



Verpflegungskonzept für die Kindertagesstätten und Grundschulen mit Ganztagsangeboten der Stadt Bad Dürkheim

Ausarbeitung im Rahmen des Projektes „Kita- und Schulessen- die gesündere Wahl erleichtern“
der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz

vom 22.09.2020

VERNETZUNGSSTELLE
KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG
Rheinland-Pfalz

Ausarbeitung durch:

Sabine Chilla



1	<u>AUSGANGSLAGE UND ZIELSETZUNG</u>	5
1.1	GEWACHSENE VERPFLEGUNGSSTRUKTUREN	5
1.2	NEUE HERAUSFORDERUNGEN	5
1.3	NEUE ZIELE	6
1.4	DAS VERPFLEGUNGSKONZEPT ALS WEGWEISER	6
2	<u>ZIELGRUPPEN UND VERPFLEGUNGSBEDARF</u>	6
2.1	BESCHREIBUNG DER ESSENSTEILNEHMER*INNEN	6
2.2	VERPFLEGUNGSZEITEN	7
3	<u>VERPFLEGUNGSANGEBOT</u>	7
3.1	DER DGE QUALITÄTSSTANDARD	7
3.2	FRÜHSTÜCK UND ZWISCHENVERPFLEGUNG IN DEN KITAS	7
3.3	FRÜHSTÜCK UND ZWISCHENVERPFLEGUNG IN DEN SCHULEN	7
3.4	LEBENSMITTELAUSWAHL	8
3.5	MITTAGESSEN IN DEN KITAS	8
3.5.1	MITTAGESSEN FÜR KINDER AB DREI JAHREN	8
3.5.2	VERPFLEGUNG FÜR KINDER UNTER DREI JAHREN	9
3.5.3	MITTAGESSEN IN DEN SCHULEN	9
3.5.4	UMGANG MIT MITGEBRACHTEN SPEISEN (IN KITA UND SCHULE)	9
3.5.5	UMGANG MIT LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN	10
3.5.6	PORTIONSGRÖßEN	10
3.5.7	PORTIONSGRÖßEN KITAS	11
3.5.8	„PÄDAGOGISCHER HAPPEN“	11
3.5.9	PORTIONSGRÖßEN SCHÜLERINNEN	11
3.5.10	NACHTISCH	12
3.6	SPEISENPLANGESTALTUNG NACH DEM DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG	12
3.7	GETRÄNKEANGEBOT	15
4	<u>VERPFLEGUNGSQUALITÄT</u>	15
4.1	ANFORDERUNGEN AN DIE SPEISENHERSTELLUNG	15
4.1.1	ALLGEMEINE GESETZLICHE ANFORDERUNGEN	15
4.1.2	ANFORDERUNGEN NACH DEM DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE KITAVERPFLEGUNG	15
4.2	LEBENSMITTELAUSWAHL	16
4.2.1	EINSATZ VON BIO- UND FAIR GEHANDELTEN LEBENSMITTELN	16
4.2.2	EINSATZ VON SAISONALEN LEBENSMITTELN	16
4.3	KENNZEICHNUNG	17
4.4	VERPACKUNGEN	17
5	<u>BEWIRTSCHAFTUNGSKONZEPT</u>	17
5.1	EIGENREGIE	17
5.2	ORGANISATORISCHE AUFGABEN DER STADT	17
5.3	PERSONALKONZEPT	18
5.3.1	HAUSWIRTSCHAFTLICHE LEITUNG	18
5.3.2	QUALIFIKATION DER HAUSWIRTSCHAFTLICHEN KRÄFTE	18
5.3.3	AUFGABEN DER HAUSWIRTSCHAFTLICHEN LEITUNG	19
5.3.4	AUFGABEN DER HAUSWIRTSCHAFTLICHEN KRÄFTE	19
5.3.5	KOOPERATION HAUSWIRTSCHAFTLICHE UND PÄDAGOGISCHE MITARBEITER	20

6	<u>PRODUKTIONSKONZEPT</u>	20
6.1	FRISCHKÜCHE	20
6.2	LEBENSMITTEL BESCHAFFUNG	21
6.3	BELIEFERUNG MIT LEBENSMITTELN	21
7	<u>RAUMKONZEPT</u>	21
7.1	KÜCHENKONZEPT	21
7.2	NUTZUNG KITA-KÜCHEN	22
7.3	AUSGABEKONZEPT	22
7.4	SPEISERAUMKONZEPT	23
8	<u>QUALITÄTSMANAGEMENTKONZEPT</u>	23
8.1	HYGIENEMANAGEMENT	23
8.1.1	GESETZLICHE VORGABEN	23
8.2	LOGISTIK	23
8.3	QUALITÄTSSICHERUNG	23
8.3.1	REKLAMATIONSMANAGEMENT	23
8.3.2	QUALITÄTSKONTROLLE DURCH DIE STADT (HAUSWIRTSCHAFTLICH LEITUNG ?)	24
8.4	KOMMUNIKATION	24
8.4.1	ZUSTÄNDIGKEITEN DER ANSPRECHPARTNER*INNEN	24
9	<u>PREISGESTALTUNG</u>	25
9.1	ABGABEPREISE AN DIE KINDER/ELTERN HÖHE DES ENTGELTES FÜR DIE MITTAGSVERPFLEGE	25
9.2	SUBVENTIONIERUNG DURCH DIE STADT	25
10	<u>BESTELLWESEN UND ABRECHNUNGSKONZEPT</u>	25
10.1	VORBESTELLUNG UND STORNIERUNG VON MITTAGESSEN	25
11	<u>VERPFLEGUNGSKONZEPT UND PÄDAGOGISCHES KONZEPT</u>	26
12	<u>ZUSAMMENFASSUNG</u>	26

Quellennachweis: Alle in **grau** dargestellten Texte sind auszugsweise den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder entnommen (4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018) und aus den Kriterien der DGE für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie 2018.
(<https://www.fitkid-aktion.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/ovo-lacto-vegetarische-menueleinie/>).



1 Ausgangslage und Zielsetzung

1.1 Gewachsene Verpflegungsstrukturen

Die Stadt Bad Dürkheim ist Träger von zehn Kindertagesstätten (im weiteren Text Kitas) und vier Grundschulen.

In den Kitas werden die Ganztagskinder (auch Krippe und Hort), in den Grundschulen die Ganztagskinder und die Kinder der Betreuenden Grundschulen ganztags verpflegt.

Derzeit wird in sechs Einrichtungen das Mittagessen durch eigene Hauswirtschaftskräfte selbst zubereitet (Frischküche). Diese versorgen noch fünf weitere Einrichtungen. Ferner werden drei Einrichtungen durch einen externen Caterer (Lebenshilfe Bad Dürkheim e.V.) beliefert. Die Essensausgabe erfolgt grundsätzlich durch städtische Kräfte.

Standorte mit eigener Frischküche:

1. Kindertagesstätte an der Isenach
2. Haus für Kinder
3. Kinderhort Kurbrunnenstraße
4. Kinderhort Grethen
5. Spiel- und Lernstube Trift
6. Valentin-Ostertag-Schule

Standorte, die von der eigenen Frischküche beliefert werden:

1. Kindergarten Grethen – wird vom Kinderhort Grethen beliefert
2. Kindergarten Hardenburg – wird von der Valentin-Ostertag-Schule beliefert
3. Kinderhort Seebach – wird von der Valentin-Ostertag-Schule beliefert
4. Pestalozzischule – wird von der Kita an der Isenach beliefert
5. Grundschule Grethen – wird vom Kinderhort Grethen (im Haus) beliefert

Standorte, die durch einen externen Caterer (Lebenshilfe e.V.) beliefert werden:

1. Kindergarten Regenbogen in Ungstein
2. Gemeinschaftskindergarten Leistadt
3. Salierschule

Der Einkauf der Lebensmittel wird bisher unterschiedlich bei mehreren Anbietenden organisiert. Jede Kita/Grundschule hat eine für sie funktionierende Lösung gefunden.

Insgesamt herrscht bei den Eltern eine hohe Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung. Die gewachsenen Strukturen haben gut funktioniert und es konnte durch sehr engagierte Mitarbeitenden eine gute Verpflegung sichergestellt werden.

1.2 Neue Herausforderungen

Die Vereinbarkeit von Familie und Beruf nimmt einen hohen Stellenwert in unserer Gesellschaft ein. Immer mehr Eltern sind berufstätig und benötigen für ihre Kinder eine Betreuung.

Die von der Stadt in Auftrag gegebene Bevölkerungsprognose verzeichnet einen jährlichen Zuzug von rund 200 Einwohnern, insbesondere junge Familien. Wenn Bad Dürkheim als Wohnort weiterhin attraktiv bleiben möchte, muss die Stadt ihren Beitrag zu einem entsprechenden Betreuungsangebot leisten.

Mit dem Inkrafttreten des neuen Kita-Zukunftsgesetzes ist eine Zunahme der Essensbeteiligung in den Einrichtungen absehbar und erfordert eine mittel- und langfristige Planung.

Es soll nach Möglichkeit ab 01.07.2021 (bis spätestens 30.06.2028) allen Kindern der Kindertagesstätten ein Essen angeboten werden. Die räumlichen Kapazitäten (Küchen, Lager- und Speiseräume) sind nicht auf diese Auslastung ausgelegt.

1.3 Neue Ziele

Die Organisation der Verpflegung in den Einrichtungen muss zu den pädagogischen Konzepten passen und die räumlichen Voraussetzungen dafür geschaffen werden. Alle Einrichtungen benötigen die gleichen Vorgaben und Rahmenbedingungen, um die festgelegten Qualitätsstandards erfüllen zu können.

Weitere Ziele:

- Festlegung der Anforderungen an die Speisenqualität, die ein ausgewogenes und gesundes Essen für alle Kinder sicherstellt.
- Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung in allen Einrichtungen.
- Speisenangebot mit einem festgelegten Anteil an ökologischen, regionalen und fair gehandelten Lebensmitteln.
- Nachhaltiges Verhalten fördern und fordern.
- Rahmenverträge für definierte Warenkörbe vergeben.
- Etablierung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung.

1.4 Das Verpflegungskonzept als Wegweiser

Die Bereitstellung von Verpflegung in den Einrichtungen ist für die Kommunen mittlerweile ein großes Aufgabenfeld. Um die Aufgaben in der Verwaltung effizienter zu gestalten, braucht es klare Vorgaben und Ziele für die Umsetzung. Auch die Einrichtungen stellt dies vor große Herausforderungen. Ein hilfreicher Handlungsleitfaden für alle an der Verpflegung beteiligten Personen ist ein Verpflegungskonzept.

Das Verpflegungskonzept

- beschreibt die Rahmenbedingungen und individuellen Qualitätsanforderungen an die Verpflegungsleistungen,
- ist die Basis für die zukünftigen baulichen, finanziellen und ausschreibungsrelevanten Entscheidungen,
- definiert den Rahmen für die Warenbeschaffung.

Das hier erarbeitete Verpflegungskonzept der Stadt Bad Dürkheim beschreibt:

- das Verpflegungsangebot
- die Verpflegungsqualität
- das Bewirtschaftungskonzept
- das Produktionskonzept
- das Raumkonzept
- das Qualitätsmanagement
- das Finanzierungskonzept
- das Bestellwesen und das Abrechnungskonzept
- das pädagogische Konzept

Zur Festlegung der zukünftigen Anforderungen an das Verpflegungskonzept fanden sogenannte „Runde Tische“ mit Vertretern der Verwaltung und den Einrichtungen statt. Die an diesem Runden Tisch vorgestellten und anschließend gemeinsam festgelegten Anforderungen finden sich in diesem Verpflegungskonzept wieder.

2 Zielgruppen und Verpflegungsbedarf

2.1 Beschreibung der Essensteilnehmenden

In unseren Einrichtungen werden Kinder im Alter von 8 Wochen bis zum 14. Lebensjahr verpflegt.

Es gibt Kinder mit einer besonderen Ernährungsweise:

- Kinder muslimischen Glaubens (ohne Schweinefleisch)
- Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten (Fruktose, Lactose, Gluten)
- Vegetarier*innen (ohne Fleisch und Fisch)

Dieser Bedarf wird im täglichen Speiseangebot nach Möglichkeit berücksichtigt. Spezielle Ernährung, insbesondere bei medizinischer Indikation muss im Einzelfall geprüft werden.

2.2 Verpflegungszeiten

In den Kitas und Schulen wird an allen Öffnungstagen Verpflegung angeboten, außer freitags in den Ganztagschulen.

Die Essenszeiträume für die Mahlzeiten von Frühstück bis Nachmittagsverpflegung werden von den Einrichtungen individuell festgelegt.

3 Verpflegungsangebot

3.1 Der DGE Qualitätsstandard

Generell soll die Zusammenstellung der Speisen auf der Basis der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen erfolgen, damit eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl realisiert werden kann.

Der Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) und der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung bilden die Basis für das Verpflegungsangebot und die Verpflegungsqualität.

Trotz der Vorgaben dieser Standards ist jede Einrichtung bei der Gestaltung des Speisenangebots frei. Die Standards beziehen sich auf die Qualitätsvorgaben und nicht z.B. auf die Auswahl der Mittagsmahlzeiten in den Speiseplänen.

Der DGE-Standard gibt Hinweise zur optimalen Lebensmittelauswahl und den Häufigkeiten von Lebensmittelgruppen oder Komponenten, die innerhalb von 20 Verpflegungstagen angeboten werden müssen. Dies lässt Gestaltungsspielraum in jeder Küche zu. Es erfordert aber auch einen gewissen Aufwand, die Vorgaben bei der Speiseplanung zu berücksichtigen. Der Erfahrungsaustausch zwischen den Hauswirtschaftskräften und den für die Essensaufnahme verantwortlichen pädagogischen Kräften ist hilfreich und soll regelmäßig stattfinden. Die Form und den Rhythmus dieser Arbeitstreffen legen die Einrichtungen eigenständig fest, mindestens jedoch einmal im Quartal.

3.2 Frühstück und Zwischenverpflegung in den Kitas

Fast alle Kitas bieten ein Frühstück für die Kinder an. Die Abwicklung und Handhabung des Frühstücks ist sehr individuell. Es kann gemeinsam in der Gruppe oder individuell stattfinden. Jede Kita legt die Organisation des Frühstücks in ihrem pädagogischen Konzept fest.

Für die optimale Lebensmittelauswahl des Frühstücks und der Zwischenverpflegung (Naschteller und Nachmittagssnack) werden die Hinweise und Beispiele zur praktischen Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards zugrunde gelegt. Bei der Umsetzung ist jede Kita frei.

3.3 Frühstück und Zwischenverpflegung in den Schulen

In den Schulen bringen die Schüler*innen ihre eigene Brotbox von zu Hause mit. Die Schulen legen individuell fest, mit welchen Lebensmitteln die Brotbox gefüllt sein darf. Dafür werden Regeln erstellt, die den Eltern bei der Schulanmeldung ausgehändigt werden.

Bei Bedarf wird das Gespräch mit den Eltern gesucht und diese auf die Regeln hingewiesen.

In den Schulen wird keine Pausenverpflegung angeboten. Ausnahmen bilden unregelmäßige Frühstücke mit den Eltern oder zu bestimmten Anlässen.

3.4 Lebensmittelauswahl in der Zwischenverpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard

Tabelle 1: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, S.11, 2018, optimale Lebensmittelauswahl in der Zwischenverpflegung

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Müsli ohne Zuckerzusatz	Brot, Brötchen Mischung aus verschiedenen Getreideflocken, Getreideschrot, Getreide gequetscht, Leinsamen und Trockenfrüchte
Gemüse und Salat	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt, Salat	Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomaten als Rohkost z.B. in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Möhre, Tomaten, z . B . als gemischter Salat, als Brotbelag
Obst	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine, im Ganzen oder als Obstsalat, -spieße
Milch und Milchprodukte	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	als Trinkmilch, selbstgemachte Mixgetränke (ungesüßt) pur, mit frischem Obst, Dip, Dressing als Brotbelag Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter Kräuterquark, Dip, Brotaufstrich, mit frischem Obst
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett Seefisch aus nicht überfischten Beständen	Putenbrust (Aufschnitt), Truthahn-Mortadella, Kochschinken, Lachsschinken, Kasseler (Aufschnitt), Bierschinken

		Thunfisch, Matjes, Rollmops
Fette und Öle	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	Dressing
Getränke	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee und Rotbuschtee jeweils ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

3.5 Mittagessen in den Kitas

3.5.1 Mittagessen für Kinder ab drei Jahren

In den Kindertageseinrichtungen wird jeden Tag ein Gericht zum Mittagessen angeboten. Aus folgenden Gründen wird nur ein Gericht statt mehrere zur Auswahl angeboten:

- Kinder sollen lernen, das zu probieren, was im Angebot ist. Dabei werden sie von den Fachkräften sprachlich begleitet und gestärkt. Der Wille des Kindes wird dabei stets respektiert.
- Wenn alle das Gleiche essen wird durch die Gruppendynamik eher etwas Neues probiert.
- Vergleichbare familiäre Situation, denn auch da gibt es nur ein Essen.
- Organisatorischer Aufwand bei zwei Auswahlessen wird zu groß (Bestellung, Zuordnung, Verwechslungen)

Es werden alle Fleischarten angeboten. Bei Gerichten mit Schweinefleisch wird ebenfalls eine alternative Fleischsorte angeboten (zum Beispiel statt Schweineschnitzel ein Putenschnitzel).

Wenn das Hauptgericht im Speiseplan eine Fleisch- oder Fischkomponente beinhaltet, muss eine vegetarische Alternative angeboten werden.

Im Speiseplan muss die Alternative ausgewiesen werden.

3.5.2 Verpflegung für Kinder unter drei Jahren

Die Verpflegung für Kinder unter drei Jahren unterscheidet sich nur in wenigen Punkten, von der Verpflegung für ältere Kinder. Empfehlungen zur Speisenauswahl gibt der DGE-Qualitätsstandard:

- Ab ca. einem Jahr kann, je nach Entwicklungsstand, schrittweise die Ernährung der ein- bis sechsjährigen Kinder eingeführt werden.
- Es gilt aber zu beachten, dass in dieser Zeit das Kauen, Schlucken und selbstständige Essen erst noch erlernt werden muss und die Kinder entsprechende Unterstützung brauchen.
- Bei der Lebensmittelauswahl gibt es, bis auf wenige Ausnahmen, keine Einschränkungen.
- Ausnahmen, die zu meiden oder nur in geringen Mengen zu verzehren sind, sind folgende:
 - Honig kann Botulinumtoxine enthalten und soll für Speisen für unter einjährige Kinder nicht genutzt werden.
 - Kuhmilch als Trinkmilch soll erst Ende des ersten Lebensjahres gegeben werden. Bei der Beikost im Milch-Getreide-Breien kann sie hingegen eingesetzt werden.
 - Blähende oder schwerverdauliche Lebensmittel wie Hülsenfrüchte (z.B. Bohnen) oder Gemüse (z.B. Zwiebeln) sollen schrittweise eingeführt werden.
 - Scharfkantige oder harte Lebensmittel sind für Kleinkinder schwer zu kauen und können leicht verschluckt werden. Daher z. B. keine ganzen Nüsse anbieten.

Wenn Kinder noch Flaschennahrung oder Beikost benötigen, muss mit der Einrichtung geklärt werden, ob diese bereitgestellt wird.

3.5.3 Mittagessen in den Schulen

In den Grundschulen wird ein Menü zum Mittagessen angeboten. Entsprechende Alternativen für Kinder muslimischen Glaubens, Kinder mit Unverträglichkeiten oder Vegetarier*innen werden wie oben beschrieben bereitgestellt.

3.5.4 Umgang mit mitgebrachten Speisen (in Kita und Schule)

Die Einrichtungen haben Empfehlungen ausgearbeitet, die den Eltern beim Erstgespräch oder bei Bedarf ausgehändigt werden.

Empfehlenswert sind im Wechsel:

- Obst und Gemüse als Rohkost
- Backwaren auch als Vollkornprodukte
- unverpackte Lebensmittel
- Lebensmittel mit geringem Zuckergehalt

3.5.5 Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Fast in jeder Einrichtung gibt es Kinder mit einer bestimmten Lebensmittelunverträglichkeit oder mit einer Lebensmittelallergie. Jedes Kind soll am Essen teilnehmen können. Dafür muß eine genaue Vorgehensweise und der Rahmen, in dem dies ohne gesundheitliches Risiko gewährleistet ist, definiert werden.

Kinder mit Lebensmittelallergien werden nur dann gepflegt, wenn sie ein entsprechendes Attest vorlegen. Nach Vorlage des Attests wird im Einzelfall geprüft, ob das jeweilige Kind gepflegt werden kann. Die Umsetzung wird in Absprache zwischen den Eltern und der Küche geplant. Bei der Anmeldung bzw. dem Aufnahmegespräch werden die Eltern mit einem Informationsblatt über den Umgang mit Allergien und Unverträglichkeiten hingewiesen. Sollte ein Kind eine besondere Verpflegung benötigen, wird ein Formular ausgefüllt, das Informationen enthält zu:

- Name des Kindes,
- Gruppe des Kindes,
- Form der Lebensmittelunverträglichkeit oder -allergie
- Auflistung der zu vermeidenden Lebensmittel/Lebensmittelinhaltsstoffe,
- gegebenenfalls eine Auflistung von „Ersatz-Lebensmitteln“, die vertragen werden und in der Einrichtung deponiert werden können und
- Informationen zu Erstmaßnahmen im Notfall (nach Rücksprache mit den Eltern), Telefonnummer einer Ansprechperson (zum Beispiel der Eltern).

Alle Fachkräfte, die in der Einrichtung mit dem jeweiligen Kind zu tun haben, müssen über diese Informationen Bescheid wissen.

3.5.6 Portionsgrößen

Die Portionsgrößen sollen sich an den jeweiligen Altersgruppen orientieren, um eine wirtschaftliche Lebensmittelbeschaffung zu gewährleisten und Lebensmittelverschwendung einzugrenzen.

Orientierungshilfen für die altersgemäßen Lebensmittelmengen gibt der DGE-Qualitätsstandard. Diese Mengenvorgaben werden mit den Erfahrungen der hauswirtschaftlichen Kraft abgeglichen und in eigenen Listen festgehalten. Eine Kontrolle und Anpassung der Portionsgrößen wird mindestens einmal im Halbjahr gemeinsam mit den pädagogischen Kräften getroffen.

3.5.7 Empfehlungen Portionsgrößen Kitas

Tabelle 2: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, S. 48, 2018, Portionsgrößen Kindertagesstätten

Lebensmittelgruppe	1 bis unter 4 Jahre	4 bis unter 7 Jahre
Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder Getreide	80-100 g/Tag	120 – 150 g/Tag
Gemüse, gegart und roh	80 g/Tag	100 g/Tag
Obst	100 g/Woche	150 g/Woche
Fettarme Milch und Milchprodukte	200 g/Woche	250 g/Woche
Käse	20 g/Woche	30 g/Woche
Fleisch und Wurstwaren	80 g/Woche	100 g/Woche
Fisch	50 g Seefisch/Woche	60 g Seefisch/Woche
Eier	1 Ei/Woche, inkl. verarbeitete Eier	1 Ei/Woche, inkl. verarbeitete Eier
Fette und Öle	5 g/Tag	6 g/Tag

3.5.8 „Pädagogischer Happen“

Das Pädagogische Personal betreut die Kinder während der Mittagsmahlzeit. In den Kitas ist es Teil des pädagogischen Konzeptes, dass die Erzieher*innen am Tisch dabeisitzen und eine kleine Portion der Speisen mitessen. Dieser sogenannte "Pädagogische Happen" ist keine vollwertige Mahlzeit und ersetzt nicht das Mittagessen für die Erzieher.

Die hauswirtschaftliche Kraft muss bei der Essensplanung, bzw. bei der Kalkulation, diese Speisemengen mit einplanen und berechnen. Für jeweils 10 bestellte Kinderessen ist ein Pädagogischer Happen zu kalkulieren. Ein Pädagogischer Happen entspricht einer halben Kinderportion.

3.5.9 Empfehlungen Portionsgrößen Schüler*innen

Für die Grundschüler*innen werden eigene Portionsgrößen zugrunde gelegt. Auch hier sollten die Lebensmittelmengen regelmäßig überprüft und evtl. angepasst werden.

Tabelle 3: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, S. 48, 2018, Portionsgrößen Schüler*innen

Lebensmittel/-gruppe	Primarstufe
	In g pro Woche
Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder Getreide	625 - 750
Gemüse, gegart oder roh	750
Obst	160
Fettarme Milch und Milchprodukte	150
Käse	40
Fleisch und Wurstwaren	140
Fisch	70
Eier (inkl. verarbeitete Eier)	1 Ei
Fette und Öle	35

3.5.10 Nachtisch/Imbiss

Als Nachtisch oder Imbiss werden abwechselnd an fünf Tagen in der Woche 2 x Milchspeisen und 3 x Obst angeboten. Obst kann im Ganzen, als geschnittenes Obst oder als Obstsalat angeboten werden. Beim Obst wird das saisonale Angebot bevorzugt eingesetzt.

3.6 Speisengestaltung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Kita- und Schulverpflegung

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage)

Im Rahmen der Speisenplanung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen angeboten werden (siehe Tabelle 5).

Für die Speisenplanung in der Kita- und Schulverpflegung werden vier Wochen mit 20 Verpflegungstagen zugrunde gelegt, auf die sich die Anforderungen an den Einsatz bestimmter Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen (siehe Tabelle 3) beziehen. Dabei sind die Kriterien so festgelegt, dass ein abwechslungsreiches Speisenangebot ermöglicht wird.

Die Lebensmittelhäufigkeiten für die Einrichtungen der Stadt sind in Anlehnung an den DGE-Qualitätsstandard abgeändert. Die Einrichtungen haben sich dazu entschieden, weniger Fleisch als laut DGE empfohlen, anzubieten. Dies wird aus gesundheitlichen, ethischen und ökologischen Gründen umgesetzt. Es soll max. 2 x pro Woche Fleisch angeboten werden.

Tabelle 4: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, S. 19, 2018, Kriterien für die Vollkost-Menülinie für 20 Verpflegungstage

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: – mind. 4 x Vollkornprodukte – max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Kroketten, Pommes Frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	mind. 8 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	Anforderungen in Bad Dürkheim: max. 8 x Fleisch/Wurst In den meisten Einrichtungen: 4 x Fleisch/Wurst davon mind. 2 x mageres Muskelfleisch mind. 3 - 4 x Seefisch, einige Einrichtungen bieten seltener Fisch an aufgrund von Akzeptanzmangel davon mind. 2 x fettreicher Seefisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergulasch Seelachsfilet, Fischpfanne, Heringssalat, Makrele, Matjes
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	20 x	Trink-, Mineralwasser, Tee ungesüßt

Für die vegetarische Menülinie gilt es nach den Empfehlungen der DGE folgende Lebensmittelauswahl einzuhalten:

Tabelle 5: <https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/ovo-lacto-vegetarische-menuelinie/>, Kriterien der ovo-lacto-vegetarischen Menülinie für 20 Verpflegungstage, 06.09.2019

Lebensmittelgruppen	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: – mind. 4 x Vollkornprodukte – max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z . B . Krokette, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat mind. 4 x Hülsenfrüchte	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse, Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat, Linsenbolognese, Erbseneintopf, Kichererbsencurry
Obst	mind. 8 x zusätzlich mind. 4 x Nüsse, Kerne und Ölsamen	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat Kerne als Salattopping, Nussmus, Bratlinge
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte	max. 4 x	Soja-„Fleisch“, Soja-„Schnitzel“, „Würstchen“, „Schnitzel“, „Geschnetzeltes“, „Hack“, „Bällchen“, „Filetstreifen“, Bratlinge auf Soja-, Tofu-, Lupinen- oder Milchbasis, aus Quorn oder Seitan.
Süße Hauptspeisen	max. 2 x	Milchreis, Schupfnudeln mit Zimt und Zucker, Grießbrei
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	20 x	Trink-, Mineralwasser, Tee ungesüßt

Für die Speisenplangestaltung gelten folgende Anforderungen:

- Der Speiseplan wird abwechslungsreich und übersichtlich gestaltet.
- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Die Speisen werden eindeutig bezeichnet, nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.
- Bei Hauptgerichten mit einer Fleischkomponente werden die Fleischarten Schwein, Rind und Geflügel in einem bestimmten Wechsel angeboten. Die Tierart ist auf dem Speiseplan deutlich zu benennen.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten werden berücksichtigt.
- Der Speiseplan wird saisonal angepasst.
- Der Speiseplan variiert innerhalb der Woche (nicht immer freitags Fisch).

Der Speiseplan in den Einrichtungen der Stadt Bad Dürkheim sieht folgendermaßen aus:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	Fleisch/Fisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Fleisch/Fisch

Diese Angleichung der Speisenpläne wird für den Lebensmitteleinkauf zugrunde gelegt, sodass optimale Lieferbedingungen ausgehandelt werden können.

Fleisch und Fisch werden an den Wochentagen unterschiedlich angeboten.

3.7 Getränkeangebot

Zum Trinken wird immer Trink- oder Mineralwasser sowie ungesüßte Früchte- und Kräutertees angeboten.

Die Grundschulen sollen mit Wasserspendern ausgestattet werden, an denen die Schüler*inenn ihre Trinkflaschen auffüllen können. In den Kitas wird das Leitungswasser aus dem Küchenwasserhahn abgefüllt und angeboten. Leitungswasser ist in Deutschland durch hohe Qualitätskontrollen sehr sauber und kann bedenkenlos getrunken werden. Eine regelmäßige Kontrolle der Trinkwasserqualität erfolgt durch den Träger. Säfte sind nicht als Durstlöscher geeignet. Sie enthalten Farb- und Konservierungsstoffe sowie Zucker und können bei Kindern Bauchschmerzen und Durchfall verursachen. Sie gehören zudem zur Gruppe der Nahrungsmittel und sollen deshalb nur zu besonderen Gelegenheiten als Saftschorlen angeboten werden.

4 Verpflegungsqualität

4.1 Anforderungen an die Speisenherstellung

4.1.1 Allgemeine gesetzliche Anforderungen

Bei der Herstellung der Speisen werden alle gesetzlichen Anforderungen erfüllt. Dazu zählen Verordnungen des europäischen Lebensmittelrechts und nationale Verordnungen zur Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene.

Die Hauswirtschaftskräfte erhalten neben der Infektionsschutzbelehrung jährlich eine Schulung zu den gesetzlichen Anforderungen bei der Speiseherstellung. Diese Schulung organisiert die Stadt Bad Dürkheim zu einem festen Termin für die hauswirtschaftlichen Kräfte.

4.1.2 Anforderungen nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Kitaverpflegung

Neben der Lebensmittelauswahl haben Zubereitung und anschließende Warmhaltezeiten einen wesentlichen Einfluss auf die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität der Speisen.

Zubereitung

Nachfolgend werden Kriterien für die Zubereitung genannt, die eingehalten werden müssen:

- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal „4 x“ in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden (Dünsten, Dämpfen, Grillen) angewendet.
- Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt.
- Jodsalz wird verwendet; es wird sparsam gesalzen. Zucker wird in Maßen eingesetzt.
- Nüsse und Samen werden als Topspin (zum Beispiel für Salate) angeboten.
- Für die Speisenherstellung liegen Rezepte mit Zubereitungshinweisen vor und werden umgesetzt.
- Für die Portionierung der Speisen werden Portionierungshilfen (zum Beispiel ein Kellenplan) verwendet.

4.2 Lebensmittelauswahl

4.2.1 Einsatz von Bio- und fair gehandelten Lebensmitteln

Die Verwendung von Bio- und fair gehandelten Produkten in der Verpflegung entspricht dem politischen Willen, nachhaltiges Verhalten zu fördern. Das Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland-Pfalz hat den Öko-Aktionsplan ins Leben gerufen um den ökologischen Landbau und den Absatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln zu fördern.

Mit der Forderung nach einem Anteil an Bio-Lebensmitteln in Höhe von mindestens 50 % und fair gehandelten Lebensmitteln unterstützt die Stadt Bad Dürkheim diese Bemühungen. Die eingekauften Bio-Lebensmittel entsprechen mindestens der EG-Öko-Verordnung.

Die Umsetzung von 100% Bio-Lebensmitteln scheidet momentan noch an den vorhandenen Mengen der Lieferant*innen.

In Bad Dürkheim sollen die Lebensmittel in Bio-Qualität bzw. mit „Fair Trade Siegel“ eingekauft werden. Die Stadt setzt damit ein Zeichen im Sinne des Schutzes vor Kinderarbeit und des Tierschutzes.

4.2.2 Einsatz von saisonalen Lebensmitteln

Neben dem Einsatz von Lebensmitteln die ökologisch erzeugt wurden, ist auch der Einkauf von Obst und Gemüse in der jeweiligen Saison ein Beitrag zur Nachhaltigkeit. Um hier konkret zu werden, wird ein Mindestanteil an saisonalen Lebensmitteln festgelegt.

Frische saisonale Komponenten aus der Warengruppe Gemüse (als Rohkost/Gemüsesticks) und Obst, die das warme Mittagessen ergänzen, müssen mindestens 30% des monetären Wareneinsatzes dieser Warengruppe im Monat betragen.

Im Winter dürfen dazu auch eingelagerte Karotten oder Äpfel eingerechnet werden. Grundlage der Auswahl ist der jeweils aktuelle Saisonkalender der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Link zum Saisonkalender: <https://www.bzfe.de/inhalt/saisonkalender-467.html> - Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE).

Im pädagogischen Alltag kann dieses Thema besonders gut integriert werden. Wann wachsen wo welche Obst- und Gemüsesorten? Im Rahmen der Ernährungsbildung soll sich dieses Wissen im Speiseplan widerspiegeln.

4.3 Kennzeichnung

Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe in der Mittagsverpflegung ist gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) zu gewährleisten und vorzunehmen.

In den Speiseplänen werden die 14 Hauptallergene aufgeführt. Die Eltern haben so die Möglichkeit zu einer Regulierung, falls diese notwendig ist.

4.4 Verpackungen

Verpackungen produzieren viel Müll. Dieser soll, wo immer möglich, vermieden werden.

Bei der Kita- und Schulverpflegung wird darauf geachtet, dass

- die Speisen umweltverträglich verpackt sind,
- die Verpackungen recycelbar oder kompostierbar sind,
- Mehrwegbehältnisse eingesetzt werden,
- Großgebilde statt Einzelverpackungen zum Einsatz kommen (z.B. statt einzelne Joghurtbecher anzubieten, wird aus Großgebilden in Dessertschalen portioniert).

5 Bewirtschaftungskonzept

Die meisten Einrichtungen der Stadt Bad Dürkheim mit Verpflegungsangebot werden als Frischküchen (siehe hierzu Ziff. 9.1) in sogenannter Eigenregie bewirtschaftet. Drei Einrichtungen erhalten zurzeit das Essen von einem externen Caterer (Lebenshilfe Bad Dürkheim e.V.).

5.1 Eigenregie

Begriffserklärung

Bei der **Eigenregie** werden die kompletten Verpflegungsleistungen durch Personal der Stadt erbracht. Die Stadt ist somit die Lebensmittelunternehmer*in.

Definition Lebensmittelunternehmer

Derjenige Person, die Speisen an die Kinder in der Einrichtung ausgibt, ist die „Lebensmittelinverkehrbringerin“ oder „Lebensmittelunternehmerin“ und hat als solcher eine Sorgfaltspflicht.

Die Lebensmittelunternehmerin ist vollumfänglich dafür verantwortlich, dass alle gesetzlichen Vorschriften im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung eingehalten werden. Sie muss alles tun, um die Gesundheit der Tischgäste zu sichern.

5.2 Organisatorische Aufgaben der Stadt

- Anstellung von hauswirtschaftlichen Kräften für alle Einrichtungen
- Schulung und Weiterbildung der hauswirtschaftlichen Kräfte
- Bereitstellung und Reinigung von Arbeitskleidung
- Beschaffung der Lebensmittel durch Ausschreibung von Rahmenverträgen
- Bereitstellung der Räume
- Beschaffung Ausstattung Küchen
- Wartung und Reparaturen
- Qualitätssicherung
- Überprüfung der Kapazitäten der Küchen und entsprechender Um-/Neubau

5.3 Personalkonzept

Als „Lebensmittelunternehmerin“ übernimmt die Stadt die Verantwortung insbesondere im Bereich Hygiene. Sie muss alles tun, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und die Gesundheit der Essensteilnehmer*innen zu schützen. Gut geschulte hauswirtschaftliche Kräfte sind die beste Voraussetzung dafür.

Die Anzahl des Personals wird so bemessen, dass die Bereitstellung der Verpflegung im Tagesverlauf reibungslos erfolgen kann.

Im Krankheitsfall oder bei Urlaub des Stammpersonals wird geschultes Ersatzpersonal bereitgestellt.

5.3.1 Hauswirtschaftliche Leitung

Die Stadt benennt eine hauswirtschaftliche Leitung, die übergeordnet für den Bereich Verpflegung verantwortlich ist.

Sie ist Schnittstelle zwischen Stadt, Einrichtung- und Schulleitungen, hauswirtschaftlichen Kräften und den Lieferanten*innen (Vertragspartner*innen).

Diese hauswirtschaftliche Leitung ist zum einen für die Koordinierung der Prozesse, zum anderen für die Koordinierung der Personalplanung und für die Qualitätssicherung zuständig. Sie unterstützt die Verwaltung bei allen fachlichen Entscheidungen und bei der Qualitätssicherung rund um die Verpflegung.

Bei entsprechender Umsetzung sind die Aufgaben der hauswirtschaftlichen Leitung im Verpflegungskonzept zu definieren.

5.3.2 Qualifikation der Hauswirtschaftlichen Kräfte

Die Hauswirtschaftliche Leitung hat mindestens eine Ausbildung als Hauswirtschaftsmeister*in oder Hauswirtschafter*in oder Koch*in oder eine vergleichbare Ausbildung.

Die Hauswirtschaftlichen Kräfte haben einen fachlichen Hintergrund, z.B. eine hauswirtschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung aus der Lebensmittelwirtschaft.

5.3.3 Aufgaben der Hauswirtschaftlichen Leitung

- Organisation der Verpflegung
 - Speisepläne gemeinsam mit den Einrichtungen nach DGE Richtlinien abstimmen
 - Speisenbedarf bei den Einrichtungen ermitteln und zusammenfassen
 - Bestellungen verschicken
 - Lieferscheine sammeln und kontrollieren
 - Für die Einhaltung des Budgets Sorge tragen
 - Rechnungen an die Stadt weiterleiten

- Organisation der Hauswirtschaftlichen Kräfte in den Einrichtungen
 - Einweisung der Hauswirtschaftlichen Kräfte und der Vertretungskräfte zu den Abläufen
 - nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch im Betriebsablauf.
 - Anweisung und Prüfung von Checklisten (z.B. Warenannahme, Temperaturkontrollen)
 - Anweisungen zur Personalhygiene
 - Planung und gegebenenfalls Anpassung der Arbeitszeiten in den einzelnen Einrichtungen
 - Koordination der Springkräfteeinsätze
 - Urlaubsplanung und Genehmigung in Absprache mit dem Träger
 - Planung Lagerhaltung vor Ferien (Abbau von Beständen)

- Umsetzung/Überwachung der Hygienerichtlinien
 - HACCP-Konzept (Risikoanalyse, die die kritischen Punkte im Umgang mit Lebensmitteln erfasst)
 - Dokumentationen
 - Überprüfung Schädlingsbefall
 - Organisation Schädlingsmonitoring

- Im Bereich Personalhygiene
 - Jährliche Belehrung für alle hauswirtschaftlichen Hilfskräfte nach dem Infektionsschutzgesetz (IfsG) § 42/43 (2000)
 - Beschaffung und Reinigung Arbeitskleidung

- Im Bereich Raum- und Gerätehygiene
 - Erstellen und Dokumentation von Reinigungsplänen in Abstimmung mit Sachgebiet 1.1
 - Bereitstellung Reinigungs- und Desinfektionsmittel
 - Reinigung der Gerätschaften
 - Wartung oder gegebenenfalls Reparatur veranlassen

- Im Bereich Lebensmittel
 - Ordnungsgemäßes Handling der Rückstellproben
 - Lieferung der Waren auf ordnungsgemäßes Handling seitens der Lieferant*innen prüfen

5.3.4 Aufgaben der hauswirtschaftlichen Kräfte

Jede Einrichtung hat mindestens eine hauswirtschaftliche Kraft/Küchenleitung, die das Essen zubereitet.

Die hauswirtschaftlichen Kräfte und das Team der Tageseinrichtung oder Betreuung müssen eng miteinander kooperieren.

Folgende Aufgaben müssen die hauswirtschaftlichen Kräfte mindestens erfüllen bzw. sind dafür verantwortlich:

- Bestellung, Vorbereitung, Zubereitung und Portionierung der aufzubereitenden Mahlzeiten.
- Bereitstellung und Reinigung des notwendigen Geschirrs für die Mahlzeiten.
- Begleitung und Unterstützung der pädagogischen oder Betreuungskräfte während der Mittagessenssituation.
- Professionelle Reinigung der Küche. Dazu zählt nicht die Reinigung des Bodens (Gebäudereinigung).
- Teilnahme an Besprechungen mit der hauswirtschaftlichen Leitung. Regelmäßiger Besuch von Fortbildungen und Hygieneschulungen.
- Beachtung der Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung und des Infektionsschutzes.

5.3.5 Kooperation zwischen hauswirtschaftlichen und pädagogischen Kräften

Eine gute Essensversorgung der Kinder kann dann gelingen, wenn sowohl die hauswirtschaftlichen Kräfte, als auch die pädagogischen Kräfte einen guten Austausch pflegen und Fragen und Probleme zeitnah und direkt klären.

Dazu bedarf es eines respektvollen Umgangs miteinander und eines ständigen Austausches. Durch eine klare Aufgabentrennung und der gegenseitigen Anerkennung der jeweiligen Arbeitsaufgaben kann das gut gelingen.

6 Produktionskonzept

6.1 Frischküche

Unter einer Frischküche versteht die Stadt Bad Dürkheim, dass das Mittagessen täglich in der Kita oder Schule gekocht wird. Das warme fertige Essen wird schnellstmöglich, ohne lange Warmhaltezeiten, an die Kinder ausgegeben.

Ausnahme ist die Salierschule, der Kindergarten Leistadt sowie der Kindergarten Ungstein. Diese Einrichtungen werden von einem externen Caterer mit warmem Essen beliefert. Die Qualitätsanforderungen an die Verpflegung gelten hier jedoch ebenfalls.

Die Lebensmittel werden zum Teil als Rohware eingekauft, zum Teil kommen vorverarbeitete Komponenten (z.B. vorgeputzte Gemüse, tiefgekühlte Fleisch- oder Fischkomponenten) zum

Einsatz. Es werden vor allem Lebensmittel mit der Convenience-Stufe 0, 1 und 2 eingekauft. Bei Bedarf bzw. in Abhängigkeit von Lagerkapazitäten werden auch Lebensmittel der Stufe 3, 4 und 5 eingekauft. Dazu gehören: geschälte Kartoffeln, Tiefkühl-Gemüse, Tiefkühl-Fisch und Nudeln.

Tabelle 6: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, S. 17, 2018, Einteilung der Convenience-Stufen

Convenience-Stufe		Beispiele
Grundstufe	0	Ungewaschenes Gemüse
Küchenfertige Lebensmittel	1	Zerlegtes Fleisch ohne Knochen, geputztes Gemüse, Fischfilets, TK-Gemüse unzubereitet
Garfertige Lebensmittel	2	Filet, paniertes oder gewürztes Fleisch, Teigwaren, Tütensuppen, TK-Gemüse gewürzt
Aufbereietfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver, Müslimischung
Regenerierfertige Lebensmittel	4	Einzelne Komponenten oder Fertig-Menüs
Verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts im Becher, Brot und Gebäck, Fischkonserven, Müsli-Riegel

6.2 Lebensmittelbeschaffung

Die Bestellungen erfolgen aus einem Warenkorb mit einem festgelegten Sortiment. Dieser Warenkorb wird mit der hauswirtschaftlichen Leitung und den für die Verpflegung verantwortlichen Mitarbeiter*innen der Einrichtungen zusammengestellt.

Warenkörbe:

Obst und Gemüse	Fleisch, Wurst Fisch	Nährmittel	Gewürze
Milchprodukte	Backwaren	Tiefkühlprodukte	Sonstige Zutaten

Die Stadt Bad Dürkheim schreibt Rahmenverträge für die jeweiligen Warenkörbe aus.

6.3 Belieferung mit Lebensmitteln

Die Lebensmittel werden in jeder Kita bzw. Schule direkt vom Vertragspartner*in/ Lieferanten*in angeliefert.

Der Lieferrhythmus und die Lieferhäufigkeit werden sinnvoll mit dem Bedarf und den Lagermöglichkeiten der Einrichtungen abgestimmt.

7 Raumkonzept

7.1 Küchenkonzept

Die Küchen in den Einrichtungen sind so ausgestattet, dass das Frischküchenkonzept, wie oben beschrieben, umgesetzt werden kann. Dazu werden ausreichend Flächen, Lagerräume, Technik und Kücheninventar bereitgestellt.

Beim Umbau oder Neubau einer Kita oder Schule mit Ganztagskonzept wird bei der Planung das Verpflegungskonzept herangezogen, damit die Anforderungen daraus auch umgesetzt werden.

Investitionskosten für die Küchen werden regelmäßig von der Stadt Bad Dürkheim überprüft und in den Haushaltsplanungen berücksichtigt.

Der Fachbereich Bauen definiert, in Abhängigkeit von den Essenszahlen, Standards für folgende Bereiche:

- Flächenbedarf insgesamt
- Lagerflächen
- Anlieferung
- Personalräume/Umkleide
- Kochtechnik
- Kühltechnik
- Spültechnik
- Ausgabetechnik

Mit diesen Standards können schnell und effizient Entscheidungen zu baulichen oder technischen Maßnahmen getroffen werden.

7.2 Nutzung Kita-Küchen

Die Küchen in den Kindertageseinrichtungen werden außerhalb der Zubereitungszeit der Mittagessen auch durch die pädagogischen Mitarbeiter*innen des Trägers genutzt.

Je nach Größe der Einrichtung wird die Küche auch bei Festen oder Elternabenden genutzt. Die Einrichtung meldet solche Aktionen an und spricht sich mit der Hauswirtschaftlichen Leitung und den hauswirtschaftlichen Kräften ab.

Damit sichergestellt ist, dass die Küche vor der Zubereitung der Speisen in einem einwandfreien hygienischen Zustand ist, muss die Hauswirtschaftliche Kraft die Küche vor Nutzung so reinigen, dass sie die Hygieneverantwortung ab diesem Zeitpunkt übernehmen kann.

7.3 Ausgabekonzept

Das Mittagessen nimmt im pädagogischen Konzept eine wichtige Rolle ein. Beim gemeinsamen Essen am Tisch mit dem Schüsselsystem werden Sozialkompetenzen erlernt und eine familienähnliche Situation erzeugt.

Alle Kitas und alle Grundschulen geben das Essen in Schüsseln auf den Tischen aus. Die Kinder können sich eigenständig aus den Schüsseln bedienen. Kleine Kinder bekommen Hilfe beim Schöpfen durch die pädagogischen Fachkräfte.

In der Salierschule wird zurzeit das Essen an einer Ausgabetheke in Tellern auf ein Tablett ausgegeben. Die Schüler*innen oder Kinder transportieren das Essen dann bis zum Tisch.

7.4 Speiseraumkonzept

Die Flächen, die für die Essensräume vorhanden sind, bestimmen letztlich das Speiseraumkonzept. Das Platzangebot bestimmt, ob Kinder in einer oder in mehreren Schichten zum Essen gehen.

Jede Einrichtung hat ein Konzept, in welchen Räumen und mit welchen Gruppen sie das Essen abwickelt. Dieses Konzept wird mit der Stadt abgestimmt. Bei Bedarf werden Möbel oder Ausstattungsgestände dafür angeschafft.

8 Qualitätsmanagementkonzept

8.1 Hygienemanagement

8.1.1 Gesetzliche Vorgaben

Die Herstellung und Abgabe von Speisen und Getränken erfordert die Beachtung grundlegender Gesetze und Verordnungen sowie deren Umsetzung in die Praxis.

Die Auftragnehmer*in ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften verantwortlich.

Neben den Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der so genannten „EU-Basis-Verordnung für das Lebensmittelrecht“ (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) und des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) gibt es auch eine Reihe spezifischer Vorschriften.

Im Rahmen der EG (VO) Nr. 852/2004 muss unter anderem erfüllt werden:

- die Umsetzung der guten Hygienepraxis,
- die Implementierung eines HACCP-Konzeptes,
- die regelmäßige Schulung der Mitarbeiter*innen.

Eine umfassende Lebensmittelhygiene ist die Grundlage für eine professionelle und organisierte Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen. Diese Einrichtungen unterliegen im Hinblick auf Angelegenheiten der Lebensmittelhygiene der regelmäßigen amtlichen Lebensmittelüberwachung.

Die Stadt behält sich daher vor, mikrobiologische Untersuchungen, allgemeine Hygienekontrollen und Hygieneaudits in nicht festgelegten Zeitabständen durchzuführen. Sollten hierbei Mängel auftreten, sind diese umgehend von der hauswirtschaftlichen Kraft zu beseitigen.

Ein umfassendes Hygienemanagement ist von grundlegender Bedeutung. Dazu gehört die Umsetzung eines HACCP- Konzeptes, das durch eine Risikoanalyse die kritischen Punkte im Umgang mit Lebensmitteln erfasst.

Als Hygienebeauftragte wird für alle Küchen die hauswirtschaftliche Leitung benannt.

8.2 Logistik

Da einige Küchen auch andere Einrichtungen beliefern, muss eine entsprechende Logistik dafür aufgebaut werden. Die Verwaltung organisiert Transportbehälter, die den Hygienevorschriften entsprechen, Wärmebehälter sowie Fahrzeuge und Personen für den Transport.

8.3 Qualitätssicherung

8.3.1 Reklamationsmanagement

Um Unzufriedenheit oder Probleme frühzeitig zu erkennen, bedarf es eines Beschwerde-managements und einer guten Feedback-Kultur.

Jede Einrichtung legt fest, wie mit Reklamationen umgegangen wird. Wer nimmt sie an, wer antwortet wem und bis wann?

8.3.2 Qualitätskontrolle durch die Stadt

Zur Überprüfung der Einhaltung der vorgegebenen Standards führt der Träger mikrobiologische Untersuchungen, allgemeine Hygienekontrollen und Hygieneaudits in nicht festgelegten Zeitabständen durch.

Die Stadt überprüft in regelmäßigen Abständen, ob die in diesem Konzept eingeforderten Qualitätsanforderungen der Verpflegung eingehalten werden.

Dazu gehören:

- Speisenangebot
- Lebensmittel-Qualität
- Anteil von Bio-Lebensmitteln (Lieferscheine)
- Anteil von saisonalen Lebensmitteln (Lieferscheine)
- Abläufe in den Ausgaben und Mensen
- Essenszahlen und Raumgestaltung
- Küchenausstattung und Kapazitäten

8.4 Kommunikation

Essen ist ein hochsensibles Thema, insbesondere wenn die Kleinsten außerhalb der Familie versorgt werden. Viele Personen sind in verschiedenster Weise in die Organisation und Bereitstellung des Essens involviert. Zuständigkeiten und Aufgabenbereiche rund um das Thema Essen müssen klar erkennbar sein, damit Fragen dazu schnell und direkt geklärt werden können. In jeder Einrichtung werden Listen mit Ansprechpartner*innen und deren Kontaktdaten geführt.

8.4.1 Zuständigkeiten der Ansprechpartner*innen

Pädagogisches- oder Betreuungspersonal

- Wünsche zur Speiseplanung
- Feedback Akzeptanz Essensangebot
- Abläufe
- Termine

Hauswirtschaftliche Leitung (siehe auch Ziffer 5.3.3)

- Organisation der Verpflegung
- Organisation der Hauswirtschaftlichen Kräfte in den Einrichtungen
- Umsetzung/Überwachung der Hygienerichtlinien (auch Personal-, Raum-, Geräte- und Lebensmittelhygiene) = Hygienebeauftragte

Hauswirtschaftliche Kräfte

- Für fachliche Fragen zum Essen
- Wünsche und Verbesserungsvorschläge Speiseplanung
- Bestellung
- Belieferung

Stadt

- Fragen zum Personal
- Technik und Ausstattung
- Allgemeines Feedback

Lieferanten*innen

- Bestellung und Lieferung
- Produktinformationen
- Handling
- Reklamationen

9 Preisgestaltung

9.1 Abgabepreise an die Eltern - Höhe des Entgeltes für die Mittagsverpflegung

Das Entgelt für die Mittagsverpflegung in den Einrichtungen der Stadt Bad Dürkheim errechnet sich aus der Anzahl der festgelegten Verpflegungstage, multipliziert mit dem jeweils festgesetzten Sachbezugswert für Mittagessen nach der Sozialversicherungsentgeltverordnung (SvEV). Die errechnete monatliche Verpflegungspauschale wird auf den vollen Eurobetrag auf- bzw. abgerundet. Eine Anpassung erfolgt zu Beginn des Kita-/ Schuljahres. Die Entgelte sind in zwölf gleichen monatlichen Teilbeträgen zu entrichten.

Für die Mittagsverpflegung können Eltern über das Paket Bildung- und Teilhabe bei der jeweilig zuständigen Behörde (Jobcenter/ Kreisverwaltung/ Stadtverwaltung) eine Ermäßigung schriftlich beantragen. Besteht kein Anspruch nach dem Bildungs- und Teilhabepaket kann das Entgelt auf schriftlichen Antrag über die Sozialfonds ermäßigt werden.

9.2 Subventionierung durch die Stadt

Der Abgabepreis an die Eltern entspricht nicht den tatsächlichen Vollkosten für ein Mittagessen.

Die Stadt subventioniert die Verpflegung in großem Umfang indirekt. Sie bezahlt die hauswirtschaftlichen Kräfte, stellt die Räume, die Ausstattung und die Technik und bezahlt die Betriebskosten wie Wasser, Strom und Heizung.

In der Verwaltung entstehen Personalkosten für Abrechnung, Wartung und Instandhaltung der Küchen.

10 Bestellwesen und Abrechnungskonzept

Für Kinder, die in Krippe, im Ganztagsbereich und im durchgehenden Teilzeitbereich der Kita, im Hort sowie in Ganztagschulen und der Betreuenden Grundschule betreut werden, ist die Teilnahme an der Mittagsverpflegung verpflichtend.

10.1 Vorbestellung und Stornierung von Mittagessen

Um eine besser Planung der täglich benötigten Essen zur gewährleisten, sind die Eltern angehalten, bei Krankheit frühestmöglich die Einrichtung zu informieren. Eine Erstattung des Entgeltes für die Nichtinanspruchnahme der Mittagsverpflegung erfolgt nicht.

11 Verpflegungskonzept und Pädagogisches Konzept

Das Verpflegungskonzept ist Teil des Pädagogischen Konzeptes jeder Kita.

Die Essenssituationen über den Tag bieten vielfältige Möglichkeiten, pädagogische Ziele in praktisches Erleben einzubinden. Die Abläufe bei der Begleitung und Durchführung in den verschiedenen Essenssituationen kann in jeder Einrichtung individuell gestaltet werden.

Jede Einrichtung beschreibt in einem eigenen Konzept, welche pädagogischen Aspekte sie mit dem Verpflegungskonzept verbinden will und wie sie diese im praktischen Ablauf organisiert.

Ernährungsbildung geschieht so im Handlungsfeld Ernährung fast beiläufig und greifbar mit allen Sinnen.

12 Zusammenfassung

In diesem Verpflegungskonzept wird detailliert beschrieben, wie die Verpflegung in den Einrichtungen der Stadt Bad Dürkheim organisiert wird. Die beschriebenen Ziele und Vorgaben bringen mehr Transparenz in das Thema Kita- und Schulverpflegung und beschleunigen anstehende Entscheidungen.

Für die Beschaffung der Lebensmittel gibt es genaue Anforderungen an die Qualität und Herstellung. Lieferanten*innen haben klare Vorgaben und die Einhaltung dieser ist nachprüfbar.

Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und für die Schulverpflegung zeigt auf, wie ein vollwertiges und ausgewogenes Verpflegungsangebot sichergestellt werden kann.

Die Entscheidung in den Einrichtungen, frisch vor Ort mit eigenem Personal zu kochen ist wichtig und richtig. Die Bedürfnisse und der Bedarf der Kinder in der Kita und in der Schule sind unterschiedlich. Mit der Frischküche kann am besten darauf eingegangen werden.

Die Investitionen in Personal und Ausstattung sind hoch und das Mittagessen werden von der Stadt stark subventioniert. Dennoch ist dieser Beitrag gut investiertes Geld, denn er stellt einen wichtigen gesellschaftspolitischen Beitrag zur Gesunderhaltung jetzt und im späteren Leben unserer Kinder dar.

Die Verwaltung muss prüfen, welche Investitionen zur Umsetzung des Verpflegungskonzeptes notwendig sind und dabei die steigenden Essenzahlen durch Umsetzung des neuen Kita-Gesetzes bis spätestens 2028 zu berücksichtigen.

Zudem muss überlegt werden, ob perspektivisch in den bisher becaterten Einrichtungen auch selbst gekocht werden soll und welche Investitionen notwendig wären.