst sein. Die Gestaltung der Mahlzeiten ist immer von der eigenen Essbiografie und Wunschvorstellungen geprägt. Deshalb sind ein Reflektieren der Erfahrungen und Werte und ein gemeinsamer Findungsprozess im pädagogischen Team unter Berücksichtigung der Wertevorstellungen des Trägers notwendig.

Der bayerische Bildungsplan [11] beschreibt die erwünschte Mahlzeitengestaltung folgendermaßen:

„Eine angenehme Atmosphäre entsteht, wenn die Kinder an einem liebevoll und einladend gedeckten Tisch mit appetitlich angerichteten Speisen sitzen und sich in selbst gewählten Tischgemeinschaften mit den Erwachsenen und anderen Kindern unterhalten können. Dabei ist es wichtig, dass Mahlzeiten nur sitzend eingenommen werden und die Kinder Gelegenheit erhalten, Tisch- und Esskultur einzuüben: Sich beim Essen Zeit lassen, langsam und mit Genuss essen und die Speisen lange genug kauen, um sie bewusster zu schmecken. Der Faktor Zeit spielt beim Essen daher eine zentrale Rolle. Soziales Lernen, z. B. Tischdienst vor und nach dem Essen übernehmen, sind weitere wichtige Lernerfahrungen.“

Die Regelung der Abläufe beim Essen ist Aufgabe des pädagogischen Personals und muss an die Gegebenheiten der jeweiligen Kita angepasst werden. Das Modell „Große Kinder sind am Tisch „Paten“ für die Kleineren“ hat sich in verschiedenen Einrichtungen bewährt.

Wenn schon immer in der Kita zusammen gegessen wurde, können die vorhandenen Abläufe kritisch unter die Lupe genommen und an die neue Situation angepasst werden.

Der Raum zum Essen: Für das gemeinsame Essen gibt es mehrere Möglichkeiten: Die Mahlzeiten finden in einem eigenen Raum (Speisesaal, Kinderrestaurant, Kinder-Bistro o. ä.) statt, der im Idealfall neben der Zubereitungsküche liegt. Die Kinder haben über ein Ausgabefenster Sichtkontakt zur Küche und zum Küchenpersonal.

Alternativ isst jede Gruppe für sich im Gruppenraum. Vorteilhaft ist es, wenn ein eigener Bereich vorhanden ist, der nur zu den Mahlzeiten genutzt wird (glatter, leicht zu reinigender Bodenbelag, Tischdekoration kann stehen bleiben, ...).

Auch Mischformen sind möglich, z. B. Krippenkinder essen im Gruppenraum, Kindergartenkinder im Bistro. Die Zahl der Plätze im Speisebereich bestimmt, ob in einer oder mehreren Schichten gegessen wird. Eine angenehme Ess-Atmosphäre ist mit allen Varianten möglich.

Möbiliar: Für jede Altersgruppe müssen passende Tische und Stühle oder Hocker vorhanden sein. Der Stuhl ist so hoch/niedrig, dass das Kind geerdet ist, also die Füße gut auf dem Boden oder auf einem Fußbrett abstellen kann.

Nicht vergessen: Ein Handwaschbecken und schallabsorbierende Elemente einplanen!

Die Essensausgabe: Für das Mittagessen in der Kita ist das sogenannte „Schüsselsystem“ beliebt: Das Essen kommt im Anrichtegeschirr (evtl. in Thermoschüsseln, in denen das Essen länger warm bleibt) auf jeden Tisch und die Kinder bedienen sich selbst. Dazu gibt es Regeln, z. B. „Zuerst nur einen Löffel voll, von jeder Speise eine Kleinigkeit probieren, es darf Nach-

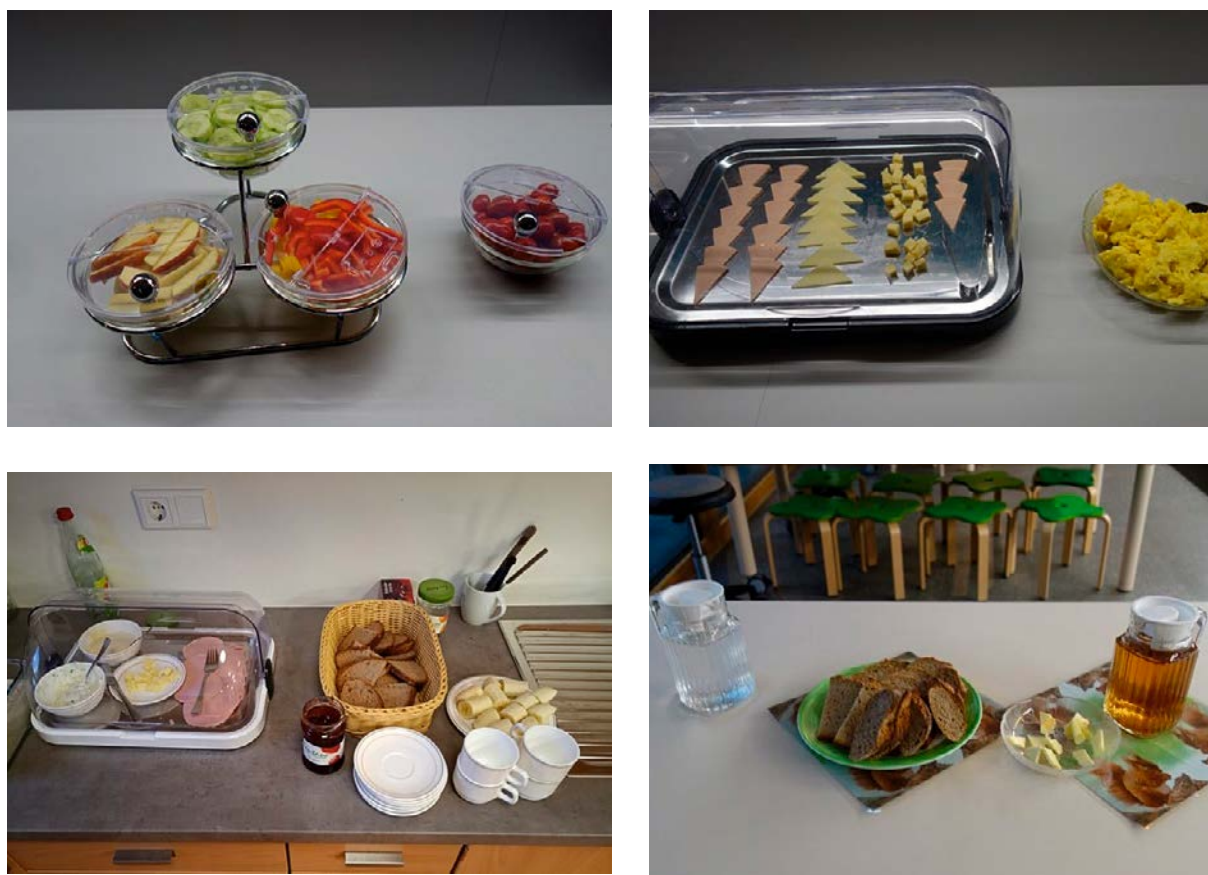
schlag genommen werden“. Wasser und/oder ungesüßter Tee stehen am Tisch, die Kinder können sich selbst bedienen. Sie bekommen ein Gefühl für die Mengen, die sie essen und trinken können, und trainieren nebenbei ihre motorischen Fähigkeiten. Auch die Ausgabe des Essens an einem in der Höhe angepassten Büffet wird praktiziert.

Eine Kombination von Schüsselsystem und Büffet ist z. B. beim Frühstück möglich: Die Komponenten, die die Kinder bevorzugt essen sollen, wie z. B. Rohkost, stehen auf dem Tisch. Die Lebensmittel, bei denen sich die Kinder eher sparsam bedienen sollen, z. B. Käse, stehen auf dem Büffet.

Der pädagogische Happen bzw. Teller: Die wichtigste Aufgabe der pädagogischen Fachkräfte beim Essen ist die des aufmerksamen Begleitens der Kinder. Sie erhalten als Mitglied der Tischgemeinschaft den sog. pädagogischen Happen, eine kleine Portion des Essens, das auch die Kinder bekommen. Die Kinder erleben ihre Erzieher als Vorbild, können somit dem Essen vertrauen und lernen durch Nachahmung. Häufig drehen sich die Tischgespräche um das Essen und alle können mitreden. Der pädagogische Happen dient nicht der Sättigung.

Tipp: Kinder verfeinern gerne am Tisch ihr Essen, z. B. Samen auf Salat streuen.

Abbildung 13: Vorbereitete Frühstückskomponenten am Büffet und am Tisch
(Fotos: Beate Laumeyer)



Tischgestaltung, Geschirr und Besteck: Über die Gestaltung des Tisches werden wesentliche Elemente der Esskultur vermittelt. Kinder sitzen gerne an einem schön gedeckten und von ihnen selbst dekorierten Tisch. Ein sogenannter Assistentztisch [50] (mit Speisen zum Nachschöpfen, weiteres Besteck, eine Schüssel mit Wasser, Lappen, je nach Bedarf) erleichtert der pädagogischen Fachkraft die Begleitung v. a. der Kleinkinder beim Essen mit ungeteilter Aufmerksamkeit.

Das verwendete **Geschirr** sollte aus stoßfestem Porzellan oder Hartglas und ohne bzw. mit einem dezenten Dekor sein, damit das Kind die Speisen darauf ohne Ablenkung gut überblicken kann. Die Größe der Teller sollte an die Mengen angepasst sein, die ein Kind essen kann. Krippenkinder kommen häufig mit Schalen mit hochgezogenem Rand besser zurecht als mit flachen Tellern. Rutschhemmende Unterlagen erleichtern das Essen und reduzieren Geräusche.

In **Trinkgläsern und Krügen** aus Weißglas lässt sich das Getränk gut erkennen, Trinkgläser mit einem Fassungsvermögen von ca. 150 ml werden gerne verwendet. Aus 0,5 l-Krügen können sich Kita-Kinder selbst einschenken.

Die **Schüsseln** sollten nicht zu hoch und möglichst durchsichtig sein, damit die Kinder sehen können, was es zu essen gibt. In Thermoschüsseln, meist doppelwandige Behälter mit Deckel aus Edelstahl, Kunststoff und/oder Porzellan, bleibt das Essen länger warm (auf Eignung für die Spülmaschine achten!).

Sowohl das **Essbesteck** als auch das **Vorlegebesteck** muss gut in der Kinderhand liegen.

Das komplette Ess-, Anrichtegeschirr und Besteck muss spülmaschinene geeignet sein.

Eine übersichtliche Liste zur Ausstattung des Kinderrestaurants ist im Anhang (Seite 87) zu finden.

Viele Kitas haben Regeln für den Ablauf des gemeinsamen Mittagessens erarbeitet, z. T. gemeinsam mit den Kindern. Im Folgenden findet sich ein Beispiel dafür:

Beispiel: Regeln im **KIRELI – KinderREstaurant Limbach** (Kindergarten St. Maria, Limbach/Eltmann):

1. Vor dem Essen wasche ich meine Hände mit Seife.
2. Ich bin höflich und verwende die Worte „Bitte“ und „Danke“
3. Ich sitze ordentlich am Tisch.
4. Wenn der Gong ertönt, falte ich meine Hände, werde still und bin bereit für das Tischgebet. (Kinder, die nicht an Gott glauben, üben sich in Stille oder sprechen ihr eigenes Gebet leise.)
5. Ich nehme mir aus den bereit gestellten Schalen die Menge, die ich essen kann. Dann reiche ich die Schüssel an meine Nachbarn weiter.
6. Zum Essen benutze ich das Besteck, halte es fest und richtig in meinen Händen.
7. Ich achte darauf, dass mein Teller direkt vor mir steht.
8. Ich esse und trinke langsam.
9. Während des Essens bleibe ich am Tisch sitzen und stehe erst auf, wenn alle mit dem Essen fertig sind.
10. Tischgespräche werden in angemessener Lautstärke geführt. Ich spreche erst, wenn mein Mund leer ist.
11. Nach dem Essen räume ich mein Geschirr auf.
12. Anschließend wasche ich meinen Mund und meine Hände.

Das Zusammenspiel des pädagogischen Personals mit dem Küchenpersonal muss abgestimmt sein. Die festgelegten Abläufe vor, während und nach den Mahlzeiten sollten regelmäßig darauf überprüft werden, ob das Ziel – Mahlzeiten in angenehmer Ess-Atmosphäre zu gestalten – auch erreicht wird.

Ausführliche Darstellungen zu diesem Thema finden sich z. B. in „Mahlzeiten wertschätzend gestalten“ [51]. Workshops an den überregionalen Sachgebieten Gemeinschaftsverpflegung in Bayern ermöglichen einen Erfahrungsaustausch unter Fachkräften der Pädagogik und Hauswirtschaft (Kontaktadressen Seite 88).

Tabelle 23: Standortbestimmung „Ablauf der Mahlzeiten“: Zu welchen Themen liegen schon Entscheidungen vor, wo besteht noch Klärungsbedarf?

8 – Ablauf der Mahlzeiten	Ist-Situation	Maßnahmen
Der Essraum ist festgelegt (Speisesaal, Restaurant, Gruppenraum)		
Es gibt einen Plan für die Einführung des Mittagssens/der Vollverpflegung für die Kinder		
Es ist bekannt, wie viele Kinder gleichzeitig essen können; die Zeiten für die Schichten sind festgelegt		
Das Ausgabesystem für das Mittagessen ist festgelegt (Schüsseln am Tisch, Einzelausgabe am Büffet, ...)		
Das Ausgabesystem für Frühstück und Nachmittagssnack ist festgelegt		
Unsere Vorstellungen von Esskultur wurden im Team erarbeitet und im (Verpflegungs-)Konzept dokumentiert		
Mit folgenden Ritualen strukturieren wir den Ablauf der Mahlzeiten		
Für das pädagogische Kochen (zusammen mit den Kindern) haben wir ein Konzept		

7. Durchführungsphase: „Wir kochen selbst und möchten uns kontinuierlich verbessern.“

Wer immer das tut, was er schon kann, bleibt immer das, was er schon ist. (Henry Ford)

Wenn in einer Kita die Versorgung aus der eigenen Küche mit Lebensmitteln aus regionaler und ökologischer Erzeugung erfolgreich gestartet ist, dann ergeben sich nach einiger Zeit meist Ansatzpunkte, um das bestehende System in kleinen Schritten zu verbessern. Die wichtigste Frage ist: Werden die Ziele und Erwartungen, die mit der Eigenversorgung verbunden sind, erreicht? Diese Frage wird am besten in einem sog. Essensgremium diskutiert, in dem alle an der Kitaverpflegung beteiligten Personengruppen vertreten sind, also v. a. Kita-Leitung, Kita-Träger, Elternvertretung, Küchenleitung und Verpflegungsbeauftragter. Im Idealfall trifft sich ein Essensgremium regelmäßig.

Auf folgenden Feldern können Maßnahmen zur Qualitätssicherung und -verbesserung angepackt werden:

- Weiterentwicklung des **Verpflegungskonzepts** im Rahmen des pädagogischen Konzepts (siehe Seite 61)
- Sicherung und Weiterentwicklung der **Verpflegungsqualität**: Regelmäßiger Check des Speiseplans nach einem Qualitätsstandard, Überprüfung der Abläufe in der Küche und beim Essen, z. B. im Rahmen eines Kita-Coachings, Schulungen des Küchen- und Ausgabepersonals (siehe Seite 62)
- Überprüfung und Erhöhung des Anteils an Lebensmitteln aus regionaler und ökologischer Erzeugung und **Bio-Zertifizierung** (siehe Seite 63)
- Maßnahmen gegen **Lebensmittelverschwendung**, wie Minimierung der Produktionsabfälle und Speisereste (Ausgabereste und Tellerreste) und Reduzierung des Verpackungsmülls (siehe Seite 64)
- Eigene Küche und **Ernährungsbildung** (siehe Seite 64)
- Sonstige Themen: Zufriedenheitsumfragen, Öffentlichkeitsarbeit, Überprüfung der Wirtschaftlichkeit, ressourcenschonendes Haushalten, wie z. B. Einsatz von Ökostrom, energieeffiziente Geräte, u. a. m.

Abbildung 14: Aspekte zur Verbesserung des Verpflegungsangebots



7.1 Weiterentwicklung des Verpflegungskonzepts

Das Verpflegungskonzept einer Kita für die Einführung der Frischküche (siehe Kapitel 5.2) sollte regelmäßig weiterentwickelt werden. Mögliche Themen und Aspekte zeigt folgende Übersicht:

Abbildung 15: Inhalte eines Verpflegungskonzepts einer Kita (zusammengestellt nach [20], [52], kein Anspruch auf Vollständigkeit

Unsere Kita isst gesund – warum uns gesundes Essen und Trinken wichtig ist

Das Verpflegungsangebot der Frischküche in unserer Kita:

Organisation und Rahmenbedingungen:

- Raumsituation und Ausstattung von Küche und Speiseraum
- Mahlzeitenrhythmus und essensfreie Zeiten
- Personalsituation, Anforderungsprofil, Teilnahme an Fortbildungen
- Hygiene- und HACCP-Konzept, Hygienekontrollen, Schädlingsmonitoring

Gesundheit und Speisenangebot:

- Verpflegungsangebot z. B. nach den Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung
- Regelmäßiger Speiseplancheck
- Zielgruppengerechtes Angebot
 - für Kinder unter 1 Jahr
 - für Kinder von 1 bis < 3 Jahren
 - für Kinder von 3 bis 6 Jahren
- Abwechslung und Vielfalt, neue Geschmackserlebnisse
- Beachten besonderer Bedürfnisse: Versorgung von Kindern mit Allergien und Unverträglichkeiten, Kinder mit religiös und/oder ethisch motivierten Kostformen
- Umgang mit Süßigkeiten
- Geburtstage der Kinder, religiöse Feste, Sommerfest, ...

Nachhaltigkeit und Lebensmittelqualität:

- Lebensmittel aus der Region, der Jahreszeit entsprechend, in Bio-Qualität

Pädagogisches Konzept:

- Begleitung während des Essens
- Essen lernen – Umgang mit den Kindern beim Essen
- Wie wir schwierige Situationen meistern – Möglichkeiten und Grenzen
- Tischregeln und Rituale
- Einbindung der Kinder bei den Mahlzeiten
- Ernährungspädagogische Aktionen und Projekte

Wertschätzung und Kommunikation:

- Verpflegungsbeauftragte und Essensgremium
- Elterninformation, Elternveranstaltungen, Mitwirkung
- Mitsprache der Kinder
- Zufriedenheitsbefragungen bei Kindern und Eltern
- Öffentlichkeitsarbeit

Ökonomie und Kostentransparenz

- Verpflegungspauschale, Mahlzeitenpreise
- Bestell- und Abrechnungsmodalitäten

7.2 Sicherung der Verpflegungsqualität

Die Verpflegung in der Kita ist als Prozess zu sehen. Aufgrund der vielen Beteiligten – Kinder, Eltern, pädagogisches und hauswirtschaftliches Personal, Träger, ... – und sich ändernder gesellschaftlicher Rahmenbedingungen wird sich die Verpflegung in der Kita immer wieder verändern. Das erfordert in regelmäßigen Abständen einen kritischen Blick, möglichst zusammen mit einer externen Person, z. B. auf den Speiseplan und auf die Abläufe in der Küche und beim Essen. Als Basis dafür dient das Verpflegungskonzept. Bei regelmäßigen **Treffen des Essensgremiums** können Anpassungen an die Bedürfnisse aller Beteiligten diskutiert und Veränderungen auf den Weg gebracht werden. Die zentrale Frage ist, ob die gewünschte Verpflegungsqualität erreicht wird bzw. wie die Qualität verbessert werden kann.

Eine Einteilung in die drei Kategorien Strukturqualität, Prozessqualität und Ergebnisqualität erleichtert ein systematisches Vorgehen [52]:

Strukturqualität: Räumliche, technische und personelle Ausstattung

- Art und Umfang der Küchentechnik und Ausstattung der Räume
- Anzahl und Qualifikation des Personals, Fortbildungen
- Klare Zuständigkeitsregelungen und eindeutige Verantwortlichkeiten
- Klar strukturierte Informationsflüsse
- Qualität der eingesetzten Lebensmittel
- Berücksichtigung gesetzlicher Regelungen, z. B. im Hygienekonzept

Prozessqualität: Rahmenbedingungen während der Speisenproduktion und der Mahlzeiten

- Einhaltung von Rezepturen und Arbeitsabläufen (z. B. vitaminschonende und fettsparende Garverfahren, Einhaltung von Temperaturvorgaben, Begrenzung von Warmhaltezeiten)
- Einhaltung der im Hygienekonzept festgelegten Maßnahmen
- Einbettung der Verpflegung in einen ernährungspädagogischen Rahmen

Ergebnisqualität: Qualitätssichernde Rahmenbedingungen

- Grad der Zufriedenheit der Kinder und Eltern, der Küchen- und pädagogischen Fachkräfte sowie der Verantwortlichen (z. B. Umfragen)
- Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft des Personals
- Hygienische, sensorische und ernährungsphysiologische Qualität der Speisen
- Einfluss auf den Gesundheitszustand und auf das Ernährungsverhalten der Kinder

Kitas können sich an den überregionalen Sachgebieten Gemeinschaftsverpflegung in Bayern für ein **Coaching Kitaverpflegung** bewerben, in dem alle Themen rund um die Verpflegung auf den Tisch und alle Beteiligten an einen Tisch kommen. Es werden Speisepläne optimiert und individuelle Ziele, Strategien und Lösungen über mehrere Monate erarbeitet. Zusätzlich werden Workshops und Veranstaltungen zum Erfahrungsaustausch angeboten (Kontaktadressen Seite 88).

7.3 Überprüfung und Erhöhung des Anteils an Lebensmitteln aus regionaler und ökologischer Erzeugung und Bio-Zertifizierung

Der Einkauf von Lebensmitteln aus der Region (in Bio-Qualität) ist ein zentraler Baustein im nachhaltigen Handeln einer Kita und sollte deshalb regelmäßig überprüft werden. Welche Lebensmittel kaufen wir in der Region ein, wie viel davon ist in Bio-Qualität, in welcher Menge, welchen wertmäßigen Anteil haben diese am Gesamteinkaufsvolumen und entspricht das dem gesteckten Ziel? Wie weist der Lieferant die Herkunft der Lebensmittel nach?

Veränderungen in der Einkaufslandschaft z. B. durch neue oder wegfallende Anbieter können Anlass sein, sich mit den vorhandenen Einkaufsstrukturen zu befassen. Wenn das Budget es zulässt und passende Lieferanten vorhanden sind, können weitere Lebensmittel aus der Region, u. U. in Bio-Qualität, bezogen werden.

Nach den Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung sollen in kommunalen und anderen öffentlichen Kitas bis 2030 50 % der verwendeten Lebensmittel aus regionaler oder biologischer Erzeugung eingesetzt werden [2] [5].

Ein Besuch bei den Lieferanten zusammen mit der Elternvertretung steigert die Wertschätzung für die Verpflegung mit regionalen und ökologisch erzeugten Lebensmitteln in der Kita. Kooperationen mit anderen Einrichtungen erzeugen Nachfrageimpulse und ermöglichen das Aushandeln von Rabatten.

Bio-Zertifizierung:

Jede Einrichtung darf ihr Bio-Angebot erst ausloben, wenn sie die Regeln nach den EU-Vorschriften einhält und zertifiziert ist (46). Kitas, die selbst kochen und nicht nach außen liefern, sind von der Pflicht zur Bio-Zertifizierung befreit, solange die Auslobung z. B. nur auf dem ausgehängten Speiseplan oder mündlich während des Elternabends stattfindet. Trotzdem kann sich auch eine Kita unabhängig von der Höhe ihres Bio-Einsatzes bio-zertifizieren lassen. Damit wird von unabhängiger Stelle bestätigt, dass bei der Verpflegung in der Einrichtung der Leitgedanke „Nachhaltigkeit“ gelebt wird.

„Wir hätten unsere Einrichtung auch ohne Zertifizierung „Bio-Küche“ nennen dürfen. Aber ich wollte die Bestätigung (durch die Zertifizierung) trotzdem. Einerseits, um Unsicherheiten auszuräumen, (...) andererseits wollten wir auch den Preis rechtfertigen, den das Essen kostet.“

Silvia Popp (ehemalige Küchenleiterin der Evangelischen Montessori-Kita Erlöserkirche, Würzburg) [14]

Bei Fragen rund um das Thema Bio-Zertifizierung können sich Kitas an eine der zugelassenen Öko-Kontrollstellen [53] wenden.

7.4 Speisereste und Abfälle im Blick behalten

In der Kitaverpflegung lassen sich Speisereste und Abfälle nicht vollständig vermeiden. Deshalb sollte das Ziel sein, möglichst wenig davon zu produzieren, denn jedes kg Speiseabfälle verursacht unnötige Kosten, Energieaufwand und klimaschädliche Gase bis hin zu mangelnder Wertschätzung für die Lebensmittel und die Personen, die das Essen zubereitet haben. Studien zur Lebensmittelverschwendung in Kitas haben ergeben, dass durchschnittlich 19 % der produzierten Speisen als Ausgabe- und Tellerreste entsorgt werden müssen [54, 55]. Die Ursachen dafür sind vielfältig, „hat nicht geschmeckt“ über „ungemütliche Atmosphäre“ bis „kein Hunger wegen Geburtstagskuchen“ sind nur ein paar Beispiele.

In Kitas mit eigener Küche gibt es meist nur minimale Mengen an Lebensmittelabfällen.

Die Gründe dafür sind:

- Die Zahl der Esser ist bekannt.
- Es besteht eine direkte Rückmeldung für die Küche, wie das Essen ankommt, entweder durch die Kinder selbst oder durch die Mengen im Reste-Eimer. Unbeliebte Speisen können (nach mehrmaligem Anbieten) ausgetauscht werden.
- Die Portionsgröße kann kurzfristig angepasst werden.
- Das pädagogische Personal kann zusammen mit den Kindern am Tisch auf altersgerechte Mengen auf dem Teller achten und Nachschlag anbieten, und in diesem Zusammenhang die Speisereste thematisieren.
- Eine Nachproduktion, zumindest von einigen Komponenten, ist möglich.
- Der Speiseplan ist so ausgearbeitet, dass Überbleibsel direkt weiter eingeplant werden können.
- Überproduktionen, die die Küche nicht verlassen haben, können eingelagert und weiterverwendet werden.
- Eingesparte Kosten (ca. 4,00 € pro kg Speisereste [55]) können für bessere Qualität oder andere Projekte verwendet werden.
- Beim Einkauf kann bewusst auf Lebensmittel in Mehrweggebinden geachtet werden.

Zur Beurteilung der entstehenden Lebensmittelverschwendung sollten Daten erhoben werden. Dazu müssen die verschiedenen Restmengen gewogen werden.

In der Küche entstehen **Produktionsabfälle**, deren Großteil bei fachkompetenter Arbeitsweise nicht vermeidbar ist. Bedarfsgerechter Einkauf, sachgerechte Lagerung, ausreichende Kühl- und Tiefkühl-Lagerkapazitäten, Weiterverwendung von Überproduktionen sind nur einige Aspekte, die bei der Überprüfung von Produktionsabfällen herangezogen werden können.

Als **Ausgabereste** sind in Kitas die Restmengen in den Schüsseln und am Büffet relevant. In vielen Kitas fragen die Tischdienst-Kinder erst an den anderen Tischen nach den fehlenden Speisen, bevor sie an der Ausgabe die Schüsseln nachfüllen lassen. Auf Büffet-Platten können gegen Ende der Mahlzeit nur noch kleine Mengen nachgelegt werden. Ausgabereste hatten schon Kontakt mit den Gästen und müssen entsorgt werden.

Als **Tellerreste** bezeichnet man alles, was die Kinder beim Abräumen von ihrem Teller in den Reste-Eimer entsorgt haben, entweder weil sie es nicht geschafft haben oder weil es ihnen nicht geschmeckt hat. Erfahrungen aus der Schulverpflegung zeigen, dass Tellerrestmengen unter 10 g pro Kind als sehr gut anzusehen sind. Die pädagogischen Fachkräfte können den Kindern dabei helfen, den eigenen Hunger richtig einzuschätzen, bedarfsgerechte Mengen auf den Teller zu schöpfen und ggf. auch mehrmals Nachschlag geben.

Verpackungsabfälle lassen sich vermeiden, wenn die Lebensmittel in Mehrweggebinden geliefert werden, was v. a. vielen Lieferanten von regionalen (Bio-)Produkten wichtig ist. Das ist noch nicht für alle Lebensmittelgruppen möglich.

Weiterführende Informationen und Dokumentationshilfen sind auf den Seiten des Kompetenzzentrums für Ernährung Bayern [56] oder bei United against Waste [55] zu finden.

7.5 Eigene Kita-Küche und Ernährungsbildung

Ernährungsbildung in der Kita erfolgt zum einen über Bildungsthemen rund um Essen, Lebensmittel und Esskultur, zum anderen über die Mahlzeiten und deren gemeinsame Vor- und Nachbereitung. Das Thema „Essen und Trinken“ ist im bayerischen Bildungs- und Erziehungsplan schwerpunktmäßig im Bereich „Gesundheit“ angesiedelt [11].

Ernährung:

- *„Essen als Genuss mit allen Sinnen erleben*
- *Unterscheiden lernen zwischen Hunger und Appetit auf etwas Bestimmtes*
- *Anzeichen von Sättigung erkennen und entsprechend darauf reagieren*
- *Sich eine Esskultur und Tischmanieren aneignen und gemeinsame Mahlzeiten als Pflege sozialer Beziehungen verstehen*
- *Wissen über kulturelle Besonderheiten bei Essgewohnheiten und Verständnis dafür erlangen*
- *Sich Wissen über gesunde Ernährung und die Folgen ungesunder Ernährung aneignen*
- *Grundverständnis erwerben über Produktion, Beschaffung, Zusammenstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln*
- *Erfahrungen mit der Zubereitung von Speisen (Kochen, Backen) sammeln*
- *Signale des eigenen Körpers als Reaktion auf bestimmte Lebensmittel wahr- und ernst nehmen.“*

Bildungs- und Erziehungsziele zur Ernährung im Feld „Gesundheit“ im bayerischen Bildungs- und Erziehungsplan für Kinder in Tageseinrichtungen bis zur Einschulung (2016) [11]

Querverbindungen bestehen z. B. zu den Bildungs- und Erziehungsbereichen interkulturelle Erziehung, Mathematik und Naturwissenschaften (Experimente, abwiegen, ...), Umwelt, Musik, Sozialkompetenz und Demokratieerziehung (Meinung äußern, Kinderkonferenz).

Eine eigene Kita-Küche eröffnet viele Möglichkeiten zur Ernährungsbildung, die bei Einsatz anderer Verpflegungssysteme nicht im gleichen Ausmaß zur Verfügung stehen. Voraussetzung dafür ist eine gute Kommunikation zwischen den pädagogischen und hauswirtschaftlichen Fachkräften und eine gute Beziehung der Küchenkraft zu den Kindern.

Dazu Beispiele aus der Praxis:

Kinder lernen neue Lebensmittel kennen, die auch für die Verpflegung verwendet werden, am Beispiel Rote Bete:

Viele Kinder kennen Rote Bete nicht. Wenn sie dieses Wintergemüse mit der attraktiven Farbe roh und/oder gekocht zuerst in der Gruppe mit allen Sinnen kennenlernen, Experimente dazu machen („Die Zunge wird ja ganz rot!“) und es dann als Rohkost, rosa Dip oder Rote-Bete-Kuchen bei den Mahlzeiten erleben, dann essen die Kinder dieses Gemüse gerne. Das pädagogische Team stimmt mit der Küche den zeitlichen Verlauf ab und die Küche unterstützt beim Einkauf und der Bereitstellung von Material und setzt Speisen mit Roter Bete auf den Speiseplan. Für die Eltern gibt es dann ein Rezept mit Roter Bete z. B. im Elternbrief [57].

Kinder helfen mit bei Ernte, Verarbeitung und Vorratshaltung, z. B. Äpfeln von der Streuobstwiese oder Kartoffeln vom eigenen Acker:

Viele Kitas dürfen im Herbst Apfelbäume auf Streuobstwiesen, in Gemeinde- oder Privatgärten abernten und machen eine Kita-Eltern-Kind-Aktion daraus. Die Äpfel werden von den Familien gesammelt und dann z. B. zu Apfelmus verarbeitet. Die Eltern bereiten die Äpfel vor und die Küche übernimmt dann das Einkochen. Jedes Mal, wenn es Apfelmus gibt, wissen die Kinder, „das sind die Äpfel, die wir zusammen mit den Eltern gesammelt haben und die unsere Köchin für uns eingekocht hat“.

Einige Kitas nutzen ihre Kontakte zu Kartoffelbauern und dürfen z. B. eine Reihe Kartoffeln während des ganzen Jahres betreuen: Die Kinder legen im Frühjahr die Kartoffeln in die Erde, gießen die Pflanzen, sammeln Kartoffelkäfer und ernten im Herbst ihre Kartoffeln, die dann entweder als Gruppenprojekt oder in der Kita-eigenen Küche verarbeitet werden.

Hochbeete, Naschsträucher u. ä. erfreuen sich seit einiger Zeit in Kitas großer Beliebtheit. Örtliche Gartenbauvereine oder andere Institutionen unterstützen diese Maßnahmen, so dass Kinder in die Gartenarbeit eingebunden sind. Sie sehen Kräuter, Salat, Radieschen, Beeren wachsen, die dann auch in der Kita-Küche verwendet werden.

So erleben sie, wie lange es dauert und wie viel Mühe es kostet, bis ein Lebensmittel auf dem Teller landet. Wertschätzung ist diesen Lebensmitteln sicher.

Kinder sind z. B. durch Kinderkonferenzen bei der Speisenplanung beteiligt:

Kinder lieben nicht nur PiPaPo (Pizza, Pasta, Pommes), sondern je nach Kulturkreis, auch eine Vielzahl anderer Gerichte. Kinderkonferenzen zum Thema „Meine drei (vegetarischen) Lieblingsspeisen“ bieten einen großen Fundus für die individuelle Gestaltung eines Kita-Speiseplans, auf dem sich die Kinder wiederfinden können. Wunschessen für Geburtstagskinder (ergänzt mit fehlenden Komponenten) sind eine weitere Möglichkeit, „maßgeschneiderte“ Speisepläne zu erarbeiten.

Die Küche bekommt auch eine schnelle, ehrliche Rückmeldung von den Kindern und kann bei Bedarf den Speiseplan ändern.

Kinder helfen beim Kochen:

Kinder lernen am besten mit Lebensmitteln umzugehen, wenn sie von klein auf bei der Zubereitung mithelfen dürfen und sie machen das gerne. Die Zubereitungsküche für die Kitaverpflegung eignet sich auf Grund hygienischer Vorgaben, zeitlicher Einschränkungen und ungeeigneter Arbeitshöhen nicht fürs pädagogische Kochen mit Kindern. Das findet am besten in einem eigenen Themenraum oder im Gruppenraum statt, der mit einer Küchenzeile (passende Arbeitshöhen, Sicherungseinrichtungen) ausgestattet ist. Das pädagogische Personal kocht an bestimmten Tagen zusammen mit den Kindern einzelne Komponenten oder das komplette Menü für die eigene Gruppe (Hygienebestimmungen beachten).

Informationen zur Arbeitssicherheit, Hygiene, etc. beim pädagogischen Kochen mit Kindern sind auf den Seiten des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) zum Ernährungsführerschein zu finden, wie z. B. Erklärvideos zum Arbeiten mit Lebensmitteln [58]. Ausführliche Hygienehinweise finden sich im Merkblatt „Gute Hygienepaxis beim pädagogischen Kochen mit Kindern“ der Sarah-Wiener-Stiftung [48] oder im BIPS-Leitfaden [13].

Das Kita-Kochbuch:

Die meisten Kita-Köchinnen und Köche kennen es: Regelmäßig fragen die Eltern nach den Rezepten für die Speisen, die die Kinder gerne essen. Auf diese Weise ist schon so manches Kita-Kochbuch zum Familienkochbuch geworden. Auch wenn die Rezepte meist abgespeichert sind, so ist der Aufwand, daraus ein Kochbuch mit Fotos, Kinder-Zitaten, o. ä. zu machen, nicht zu unterschätzen. Motivierte Eltern unterstützen ein solches Projekt gerne.

8. Schlussbemerkung

In Unterfranken kochen inzwischen einige Kitas frisch vor Ort mit einem hohen Anteil an Lebensmitteln aus regionaler und/oder ökologischer Erzeugung. Ihre Rückmeldungen und die Erfahrungen zeigen, dass es sich lohnt, diesen Weg zu gehen. Dieser Weg ist machbar, auch wenn anfangs die Hürden sehr hoch zu sein scheinen und einige Steine aus dem Weg geräumt werden müssen. Die Begeisterung, die in Gesprächen mit pädagogischem Fachpersonal, Eltern und nicht zuletzt mit den Kindern vermittelt wird, macht Mut, diesen Schritt bewusst zu wählen.

„Die Frischküche ist aus unserem Kinderhaus nicht mehr wegzudenken! Dadurch, dass alle Kinder das Gleiche essen, muss sich niemand benachteiligt fühlen und somit entsteht ein Gefühl der Zusammengehörigkeit. Die entspannte Atmosphäre und die schönen Gespräche während des gemeinsamen Essens sind eine Bereicherung für alle Beteiligten.“

Kinderhaus St. Bartholomäus, Greßthal

„Durchweg positives Feedback von Eltern, Kindern und Mitarbeitern zum Essenskonzept „Frischküche“. Alle Beteiligten sind in einem Boot und setzen sich gemeinsam Ziele. Wir haben kaum Speisereste, die Mengen sind gut auf die Anzahl der Kinder abgestimmt.“

KITA „Arche Noah“, Bad Neustadt an der Saale

„Unsere Küche ist absolut bereichernd und fördert den Kindern lebenspraktische Fähigkeiten. Es ist eine Freude, dies mitzuerleben.“

Kita St. Barbara, Haßfurt

„Wir bieten Frischküche in unserer Kindertageseinrichtung an, weil für uns die Kinder das wertvollste Gut dieser Erde sind und jedes Kind ein Recht auf ein vollwertiges, schmackhaftes und abwechslungsreiches Mittagessen hat.“

Kita St. Michael, Kitzingen

„Frischküche bedeutet für uns – Essen mit allen Sinnen! Sehen – fühlen – hören – riechen – schmecken! Hmmm!“

Haus für Kinder, Euerdorf

*„Oh wie köstlich sieht das aus,
heute gibt's Linsenbolognese – welch ein Schmaus...*

Alle Kinder rufen laut „jawoll“,

unsere Frischküche, die ist toll!

Linsen liefern Zink und Eisen,

mit Freude werden wir sie verspeisen.

Vegetarisch essen macht Frohmut

und tut auch noch der Umwelt gut.

Unsere Linsenbolognese ist gesund,

also immer rein damit in unseren Mund!“

Evangelische Kindertagesstätte Friedensstraße, Erlenbach am Main

Auch die Möglichkeit, gezielt Lebensmittel aus der Region, z. T. in Bio-Qualität, zu verwenden, entspricht dem Ziel, den Kindern den Wert von Lebensmitteln und den Weg unseres Essens vom Acker oder Stall bis auf den Teller zu vermitteln. Schon so manches Kooperationsprojekt ist durch einen persönlichen Kontakt zu einem Landwirt entstanden.

Und die Entwicklung geht weiter: Immer mehr Kitas bieten Vollverpflegung an, d. h. die Kinder bekommen neben dem Mittagessen auch Frühstück und Nachmittagssnack. Sie kommen ohne „Tasch' und ohne Flasch'“ in die Einrichtung. Dies lässt sich mit einer eigenen Küche gut organisieren.

Wir wünschen allen Einrichtungen, die den Mut haben, sich auf den Weg zu einer eigenen Kita-Küche zu machen, viel Kraft, Ausdauer und Erfolg bei der Umsetzung ihrer Pläne. Der vorliegende Leitfaden soll dafür eine Hilfe sein.

Unterstützung finden die Kitas an ihrem überregionalen Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Bayernweit gibt es acht überregionale Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung. Diese sind an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Augsburg, Bayreuth-Münchberg, Ebersberg-Erding, Fürstenfeldbruck, Fürth-Uffenheim, Abensberg-Landshut, Regensburg-Schwandorf und Kitzingen-Würzburg zu finden (Kontaktadressen Seite 88).

Das unterfränkische überregionale Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung Unterfranken ist erreichbar am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg, Von-Luxburg-Straße 4, 97074 Würzburg, Telefon 0931 801057-0 bzw. E-Mail: gemeinschaftsverpflegung@aelf-kw.bayern.de.

9. Literaturverzeichnis

- [1] **Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.** Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS-Studie). Bonn, Berlin: s. n., 2019.
- [2] **Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.** Bayerische Leitlinien Kitaverpflegung – Kita-Tischlein deck dich! 2. Auflage. 2021. <https://www.bestellen.bayern.de/>.
- [3] **Nationales Qualitätszentrum (NQZ).** Kitaverpflegung – Zahlen und Fakten. [Online] 2019. [Zitat vom: 2. April 2020.] <https://nqz.de/kita/zahlen-fakten/>.
- [4] **Kompetenzzentrum Ernährung.** Verpflegungssituation in Kindertageseinrichtungen in Unterfranken 2019. Kulmbach: s. n., 2020.
- [5] **Bayerische Staatskanzlei.** Pressemitteilung vom 13. Januar 2020. [Online] <https://www.bayern.de/staatsregierung/staatskanzlei/pressemitteilungen/>.
- [6] **aid (Hrsg.).** Planung kleiner Küchen in Schulen, Kitas und Heimen. Bonn: aid Infodienst e. V., 2007. (nicht mehr erhältlich).
- [7] **inform (Hrsg.).** Verpflegungskonzepte in Schulen. Grundlagen und Eckdaten für die Küchenplanung. Praxiswissen Vernetzungsstellen Schulverpflegung 5. [Online] 2014. https://www.in-form.de/fileadmin/vnsportal/images/VNS_Medien/5Verpflegungskonzept_eInSchulen.pdf.
- [8] **Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.** DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas. www.fitkid-aktion.de. [Online] 2020. https://www.in-form.de/nc/vns-portal/medien/in-form-publikationen-zu-kita-und-schulverpflegung.html?tx_drblob_pi1%5BdownloadUId%5D=125.
- [9] **Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie GmbH Bremen (BIPS).** Bremer Checkliste für ausgewogene Mittagessen in Kindertagesstätten. [Online] 2020. [Zitat vom:] https://www.bips-institut.de/fileadmin/bips/downloads/ratgeber/Bremer-Checkliste_2020.pdf.
- [10] **INFORM – Vernetzungsstellen Schulverpflegung.** In fünf Schritten zum Erfolg – Schulverpflegung leicht gemacht (Praxiswissen 4). NQZ – Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule. [Online] 2014. <https://nqz.de>.
- [11] **Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen; Staatsinstitut für Frühpädagogik, München.** Der bayerische Bildungs- und Erziehungsplan für Kinder in Tageseinrichtungen bis zur Einschulung. Berlin: Cornelsen, 2016.
- [12] **Deutscher Caritasverband e. V., Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e. V. (Hrsg.).** Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Die Leitlinie für eine Gute Hygienepaxis in sozialen Einrichtungen; erstellt und anerkannt gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Freiburg: Lambertus, 2009, Neuauflage 2022).
- [13] **Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie GmbH Bremen (BIPS).** Gute Hygiene-Praxis in Kita-Küchen. [Online] 2019. https://www.bips-institut.de/fileadmin/bips/downloads/ratgeber/Bestellschein_KitaMaterialien_2017.pdf
- [14] **Popp, Silvia.** Gesund und nachhaltig kochen in der Kita. 2016.
- [15] **Bundeszentrum für Ernährung (BZfE).** Bio-Lebensmittel, Fragen und Antworten. [Online] <https://www.ble-medienservice.de/0392/bio-lebensmittel-fragen-und-antworten>.
- [16] **Von Koerber, Karl.** Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – Ein Update. Ernährung im Fokus. 2014, Bde. 09-10.

- [17] **Kompetenzzentrum für Ernährung.** Bayerischer Saisonkalender. [Online] 2020. <http://www.kern.bayern.de/saisonkalender>.
- [18] **Schmid, Patrick.** Praxisbuch Projektmanagement. Regensburg: Walhalla Fachverlag, 2014.
- [19] **Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (Hrsg.).** Leitfaden Qualitätskriterien. Köln: s. n., 2012.
- [20] **Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung.** Verpflegungsleitbild und Verpflegungskonzept. [Online] <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/organisation/231207/index.php>.
- [21] **Fundraising.** So generieren Sie zusätzliche Mittel für Ihre Kita [Online] (2022). <https://www.kitaleitungswissen.de/recht/organisation-und-kooperation-der-kita/fundraising/>.
- [22] **Arens-Azevêdo, U., Pfannes, U., Tecklenburg E. (im Auftrag der Bertelsmann Stiftung).** Isst Kita gut? Kita-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe. [Online] 2014. www.bertelsmann-stiftung.de/cps/rde/xbcr/SID-D42353C3-2E6C487E/bst/xcms_bst_dms_39869_39870_2.pdf.
- [23] **Gehaltsrechner für Arbeitgeber.** [Online] www.rechner.pro/gehaltsrechner-arbeitgeber/.
- [24] **Bayerisches Landesamt für Steuern.** Information zur umsatzsteuerrechtlichen Behandlung von Verpflegungsleistungen in Schulen und Kindertagesstätten. [Online] Oktober 2021.
- [25] **Initiativen für mehr Bio in der AHV.** Ökolandbau.de. [Online] <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/>.
- [26] **Stadt Würzburg.** Merkblatt für Lebensmittelhygiene in Kindergärten und Kindertageseinrichtungen. [Online] 2014. <https://www.wuerzburg.de/themen/gesundheit-soziales/verbraucherschutz/lebensmittelueberwachung/index.html>.
- [27] **Verband der Fachplaner (VdF).** VdF-Planer finden. [Online] <https://www.vdfnet.de/fuer-auftraggeber-und-bauherren/vdf-planer-finden>.
- [28] **Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg.** Prozessorientierte Arbeitshilfe; Kita- und Schulverpflegung. [Online] 2016. <https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/vernetzen/Infobroschueren+und+Materialien>.
- [29] **Bayerischen Staatsministerium der Finanzen, für Landesentwicklung und Heimat.** Richtlinie über die Zuweisungen des Freistaates Bayern zu kommunalen Baumaßnahmen im kommunalen Finanzausgleich (Zuweisungsrichtlinie – FAZR). München: s. n., 2015, zuletzt geändert 2019.
- [30] **Haushaltstechnik und Textil in Landsberg.** Bildungsprogramm. [Online] <https://www.haushaltstechnik.bayern.de/index.php>.
- [31] **Geschirrspülen, Vereinigung Gewerbliches.** Fachinformationen. Merkblatt Gewerbliches Geschirrspülen und Planung. [Online] 2011. <https://vgg-online.de/services/>.
- [32] **Agentur für Arbeit.** Jobbörse. [Online] <https://jobboerse.arbeitsagentur.de>.
- [33] **Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft (KTBL).** Hauswirtschaft; Daten für eine professionelle Dienstleistung. Darmstadt: s. n., 2008.
- [34] **Müller, Michael.** mündliche Information. Waldorfschule Würzburg: s. n., 2015.
- [35] **Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Naturschutz.** Registrierung und Zulassung von Lebensmittelbetrieben. Meldeblatt. [Online] https://www.stmuv.bayern.de/themen/lebensmittel/allg_lebensmittel/betriebe/doc/imbetriebe_meldung.pdf.

- [36] **Bundeszentrum für Ernährung.** Gesund ins Leben. Ärztliche Bescheinigung für Nahrungsmittel-Allergien und -Unverträglichkeiten zur Vorlage in Kindertagesstätten. [Online] <https://www.gesund-ins-leben.de/fuer-familien/fuer-sie-und-ihr-kleinkind/allergien-und-unvertraeglichkeiten/>.
- [37] **Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern.** Sehen, riechen, schmecken – Lieblingsessen entdecken. Materialien. [Online] <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/arbeitshilfen/228074/index.php>.
- [38] **inform (Hrsg.).** FitKid. Die gesund-Essen-Aktion für Kitas. [Online] <http://www.fitkid-aktion.de/>.
- [39] **Landeshauptstadt München; Tollwood.** Bio für Kinder. Ein Aktionshandbuch zur Umstellung auf Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen. [Online] 2010. <https://www.biospeiseplan.de/seiten/startseite>.
- [40] **Kompetenzzentrum Ernährung Bayern.** Zwischenmahlzeiten. [Online] 2014. <https://www.kern.bayern.de/publikationen/111889/index.php>.
- [41] **Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.** EU-Schulprogramm – Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukte für Bayerns Kinder. [Online] <https://www.stmelf.bayern.de/agrarpolitik/foerderung/154596/>.
- [42] **Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.** Ökologischer Landbau. [Online] <https://www.stmelf.bayern.de/landwirtschaft/oekolandbau/>.
- [43] **Weigel, Stephanie.** Bio begeistert. UGB-Forum. 11. 9 5/2013.
- [44] **Bioland.** Mut zum Braten. [Online] 2015.
- [45] **Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.** Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung. [Online] 2017. <http://www.gfrs.de/fileadmin/files/biozertifizierung-gastronomie.pdf>.
- [46] **Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft.** Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft. [Online] <https://www.lfl.bayern.de/iem/ueberuns/037624/index.php>.
- [47] **Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin.** Sicher verpflegt. Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen. Berlin: s. n., 2015.
- [48] **Sarah-Wiener-Stiftung.** Gute Hygienepaxis beim pädagogischen Kochen mit Kindern. [<https://sw-stiftung.de/neuigkeiten/einzelansicht/unser-neues-hygienemerklblatt-gemeinsam-kochen-aber-sicher-und-hygienisch>] Berlin: s. n., 2019.
- [49] **Radke, Monika und u. a.** Esspedition Kita. Bonn: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, 2016.
- [50] **Sennlaub, Angelika und u. a.** Mahlzeiten wertschätzend gestalten. Freiburg im Breisgau: Lambertus-Verlag, 2018.
- [51] **Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW.** Checkliste Verpflegungskonzept. [Online] August 2019. <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/node/38584>.
- [52] **Ulrike, Ahrens-Azevedo.** Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung. Ernährungsumschau. 07/2007.
- [53] **Bundesverband der Öko-Kontrollstellen e. V.** Verzeichnis der kontrollierten Unternehmen des Ökologischen Landbaus. [Online] www.oeko-kontrollstellen.de/.
- [54] **Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen.** Speisereste in Kita und Schule – aktuelle Ergebnisse. [Online] 2020. [Zitat vom:] <https://www.mehrwert.nrw/mehrwert21/gemeinschaftsverpflegung>.

- [55] **United against Waste e. V.** Food Waste 4.0 Zwischenbilanz 2020. [Online] <https://www.united-against-waste.de/der-verein/zwischenbilanz>.
- [56] **Kompetenzzentrum für Ernährung Bayern.** Ressourcen schonen in der Großküche. [Online] <https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/246764/index.php>.
- [57] **Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg.** Rote Bete unter der Lupe. [Online] März 2019. <https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents/MLR.LEL/PB5Documents/ernaehrung/EU-Schulprogramm/Rote%20Bete%20unter%20der%20Lupe%20%E2%80%93%20Kleiner%20Gem%C3%BCseforscher%20entdecken%20Rote%20Bete.pdf>.
- [58] **Bundeszentrum für Ernährung.** Der Ernährungsführerschein. [Online] <https://www.bzfe.de/bildung/ernaehrungs-und-verbraucherbildung/essen-und-trinken/der-ernaehrungsfuehrerschein/der-ernaehrungsfuehrerschein/>.

Anhang

Anhang 1: Übersicht über alle Themen zur Standortbestimmung

Thema	Seite
1 – Organisation der Verpflegung und Verpflegungskonzept	18
2 – Verpflegungskonzept	19
3 – Finanzierung und Wirtschaftlichkeit	26
4 – Küche und Küchenausstattung	34
5 – Personal	41
6 – Verpflegungsangebot	46
7 – Lebensmitteleinkauf	54
8 – Ablauf der Mahlzeiten	59

Anhang 2: Beispiele zu Regelungen zur Mittagsverpflegung

Beispiele für eine Elterninformation über Regelungen zur Teilnahme an der Mittagsverpflegung in der Kita

Beispiel 1: Elterninformation zur Mittagsverpflegung

Liebe Eltern,

das Kiga-Team lädt Sie ein, Ihr Kind/Ihre Kinder an unserer Mittagsverpflegung teilhaben zu lassen.

In der Schnupperwoche vom ... bis zum ... können sich alle Kinder und Eltern einen ersten Eindruck über das leckere Essensangebot, das nach den Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung zusammengestellt wurde, machen. Dies wird bei uns von unserer Köchin/unserem Koch N. N. täglich frisch zubereitet.

Damit wir die tatsächliche Umsetzung der Mittagsverpflegung planen können, brauchen wir verbindliche Buchungszahlen. Dazu ist eine Mindestanzahl von verbindlichen Buchungen über 3 Monate/6 Monate, ... nötig.

Im Folgenden finden Sie das Buchungsmodell, das für die Eltern flexibel ist und für alle Planungssicherheit bringt. Mit dem Essenspreis möchten wir die laufenden Lebensmittel- und Personalkosten abdecken. Die Investitionskosten für die Küche und die Kosten für Strom, Wasser, ... werden vom Träger übernommen.

Beispiel:

Essen pro Woche	Essen pro Woche	Monatsbeitrag	Einzelessen kostet
2	8	24,00 €	3,00 €
3	12	33,00 €	2,75 €
4	16	40,00 €	2,50 €
5	20	45,00 €	2,25 €
Einzelessen für Kurzentschlossene			3,50 €

Ist das Kind kurzfristig wegen Krankheit, ... verhindert, dann kann das Essen im Kindergarten abgeholt werden. Länger planbare Abwesenheit wie Urlaub, etc. bitten wir mit der Kita-Leitung separat zu regeln.

✂

Name: _____ Name des Kindes: _____

Unser Kind _____ soll in der Zeit vom _____ bis zum _____ am Mittagessen der Kita teilnehmen. Wir möchten dazu wie folgt vorbuchen (bitte auswählen):

- ☐ 2 Tage pro Woche ☐ 3 Tage pro Woche
☐ 4 Tage pro Woche ☐ 5 Tage pro Woche
☐ Unser Kind wird nicht am Mittagessen teilnehmen.

Das Buchungsmodell mit den Preisaufstellungen haben wir gelesen und sind damit einverstanden.

Ort, den _____ Unterschrift _____

Der jeweilige Betrag wird zusammen mit dem Kindergartenbeitrag erhoben.

Sie können bis zum Donnerstag der jeweiligen Vorwoche die einzelnen Tage eintragen, an denen Ihr Kind mitessen wird. Der Speiseplan liegt Ihnen dazu vor.

Durch das Bildungspaket der Bundesregierung gibt es Finanzierungsmöglichkeiten bei vorliegender Bedürftigkeit für das Essen in der Kita. Sprechen Sie uns bitte an, wir helfen dazu gerne weiter.

Beispiel 2: Anlage zum Betreuungsvertrag

Buchung Mittagessen im Kindergarten X

	1 Essen pro Woche	2 Essen pro Woche	3 Essen pro Woche	4 Essen pro Woche	5 Essen pro Woche	Preis pro Mahlzeit	All Inclusive*	Preis pro Mahlzeit
Krippe	10 € mtl.	20 € mtl.	30 € mtl.	40 € mtl.	50 € mtl.	2,50 €	45 € mtl.	2,25 €
Kiga	11 € mtl.	22 € mtl.	33 € mtl.	44 € mtl.	55 € mtl.	2,75 €	50 € mtl.	2,50 €
* Das All-Inclusive-Paket gilt in Verbindung mit einer Buchung von 8 bis 9 Stunden am Tag. Einzelessen für Kurzentschlossene kosten 3,50 €.								

Mein/unser Kind nimmt ab dem _____ am Mittagessen im Kindergarten teil.

	1 Essen pro Woche	2 Essen pro Woche	3 Essen pro Woche	4 Essen pro Woche	5 Essen pro Woche
Krippe					
Kiga					

Für diejenigen, die nicht an allen Tagen essen, gilt: Die Essenstage müssen in der Vorwoche eingetragen werden.

Die Buchung des Mittagessens ist verbindlich. Ein Modellwechsel kann nur zum 15. September oder 15. Februar erfolgen. Eine Aufstockung des Mittagessens ist jederzeit möglich.

Sollte 4 Wochen vor Ablauf der Buchung keine Abmeldung für das nächste Halbjahr stattgefunden haben, so läuft die Buchung automatisch weiter.

Was ist, wenn mein Kind krank wird?

- Bei kurzer Krankheit (bis zu zwei Wochen) läuft die Buchung unverändert weiter. Hier bieten wir den Eltern an, dass das Essen zwischen 12:00 und 13:00 Uhr abgeholt werden kann. Bitte eigene Behälter mitbringen.
- Bei langfristiger Krankheit (ab zwei Wochen) wird das Kind bis zur Gesundung aus der Buchung rausgenommen. Bitte informieren Sie uns rechtzeitig, ab wann das Kind wieder am Mittagessen teilnimmt.

Die Berechnung der Pauschale erfolgt unter Berücksichtigung aller Schließ- und Feiertage, so dass für jeden Monat (außer August) der gleiche Betrag fällig ist. Dieser wird zusammen mit den monatlichen Erziehungsbeiträgen von Ihrem Konto abgebucht.

Ort, _____
Datum

Unterschrift des Personensorgeberechtigten

(Stand: Juni 2014)

Beispiel 3: Unverbindliche Abfrage zur Teilnahme am Mittagessen in einer Kita

Liebe Eltern,

beim letzten Elternabend haben wir Sie ausführlich über unsere Pläne, in Zukunft ein vor Ort gekochtes warmes Mittagessen, anzubieten, informiert. Jetzt geht es in die konkrete Planung: Ab dem ... werden wir in unserer Kita von Montag bis Freitag ein frisch gekochtes Mittagessen in unserer Einrichtung anbieten. Der Preis wird voraussichtlich zwischen und Euro liegen. Je mehr Kinder zum Essen angemeldet sind, desto niedriger liegt der Essenspreis. Um Ihnen als Eltern größtmögliche Flexibilität und uns als Einrichtung eine gewisse Planungssicherheit zu ermöglichen, können Sie Ihr Kind für 2, 3, 4 oder 5 Tage pro Woche zum Essen anmelden. Diese Anmeldung gilt für ein halbes Jahr, eine Aufstockung ist jederzeit, eine Reduzierung ist nach einem halben Jahr möglich.

Die Essensbestellung erfolgt voraussichtlich am Donnerstag der Vorwoche für die nachfolgende Woche.

Regelungen für kurz- und langfristige Abwesenheit werden noch erarbeitet.

In Kürze laden wir alle Eltern zu einer Informationsveranstaltung zum geplanten Mittagessen ein.

Bitte teilen Sie uns **unverbindlich** bis zum ... Ihren voraussichtlichen Bedarf mit:

✂-----

Name: _____ Name des Kindes: _____

Unser Kind wird voraussichtlich am Mittagessen der Kita teilnehmen (bitte auswählen, diese Angabe ist **unverbindlich**):

- ☐ 2 Tage pro Woche ☐ 3 Tage pro Woche
☐ 4 Tage pro Woche ☐ 5 Tage pro Woche
☐ Unser Kind wird nicht am Mittagessen teilnehmen.

Ort, den _____ Unterschrift _____

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Anhang 3: Überblick über die Ausgaben und Einnahmen

Tabelle 24: Einfache Tabelle für den Überblick über die Einnahmen und Ausgaben für die Kita-Verpflegung

Monat	Einnahmen		Anzahl Essen	Ausgaben				Gesamt-einnahmen	Anzahl Essen	Gesamt-ausgaben	Ergebnis: (Einnahmen minus Ausgaben)
	Essensgeld	Sonst. Einnahmen		Lebensmittel	Sonst. Kosten	Personal-kosten	Kosten pro Essen				
Januar											
Februar											
März											
April											
Mai											
Juni											
Juli											
August											
September											
Oktober											
November											
Dezember											
Summe											

Anhang 4: Weiterführende Informationen zur Küchenausstattung

Tabelle 25: Gewicht von Kita-Geschirr (Arcopal) und -Besteck (Edelstahl) zur Abschätzung der Arbeitsbelastung beim Spülen (Beispiele)

Geschirr- bzw. Besteckteil	Gewicht (g)	Besteck	Gewicht (g)
Dessertteller	340	Messer	90
Speiseteller tief	540	Gabel	50
Speiseteller flach		Löffel	60
Henkelbecher	220	Kleiner Löffel	
Glas (150 ml)	180		
Schale	200		
Frühstücksset (Schale, Löffel, Becher)	480	Mittagsset (tiefer Teller, Messer, Gabel, Löffel, Schale, Glas)	1090

Tabelle 26: Kellenplan: Richtwerte für Kellenmaße und Portionsgrößen für Portionierhilfen wie Schöpfkellen für flüssige und halbflüssige Speisen und Eiskugelportionierer, z. B. für Reis, Desserts (38)

Schöpfkellen*		Eiskugelportionierer	
Durchmesser der Kelle	Portionierte Menge	Durchmesser des Eisportionierers	Portionierte Menge
cm	ml	mm	ml
5	30	43	20
6	60	45	25
7	80	49	30 – 33
8	125	51	40
9	180 – 200	56	50
10	250	59	62,5
11	300 – 330	70	100
12	500	80	125
14	750		
16	1000		

* Eine Maßstempelung mit der Angabe des Durchmessers und/oder Volumens findet sich meist auf dem Stiel. Füllmengen nochmals nachwiegen. Die Angaben wurden bei unterschiedlichen Herstellern sorgfältig recherchiert.

Anhang 5: Weiterführende Informationen zum Thema Personal

Muster für eine Stellenbeschreibung für eine Kita-Köchin bzw. Kita-Koch; die einzelnen Aspekte müssen an die Verhältnisse der jeweiligen Kita angepasst werden.

Muster:

Stellenbeschreibung Köchin/Koch, Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter für die Kita ...:

Aufgabenbereiche:

Speiseplangestaltung: Planung eines kindgerechten Speisenangebots (Mittagsverpflegung, Vormittagsverpflegung und/oder Nachmittagsverpflegung) nach dem DGE-Standard für die Verpflegung in Kitas unter Berücksichtigung der Jahreszeit und regionaler Spezialitäten

Lebensmitteleinkauf und Vorratshaltung: Termingerechte Bestellung bzw. Besorgung der Lebensmittel im Rahmen des vorgegebenen Budgets, wenn möglich von Anbietern aus der Region und in Bio-Qualität, angemessene Vorratshaltung im Hinblick auf die Haltbarkeit, Wareneingangskontrolle und fachgerechte Lagerung der Lebensmittel

Zubereitung der Verpflegung: Fachgerechte, pünktliche Zubereitung des geplanten Menüs mit überwiegend frischen Lebensmitteln in guter sensorischer Qualität, Verwendung von saisonalem Obst und Gemüse, bei Bedarf Zubereitung von Sonderkost für Personen mit Unverträglichkeiten und/oder Allergien

Betriebshygiene: Erstellung, Anwendung und ggf. Weiterentwicklung des betriebseigenen Hygieneplans und HACCP-Systems, zuverlässige Durchführung der Dokumentationen, Rückstellproben, Sicherstellung der Küchen- und Personalhygiene

Marketing: Planung und Durchführung von werbewirksamen Aktionen, z. B. für Eltern, Kommune und/oder Kirchengemeinde, Öffentlichkeit, in Absprache mit der Kita-Leitung

Persönliche Anforderungen: Fähigkeit, sich im Team zu integrieren, es zu bereichern und sich auf das Trägerleitbild einzustellen, Bereitschaft zur Unterstützung des pädagogischen Teams bei Projekten zu Ernährung, Lebensmittelkunde, etc., Bereitschaft zu regelmäßiger Fortbildung, Freude am Umgang mit Kindern, Nachweis der Erstbelehrung und Folgebelehrung alle 2 Jahre nach Infektionsschutzgesetz, jährliche Schulung nach Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Stellung im Kita-Team: Die Köchin/Hauswirtschafterin bzw. der Koch/Hauswirtschafter ist Mitglied des Kita-Teams und der Kita-Leitung unterstellt. Absprachen finden an den regelmäßigen Treffen des Essensgremiums statt. Das Essensgremium besteht idealerweise aus der Küchenfachkraft/dem Küchenteam, Kita-Leitung, Verpflegungsverantwortlicher, Elternvertretung, Träger.

Muster für eine Stellenausschreibung für eine Kita-Küchenfachkraft; die einzelnen Aspekte müssen an die Verhältnisse der jeweiligen Kita angepasst werden.

Gemeinde Musterstadt

Stellenausschreibung

Die Gemeinde Musterstadt sucht zum xx. (Monat) 20xx eine

Küchenfachkraft (m/w/d) als Leitung der Frischküche der Kita XY (kurze Beschreibung der Kita)

Das Aufgabengebiet umfasst im Wesentlichen:

- Leitung der Küche in der Kita XY, mit Verantwortung für Hilfskräfte
- Speiseplanung und -zubereitung, Hygienemanagement, Einkauf, Vernetzung in der Einrichtung

Die Stelle ist unbefristet/befristet auf xx Monate mit einem Beschäftigungsumfang von xx Wochenstunden. Die Arbeitszeit orientiert sich an den Arbeitsabläufen und ist überwiegend vormittags bis zur Mittagszeit.

Sie bringen mit:

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Hauswirtschafter/in oder einem anderen Beruf aus der Lebensmittelbranche
- Selbstständiges Arbeiten und Organisationsgeschick sowie eine hohe Einsatzbereitschaft
- Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung und Bereitschaft zur Fortbildung
- Spaß am Umgang mit Kindern und pädagogischen Fachkräften
- Kontaktfreudigkeit, Flexibilität, Einfühlungs- und Durchsetzungsvermögen

Wir bieten:

- einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz
- familienfreundliche Arbeitszeiten
- Vergütung nach ...

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann richten Sie Ihre Bewerbung bitte bis zum xxx an:

Gemeinde Musterstadt

– Personalabteilung –

Straße

PLZ Musterstadt

Für weitergehende Informationen steht Ihnen Frau/Herr NN unter der Tel.-Nr. xxx gerne zur Verfügung.

Anhang 6: Gütezeichen für Bio-Lebensmitteln

Tabelle 27: Verschiedene Bio-Zeichen mit Erklärung und weiterführenden Internetadressen

Bio-Zeichen und weitere Informationen	
	EU-Bio-Logo Alle Bio-Lebensmittel tragen das grüne Gemeinschaftszeichen, die Code-Nr. der EU und das Land oder Gebiet der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe (nach den Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008). Dieses Zeichen gibt es seit 2010. www.bio-siegel.de
	Deutsches staatliches Bio-Siegel Dieses Siegel entspricht inhaltlich dem EU-Bio-Logo, es darf nur zusammen mit dem EU-Bio-Logo verwendet werden. Das deutsche Zeichen gibt es seit 2001. www.oekolandbau.de/bio-siegel/
	In verschiedenen Bundesländern und Regionen Deutschlands wird zur Förderung der Regionalvermarktung das Herkunftszeichen mit einem Bio-Schriftzug oder dem deutschen Bio-Siegel verknüpft, z. B. Bio-Siegel der Dachmarke Rhön (https://dmr.marktplatzrhoen.de).
	Bayerisches Bio-Siegel Das Bio-Siegel mit Herkunftsnachweis, das vom Freistaat Bayern verliehen wird, steht für – über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte – einen lückenlosen Herkunftsnachweis – ein mehrstufiges, unabhängiges und staatlich überprüftes Kontrollsystem Das bayerische Bio-Siegel wird seit 2015 verliehen. www.biosiegel.bayern.de/home/
Warenzeichen und Internetadressen der Bio-Anbauverbände	
	
Biosiegel der Anbauverbände kennzeichnen Produkte, die über die Mindeststandards der EU-Öko-Verordnung hinaus den strengeren Bestimmungen des jeweiligen Verbandes genügen. Genauerer siehe Internetseiten der Verbände.	
Bio-Anbauverband	Internetadresse
Biokreis	www.biokreis.de
Bioland	www.bioland.de
Biopark	www.biopark.de
Demeter	www.demeter.de
ECOLAND	www.ecoland.de
ECOVIN	www.ecovin.org
Gäa e. V.	www.gaea.de
Naturland	www.naturland.de
Verbund Ökohöfe	www.verbund-oekohoeft.de
Fortsetzung der Tabelle folgt auf der nächsten Seite.	

Bio-Zeichen und weitere Informationen	
Die Warenzeichen, Handels- und Herstellermarken müssen immer mit dem EU-Bio-Logo, der Codenummer und dem Land oder Gebiet der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe nach der EG-Öko-VO aufgedruckt sein. Eine Kombination mit dem deutschen Bio-Siegel oder dem bayerischen Herkunftszeichen ist möglich. Diese Produkte erfüllen meist nur die Mindeststandards nach EG-Öko-Verordnung.	
Weitere Internetadressen (kein Anspruch auf Vollständigkeit)	
Ökologischer Landbau in Bayern	www.stmelf.bayern.de/landwirtschaft/oekolandbau/
Ökomodellregionen in Bayern (ÖMR)	www.oekomodellregionen.bayern
Programm BioRegio 2030	www.stmelf.bayern.de/landwirtschaft/oekolandbau/index.php
Verzeichnis kontrollierter Unternehmen des Ökologischen Landbaus	www.bioc.info
Dachverband der Kontrollstellen für den Ökologischen Landbau e. V.	www.oeko-kontrollstellen.de
Bio-Saisonkalender, Bio in der Gemeinschaftsverpflegung	www.oekolandbau.de/grossverbraucher
Initiative „Bio kann jeder“	www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/bio-kann-jeder/
Bund Naturschutz in Bayern e. V., Projektstelle Ökologisch Essen	www.oekologisch-essen.de
Bio-Speiseplanmanager	www.biospeiseplan.de
Einkaufsführer	www.bio-einkaufsfuehrer-bayern.de
Internetseite zu allen Fragen des Bio-Marktes	www.bio-markt.info
Bundesverband Naturkost-waren	www.n-bnn.de
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V.	www.boelw.de
Bundesweites Netzwerk von Bio-erfahrenen Gastronomen, Verpflegungsleitern und Köchen	www.biomentoren.de
Deutschlands einzige Biokoch-Vereinigung	www.bio-spitzenkoeche.de

Anhang 7: Gütezeichen für regionale Lebensmittel

Tabelle 28: Auswahl verschiedener europäischer, deutscher und bayerischer Regionalzeichen und Internetadressen für regionale Bezugsquellen (kein Anspruch auf Vollständigkeit)

Regionalzeichen und Erklärung	
	EU-Qualitätskennzeichen Die <i>geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)</i> besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen (z. B. Allgäuer Emmentaler). Für <i>geschützte geografische Angaben (g. g. A.)</i> ist es ausreichend, wenn eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfindet (z. B. Nürnberger Bratwurst). Die <i>garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.)</i> bezeichnet eine traditionelle Zusammensetzung oder ein traditionelles Herstellungsverfahren des Produktes. Bisher gibt es keine deutschen Produkte, die in dieser Kategorie Schutz genießen. www.ble.de (🔍 EU-Qualitätskennzeichen)
	Regionalfenster Das <i>Regionalfenster</i> für Lebensmittel u. a. soll bundesweit für mehr Transparenz sorgen: Seit Anfang 2014 können Verbraucher mit dem Regionalfenster gekennzeichnete Produkte erwerben. Dank des Informationsfelds können Verbraucher auf einen Blick erkennen, woher die Zutaten stammen und wo sie verarbeitet wurden. www.regionalfenster.de/
	Bayerisches Qualitätssiegel <i>Geprüfte Qualität – Bayern</i> (kurz: GQ-Bayern oder GQ-B bzw. GQB) ist ein Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für Lebensmittel. Es garantiert • über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte • lückenlosen regionalen Herkunftsnachweis • dreistufiges Kontrollsystem. Träger des Zeichens <i>Geprüfte Qualität – Bayern</i> ist der Freistaat Bayern, vertreten durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF). www.gq-bayern.de/produkte-hersteller/hersteller-anbieter/
Fortsetzung der Tabelle folgt auf der nächsten Seite.	

Regionalzeichen und Erklärung	
Beispiele für fränkische Regionalzeichen	
   	
Auswahl bayerischer Regionalplattformen	
	
Regio-Verpflegung, die Online-Plattform für bayerische Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung	www.regio-verpflegung.bayern/
Herstellerverzeichnis von Produkten mit geschützter Herkunftsbezeichnung	www.lfl.bayern.de/iem/herkunftsbezeichnungen
Regionalportal Bayern	www.regionales-bayern.de
Online-Plattform für Regionalprodukte in der bayerischen Gastronomie	www.wirt-sucht-bauer.de
alp Bayern, Agentur für Lebensmittel – Produkte aus Bayern	www.alp-bayern.de/
Direktvermarkter-Verzeichnisse der Landkreise und kreisfreien Städte (siehe Internetseiten der Landkreise und Städte)	

Anhang 8: Informationen zu weiteren Kriterien für nachhaltigen Einkauf

Tabelle 29: Weitere Gütezeichen für nachhaltige Lebensmittel
(Auswahl, kein Anspruch auf Vollständigkeit)

Gütezeichen	Erklärung
   	Folgende Tierwohl-Gütezeichen sind derzeit zu finden: „NEULAND“, Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e. V. (www.neuland-fleisch.de) „Für Mehr Tierschutz“, Deutscher Tierschutzbund e. V. (www.tierschutzbund.de) „Initiative Tierwohl“, Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH (www.initiative-tierwohl.de und www.haltungsform.de) Auch die Zeichen der Bio-Verbände garantieren einen hohen Anspruch an die Tierhaltung. Ein staatliches Tierwohl-Gütezeichen ist geplant. In Bayern gibt es die Interessengemeinschaft Bayerisches Strohschwein e. V. Strohschweine leben in einer für sie natürlicheren Umgebung – auf einer Strohunterlage – und der Landwirt erhält einen fairen Preis für seinen Mehraufwand. https://www.bayerisches-strohschwein.de/
	Das „Ohne Gentechnik“-Siegel zeichnet Produkte aus, die die gesetzlichen Vorgaben des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes erfüllen. So gekennzeichnete Lebensmittel dürfen keine nachweisbar gentechnisch veränderten Bestandteile enthalten. Für tierische Produkte gilt, dass die Tiere nicht mit gentechnisch veränderten Nutzpflanzen gefüttert werden. Untersagt ist auch die Verwendung von Enzymen oder Zusatzstoffen, die mit Hilfe von Gentechnik hergestellt wurden. www.ohnegentechnik.org
 	Als fairer Handel (englisch fair trade) wird ein kontrollierter Handel bezeichnet, bei dem den Erzeugern für die gehandelten Produkte meist ein, von Fair-Trade-Organisationen festgelegter Mindestpreis bezahlt wird. Damit soll den Produzenten auch bei niedrigeren Marktpreisen ein höheres und verlässlicheres Einkommen als im herkömmlichen Handel ermöglicht werden. Außerdem wird versucht, langfristige „partnerschaftliche“ Beziehungen zwischen Händlern und Erzeugern aufzubauen. In der Produktion sollen außerdem internationale sowie von den Organisationen vorgeschriebene Umwelt- und Sozialstandards eingehalten werden. Weitere Informationen unter www.test.de (Suche Nachhaltigkeitsiegel), https://www.bmz.de/de/themen/fairer-handel/prinzip-11620
Fortsetzung der Tabelle folgt auf der nächsten Seite.	

Gütezeichen	Erklärung
	Das blaue MSC-Siegel ist das Erkennungszeichen für nachhaltig gefangenen Fisch. Die internationale und gemeinnützige Organisation Marine Stewardship Council verwaltet den MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischereien, den MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard für die Lieferkette sowie das MSC-Siegel zur Kennzeichnung von Produkten aus MSC-zertifizierten Fischereien. Eine Fischerei, die ihren Fang mit dem MSC-Siegel kennzeichnen darf, sorgt dafür, dass es ausreichend Fisch für die Zukunft gibt und dass ihre Fangmethoden keine langfristigen Schäden an den Lebensräumen im Meer verursachen. www.msc.org/de
	Verantwortungsvolle Fischzucht bedeutet: – Der Standort der Aquakultur muss sich für die Zuchtfischerei eignen. – Hohe Wasserqualität, damit die Fische gute Lebensbedingungen haben. – Nachweis einer geringen Sterblichkeitsrate während der Zucht. – Die Herkunft des Fischfutters muss sich zurückverfolgen lassen. Es darf nicht aus überfischten Beständen stammen. – Antibiotika dürfen nur unter medizinischer Überwachung und für erkrankte Tiere eingesetzt werden. www.asc-aqua.org/de/
Einkaufsratgeber für Fisch	https://www.wwf.de/aktiv-werden/tipps-fuer-den-alltag/vernuenftig-einkaufen/wwf-einkaufsratgeber-fische-meeresfruechte www.greenpeace.de/themen/meere/fischerei/neuer-einkaufsratgeber-fisch https://naturland.de/de/naturland/was-wir-tun/fisch.html

Anhang 9: Ausstattung des Kinderrestaurants einer Kita

Tabelle 30: Vorschlag für die Ausstattung des Kinderrestaurants einer Kita (ohne Möbel, kein Anspruch auf Vollständigkeit)

Ausstattung	Menge	Hinweise
Geschirr für die Kinder (und die pädagogischen Fachkräfte)		
Suppenteller (Ø ca. 22 cm) Essteller (Ø ca. 25 cm) Dessertteller (Ø ca. 19 cm) Tassen oder Becher (ca. 100 ml)	Anzahl der Kita-Kinder (pro Schicht) plus 10 % Reserve (Spülhäufigkeit und Anzahl der angebotenen Mahlzeiten berücksichtigen)	Porzellan oder Hartglas (kein Kunststoff!) bruchfest weiß oder mit farbigem Rand (kein buntes Dekor) spülmaschinenfest
Besteck für die Kinder (und die pädagogischen Fachkräfte)		
Gabeln Messer Esslöffel Kaffeelöffel Kuchengabeln	Anzahl der Kita-Kinder (pro Schicht) plus 5 % Reserve (Spülhäufigkeit und Anzahl der angebotenen Mahlzeiten berücksichtigen)	Edelstahl Kindergröße, muss gut in der Kinderhand liegen spülmaschinenfest
Glasartikel und Sonstiges		
Gläser (ca. 150 ml) Salat-/Dessert-/Müslischalen (Ø ca. 14 cm) Karaffen (0,5 l) Tischsets, bzw. rutschhemmende Unterlagen	Anzahl der Kita-Kinder (pro Schicht) plus 20 % Reserve (Spülhäufigkeit und Anzahl der angebotenen Mahlzeiten berücksichtigen)	Weißglas bruchfest Tischsets können auch von den Kindern gestaltet werden
Ausstattung für das Büffet und zum Anrichten		
Vorlegebesteck Kiga (Löffel, Schöpfer, Zangen, Gabeln, Salatbesteck, ...) Vorlegebesteck Krippe (extra klein) Anrichtegeschirr (Schüsseln, Platten, Salatschüsseln, ...)	je nach Anzahl der Tische im Kinderrestaurant (plus Reserve)	Edelstahl spülmaschinenfest bruchfest
Kühlplatten (mit Abdeckhaube) Müslispender Flockenquetsche Serviettenhalter, Besteckbehälter Brotkörbe Wasserspender Behälter für Essensreste	1 bis 2 Stück, je nach Größe des Büffets	spülmaschinengeeignet
Sonstiges		
Besen, Eimer, Handfeger	je nach Anzahl der Tischdienst-kinder	Kindergröße beachten
Servier-/Abräumwagen	1 bis 2 Stück	Kinderhöhe beachten schallgedämpt
Restekühlschrank	evtl. 1	
Allgemeiner Hinweis:		
Viele Lieferanten haben lange Lieferzeiten, deshalb rechtzeitig bestellen		

Anhang 10: Weiterführende Internetadressen

Tabelle 31: Kontaktadressen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Institution, Thema	Link
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten	www.stmelf.bayern.de
Ansprechpersonen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung: Überregionale Sachgebiete L2.3 Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten	www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/gem_verpflegung www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/003940/index.php
Überregionales Sachgebiet L2.3 Gemeinschaftsverpflegung Unterfranken Kitzingen-Würzburg	gemeinschaftsverpflegung@aelf-kw.bayern.de www.aelf-kw.bayern.de/ernaehrung/gv/index.php
Überregionales Sachgebiet L2.3 Gemeinschaftsverpflegung Oberfranken Bayreuth-Münchberg	gemeinschaftsverpflegung@aelf-bm.bayern.de www.aelf-bm.bayern.de/ernaehrung/gv/index.php
Überregionales Sachgebiet L2.3 Gemeinschaftsverpflegung Mittelfranken Fürth-Uffenheim	gemeinschaftsverpflegung@aelf-fu.bayern.de www.aelf-fu.bayern.de/ernaehrung/gv/index.php
Überregionales Sachgebiet L2.3 Gemeinschaftsverpflegung Oberpfalz Regensburg-Schwandorf	gemeinschaftsverpflegung@aelf-rs.bayern.de www.aelf-rs.bayern.de/ernaehrung/gv/index.php
Überregionales Sachgebiet L2.3 Gemeinschaftsverpflegung Schwaben Augsburg	gemeinschaftsverpflegung@aelf-au.bayern.de www.aelf-au.bayern.de/ernaehrung/gv/index.php
Überregionales Sachgebiet L2.3 Gemeinschaftsverpflegung Niederbayern Abensberg-Landshut	gemeinschaftsverpflegung@aelf-al.bayern.de www.aelf-al.bayern.de/ernaehrung/gv/index.php
Überregionales Sachgebiet L2.3 Gemeinschaftsverpflegung Ooberbayern Ost Ebersberg-Erding	gemeinschaftsverpflegung@aelf-ee.bayern.de www.aelf-ee.bayern.de/ernaehrung/gv/index.php
Überregionales Sachgebiet L2.3 Gemeinschaftsverpflegung Ooberbayern West Fürstenfeldbruck	gemeinschaftsverpflegung@aelf-ff.bayern.de www.aelf-ff.bayern.de/ernaehrung/gv/index.php
Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Bayern (Landwirtschaft, ökologischer Landbau)	www.stmelf.bayern.de/aemter
Kompetenzzentrum für Ernährung, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung	www.kita-schulverpflegung.bayern.de/
EU-Schulprogramm	www.stmelf.bayern.de/agrarpolitik/foerderung/154596/
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte (LfL)	www.lfl.bayern.de/iem/
Informationen des Bundes	
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (siehe Rubrik Landwirtschaft & ländliche Räume, Ökologischer Landbau)	www.bmel.de
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung	www.ble.de
Bundeszentrum für Ernährung, Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule	www.bzfe.de www.nqz.de

Anhang 11: Formular – Anmeldung als Lebensmittelunternehmer

Muster: Anmeldung als Lebensmittelunternehmer

Meldung nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Alle Lebensmittelunternehmen sind nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, beide vom 29.04.2004, sowie Art. 15 Abs. 5 der Verordnung (EU) 2017/625 vom 15.03.2017, die am 14. 12.2019 in Kraft getreten ist der zuständigen Behörde durch die Lebensmittelunternehmer zwecks Eintragung **zu melden**.

Lebensmittelunternehmen sind gemäß Artikel 3 Ziffer 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 alle Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln einschließlich des Internethandels zusammenhängende Tätigkeit ausführen, dazu gehören auch Primärerzeuger pflanzlicher Lebensmittel (z.B. Erzeuger von Obst, Gemüse, Getreide). Nicht zu den Lebensmitteln gehören z.B. Pflanzen vor dem Ernten und lebende Tiere, soweit sie nicht für das Inverkehrbringen zum menschlichen Verzehr hergerichtet worden sind. Besteht ein Lebensmittelunternehmen aus mehreren Betriebsstätten hat die Meldung **für jeden Betrieb gesondert** zu erfolgen.

Bei Änderung der Daten sollte innerhalb eines Monats eine Aktualisierungsmeldung erfolgen.

Art der Meldung	☐ Anmeldung	☐ Aktualisierung	☐ Abmeldung
Bezeichnung und Adresse der Betriebsstätte			
Name:			
PLZ:		Ort:	
Straße:			
Rechtsform:			
Vornutzung der Betriebsstätte			
Kontaktdaten des Lebensmittelunternehmers			
Name:		Vorname:	
PLZ:		Ort:	
Straße:			
Telefon:		Fax:	
Handy:		E-Mail:	
Betriebsart / Tätigkeit (allgemeine Beschreibung, z.B. Getränkehersteller, Hofladen, Erzeugung pflanzlicher Primärerzeugnisse, Pizza-Service)			
Angaben zum Produktsortiment			
Unterschrift			
Ich bestätige die Angaben der Meldung mit meiner Unterschrift.			
_____ Ort / Datum		_____ Unterschrift Lebensmittelunternehmer	

Tabellen

Tabelle 1:	Zusammenfassende Bewertung der Verpflegungssysteme, nach (6), ergänzt	10
Tabelle 2:	Verwendung von Lebensmitteln und Speisen nach Verpflegungssystem am Beispiel Rinderroulade mit Soße, Kartoffeln und Rotkohl, nach (7)	11
Tabelle 3:	Standortbestimmung „Organisation der Verpflegung“: Zu welchen Themen liegen schon Entscheidungen vor, wo besteht noch Klärungsbedarf?	18
Tabelle 4:	Standortbestimmung „Verpflegungskonzept“: Zu welchen Themen liegen schon Entscheidungen vor, wo besteht noch Klärungsbedarf?	19
Tabelle 5:	Grad der Verbindlichkeit für die Teilnahme an der Mittagsverpflegung bzw. der Vollverpflegung in der Kita mit Beispielen für Regelungen (kein Anspruch auf Vollständigkeit)	20
Tabelle 6:	Einnahmen für die Verpflegung in Kitas mit verschiedenen Aspekten, die die Höhe der Einnahmen beeinflussen (kein Anspruch auf Vollständigkeit); Rahmenbedingungen: ca. 50 bis 100 Kita-Essen, täglich frisch gekocht, nach DGE-Qualitätsstandard	22
Tabelle 7:	Ausgaben für die Verpflegung in Kitas mit verschiedenen Aspekten, die die Höhe der Kosten beeinflussen (kein Anspruch auf Vollständigkeit); Rahmenbedingungen: ca. 50 bis 100 Kinder, Speisenplanung nach DGE-Qualitätsstandard [22] [8]	23
Tabelle 8:	Standortbestimmung „Finanzierung und Wirtschaftlichkeit“: Zu welchen Themen liegen schon Entscheidungen vor, wo besteht noch Klärungsbedarf?	26
Tabelle 9:	Richtwerte für den Raum- und Flächenbedarf für die Kitaverpflegung (grobe Kennzahlen, Erfahrungswerte aus der Schulverpflegung, förderfähige Flächen für Kitas; 1 „normales“ Essen = 2 Kindergarten-Essen)	27
Tabelle 10:	Vorschlag für die Ausstattung einer Kita-Küche (kein Anspruch auf Vollständigkeit)	33
Tabelle 11:	Standortbestimmung „Küche und Küchenausstattung“: Zu welchen Themen liegen schon Entscheidungen vor, wo besteht noch Klärungsbedarf?	34
Tabelle 12:	Personalbedarf für die Kitaverpflegung (nur Mittagessen), Erfahrungswerte aus Unterfranken; Angebot Mittagessen: Hauptspeise plus Vorspeise oder Nachtisch (AK = Arbeitskraft)	36
Tabelle 13:	Personalbedarf für die Kitaverpflegung (nur Mittagessen), Angaben aus der Literatur; Angebot Mittagessen: Hauptspeise plus Vorspeise oder Nachtisch (VÄ = Vollzeitäquivalent, AK = Arbeitskraft)	37
Tabelle 14:	Personalbedarf für die Vollverpflegung durch eine Kita-Küche, Erfahrungswerte aus Unterfranken; Angebot Frühstück, Mittagessen (Hauptspeise plus Vorspeise oder Nachtisch) und Nachmittagsnack, alle Aufgaben werden vom Küchenpersonal erledigt (AK = Arbeitskraft)	39
Tabelle 15:	Personalbedarf für die Vollverpflegung durch eine Kita-Küche, Angaben aus der Literatur; Angebot Frühstück, Mittagessen (Hauptspeise plus Vorspeise oder Nachtisch) und Nachmittagsnack (VÄ = Vollzeitäquivalent, AK = Arbeitskraft)	39

Tabelle 16:	Standortbestimmung „Personal“: Zu welchen Themen liegen schon Entscheidungen vor, wo besteht noch Klärungsbedarf?	41
Tabelle 17:	Beispiel für einen 2-Wochen-Speiseplan für Frühstück und Zwischenmahlzeiten	46
Tabelle 18:	Standortbestimmung „Verpflegungsangebot“: Zu welchen Themen liegen schon Entscheidungen vor, wo besteht noch Klärungsbedarf?	46
Tabelle 19:	Orientierungswerte für Lebensmittelmengen (verzehrfertig) für fünf Verpflegungstage für Mittagsverpflegung und Frühstück und erste und zweite Zwischenmahlzeit (= Zwischenverpflegung) für Kinder im Alter von 1 bis 10 Jahren [8]. Die tatsächlichen Verzehrmenen können abweichen	47
Tabelle 20:	Warenliste für die Kitaverpflegung mit Einkaufskriterien und Lieferanten (Beispiel)	51
Tabelle 21:	Standortbestimmung „Lebensmitteleinkauf“: Zu welchen Themen liegen schon Entscheidungen vor, wo besteht noch Klärungsbedarf?	54
Tabelle 22:	Beispiel für eine einfache Tabelle zum Überblick über die Einnahmen und Ausgaben für die Kitaverpflegung	54
Tabelle 23:	Standortbestimmung „Ablauf der Mahlzeiten“: Zu welchen Themen liegen schon Entscheidungen vor, wo besteht noch Klärungsbedarf?	59
Tabelle 24:	Einfache Tabelle für den Überblick über die Einnahmen und Ausgaben für die Kita-Verpflegung	77
Tabelle 25:	Gewicht von Kita-Geschirr (Arcopal) und -Besteck (Edelstahl) zur Abschätzung der Arbeitsbelastung beim Spülen (Beispiele)	78
Tabelle 26:	Kellenplan: Richtwerte für Kellenmaße und Portionsgrößen für Portionierhilfen wie Schöpfkellen für flüssige und halbflüssige Speisen und Eiskugelportionierer, z. B. für Reis, Desserts (38)	78
Tabelle 27:	Verschiedene Bio-Zeichen mit Erklärung und weiterführenden Internetadressen	81
Tabelle 28:	Auswahl verschiedener europäischer, deutscher und bayerischer Regionalzeichen und Internetadressen für regionale Bezugsquellen (kein Anspruch auf Vollständigkeit)	83
Tabelle 29:	Weitere Gütezeichen für nachhaltige Lebensmittel (Auswahl, kein Anspruch auf Vollständigkeit)	85
Tabelle 30:	Vorschlag für die Ausstattung des Kinderrestaurants einer Kita (ohne Möbel, kein Anspruch auf Vollständigkeit)	87
Tabelle 31:	Kontaktadressen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	88

Abbildungen

Abbildung 1:	Siegel für den Nachweis von „Bio“ und/oder „Regional“ aus Bayern entlang der Wertschöpfungskette (weitere Siegel mit Informationen siehe Anhang, Seite 81 bis 85)	15
Abbildung 2:	Themenfelder, die vor der Einführung von Frischküche in der Kita geklärt werden müssen	17
Abbildung 3:	Grundrissbeispiel für eine Kitaküche (nicht maßstabsgetreu, Zeichnung Beate Laumeyer)	28
Abbildung 4:	Grundrissbeispiel für eine Kitaküche (nicht maßstabsgetreu, Zeichnung Beate Laumeyer)	28
Abbildung 5:	Grundrissbeispiel für eine Kitaküche (nicht maßstabsgetreu, Zeichnung Beate Laumeyer)	29
Abbildung 6:	Kita-Küche im „Edelstahl-Profi-Design“ (Foto: Beate Laumeyer)	30
Abbildung 7:	Kita-Küche im „Edelstahl-Profi-Design“ mit Kochinsel in der Mitte (Foto: Kath. Kindergarten St. Elisabeth, Salz)	31
Abbildung 8:	Gewerbliche Spülmaschine (Korbdurchschubmaschine) (Foto: Kath. Kindergarten St. Elisabeth, Salz)	31
Abbildung 9:	Durchreiche vom Bistro in die Küche; Stufen ermöglichen den Kita-Kindern einen guten Blick in die Küche; die Tischdienstkinder können die gefüllten Schüsseln abholen, etc. (Foto: Beate Laumeyer)	32
Abbildung 10:	Aufgaben vor dem Start der Frischküche	43
Abbildung 11:	Beispiel für einen nährstoffoptimierten Vierwochenspeisenplan für das Mittagessen (Mischkost) einer Kita, DGE (38)	44
Abbildung 12:	Beispielhafte Darstellung, welche Lieferanten die Kita mit Lebensmitteln beliefern (Grafik: Nastazja Kruszewski; unter Verwendung von Bayernatlas 2020)	53
Abbildung 13:	Vorbereitete Frühstückskomponenten am Büffet und am Tisch (Fotos: Beate Laumeyer)	57
Abbildung 14:	Aspekte zur Verbesserung des Verpflegungsangebots	60
Abbildung 15:	Inhalte eines Verpflegungskonzepts einer Kita (zusammengestellt nach [20], [52], kein Anspruch auf Vollständigkeit)	61

Impressum

Herausgeber

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg
Überregionales Sachgebiet L2.3 Gemeinschaftsverpflegung Unterfranken
Von-Luxburg-Straße 4, 97074 Würzburg
Tel. 0931/801057-0
www.aelf-kw.bayern.de
poststelle@aelf-kw.bayern.de
Stand Juli 2022, 2. überarbeitete Auflage

Text und Redaktion:

Beate Laumeyer (Projektdurchführung und Überarbeitung)
Brigitte Baumeister (Projektleitung)
Leiterin des überregionalen Sachgebiets Gemeinschaftsverpflegung Unterfranken
Überregionales Sachgebiet L2.3 Gemeinschaftsverpflegung Unterfranken

Druck:

Rainbowprint – Druckerei Ganz, Retzbach/Zellingen

Fotos:

Titelbild © goodluz/fotolia.com,
Seiten 30, 32, 57, Beate Laumeyer,
Seite 31 Kindergarten St. Elisabeth, Salz (Sabine Finger)

