

Küchenkonzept

zur Umsetzung des Verpflegungskonzeptes
für die städtischen Kindertagesstätten und
Grundschulen



Verpflegungskonzept der Stadt Bad Dürkheim

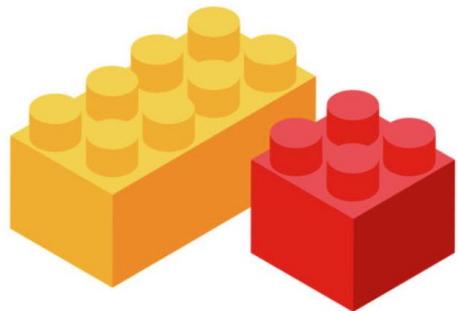
- Im Jahr 2019 konnten sich Städte bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz als Modellkommune für das Projekt „Kita- und Schulessen – die gesündere Wahl erleichtern“ bewerben, um professionelle Unterstützung bei der Erstellung eines Verpflegungskonzeptes zu erhalten.
- **3 Modellkommunen** wurden ausgewählt: Stadt Trier, VG Montabaur, Stadt Bad Dürkheim
- Bereits im April 2019 begann die Zusammenarbeit mit den Prozessbegleiterinnen.
- Das Hauptziel bestand darin, ein **zukunftsfähiges Verpflegungskonzept** zu entwickeln und eine Vorbildfunktion für eine **nachhaltige Beschaffung** zu übernehmen.
- Im **Oktober 2020** hat der Stadtrat das erarbeitete **Verpflegungskonzept** für die Mittagsverpflegung in den Kindertagesstätten und Grundschulen **beschlossen**.



- Das Verpflegungskonzept beinhaltet verschiedene Themen wie: Verpflegungsangebot, Verpflegungsqualität, Bewirtschaftungskonzept, Produktionskonzept, Raumkonzept, Qualitätsmanagement, Finanzierungskonzept, Bestellwesen und Abrechnungskonzept, pädagogisches Konzept.
- Eine kurze Zusammenfassung des Verpflegungskonzeptes ist im Anhang beigefügt.
Eine Anpassung wird vermutlich mit der Realisierung des Küchenkonzeptes erforderlich werden.
- Zur Umsetzung des Verpflegungskonzeptes wurde im Stellenplan die Stelle der hauswirtschaftlichen Leitung geschaffen. Die Stelle wurde zum 1.08.2023 besetzt.



→ Das Verpflegungssystem umfasst alle Faktoren, die bei der Speisenherstellung und Ausgabe relevant sind und definiert sich grundlegend durch zwei wesentliche Bausteine:

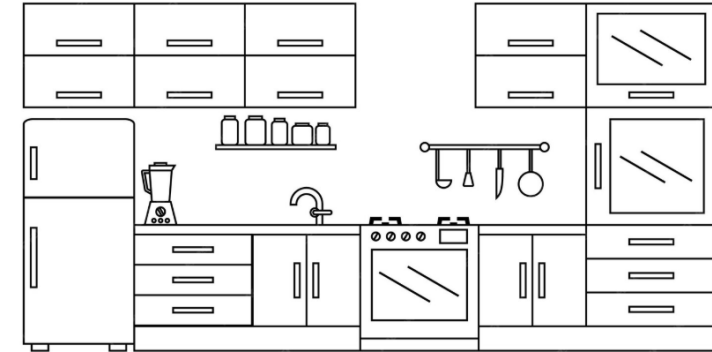


dem **Küchensystem** und das **Produktionssystem**.

Küchensysteme

- Bei der Mittagsverpflegung in Einrichtungen unterscheidet man grundsätzlich zwischen drei Küchenarten:

- **Produktionsküche**
 - **Aufbereitungsküche**
 - **Ausgabeküche**



- In den städtischen Kitas und Schulen in Bad Dürkheim gibt es aktuell **6 Produktionsküchen** und **7 Ausgabeküchen**. **Aufbereitungsküchen** gibt es aufgrund der bisherigen Produktionssysteme an den jeweiligen Küchenstandorten noch nicht.
- Die Küchenarten unterscheiden sich durch verschiedene Funktionen und Prozesse bei der Zubereitung der Speisen.
- So ist auch die Ausstattung der Küchen abhängig, je nachdem welches Verpflegungskonzept umgesetzt wird, bzw. welche Arbeitsgänge in den Küchen vor Ort erfolgen sollen und welche Waren (unverarbeitete oder vorgefertigte) zur Produktion der Mittagsverpflegung eingesetzt werden.
- Die Entscheidung für ein Küchensystem ist oft auch abhängig von den baulichen Voraussetzungen sowie finanziellen und personellen Möglichkeiten.

Produktionsküche

- In einer Produktionsküche wird das Essen frisch nach einem Speiseplan zubereitet und gekocht. Der gesamte Kochprozess findet vor Ort statt.
- Die frischen Lebensmittel werden zuvor angeliefert, kontrolliert und gelagert.
- Die Speisen werden entweder a) vor Ort portioniert und in der Einrichtung serviert oder b) in geeignete Transportbehältnisse abgefüllt und transportiert oder c) schonend heruntergekühlt abgefüllt und zu einem späteren Zeitpunkt transportiert
- Hoher Personal- und Ausstattungsaufwand

Aufbereitungsküche

- Das Essen kommt als gekühlte Lieferung an. Die vorgegarte oder tiefgekühlte Speisen werden aufbereitet, also z.B. regeneriert (wieder erhitzt) in Konvektomaten oder Dampfgarern
- Keine vollständige Speisenzubereitung
- kein großer Kochbetrieb vor Ort nötig, aber qualifiziertes Personal zur Aufbereitung
- Es findet eine Portionierung in Gruppenräumen oder der Mensa statt.
- Oft wenig Personal notwendig
- Vorteile: Frische Qualität bleibt erhalten, flexible Essenszeiten sind möglich

Ausgabeküche

- Das Essen wird fertig und heiß geliefert.
- Vor Ort wird das Essen nur noch warmgehalten, portioniert und ausgegeben → reine Verteilung der Speisen an die Endkonsumenten
- Keine Zubereitung, Koch- oder Regenerationsarbeiten notwendig

Produktionssysteme

- Es werden 4 Produktionssysteme unterschieden:

Cook & Serve

Cook & Chill

Cook & Freeze

Cook & Hold

- Jedes Verpflegungssystem hat verschiedene Vor- und Nachteile, mit jedem System kann im Optimalfall eine gute Verpflegungsqualität erreicht werden.

EXKURS

unterschiedlichen Produktionssystemen



Cook & Serve

- Alle Gerichte werden vor Ort selbst zubereitet und nach dem Garen direkt ausgegeben → **Zubereitungsküche.**
- Daher sind Produktion und Ausgabe der Speisen thermisch, zeitlich und räumlich miteinander gekoppelt.
- Der Wareneinsatz kann ganz unterschiedlich gestaltet sein.
- Für die Herstellung der Gerichte vor Ort können sowohl frische, unverarbeitete Rohwaren als auch vorgefertigte Produkte unterschiedlichen Conveniencegrades eingesetzt werden.

Vor- und Nachteile Cook & Serve

Vorteile

- Qualität der eingesetzten Waren beeinflussbar
- Hohe Flexibilität der Speiseplangestaltung
- Nähe zur Zielgruppe (Berücksichtigung individueller Wünsche → Akzeptanz!)
- Kostenkontrolle
- Variationsreiche Produktion

Nachteile

- Qualifiziertes Personal notwendig
- Hoher logistischer Aufwand
- Belastungsspitzen des Personals vor der Essensausgabe
- Keine kontinuierliche Auslastung (v.a. bei speziellen Geräten)
- Anfänglich relativ hohe Investitionskosten (Räume, Ausstattung)
- Hoher Platzbedarf

Cook & Chill und Cook & Freeze

- Gekühlte und/oder gefrorene Hauptgerichte werden zur Ausgabe vorbereitet und erwärmt bzw. endgegart → **Aufbereitungsküche**
- Die Ausgabe der Speisen kann bei diesem Verfahren zeitlich und auch räumlich von der Produktion entkoppelt werden. Vor der Ausgabe werden die Speisen regeneriert.
- Die Küche muss daher mit Aufbereitungsgeräten wie Konvektomaten ausgestattet sein,
- Im Cook & Chill System werden die Speisen in einer externen Küche zubereitet und schnell auf unter drei Grad Celsius abgekühlt. Gekühlt erfolgt die Lieferung der Speisen an die Einrichtung.
- Im Cook & Freeze System werden die Speisen ebenfalls extern zubereitet, tiefgekühlt und gefroren ausgeliefert.
- Die regenerierfähigen Gerichte werden als Einzelportionen oder Mehrportionsgebinde im Voraus angeliefert und vor Ort in der Einrichtung (tief-)geht gelagert.
- Eine Ergänzung um frische Komponenten ist aus ernährungsphysiologischer Sicht unbedingt erforderlich.

Vor- und Nachteile Cook & Chill und Cook & Freeze

Vorteile

- Weniger Managementaufgaben als bei einer Zubereitungsküche
- Geringer Personalbedarf
- Geringere Geräteausstattung in der Küche notwendig (geringere Investitionskosten)
- Hohe Flexibilität bei Essenszahlen und -zeiten

Nachteile

- Einschränkungen in der Auswahl der Gerichte (manches eignet sich nicht für das Kühlen oder Tiefkühlen, z.B. Kartoffelbrei, Frittiertes und Paniertes)
- Strikte Einhaltung der Kühlkette erforderlich
- Flexibilität der Speiseplangestaltung eingeschränkt
- Spezielle Geräteausstattung und hohe Kühlkapazität erforderlich

Cook & Hold

- Fertige, warme Speisen werden vor Ort warmgehalten und lediglich ausgegeben → **Ausgabeküche**
- Besteht bei der Anlieferung der warmen Gerichte/Speisen keine Möglichkeit frische Komponenten wie z.B. Salate oder Rohkost, mitgeliefert zu bekommen, ist auch hier eine Ergänzung durch Eigenproduktion erforderlich. In diesem Falle wären Ausgabeküchen entsprechend zu erweitern (Räume, Geräte, Personal)
- Produktion und Ausgabe der Speisen sind beim Cook & Hold Verfahren thermisch gekoppelt; die Ausgabe erfolgt nach einer Warmhaltezeit von maximal 3 Stunden und ermöglicht durch die zeitliche Entkopplung einen Transport in andere Einrichtungen (räumliche Entkopplung).

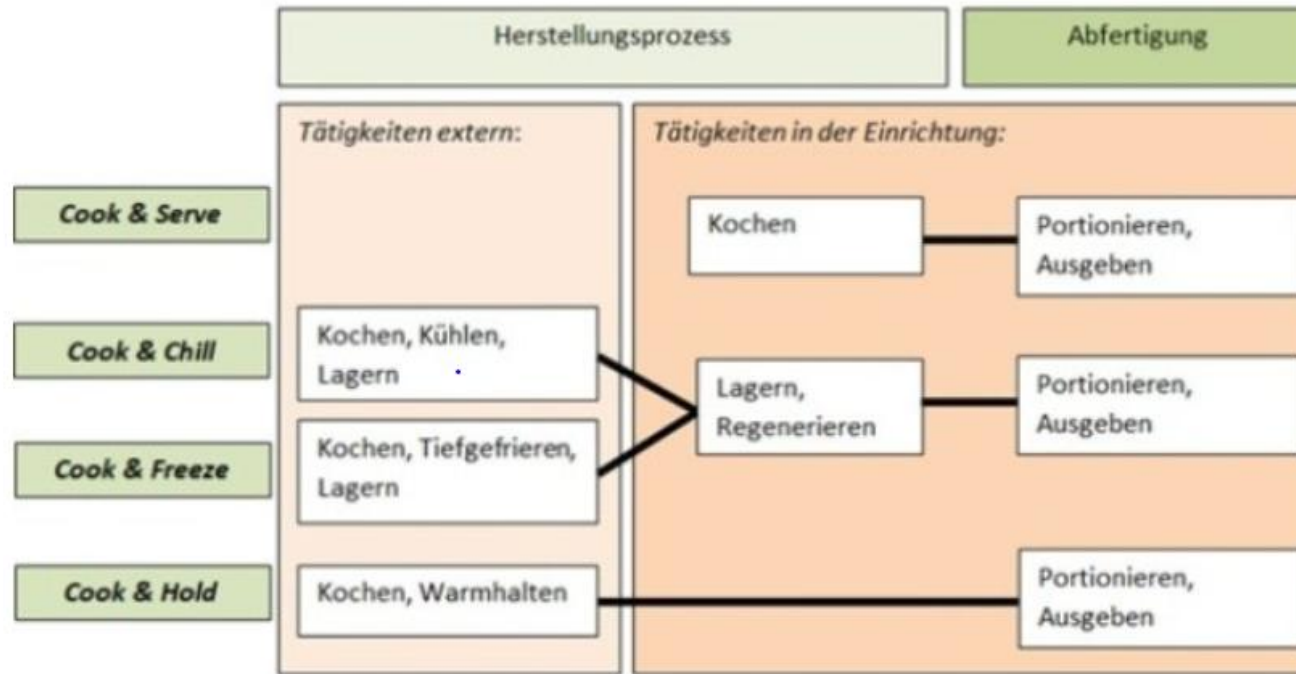
Vor- und Nachteile Cook & Hold

Vorteile

- Kaum Managementaufgaben (Mitsprache/Kontrolle der Speiseplangestaltung durch Hauswirtschaftskräfte)
- Geringe Anforderungen an die Personalqualifikation (nur Ausgabe, aber wichtig: entsprechende Hygieneschulungen und Belehrungen zum Infektionsschutz müssen hier durchgeführt werden)
- Keine voll ausgestattete Küche notwendig (sehr geringe Investitionskosten)
- Variationsreiche Produktion

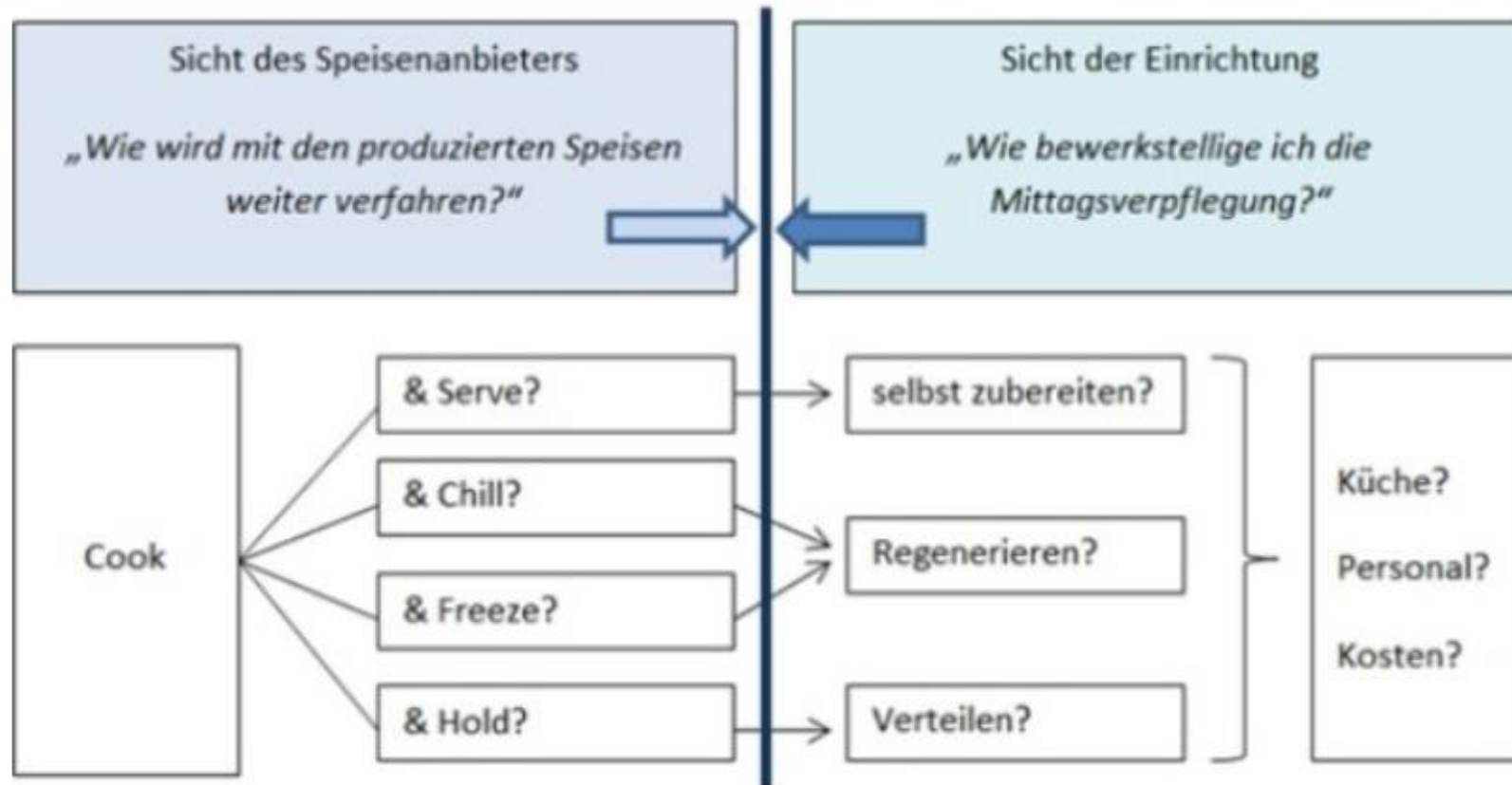
Nachteile

- Flexibilität der Speiseplangestaltung eingeschränkt
- Lange Warmhaltezeiten je nach Transportzeit, dadurch sensorische und ernährungsphysiologische Einbußen



- Die anfallenden Tätigkeiten werden der **Herstellung** oder der **Abfertigung** zugeordnet und eingeteilt in solche, die intern in der Einrichtung und extern in einer Küche erledigt werden.

- Bei allen Varianten ist der Bereich Abfertigung identisch: die Portionierung und Ausgabe der Speisen werden in der Einrichtung vorgenommen.
- Beim Herstellungsprozess gibt es Unterschiede: In der Zubereitungsküche fallen keine externen Tätigkeiten an, da der Herstellungsprozess intern in der Einrichtung abläuft.
- Bei den Varianten Cook & Chill sowie Cook & Freeze wird extern gekocht, gekühlt bzw. tiefgefroren und gelagert. Interne Tätigkeiten sind das Lagern der angelieferten Speisen sowie die Regeneration.
- Bei der Warmverpflegungsvariante wird ebenfalls extern gekocht. In der Einrichtung fallen keine weiteren Zwischenschritte an.



Aus Sicht eines Speisenanbieters ist hingegen die folgende Übersicht sinnvoll, da sich diesem nach dem Kochvorgang mehrere Möglichkeiten zur Bearbeitung der Speisen bieten. Der Speisenanbieter stellt sich die Frage, wie mit produzierten Speisen verfahren wird.

Ausgangssituation in den Produktionsküchen

- Jede der sechs städtischen Produktionsküchen kocht nach **eigenen Speiseplänen**, die sich an den **DGE-Empfehlungen für die Kita- und Grundschulverpflegung** orientieren.
- Die **Einhaltung** dieser Empfehlungen wird von der **hauswirtschaftlichen Leitung** mithilfe des Tools Speiseplancheck des Fachzentrums für Ernährung /FZE) **überprüft** und im Rahmen der wöchentlichen Küchenbesuche mit den Küchenleitungen besprochen.
- Alle Produktionsküchen produzieren die Speisen täglich frisch nach dem **Cook & Serve Verfahren** (Übersetzung: kochen und servieren). In einigen Küchenstandorten werden auch Speisen nach dem **Cook & Hold Verfahren** (Übersetzung kochen und warmhalten) in andere Einrichtungen transportiert.
- Die benötigten **Lebensmittel** für die Speisenproduktion werden **teilweise geliefert** oder von den Hauswirtschaftskräften **selbst eingekauft**.
- Für die Einrichtungen wurden **Kundenkonten** bei den Unternehmen eingerichtet; die entsprechenden **Abrechnungen** erfolgen **monatsweise** an die Verwaltung.
- Die Hauswirtschaftskräfte sind bei der Stadt Bad Dürkheim angestellt. Die Personalausgaben der Hauswirtschaftskräfte, die für die Zubereitung der Kitaverpflegung zuständig sind, werden zu 90 Prozent durch Land und Kreis gegenfinanziert. Für die Schulverpflegung verbleiben sämtliche Personalausgaben bei der Stadt Bad Dürkheim.

SchulträgerA/ SozA
30.09.2025

EXKURS

DGE-Qualitätsstandards für Kita- und Schulverpflegung

- Die **DGE**-Qualitätsstandards, herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, sind Empfehlungen/Richtlinien, wie eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in Kitas und Schule aussehen sollte.
- Sie basieren auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen und dienen als Grundlage für die Gestaltung von Speiseplänen und die Sicherstellung einer hohen Verpflegungsqualität.
- Sie richten sich an alle, die für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen verantwortlich sind, z.B. Caterer, Träger, Küchenpersonal und helfen, eine gesunde, nachhaltige und kindgerechte Verpflegung sicherzustellen als Teil der Gesundheitsförderung in Bildungseinrichtungen.
- Die wichtigsten Aspekte der DGE-Qualitätsstandards:
 - **Ausgewogene Lebensmittelauswahl**
 - Viel Gemüse, Obst, Vollkornprodukte
 - Wenig Fleisch, Fett, Zucker und Salz
 - Getränke: bevorzugt Wasser und ungesüßte



- **Empfohlene Häufigkeiten pro**
 - Z.B. Fisch 1 x pro Woche, Fleisch max. 1 x pro Woche
 - Täglich eine vegetarische Komponente
- **Qualität der Speisen**
 - Frisch zubereitet, schonend gegart
 - Möglichst wenig Convenience-Produkte (Siehe Exkurs)
 - Regionale und saisonale Produkte empfohlen
- **Kindgerechte Umsetzung**
 - Altersgerechte Portionen
 - Ansprechende Gestaltung
 - Beteiligung der Kinder möglich (z.B. beim Menüplan)
- **Nachhaltigkeit & Bildung**
 - Ressourcenschonung und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
 - Ernährung als Thema im pädagogischen Alltag
- **Organisation und Rahmenbedingungen**
 - Hygiene, Fachpersonal, Feedbacksysteme
 - Dokumentation und Qualitätssicherung



Checkliste der Häufigkeit von Lebensmitteln pro 20 Tage in der Mittagsverpflegung – IST-SOLL-Vergleich

Menükomponente	SOLL	IST																				IST Gesamt	SOLL erreicht	
		Woche 1					Woche 2					Woche 3					Woche 4						JA	NEIN
		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr			
Getränke (Wasser)	20 x																					0		X
Getreide, -produkte, Kartoffeln ¹ abwechselnd	20 x																					0		X
davon Vollkornprodukte ²	mind. 4 x																					0		X
Kartoffelerzeugnisse ³	max. 4 x																					0	X	
Gemüse ⁴ oder Salat	20 x																					0		X
davon Rohkost/ Salat	mind. 8 x																					0		X
Hülsenfrüchte	mind. 4 x																					0		X
Obst ⁵	mind. 8 x																					0		X
davon Stückobst ⁶	mind. 4 x																					0		X
Milch, -produkte ⁷	mind. 8 x																					0		X
Fleisch, Wurst	max. 4 x																					0	X	
davon mageres Muskelfleisch ⁸	mind. 2 x																					0		X
Fisch ⁹	4 x																					0		X
davon fettreicher Fisch ¹⁰	mind. 2 x																					0		X
Frittierte oder panierte Produkte	max. 4 x																					0	X	

Erläuterungen

¹ abwechslungsreich anbieten, Reis in den Qualitäten Parboiled Reis oder Naturreis

² Vollkornbrot oder -brötchen, Vollkornleibwaren, Gerichte mit Vollkornmehl, Grünkern, Naturreis

³ Halbfertig- oder Fertigprodukte wie Pommes frites, Kroketten, Püree, Klöße, Gnocchi,

⁴ frisch oder tiefgekühlt

⁵ frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz. Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Südfrüchte, Nüsse

⁶ Roh und unverarbeitet ohne weitere Zutaten, gerne in Stücke geschnitten

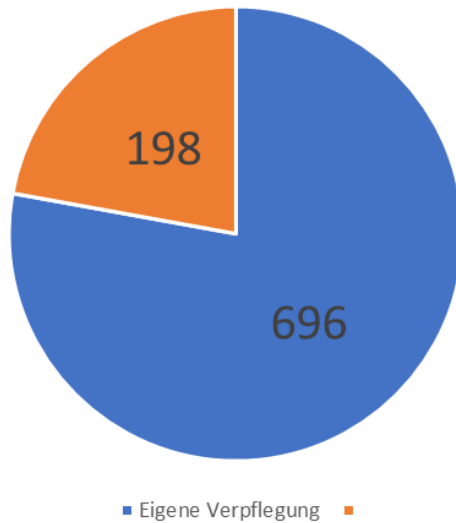
⁷ Milch, Naturjoghurt: bis 3,8% Fett, Käse: max. 30% Fett abs., Speisequark: max. 5% Fett abs.

⁸ Putenbrust, Hähnchen-, Schweineschnitzel, Hähnchen-, Schweinegeschnetzeltes, Rinderroulade, Hackfleisch max.

⁹ aus nicht überfischten Beständen

Quelle: nach DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas 2020

Anzahl der aktuellen Essen in den Kitas und Schulen

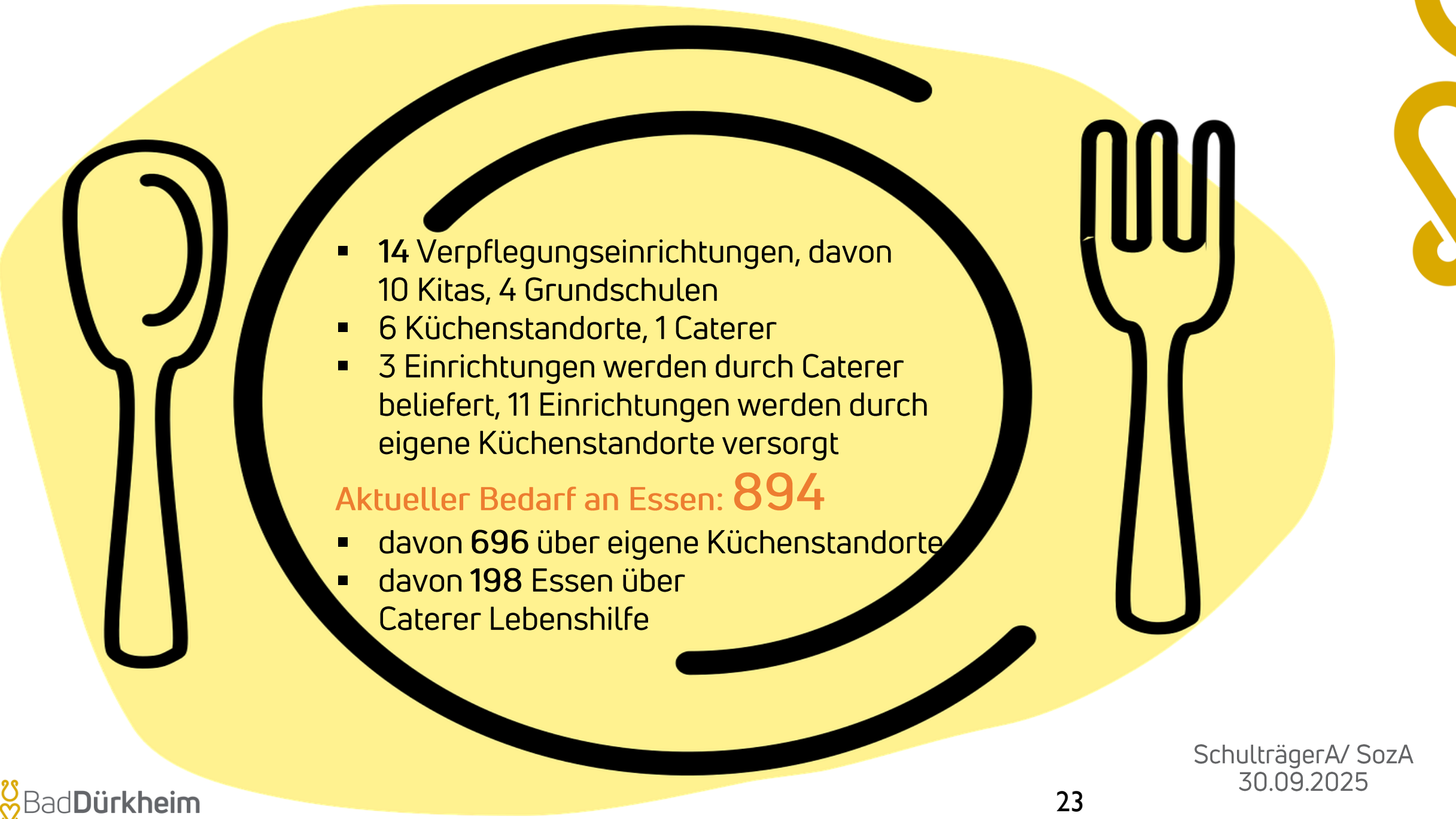


		Anzahl Mahlzeiten im Kita-/Schuljahr 25/26
Kitas	Eigene Verpflegung	542
	Caterer Lebenshilfe	95
Schulen	Eigene Verpflegung	154
	Caterer Lebenshilfe	103
Gesamt		894

Übersicht aktuelle **Küchenstandorte** mit entsprechenden Verpflegungseinrichtungen und Anzahl Essen

6 Küchenstandorte	Hort Grethen 97 Essen	Valentin-Ostertag-Schule 197 Essen	Haus für Kinder 145 Essen	Kita Isenach 186 Essen	Hort Mitte 25 Essen	Kita Schatzkiste 46 Essen	Caterer Lebenshilfe 198 Essen	894
14 Verpflegungseinrichtungen	Hort Grethen 25 Essen	VOS (GTS) 97 Essen	Haus für Kinder 145 Essen	Kita Isenach 148 Essen	Hort Mitte 25 Essen	Kita Schatzkiste 46 Essen	Salier schule 103 Essen	
	GS Grethen (BGS) 19 Essen	Hort Seebach 25 Essen		Pestalozzi-schule (BGS) 38 Essen			Kita Ungstein 50 Essen	
	Kita Grethen 53 Essen	Kita Hardenburg 75 Essen					Kita Leistadt 45 Essen	

- Die Übersicht zeigt die aktuelle Versorgungsstruktur der Kita- und Schulverpflegung für das Kita/Schuljahr 2025/26.
- **Orange hinterlegte Felder** kennzeichnen Küchenstandorte sowie Einrichtungen, die direkt vor Ort versorgt werden – ohne notwendigen Essenstransport. Diese Einrichtungen verfügen entweder über eine eigene Küche oder werden innerhalb des Gebäudekomplexes beliefert.
- **Gelb hinterlegte Felder** stehen für Einrichtungen, bei denen ein Transport der Speisen erforderlich ist. Diese erhalten ihr Mittagessen von einem anderen Küchenstandort und sind logistisch entsprechend anzubinden. Derzeit sind drei tägliche Essenstransporte notwendig, um die externen Einrichtungen zu versorgen.
- Grau hinterlegte Felder markieren die Einrichtungen, die derzeit noch vom externen Caterer „Lebenshilfe“ beliefert werden.
Diese Fremdversorgung soll im Zuge des gesamtstädtischen Verpflegungskonzeptes mittelfristig durch eine kommunale Lösung ersetzt werden.

- 
- A large, stylized graphic of a yellow plate with a black outline, flanked by a black spoon on the left and a black fork on the right. The plate contains a list of bullet points and a bolded text line. The background is white with a yellow wavy line on the right side.
- 14 Verpflegungseinrichtungen, davon 10 Kitas, 4 Grundschulen
 - 6 Küchenstandorte, 1 Caterer
 - 3 Einrichtungen werden durch Caterer beliefert, 11 Einrichtungen werden durch eigene Küchenstandorte versorgt

Aktueller Bedarf an Essen: 894

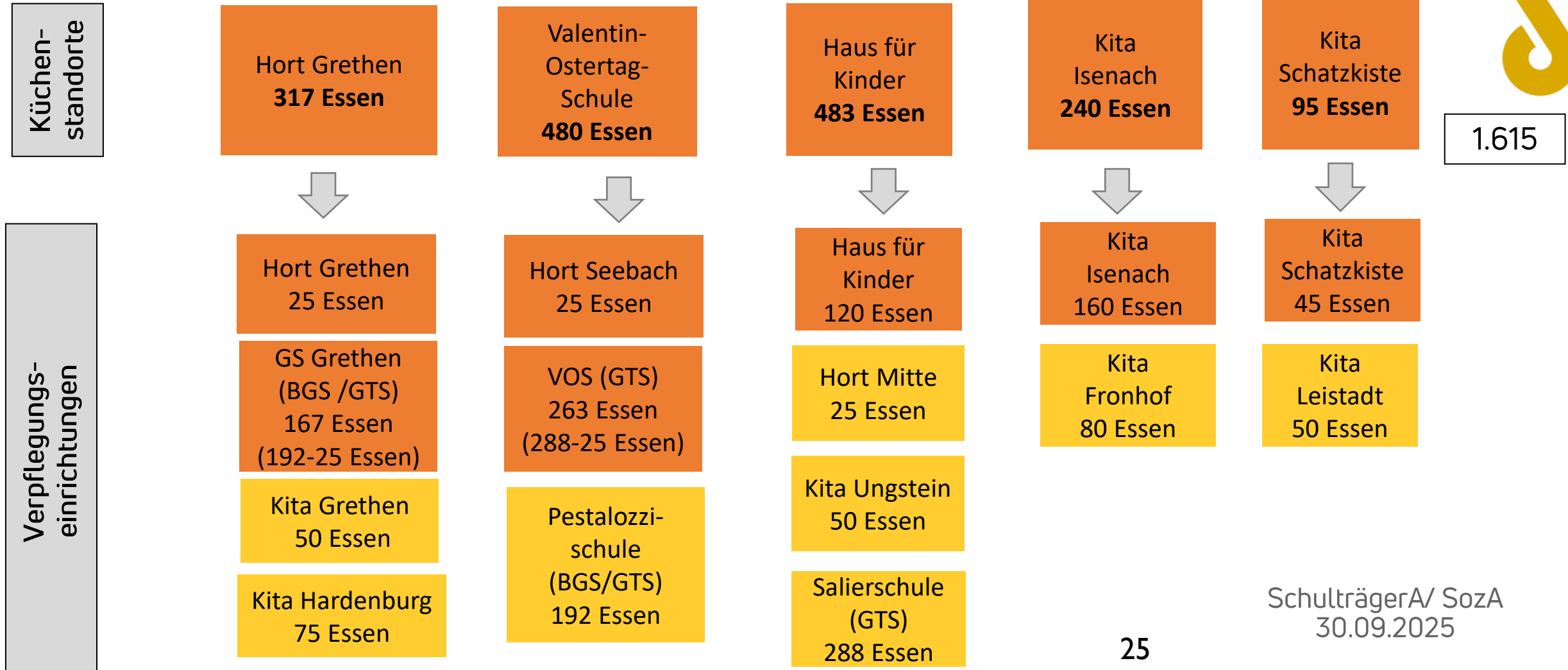
- davon 696 über eigene Küchenstandorte
- davon 198 Essen über Caterer Lebenshilfe

Warum ist eine Neustrukturierung erforderlich?

- Zur Umsetzung des Verpflegungskonzepts verfolgt die Stadt Bad Dürkheim das **Ziel, die Versorgung der städtischen Kindertagesstätten und Grundschulen künftig vollständig in Eigenregie** zu übernehmen. Einrichtungen, die derzeit noch von externen Caterern beliefert werden, sollen durch städtische Küchenstandorte versorgt werden.
- Nach der Verabschiedung des Verpflegungskonzeptes im Jahr 2020 durch den Stadtrat wurden ein Jahr später zwei neue Gesetze verabschiedet: das **Kitagesetz** und das **Ganztagsförderungsgesetz**. Beide Gesetze garantieren einen Rechtsanspruch für eine 8stündige Betreuung mit einer **Mittagsverpflegung**.
- Dies erfordert eine erhebliche Ausweitung der Produktionskapazitäten. Die tägliche Essensproduktion soll kurzfristig im kommenden Kita- und Schuljahr 2025/26 von derzeit rund 700 auf zunächst etwa 900 Mahlzeiten erhöht werden und mittelfristig von etwa 900 Mahlzeiten im Kita- und Schuljahr 2025/26 auf voraussichtlich rund 1.600 Mahlzeiten im Kita- und Schuljahr 2029/30.
- Diese Entwicklung bringt für die Stadt Bad Dürkheim erhebliche organisatorische, personelle und infrastrukturelle Herausforderungen mit sich.
- Das vorliegende Konzept beschreibt die geplanten Maßnahmen, Investitionen und Schritte, mit denen diese Zielsetzungen erreicht und die Verpflegungsstruktur nachhaltig und zukunftssicher neu aufgestellt werden können. Dabei werden technische, logistische und personelle Aspekte ebenso berücksichtigt wie eine stufenweise Umsetzung im Rahmen einer mehrjährigen Ausbauplanung.

SchulträgerA/ SozA
30.09.2025

Übersicht zukünftige **Küchenstandorte** mit entsprechenden Verpflegungseinrichtungen und Anzahl Essen



- 
- 5 Küchenstandorte
 - Zukünftiger Bedarf an Essen:
1.615
 - Herstellung durch eigene
Küchenstandorte

Notwendige erste Handlungsschritte zur Umsetzung des Küchenkonzeptes



- Erstellung eines einheitlichen Speiseplans
- Optimierung des Einkaufs und gezielter Einsatz frischer Lebensmittel
- Strukturelle Anpassungen der Küchenstandorte
- Effiziente Planung und Einsatz des benötigten Personals

Erstellung eines einheitlichen Speiseplans

- Aktuell erstellt jede Küchenleitung mit ihrem Team einen Speiseplan nach den DGE-Qualitätsstandards.
- Der Speiseplan wird auf der Isy-App für die Kitaeltern und der Sdwi-App für die Schuleltern veröffentlicht. In einigen Kitas wird der Speiseplan auch kindgerecht für die Kinder dargestellt.



Kita Schatzkiste

Speiseplan vom 28.04 - 23.05.2025

	Montag	A	Z	Dienstag	A	Z	Mittwoch	A	Z	Donnerstag	A	Z	Freitag	A	Z
Woche	Vollkornnudeln mit Tomatensoße	A		Zucchini-Möhren-Puffer	C		Rindergulasch (Veget.Gemüsegulasch)			Feiertag			Gemüsenudelsuppe (Suppengrün)	A	
28.04-02.05	Gerieb.Parmesan	G		Quarkdip	G		(Möhren,Zucchini,Lauch)						Vollkornbrot	A	
KW 18	Salat	K		Salat	K		Knödel,Rotkohl						Obst		
	Obst			Obst			Obst						Obst		
Imbiss	Karottenmuffins	A,C		Rohkost,Reiswaffeln			Knäckebrot mit Frischkäse	A,G					Vollkornbutterbrote	A,G	
Woche	Vollkornspaghetti mit Blumenkohlolognese	A		Ofenkartoffeln			Chili con Carne (Mais, Kidneybohnen)			Gedünsteter Seelachs	D		Tomatensuppe mit Grießknödel	A	
05.05-09.05	Gerieb. Parmesan	G		Quarkdip	G		Veget.Chili sin Carne			Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse			Vollkornbrot	A	
KW 19	Salat	K		Rohkost			Vollkornreis			Veget.Paniertes Gemüse (Aubergine,Zucchini)			Obst		
	Obst			Obst			Salat	K		Gurkensalat	K		Obst		
Imbiss	Knäckebrot mit Frischkäse	A,G		Grießbrei	G		Obst			Obst			Vollkornbutterbrote	A,G	
Woche	Vollkornnudeln mit Spinatsoße	A		Kartoffelpuffer	C		Putengeschnetzeltes	A		Paniertes Fischfilet	D		Linsensuppe (Suppengrün)		
12.05-16.05	Gerieb.Parmesan	G		Apfelmus	G		Pilzsoße ,Vollkornreis			Kartoffeln			mit Geflügelwienener (Veget.Wiener)	A	
KW 20	Salat	K		Rohkost			Veget.Pilzsoße			Karotten-Erbsen-Gemüse (Veget.Paniertes Gemüse)	C		Vollkornbrot		
	Obst			Obst			Salat	K		Obst			Obst		
Imbiss	Karottenmuffins	A,C		Vanillepudding	G		Obst			Obst			Vollkornbutterbrote	A,G	
Woche	Vollkornnudeln mit Käsesoße	A		Haferflocken- Käse-Bratlinge	C,G		Rohkost, Reiswaffel			Vollkornpizzaschnecken	A,G		Vollkornbutterbrote	A,G	
19.05-23.05	Gerieb.Parmesan	G		Quarkdip	G		Rinderfrikadellen	C		Fischfilet mit Currysoße	D		Kartoffel-Gemüse- Eintopf		
KW 21	Salat	K		Rohkost			(Veget.Gemüsefrikadellen)	C		Vollkornreis			Vollkornbrot	A	
	Obst			Obst			(Möhren,Zucchini,Lauch)			(Veget.Gemüse Curry)			Obst		
Imbiss	Knäckebrot mit Frischkäse	A,G		Joghurt	G		Kartoffelgratin	G		(Möhren,Zucchini,Brokkoli)			Obst		
							Salat	K		Gurkensalat	K		Obst		
							Obst			Obst			Vollkornbutterbrote	A,G	
							Rohkost, Maiswaffel			Kuchen	A,C				

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe Aushang oder ISI-App
7. Zusatzstoffe (A-Allergene)

Änderungen vorbehalten

- Mit der Umsetzung des Küchenkonzeptes soll ein einheitlicher Speiseplan für alle Küchenstandorte eingeführt werden.
- Ein einheitliche Speiseplan bietet die nachfolgenden Vorteile:
 - **Sicherung der Ernährungsqualität und Gesundheitsförderung**
 - Alle Kinder erhalten gleichwertig ausgewogene und DGE-konforme Mahlzeiten, unabhängig vom Standort.
 - Einheitliche Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards ist leichter kontrollierbar.
 - **Effizientere Organisation und Planung**
 - Zentrale Menüplanung spart Zeit und Ressourcen in den Küchen.
 - Standardisierte Abläufe erleichtern die Küchenlogistik.
 - Vertretungen und Aushilfen können sich schneller einarbeiten.
 - **Kostensparnis durch gebündelten Einkauf**
 - Zentrale Beschaffung (z.B. über Rahmenverträge) ermöglicht bessere Preise.
 - Mengenbündelung sorgt für wirtschaftlichere Einkaufsbedingungen.
 - Weniger Lebensmittelverschwendung durch bessere Planung.
 - **Höhere Transparenz und Vergleichbarkeit**
 - Qualität und Umsetzung können besser kontrolliert und evaluiert werden.
 - Alle Beteiligten (Eltern, Personal, Träger) wissen, was angeboten wird.
 - Feedbacksysteme (z.B. von Kindern oder Eltern) lassen sich leichter umsetzen.



- **Stärkere pädagogische Anbindung**

- Pädagogische Angebote (z.B. Ernährungserziehung, Projekte, Aktionen) können standortübergreifend geplant werden.
- Kinder sprechen über gleiche Gerichte – fördert Austausch und Identifikation
- Themenwochen (z.B. „Regionales Gemüse“, „Italienische Woche“) lassen sich gemeinsam gestalten

- **Gleichbehandlung & Gerechtigkeit**

- Alle Kinder erhalten vergleichbare Verpflegungsqualität, unabhängig vom Standort oder Team.
- Reduziert Beschwerden über Unterschiede in Qualität, Portionsgrößen oder Auswahl.

Umsetzung des einheitlichen Speiseplans

- Vorgesehen ist die Erstellung eines vierwöchigen Speiseplans, der im Regelfall für drei Monate gilt und saisonale Gerichte berücksichtigt. Das Fachzentrum für Ernährung (FZE) empfiehlt einen halbjährlichen Wechsel.
- 

Einrichtungsname		Speiseplan vom 00.00.00 - 00.00.00												
		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag				
Woche		A	Z	A	Z	A	Z	A	Z	A	Z	A	Z	
00.00.-00.00.	Vollkorn-Nudeln mit bunter Gemüsesoße gerieb. Parmesankäse Blattsalat	A		Gemüse-Rindergulasch (veget. Ohne Rind) mit Reis Gurkensalat	I		Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen und Vollkornbrot Pudding/	G	5	Linsenbratling mit Dip (auf Quarkbasis) und Kartoffelspalten Karottensalat	A	G	Tomaten-Fischpfanne (veget. ohne Fisch) mit Hirse/CousCous bunter Salat	D
KW 00		G	I		G,K		A	G		K		A		
Imbiss	Obst/Rohkost			Milch	G	selbstgebackenes/Obst		Obst/Rohkost				Milch	G	
Woche														
00.00.-00.00.	Vegetarisch			Fisch		Fleisch		Vegetarisch				Vegetarisch		
KW 00														
Imbiss	Obst/Rohkost			Milch		selbstgebackenes/Obst		Obst/Rohkost						
Woche														
00.00.-00.00.	Vegetarisch			Vegetarisch		Fisch		Fleisch				Vegetarisch		
KW 00														
Imbiss	Obst/Rohkost			Milch		selbstgebackenes/Obst		Obst/Rohkost				Milch		
Woche														
00.00.-00.00.	Vegetarisch			Fleisch		Vegetarisch		Fisch				Vegetarisch		
KW 00														
Imbiss	Obst/Rohkost			Milch		selbstgebackenes/Obst		Obst/Rohkost				Milch		

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe Aushang oder ISI-App 7-Tagestreffpunkt/Allergene

BadDürkheim

Anderungen vorbehalten

- Nach drei Monaten wird der Plan gemeinsam reflektiert und bei Bedarf durch neue Gerichte ergänzt. Auf diese Weise entsteht ein fortlaufender Prozess, der eine stetige Verbesserung und höhere Akzeptanz bei den Kindern sicherstellt.

Optimierung des Lebensmitteleinkaufs



- Die Lebensmittel, die für die Herstellung der Mahlzeiten benötigt werden, werden zum Teil als Rohware eingekauft, zum Teil kommen vorverarbeitete Komponenten (z.B. vorgeputztes 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, Tiefkühlgemüse, Tiefkühlfisch und Nudeln. →
Siehe auch Exkurs: Convenience-Stufen, Seite x
- Der Einkauf soll künftig nicht mehr über die Hauswirtschaftskräfte selbst erfolgen, sondern über einen Lieferservice.

Vorteile zum Einkauf über einen Lieferservice

- **Zeitersparnis für das Personal**
 - Die Hauswirtschaftskräfte müssen nicht mehr einkaufen fahren und können sich stärker auf die Zubereitung der Mahlzeiten und andere Aufgaben konzentrieren.
- **Planungssicherheit durch einheitlichen Speiseplan**
 - Durch die genaue Mengenplanung lassen sich Bestellungen gezielt und effizient auslösen, was zu weniger Lebensmittelverschwendung führt.
- **Konstante Qualität**
 - Liefersdienste arbeiten oft mit festgelegten Standards und Partnern, sodass gleichbleibende Qualität und Frische gewährleistet sind.
- **Kostenkontrolle und Budgetplanung**
 - Großeinkäufe bei Lieferanten ermöglichen oft günstigere Preise im Vergleich zum Einzelhandel. Zudem lassen sich die Ausgaben besser kalkulieren.
- **Entlastung bei Personalengpässen**
 - In Zeiten mit wenig Personal ist der Einkauf oft eine zusätzliche Belastung. Ein Lieferservice nimmt diesen Aufwand ab.

- **Hygienische Vorteile**
 - Professionelle Lieferanten arbeiten nach strengen Hygienestandards, was die Lebensmittelsicherheit erhöhen kann.
- **Nachhaltigkeit durch gebündelte Lieferungen**
 - Statt dass jede Kita einzeln einkauft, kann gebündelt geliefert werden – das spart Fahrten und reduziert den CO²-Ausstoß.
- **Flexibilität bei Änderungen**
 - Viele Lieferdienste bieten digitale Bestellsysteme, mit denen Mengen kurzfristig angepasst oder Liefertermine koordiniert werden können.

EXKURS: 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
Aufbereيتfertige 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

Wahl des Convenience-Grades – als entscheidender Faktor für Produktionssicherheit und Effizienz

- Ein zentraler Baustein für eine stabile, effiziente und qualitativ hochwertige Verpflegung in Kitas und Grundschulen ist die gezielte Auswahl des passenden Convenience-Grades bei Lebensmitteln.
- Sie beeinflusst maßgeblich den Personalbedarf, die Produktionssicherheit sowie die hygienischen und wirtschaftlichen Abläufe in der Küche.

Derzeitige Situation:

- Aktuell werden an mehreren städtischen Küchenstandorten viele Gemüse, Kartoffeln und Salate noch ungeputzt und ungeschält verarbeitet. Dies bindet täglich erhebliche Personalressourcen und ist bei steigenden Produktionszahlen ein zentraler Engpassfaktor. Hier liegt ein wichtiger Hebel, um die geplante Ausweitung der Verpflegungskapazitäten organisatorisch leisten zu können.

Beispiel: Kartoffelverarbeitung im „Haus für Kinder“

Der Küchenstandort „Haus für Kinder“ soll zukünftig bis zu 488 Mittagessen pro Tag produzieren. Allein für ein Gericht mit Kartoffelbeilage würde dies eine Verarbeitung von ca. 50 kg frischen, ungeschälten Kartoffeln bedeuten.

Das manuelle Schälen dieser Menge würde mehrere Stunden Arbeitszeit in Anspruch nehmen – ein Aufwand, der im laufenden Produktionsbetrieb weder effizient noch personell abbildbar ist.



Praxisnahe Lösungen durch geeignete Convenience-Stufen

- Geschälte rohe Kartoffeln, z.B. im „¼ -Hausfrauenschnitt“ oder in Würfeln für Suppen sparen erhebliche Vorbereitungszeit und reduzieren auch den Schälabfall.
- Verzehrfertige Blattsalatmischungen beschleunigen die kalte Vorbereitung und minimieren Reinigungs- und Entsorgungsaufwand.
- Tiefkühlgemüse wie Karotten, Brokkoli oder Blumenkohl bietet neben hoher Lagerfähigkeit auch hygienische Sicherheit und oftmals einen höheren Vitamingehalt durch direkte Verarbeitung nach der Ernte. Zudem entfallen sämtliche Putz-, Schäl- und Schnittarbeiten.



Zeit- und Kostenersparnis:

- Die manuelle Verarbeitung großer Mengen Rohware verursacht nicht nur hohe Personalkosten, sondern auch Entsorgungskosten für organische Küchenabfälle, die kostenpflichtig über die Speiserestetonne entsorgt werden müssen.
- Die strategische Auswahl eines geeigneten Convenience-Grades ist ein entscheidender Erfolgsfaktor, um die steigende Produktionsmenge an allen Küchenstandorten dauerhaft und sicher zu bewältigen. Gleichzeitig wird durch die Entlastung im Arbeitsablauf die Versorgung auch in Urlaubs- und Krankheitsphasen besser abgesichert ohne Qualitätseinbußen bei Frische oder Nährwerten.

Ausschreibung von Rahmenverträgen für Warenkörben

- Für die Bestellungen über einen Lieferservice ist ein Ausschreibeverfahren von Rahmenverträgen für bestimmte Warenkörbe erforderlich.
- Europaweite Ausschreibung erforderlich. Der EU-Schwellenwert für Liefer- u. Dienstleistungen liegt aktuell bei 221.000 €.
- Die Bestellungen erfolgen aus Warenkörben mit einem festgelegten Sortiment. Die Warenkörbe werden mit der hauswirtschaftlichen Leitung und den für die Verpflegung verantwortlichen Hauswirtschaftskräften der Einrichtungen zusammengestellt.
- Das Verpflegungskonzept sieht insgesamt **8 Warenkörbe** vor:

- Obst und Gemüse
- Fleisch, Wurst, Fisch

- Milch/Milchprodukte
- Backwaren

- Tiefkühlprodukte
- Nahrungsmittel

- Gewürze
- Sonstige Zutaten



- Grundlage der Bestellungen ist die Mengenplanung auf Basis der DGE-Empfehlungen und der festgelegten Speisepläne.

SchulträgerA/ SozA
30.09.2025

Auszug aus dem Verpflegungskonzept der Stadt Bad Dürkheim

- Die im Verpflegungskonzept der Stadt Bad Dürkheim definierten Häufigkeiten nach den Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards sind verbindlich zu berücksichtigen, während die Portionsgrößen als Richtwerte zu verstehen sind. Ebenso verbindlich ist der Einsatz von 50% Bio- und fair gehandelten Lebensmitteln sowie saisonale Komponenten aus der Warengruppe Gemüse und Obst.
- So sollen Obst und Gemüse an jedem Verpflegungstag angeboten werden, während Fleisch und Fisch maximal einmal pro Woche auf dem Speiseplan stehen.

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

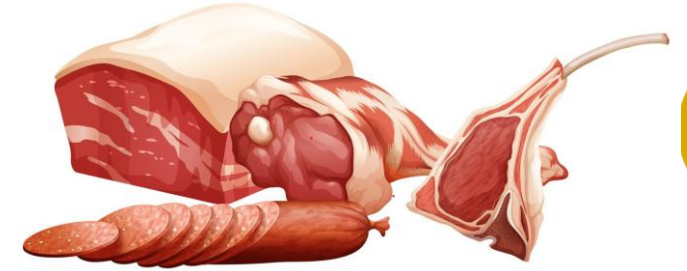
Tabelle 3: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, S. 48, 2018, Portionsgrößen Schüler*innen

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

Beispiel Bestellung aus dem Warenkorb „Fleisch“

- Die DGE empfiehlt für Kita-Kinder eine wöchentliche Fleischmenge von 100 gr hochgerechnet auf 700 Kinder und 48 Verpflegungswochen ergibt sich ein Jahresbedarf von:

$$0,100 \text{ kg} \times 700 \text{ Kinder} \times 48 \text{ Wochen} = 3.360 \text{ kg Fleisch pro Jahr}$$



- Diese Gesamtmenge wird anschließend nach Rind/Schwein/Geflügel aufgeteilt, beispielsweise in 1.500 kg Rindfleisch, den entsprechenden Anteil Schweinefleisch sowie Geflügel. Alle Mengen dieser Kategorie werden im Warenkorb „Fleisch“ gebündelt.
- Das gleiche Verfahren wird auf sämtliche andere Lebensmittel-gruppen angewendet, um eine strukturierte und für die Lieferanten klare Ausschreibungsgrundlage zu schaffen.
- Die detaillierten Mengenangaben werden in entsprechenden Tabellen zu den einzelnen Warenkörben erfasst und bilden die Basis für die spätere Preisbewertung.



Küchenstandorte

Produktionsküchen, Aufbereitungsküchen,
Ausgabeküchen
mit strukturellen Anpassungen



Produktionsküche Haus für Kinder



- 2022 Erneuerung Küchenstandort durch Sonderprogramm Kitabau mit 90% iger Bezuschussung
- Fläche: **38,49 m²** zuzüglich Kaltlager mit aktuell **5 m²**
- Ausstattung: 2 x 1/1 GN-Kombidämpfer (Konvektomate), 1 Elektroherd mit 6 Kochfeldern, 1 Griddlepfanne, 1 Haushaltsküchenmaschine, verschiedene Kleingeräte

Aktuelle Ausstattung an Küchengeräten für die Essenszubereitung



Konvektomate (2 x
Convotherm-Mini 10.10)



Elektroherd mit 6
Kochfeldern



Griddlepfanne

- Maximale derzeitige Kapazität: **200 Essen**
- Aktuelle tägliche Verpflegung (nach Cook & Serve): **145 Essen** für die Kita **Haus für Kinder** durch 4 Hauswirtschaftskräfte mit 82,5 Wochenstunden

Aktuelle Kühl- und Lagermöglichkeiten für die Essenszubereitung



Zur Lagerung der Lebensmittel stehen zur Verfügung:

- zwei große Kühlschränke, ein großer Tiefkühlschrank, ein Regal, mehrere Schubladen,
- ein Lageranbau mit 20 m² (aktuell noch nicht fertiggestellt, dafür notwendige Kosten: 40.000 Euro).

Geplante Produktionsausweitung:

Künftige Verpflegung über Cook & Serve und Cook & Chill:

Kita-Schuljahr 2026/27:

- Kita Haus für Kinder (145 Essen)
 - **Kita Ungstein (50 Essen)**
 - **Hort Mitte (25 Essen)**
 - **Salierschule (100 Essen)**
- insgesamt **320 Essen**

Kita-Schuljahr 2029/30

- Kita Haus für Kinder (**120 Essen**)
 - Kita Ungstein (50 Essen)
 - Hort Mitte (25 Essen)
 - Salierschule (**288 Essen**)
- insgesamt **483 Essen**

Notwendige Handlungsschritte:

1. Umstellung des Produktionssystems von Cook & Serve auf Cook & Chill für die Einrichtungen, die über den Küchenstandort mitverpflegt werden
2. Optimierung der Küchengeräte für die Essenszubereitung
3. Fertigstellung und Erweiterung der Lagermöglichkeiten
4. Anpassung Personalstunden
5. Organisation des notwendigen Transportes

2. Optimierung der Küchengeräte für die Essenszubereitung



Griddlepfanne



Multifunktionsgerät: Ivario Pro L



Schnellkühler

- Die Griddlepfanne wird durch ein **Multifunktionsgerät** ausgetauscht (Kosten: 23.000 Euro). Dadurch können große Mengen an Speisen zubereitet werden. Das Gerät kann sowohl kochen, braten, frittieren und druckgaren.
- Die Anschaffung eines **Schnellkühlers** ist erforderlich (Kosten: 20.000 Euro) für die Umstellung auf das Cook & Chill Verfahren. Darin werden die fast fertigen Speisen direkt aus dem Kochprozess (heiß) sehr schnell auf die vorgeschriebene Lagertemperatur heruntergekühlt und somit für bis zu 72 Stunden lagerfähig gemacht.

3. Fertigstellung und Erweiterung der Lagermöglichkeiten

- Die Lagerkapazitäten für frische Lebensmittel sind für eine Erhöhung der Essenszahlen von derzeit 145 Essen auf zunächst 320 Essen nicht ausreichend.
- Das noch nicht fertig gestellte Kaltlager muss auf 20 m² erweitert werden.
- Geplant ist ein Kühlhaus von ca. 12 m², dadurch kann ein Kühlschrank aus der Küche entfernt und an seiner Stelle der notwendige Schnellkühler eingebaut werden (Hinweis : der freiwerdende Kühlschrank kann in einem anderen Küchenstandort eingesetzt werden).
- Zusätzlich bietet das Lager Platz für Trockenware und zum Unterbringen der Thermoports und GN-Behälter, die zum Essenstransport der belieferten Einrichtungen benötigt werden.
- Die Kühlzelle bietet ausreichend Platz für fachgerechte und übersichtliche Lagerung größerer Mengen an Lebensmitteln, was die Produktionssicherheit und Hygienestandards zusätzlich unterstützt.



- Im täglichen Arbeitsablauf erleichtert ein Kühlhaus die Arbeit, da dieses mit Rollwagen befahren werden kann. Dadurch entfällt weitgehend das händische Be- und Entladen, das den Ablauf effizienter und ergonomischer macht.
- Das Kühlaggregat ist baulich getrennt von der Zelle und kann unabhängig gewartet oder repariert werden. Zudem gelangt die warme Abluft des Aggregats durch den externen Wärmetauscher nicht in den Küchenbereich; das Raumklima ist dadurch deutlich verbessert.
- Kosten: Umbau Kaltlager 40.000 Euro, Kühlzelle: 12.000 Euro, Regale: 1.500 Euro

Produktionsablauf nach **Cook & Serve (Hold)** Verfahren

am Menübeispiel „Nudeln mit Tomatensoße und Hackfleischbällchen mit Salat und Rohkostsnack“

- 8:00 Uhr** - Dienstbeginn
Kochen von Tee für alle Gruppen in der Kita
- 8:05 Uhr** - Zusammentragen der Zutaten für die Tagesproduktion aus den verschiedenen Lagerbereichen, Lieferung Bio-Hackfleisch vom Metzger
- Zubereitung der Hackbällchenmasse, Formen der Hackbällchen
- Salat putzen, waschen und schleudern
- 8:30 Uhr** - Erhitzen des Nudelwassers
- 8:45 Uhr** - Garen der Hackbällchen im Konvektomaten
- Lagerung des Salates im Kühlschrank, Zubereitung des Dressings
- 9:15 Uhr** - Kochen der Nudeln (8-10 kg: kein geeignetes Großkochgerät vorhanden, daher wird Vorgang mehrfach wiederholt. Für das Abschütten wird Topf 3-4 Meter getragen oder auf Servierwagen zur Spüle gefahren, wo Nudeln in einem Sieb abtropfen). Danach werden gegarte Nudeln abgekühlt, in GN-Behälter gefüllt und bis zum späteren Erhitzen im Kühlschrank gelagert.
- 9:30 Uhr** - Zubereitung der Tomatensoße im Topf oder in der Griddlepfanne. Danach Portionierung in GN-Behälter für die Gruppen.
- 11:00 Uhr** - Zusammenstellung der Menükomponenten für die Gruppen, gegebenenfalls im Konvektomaten auf Verzehrrtemperatur bringen.



11:00 Uhr

- Falls Belieferung einer anderen Einrichtung erforderlich → Abholung warmes Essen im Thermoport durch den Fahrer/in. Aufgrund der Standzeiten gibt es ein Zeitfenster von max. 3 Stunden zwischen Abpacken der Speisen und Ende der Essenszeit in der belieferten Einrichtung.

11:30 Uhr

- Speisen werden auf vorbereitete Gruppenwagen gestellt und zur Essensausgabe in die Gruppenräume gebracht

12:30 Uhr

- nach Essen: Reinigung der Tische, gegebenenfalls Böden in den Gruppenräumen, Spülen des Geschirrs

13:15 Uhr

- Vorbereitung des Nachmittagssnacks (z.B. Rohkost mit Quarkdip)

14:00 Uhr

- Vorbereitungen für den nächsten Tag, Reinigungsarbeiten, Planungs- und Bestellarbeiten

16:00 Uhr

- Dienstende



SchulträgerA/ SozA
30.09.2025

Produktionsablauf nach **Cook & Chill** Verfahren

am Menübeispiel „Nudeln mit Tomatensoße und Hackfleischbällchen mit Salat und Rohkostsnack“

Stufe 1: Produktion von 320 Essen

- 8:00 Uhr** - Dienstbeginn
Kochen von Tee für alle Gruppen in der Kita
- 8:05 Uhr** - Zusammentragen der Zutaten für die Tagesproduktion des Folgetages aus den verschiedenen Lagerbereichen,
- 8:10 Uhr** - Erhitzen des gesalzenen Nudelwassers im Multifunktionsgerät
- 8:15 Uhr** - Lieferung Bio-Hackfleisch vom Metzger
- 8:20 Uhr** - Zubereitung der Hackbällchenmasse, Formen der Hackbällchen
- Garen der Hackbällchen im Konvektomaten
- 8:40 Uhr** - Nach Garprozess werden Hackbällchen im Schnellkühler runtergekühlt
- 8:45 Uhr** - Kochen der Nudeln im Multifunktionsgerät (Wasser bleibt für alle Durchgänge)
- 9:15 Uhr** - Nudeln werden in GN-Behälter gefüllt und im Schnellkühler runtergekühlt
- 9:30 Uhr** - Falls Belieferung in eine andere Einrichtung notwendig, können vorgegarte Speisen jetzt vom Fahrer abgeholt werden
- 9:40 Uhr** - Reinigung des Kessels des Multifunktionsgerätes
- 9:45 Uhr** - Zubereitung der Tomatensoße im Multifunktionsgerät
- 10:00 Uhr** - Salat putzen, waschen, schleudern, Herstellen des Dressings



11:00 Uhr Regeneration des Tagesmenüs (vorbereitet am Vortag)

- Speisen werden aus dem Kühlhaus geholt und im Konvektomaten regeneriert, also auf Verzehrrtemperatur erhitzt

12:00 Uhr - Essensausgabe in der Einrichtung

12:30 Uhr - nach Essen: Reinigung der Tische, gegebenenfalls Böden in den Gruppenräumen, Spülen des Geschirrs

13:15 Uhr - Vorbereitung des Nachmittagssnacks (z.B. Rohkost mit Quarkdip)

13:30 Uhr - das am Morgen produzierte Essen wird aus dem Schnellkühler geholt, in GN-Behälter abgepackt für die Gruppen in der Einrichtung und für externe Einrichtungen

14:15 Uhr - Beschriftung aller Behälter (Komponentenname, Gramm pro Person, Datum und weitere relevante Angaben), Lagerung im Kühlhaus

15:00 Uhr - Reinigungsarbeiten, Planungs- und Bestellarbeiten

16:00 Uhr - Dienstende

Produktionsablauf nach **Cook & Chill** Verfahren im Zweischichtsystem

Stufe 2: Produktion ab 320 Essen bis zu 488 Essen. In diesem Fall muss eine zweite Produktionsschicht eingeführt werden.

Erste Schicht: ca. 08:00–14:00 Uhr

produziert im Cook & Chill-Verfahren die Speisen für die Salierschule (ca. 300 Essen täglich) und nutzt dabei den gleichen Tagesablauf wie in der bisherigen Stufe 1. D.h. nach dem Kochen der Speisen für den Folgetag übernimmt die erste Schicht auch das Regenerieren der Speisen für den aktuellen Tag für die Einrichtungen Haus für Kinder.

Nach Abschluss der Produktion wird die Ware für die Salierschule direkt in den Schnellkühler gegeben, beschriftet und ins Kühlhaus eingelagert.

Zweite Schicht: ca. 14:00–19:00 Uhr

produziert ebenfalls im Cook & Chill-Verfahren die Speisen für das Haus für Kinder, den Hort Mitte und die Kita Regenbogen (ca. 195 Essen täglich).

Die Arbeitsweise orientiert sich am bisherigen Ablauf wie in Stufe 1 beschrieben, jedoch ohne Frühstückszubereitung, Tee, Essensausgabe oder Reinigung der Gruppentische und -räume.

SchulträgerA/ SozA
30.09.2025

Im Idealfall übernimmt die zweite Schicht zusätzlich die Belieferung der Salierschule des Folgetages, sodass die Lagerkapazitäten im Haus für Kinder und die Transportlogistik des Folgetages entlastet wird.

Zeitplanung und Kapazität

Für reine Produktion, Schnellkühlung, Kommissionierung und Beschriftung der Speisen sollte die Zeit bis ca. 19:00 Uhr ausreichen. Durch diese Aufteilung wird eine nahezu doppelte Produktionskapazität erreicht, ohne dass ein weiterer Standort aufgebaut werden muss.

Besonderheiten bei Zweischichtbetrieb:

Die zweite Schicht konzentriert sich ausschließlich auf die Produktion und kann die volle Küchenausstattung ohne Unterbrechungen nutzen, da keine Regeneration/Essensausgabe nötig ist.



Zweischichtmodell für Haus für Kinder

Erste Schicht

- Produktion von 300 Essen für Salierschule
- Schnellkühlung der 300 Essen für Salierschule
- Regenerierung der 195 Essen für Haus für Kinder
- Essensausgabe
- Abfüllen der 300 Essen, Beschriftung, Lagerung im Kühlhaus
- Reinigungsarbeiten, Spülprozess
- Vorbereitung Nachmittagssnack

Zweite Schicht

- Auslieferung der am Vormittag produzierten 300 Essen für
- Produktion von 195 Essen für Haus für Kinder, Kita Ungstein, Hort Mitte für den Folgetag
- Schnellkühlung der 195 Essen
- Einlagerung der 195 Essen zum Regenerieren für den Folgetag durch die erste Schicht

- Der kontinuierliche Produktionszyklus des Zweischichtmodells bietet Vorteile für Lagerung und Transport:
- Vermeidung von Engpässen im Kühlhaus, da keine Zwischenlagerung der Essen für die Salierschule über Nacht im Kühlhaus notwendig sind
- Entzerrung der Transportlogistik, da Lieferung der Essen an die Salierschule bereits am Vortag erfolgt.

Aufbereitungsküche **Hort Mitte**



- Normale Haushaltsküche mit einer Fläche von **8,32 m²** zuzüglich Lagerraum im Keller mit ca. 8 m²
- Ausstattung: 2 Haushaltsbacköfen, 1 Elektroherd mit 4 Kochfeldern, 1 Kühlschrank mit Tiefkühlkombination, verschiedene haushaltsübliche Küchenkleingeräte, 1 Gastropülmaschine
- Aktuelle tägliche Verpflegung (nach Cook & Serve): **25 Essen** für den **Hort Mitte** durch 1 Hauswirtschaftskraft mit 22,5 Wochenstunden



- **Künftig Umwandlung von Produktionsküche auf Ausgabeküche zum Kita-/Schuljahr 2026/27**
- **Versorgung im Cook & Chill Verfahren durch Haus für Kinder**

Notwendige Maßnahmen bei Umwandlung Produktionsküche in Aufbereitungsküche

Geräte



- Anschaffung eines Regeneriergerätes, z.B. Rieber Navioven 1/1 Auf Tisch-Multifunktions-Ofen (8.000 €), um Speisen, die im Cook & Chill Verfahren im Haus für Kinder produziert wurden zu regenerieren. Das Gerät benötigt keine Lüftungsanlage.
- Anschaffungen zum Transport:
2 Thermoports (1.000 €), GN-Behälter (300 €)



Bauliche Maßnahmen



- Stromanschluss, 230 V

Personal



- Bisherige Hauswirtschaftskraft wird im Team Haus für Kinder für die Speisenproduktion eingesetzt und kann gegebenenfalls auch die Hauswirtschaftsstelle im Hort Mitte für die Ausgabe der Speisen übernehmen.

Transport



- Transport erfolgt durch einen Fahrer, alternativ durch die zweite Schicht Haus für Kinder.

SchulträgerA/ SozA
30.09.2025

Aufbereitungsküche Kita Regenbogen, Ungstein



- Normale Haushaltsküche mit einer Fläche von **14,67 m²** auf Höhe des Hofes, zweite im EG mit **6,5 m²**.
- Zur Aufbereitung soll die größere Küche dienen
- Ausstattung: Beide Küchen verfügen über 1 Haushaltsbackofen, 1 Elektroherd mit 4 Kochfeldern, Kühlschränke und 1 Gastropülmaschine.
- Aktuelle tägliche Verpflegung durch Caterer Lebenshilfe: **50 Essen**
- Essensausgabe erfolgt durch 1 Küchenkraft mit 15 Wochenstunden



- **Künftig Versorgung im Cook & Chill Verfahren durch Haus für Kinder zum Kita-/Schuljahr 2026/27**

Notwendige Maßnahmen in der Ausgabeküche in der Kita Regenbogen, Ungstein

Geräte



- Anschaffung eines Regeneriergerätes, z.B. Rieber Navioven 1/1 Auf Tisch-Multifunktions-Ofen (8.000 €), um Speisen, die im Cook & Chill Verfahren im Haus für Kinder produziert wurden zu regenerieren. Das Gerät benötigt keine Lüftungsanlage.
- Weitere Anschaffungen: GN-Behälter
- Anschaffung eines Gastrokühlschranks mit GN-Einschüben für Auslieferung des Essens am Vortag



Bauliche Maßnahmen



- Stromanschluss, 230 V

Personal



- Der Personalbedarf ändert sich von aktuell 15 Wochenstunden für die Ausgabe von 50 Essen auf 15,6 Wochenstunden für die Aufbereitung der 50 Essen.

Transport



- Transport erfolgt durch einen Fahrer, alternativ die zweite Schicht Haus für Kinder

Aufbereitungsküche **Salierschule**



- Die Küche hat eine Fläche von **20 m²** und wird aktuell lediglich zum Spülen genutzt.
- Die Speisen werden von der Lebenshilfe im Cook & Hold Verfahren geliefert. Die Ausgabe der Speisen findet in der Mensa statt (Siehe Bild 3).
- Ausstattung: 6/1 GN-Konvektomat, 1 Elektroherd mit 4 Kochfeldern, 1 Kühlschrank, 1 Kühlschrank mit Tiefkühlkombination, 1 Gastro-Haubenspülmaschine
- Aktuelle tägliche Verpflegung durch Caterer Lebenshilfe: **100 Essen**
- Essensausgabe erfolgt durch 2 Küchenkräfte mit insgesamt 23 Wochenstunden
- **Künftig Versorgung im Cook & Chill Verfahren durch Haus für Kinder ab dem Kita-/Schuljahr 2026/27**



Aktuelle Ausstattung an Küchengeräten und Lagermöglichkeiten



6/1 GN Konvektomat



Elektroherd mit 4
Kochfeldern



Gastro
Haubenspülmaschine



1 Kühlschrank (weiß)
1 Kühl/Kühlkombination

Notwendige Maßnahmen für die künftige Aufbereitungsküche in der Salierschule

Geräte

- Für die Aufbereitung der Essen für die Salierschule (bis zu max. 288 Essen) bedarf es lediglich eines Gastro-Kühlschranks mit GN 1/1 Einschüben (1.300 Euro).

Bauliche Maßnahmen

- Keine erforderlich

Personal



- Der Personalbedarf ändert sich von aktuell 23 Wochenstunden für die Ausgabe von 100 Essen auf langfristig 47,6 Wochenstunden für die Aufbereitung bei max. 288 Essen.

Transport



- Transport erfolgt durch einen Fahrer, alternativ durch die zweite Schicht Haus für Kinder

SchulträgerA/ SozA
30.09.2025

Produktionsküche Integrative Kita Schatzkiste



- Haushaltsküche mit einem Mix aus Gastrogeräten
- Fläche: **21 m²** zuzüglich Lager außen im Garten mit **5 m²** (keine Lebensmittel)
- Ausstattung: 6 x 1/1 GN-Kombidämpfer (Konvektomat), 1 Elektroherd mit 6 Kochfeldern und Backofen, 1 Haushaltsküchenmaschine, Haushaltsmikrowelle, verschiedene Kleingeräte, , 1 Kühlschrank, 1 Tiefkühlschrank, 1 Hängeschrank zur Lagerung von Lebensmitteln, 1 Gastrospülmaschine

Aktuelle Ausstattung an Küchengeräten und Lagermöglichkeiten für die Essenszubereitung



Elektroherd mit 6
Kochfeldern



6 x 1/1 Kombidämpfer
(Konvektomat)



Kühlschrank



Tiefkühlschrank und Trockenlager

- Maximale derzeitige Kapazität: **50 Essen**
- Aktuelle tägliche Verpflegung (nach Cook & Serve): **45 Essen** für die Kita **Schatzkiste** durch 1 Hauswirtschaftskraft mit 33 Wochenstunden



Lager außen



SchulträgerA/ SozA
30.09.2025

Geplante Produktionsausweitung:

Künftige Verpflegung über Cook & Serve und Cook & Hold

Kita-Schuljahr 2026/27:

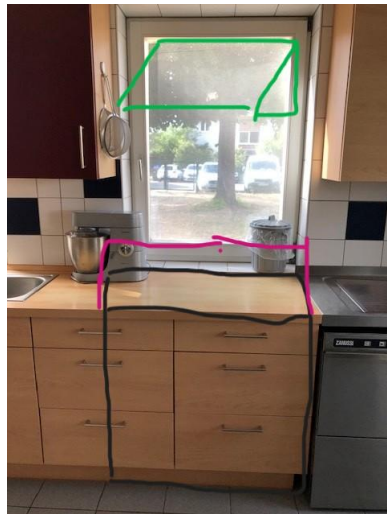
- Integrative Kita Schatzkiste 45 Essen
 - **Kita Leistadt (50 Essen)**
- insgesamt **ca. 100 Essen**

Notwendige Handlungsschritte/Maßnahmen:

1. Optimierung der Küchengeräte für die Essenszubereitung
2. Erweiterung der Lagermöglichkeiten
3. Anpassung Personalstunden
4. Organisation des notwendigen Transportes

1. Optimierung der Küchengeräte für die Essenszubereitung

- Der derzeit vorhandene Elektroherd bietet nicht ausreichend Kochfläche, um die künftig benötigte Menge von 100 Essen für die Integrative Kita Schatzkiste und die Kita Leistadt herzustellen, insbesondere für Bratgerichte oder Beilagen.
- Ideallösung wäre der Einbau eines Multifunktionsgerätes wie im Küchenstandort Haus für Kinder.
- Optional kann jedoch die vorhandene Griddlepfanne aus dem Bestand der Küche Haus für Kinder in die Küche der Integrativen Kita Schatzkiste eingebaut werden.



Einbau Griddlepfanne

- Dafür soll der Küchenschrank unter dem Fenster entfernt und die Griddlepfanne dort installiert werden. Zusätzlich wird eine Fettspritzschutzvorrichtung (Position rot) an den Seiten sowie zur Fensterwand erforderlich.
- Weiterhin ist der Einbau einer Plasmalüftungsanlage (2.500 €) anstelle einer klassischen Abluftlösung erforderlich. Die Plasmalüftung kann auch während baulicher Maßnahmen (späterer Anbau) ohne Einschränkung betrieben werden, da keine Abluftführung nach außen erforderlich ist.

- Griddlepfanne und Elektroherd zusammen bieten einen funktionierenden Arbeitsbereich. Bratprozesse können erleichtert werden.

SchulträgerA/ SozA
30.09.2025

2. Erweiterung der Lagermöglichkeiten

- Anschaffung eines zusätzlichen Kühlschranks und eines Tiefkühlschranks, da die Lagerkapazitäten für frische Lebensmittel nicht ausreichen.



- Die Lagerung von Trockenwaren erfolgt aktuell in einem Hängeschrank und mehreren Schubladen. Dieser Bereich soll neu organisiert werden.
- Der Hängeschrank wird demontiert und so wird Platz für zwei neue Kühlgeräte geschaffen.
- Zur Schaffung von Stellfläche für ein Regal (Trockenwaren und GN-Behälter) wird das Sideboard mit dem Essgeschirr abgebaut. Das sich darin befindliche Geschirr wird in den Gruppenräumen gelagert.

SchulträgerA/ SozA
30.09.2025

Ausgabeküche Kita Leistadt II



- Normale Haushaltsküche mit einer Fläche von **13 m²**
- Ausstattung: 1 Elektroherd mit 4 Kochstellen und 1 Haushaltsbackofen, 1 Kühlschrank, 1 Mikrowelle, 1 Gastropülmaschine
- Aktuelle tägliche Verpflegung durch Caterer Lebenshilfe: **50 Essen**
- Essensausgabe erfolgt durch 1 Küchenkraft mit 15 Wochenstunden
- **Künftig zunächst Versorgung im Cook & Hold Verfahren durch Kita Schatzkiste zum Kita-/Schuljahr 2026/27, später mit Anbau Schatzkiste und Fertigstellung energetische Sanierung in Leistadt wird aus der Ausgabeküche eine Aufbereitungsküche!**



Notwendige Maßnahmen, wenn künftig Aufbereitungsküche in der Kita Leistadt II

Geräte



- Anschaffung eines Regeneriergerätes, z.B. Rieber Navioven 1/1 Auf Tisch-Multifunktions-Ofen (8.000 €), um Speisen, die im Cook & Chill Verfahren im Haus für Kinder produziert wurden zu regenerieren. Das Gerät benötigt keine Lüftungsanlage.

Bauliche Maßnahmen

- Keine erforderlich

Personal



- Der Personalbedarf ändert sich von aktuell 15 Wochenstunden für die Ausgabe von 40 Essen auf langfristig 15,6 Wochenstunden für die Aufbereitung bei max. 50 Essen.

Transport



- Transport erfolgt durch einen Fahrer

Produktionsküche Hort Grethen

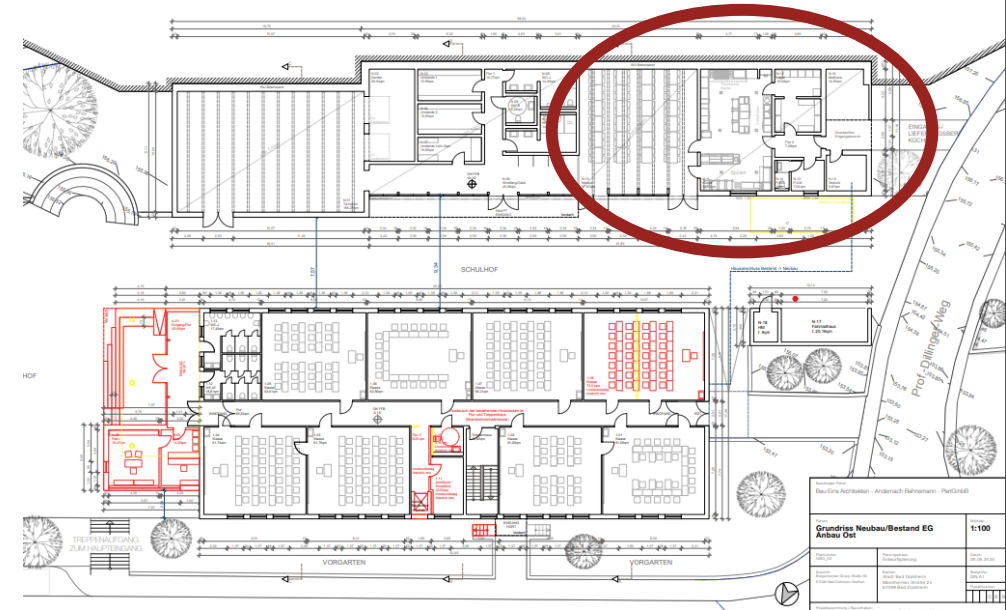
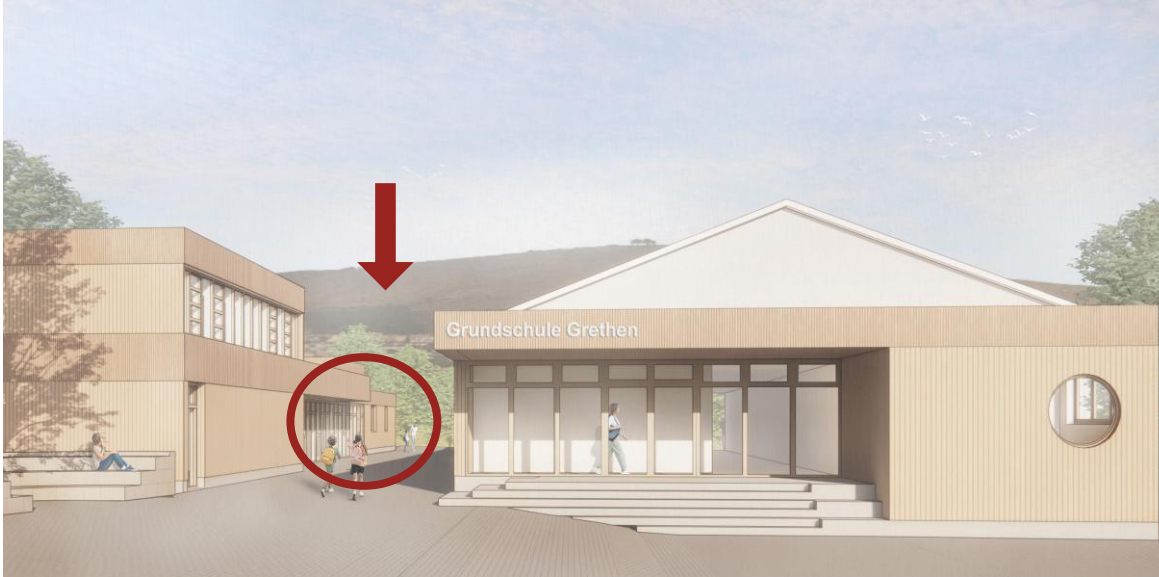


- Veraltete Haushaltsküche mit einem Mix aus Gastrogeräten
- Fläche: **27,5 m²** zuzüglich Lager mit **10 m²**
- Ausstattung: 6 x 1/1 GN-Kombidämpfer (Konvektomat), 2 mobile Induktionsplatten, 1 Backofen, verschiedene Kleingeräte, 3 Kühlschränke, 1 Tiefkühlschrank, 1 Gastropülmaschine
- Aktuell tägliche Verpflegung: **97 Essen** für BGS GZ (**19 Essen**), Hort Grethen (**25 Essen**) Kita Grethen (**53 Essen**),



SchulträgerA/ SozA
30.09.2025

Erweiterungsbau Grundschule Grethen → 1 Bauabschnitt: Neubau Küche und Mensa



- Finanzierung Küche und Mensa über Ganztagsförderungsgesetz → Basismittel
- Voraussichtliche Kosten: ca. 2,7 Mio. Euro für Mensa und Küche
- Fördermittel: 1,2 Mio. Euro
- Voraussichtliche Fertigstellung Schuljahr 2027/28.
- Inbetriebnahme: Schuljahr 2028/29.

Geplante Produktionsausweitung nach Neubau Küche und Mensa:

Künftige Verpflegung über Cook & Serve und Cook & Chill:

Kita-Schuljahr ab 2028/29:

- GS Grethen mit Hort (**max. 192 Essen**)
 - Kita Grethen (50 Essen)
 - **Kita Hardenburg (75 Essen)**
- insgesamt **317 Essen**

Notwendige Handlungsschritte:

1. Umstellung des Produktionssystems von Cook & Serve und Cook & Hold auf Cook & Serve und Cook & Chill für die Kita Grethen und die Kita Hardenburg.
2. Anpassung Personalstunden
3. Organisation des notwendigen Transportes

Aufbereitungsküche **Kita Grethen**



Küche UG

Küche EG



- Es gibt eine kleine Haushaltsküche im UG mit einer Fläche von ca. 5 m² und eine kleine Küchenzeile im EG
- Ausstattung: Die Küche im UG ist lediglich ausgestattet mit einer **Spülmaschine** und einem **Kühlschrank**. Es befindet sich dort kein Herd und auch kein Backofen. Die Küchenzeile im EG befindet sich in einem Durchgangsflur und besteht nur aus einer Spülmaschine.
- Aktuelle tägliche Verpflegung durch Küche Hort Grethen über Cook & Hold Verfahren: **50 Essen**
- Essensausgabe erfolgt durch 1 Küchenkraft mit 15 Wochenstunden (zzgl. Fahrdienst: 2,5 Wst.)



- **Künftig Versorgung im Cook & Chill Verfahren durch GS Grethen voraus-**
- **sichtlich zum Kita-/Schuljahr 2028/29.**

Notwendige Maßnahmen für eine Aufbereitungsküche in der Kita Grethen

Geräte



- Anschaffung eines Regeneriergerätes, z.B. Rieber Navioven 1/1 Auf Tisch-Multifunktions-Ofen (8.000 €), um Speisen, die im Cook & Chill Verfahren in der GS Grethen produziert werden zu regenerieren. Das Gerät benötigt keine Lüftungsanlage.

Bauliche Maßnahmen

- Die Küche im UG ist sehr klein. Es besteht hier die Notwendigkeit einer Überplanung, wenn die Ausgabenküche eine Aufbereitungsküche werden soll.
- Problematisch ist auch der Essenstransport ins EG.

Personal



- Der Personalbedarf ändert sich von aktuell 15 Wochenstunden für die Ausgabe von 50 Essen auf langfristig 15,6 Wochenstunden für die Aufbereitung von 50 Essen.

Transport



- Transport erfolgt durch einen Fahrer

Aufbereitungsküche **Hardenburg**



Küche OG



Küche EG

- Zwei Haushaltsküchen vorhanden, im EG mit einer Fläche von **10 m²**, im OG mit einer Fläche von **4 m²**
- Ausstattung: jeweils 1 Elektroherd mit 4 Kochstellen und 1 Haushaltsbackofen, 1 Haushalts Kühl-/Gefrierkombination, 1 Gastropülmaschine
- Aktuelle tägliche Verpflegung durch Valentin-Ostertag-Schule über Cook & Hold Verfahren: **50 Essen**
- Essensausgabe erfolgt durch 2 Küchenkräfte mit 25,83 Wochenstunden (zzgl. 2,5 Wst. Fahrdienst)
- **Künftig Versorgung im Cook & Chill Verfahren durch GS Grethen voraussichtlich zum Kita-/Schuljahr 2028/29**

NEW

SchulträgerA/ SozA
30.09.2025

Notwendige Maßnahmen für eine Aufbereitungsküche in der Kita Hardenburg

Geräte



- Anschaffung eines Regeneriergerätes, z.B. Rieber Navioven 1/1 Auf Tisch-Multifunktions-Ofen (8.000 €), um Speisen, die im Cook & Chill Verfahren in der Küche der GS Grethen produziert werden zu regenerieren. Das Gerät benötigt keine Lüftungsanlage.

Bauliche Maßnahmen

- Keine erforderlich

Personal



- Der Personalbedarf ändert sich von aktuell 25,83 Wochenstunden für die Ausgabe von 75 Essen auf langfristig 15,6 Wochenstunden für die Aufbereitung bei max. 75 Essen.

Transport



- Transport erfolgt durch einen Fahrer.

Produktionsküche **Valentin-Ostertag-Schule**



- Gastroküche mit einer Fläche von **30 m²** und einer Kapazität von aktuell **ca. 200 Essen**
- Ausstattung: 1 Gasherd mit 6 Kochstellen,, 1 10/1 GN-Konvektomat, 1 6/1 GN-Konvektomat, 1 Haubenspülmaschine
- Aktuelle tägliche Verpflegung (nach Cook & Serve und Cook Hold): **190 Essen** davon für die **VOS** mit **Hort Seebach: 115 Essen** und **75 Essen für Kita Hardenburg** durch 5 Hauswirtschaftskräfte mit 110,5 Wochenstunden



- **Künftig Versorgung im Cook & Chill Verfahren von insgesamt 480 Essen: für VOS max. 288 Essen und für Pestalozzischule max. 192 Essen zum Kita-/Schuljahr 2028/29.**

Aktuelle Ausstattung an Küchengeräten für die Essenszubereitung



6/1 GN Konvektomat



10/1 Konvektomat



Gasherd mit 6 Kochfeldern

Aktuelle Kühl- und Lagermöglichkeiten für die Essenszubereitung



Zur Lagerung der Lebensmittel stehen zur Verfügung:

- zwei große Kühlschränke, zwei große Tiefkühlschränke, ein Regal, mehrere Schubladen,
- ein Lageranbau mit 22 m² (aktuell noch nicht fertiggestellt, dafür notwendige Kosten: 20.000 Euro).

Geplante Produktionsausweitung:

Künftige Verpflegung über Cook & Serve und Cook & Chill:

Kita-Schuljahr 2029/30:

- VOS (288 Essen)
 - **Pestalozzischule (192 Essen)**
- Insgesamt max. **480 Essen**

Notwendige Handlungsschritte:

1. Umstellung des Produktionssystems von Cook & Serve auf Cook & Chill für die Einrichtungen, die über den Küchenstandort mitverpflegt werden
2. Optimierung der Küchengeräte für die Essenszubereitung
3. Anpassung Personalstunden
4. Organisation des notwendigen Transportes

2. Optimierung der Küchengeräte für die Essenszubereitung



Griddlepfanne



Multifunktionsgerät: Ivario Pro L



Schnellkühler

Ausgabeküche Pestalozzischule → Aufbereitungsküche



- Normale Haushaltsküche mit Mensabereich mit einer Fläche von **74 m²**
- Ausstattung: 1 Elektroherd mit 4 Kochstellen und 1 Haushaltsbackofen, 1 kleiner Unterbaukühlschrank, 1 10/1 GN-Konvektomat, 1 Mikrowelle, 1 Gastrospülmaschine
- Aktuelle tägliche Verpflegung durch Küche Kita Isenach: **37 Essen**
- Essensausgabe erfolgt durch 1 Küchenkraft mit 15 Wochenstunden
- **Künftig Versorgung im Cook & Chill Verfahren durch VOS zum Kita-/Schuljahr 2028/29. Aus der Ausgabeküche wird eine Aufbereitungsküche.**



Notwendige Maßnahmen, wenn künftig Aufbereitungsküche

Geräte

- Je nach Anstieg der Essenzahl ist muss ein größerer Kühlschrank angeschafft werden.
- Ebenso bedarf es dann der Anschaffung weiterer Thermoports (aktuell vorhanden für 60 Essen)

Bauliche Maßnahmen

- Keine erforderlich für den Küchenbereich, **jedoch fehlt es an einem Mensabereich, der eventuell durch einen Anbau geschaffen werden muss!!!!**

Personal



- Der Personalbedarf ändert sich von aktuell 15 Wochenstunden für die Ausgabe von 37 Essen auf langfristig 31,2 Wochenstunden für die Aufbereitung von 132 Essen (= 2/3 der Gesamtschüler) bei max. 192 Schüler.

Transport



- Transport erfolgt durch einen Fahrer

Küchenstandort Kita Isenach



- Gut ausgestattete Gastroküche
- Fläche: **33 m²** zuzüglich Lager mit **15m²**
- Ausstattung: 2 Konvektomate, 1 Elektroherd mit 6 Kochfeldern, 1 Kochkessel, 1 Griddlepfanne, 1 Spülstraße mit Gastrospülmaschine
- Aktuell tägliche Verpflegung: 148 Essen für die Kinder der Kita Isenach und 37 Essen für die Betreuende Grundschule der Pestalozzischule



- Künftig Versorgung aller 160 Kinder in der Kita Isenach zuzüglich Versorgung der 80 Kinder in der neu gebauten Kita im Fronhof → Gesamtanzahl Essen: 240

Aktuelle Ausstattung an Küchengeräten für die Essenszubereitung



Elektroherd mit 6
Kochfeldern



Kochkessel



Griddlepfanne



Konvektomate (2 x
Convothem-Mini 10.10)

- Maximale derzeitige Kapazität: **200 Essen**, sehr enge Raumsituation
- Aktuelle tägliche Verpflegung (nach Cook & Serve und Cook & Hold): **186 Essen**, davon **148 Essen** für die **Kita Isenach** und **38 Essen** für die **Pestalozzischule** durch 5 Hauswirtschaftskräfte mit 102,5 Wochenstunden.
- Die Belieferung der Pestalozzischule wird aktuell durch Cook & Hold durchgeführt.



Aktuelle Kühl- und Lagermöglichkeiten für die Essenszubereitung



- Zur Lagerung der Lebensmittel steht ein Raum zur Verfügung mit :
 - drei großen Kühlschränken, zwei Tiefkühltruhen, Regale für Trockenwaren
 - Dort sind ebenfalls auch die Speisentransportwagen untergebracht

- Die vorhandene Küchentechnik in der Kita Isenach ist stark veraltet und entspricht nicht mehr dem aktuellen Stand der Technik.
- Bei der Erneuerung bzw. grundlegende Modernisierung ist eine Umstellung auf Cook & Chill mittelfristig/langfristig sinnvoll.
- Kochkessel, E-Herd und Kippbratpfanne sollen durch moderne Multifunktionsgeräte ersetzt werden, um mehr Platz zu gewinnen und bessere Arbeitsabläufe zu ermöglichen.
- Kühltruhen sollen durch Kühlschränke ersetzt werden, da diese platzsparender und übersichtlicher sind.



Das Rational iVario Pro 2-S:
multifunktionales Kochsystem
mit zwei Kochkammern à 25 L.
Es bietet verschiedene
Kochmethoden wie Braten,
Kochen und Frittieren.
Preis: ca. 13.614,55 € (inkl. MwSt.)

2 x Gastro-Tiefkühlschrank
Preis pro Gerät: ca. 1.179,00 € (inkl. MwSt.)
Gesamtpreis für 2 Geräte: ca. 2.358,00 €
(inkl. MwSt.)



2 Rational iCombi Pro 6-1/1:
Kombidämpfer mit einer Kapazität für 6
x 1/1 GN-Behälter.
Er eignet sich für die Zubereitung von
bis zu 80 Mahlzeiten pro Tag.
Preis pro Gerät: ca. 8.923,00 € (inkl.
MwSt.)



SchulträgerA/ SozA
30.09.2025

Aufbereitungsküche **Kita Frönhof**



Zum Kitabau:

- Planungskosten für den Bau der Kita Frönhof sind für den Haushalt 2026 für eine EU-weite Ausschreibung der Einzelleistungen zur Planung (konventionelles Verfahren) oder für einen Generalplaner (Systembauweise) veranschlagt.
- Gesamtbauzeit je nach Verfahren 2,5 bis 3 Jahren
- Inbetriebnahme der Kita Frönhof voraussichtlich: Kitajahr 2029/30

Geplante Mittagsverpflegung:

- Die Küche der Kita Frönhof soll als Aufbereitungsküche konzipiert werden.
- Die Belieferung mit ca. **80 Essen** soll durch die **Kita Isenach im Cook & Chill Verfahren** erfolgen.



Lust auf einen Pausensnack ?

Personal



Personalkonzept

Hauswirtschaftliche Leitung

- Das Verpflegungskonzept, das auch ein Personalkonzept beinhaltet, sieht eine hauswirtschaftliche Leitung vor, die übergeordnet für den Bereich Verpflegung verantwortlich ist.
- Die Stelle ist notwendig, da die Stadt als „Lebensmittelunternehmerin“ nicht nur die Verantwortung insbesondere im Bereich Hygiene und Lebensmittelsicherheit übernimmt, sondern auch dafür sorgt, dass in den städtischen Kitas der durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) festgelegte ernährungswissenschaftlich begründete Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ erfüllt wird.
- Seit 1. August 2023 wurde diese Stelle in Vollzeit zur Umsetzung des Verpflegungskonzeptes besetzt.
- Die 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 das Thema der Verpflegung.
- Ein genauer Aufgabenkatalog der hauswirtschaftlichen Leitung ist im Verpflegungskonzept festgehalten.



Anleitende Hauswirtschaftskräfte (Küchenleitung)

- sind für die gesamte Organisation und Qualität der Verpflegung verantwortlich.
- Sie kochen selbst mit, sorgen für die richtige Zubereitung der Speisen und achten darauf, dass alle Hygienevorgaben eingehalten werden.
- Die Küchenleitungen organisieren die Bestellung von Lebensmitteln, kontrollieren Lieferungen und Lagervorräte, führen Hygiene-Dokumentationen.
- Eingruppierung: Entgeltgruppe E5, Ausbildung: 3 Jahre



Hilfskräfte

- übernehmen unterstützende Tätigkeiten im Küchenalltag. Sie helfen bei der Vorbereitung der Mahlzeiten, beim Schälen und Schneiden von Gemüse, beim Portionieren oder Anrichten der Speisen.
- Auch das Verteilen des Essens in Thermoports oder die Vorbereitung der Ausgabe im Gruppenraum kann Teil ihrer Aufgaben sein.
- Sie sind zudem zuständig für das Spülen von Geschirr und Kochutensilien sowie Reinigungsarbeiten.
- Eingruppierung: Entgeltgruppe E2. Keine Ausbildung erforderlich.

Personalbemessung Hauswirtschaftskräfte / Küchenpersonal

Bisherige Berechnung Produktionsküchen

- Erste 20 Mahlzeiten pro Kind jeweils 1 Wochenstunde
- Ab 21. Mahlzeit pro Kind jeweils 0,5 Wochenstunden

Beispiel Personalberechnung Haus für Kinder:

145 Essen täglich

20 x 1 Stunde = 20 Stunden

125 x 0,5 Stunden = 62,5 Stunden

Gesamtstunden: 82,5 Stunden → 2,12 VZÄ



Bisherige Berechnung Ausgabeküchen: 15 Stunden Sockelbetrag

- Tägliche Essenszeit 12-14 Uhr = 2 Stunden x 5 Tage = 10 Stunden
- Täglich 0,5 Stunden vor und 0,5 Stunden nach Essenszeiten = 1 Stunde x 5 Tage = 5 Stunden

Aktueller Personalbedarf

- im Kita-/Schuljahr 2025/26: **13,33 VZÄ**
- **28** Hauswirtschafts- und Hilfskräfte
- für **696 Essen** in Eigenverpflegung mit Ausgabe
- und **198 Essen** über Caterer Lebenshilfe, Ausgabe über eigene Kräfte

Übersicht über die aktuellen Stellenanteile in den städtischen Produktions- und Ausgabeküchen

Küchenart	Einrichtungen	Anzahl Essen	WStd.	VZÄ	Anzahl Kräfte
Produktionsküchen	Haus für Kinder	145	82,5	2,12	4
	Kita Schatzkiste	46	33,0	0,85	1
	Hort Mitte	25	22,5	0,58	1
	Hort Grethen	97	58,5	1,5	3
	Kita Isenach	186	103,0	2,64	5
	Valentin-Ostertag m. Hort	197	108,5	2,78	5
	6 Küchen	696	408	10,47	19
Ausgabeküchen	Kita Grethen	53	15	0,38	1
	Kita Hardenburg	75	15	0,38	2
	Kita Ungstein	50	15	0,38	1
	Kita Leistadt	45	15	0,38	1
	Salierschule	103	22,5	0,58	2
	GS Grethen	19	15	0,38	1
	Pestalozzischule	38	15	0,38	1
	7 Küchen	383	112,5	2,86	9
	13 Küchen		520,5	13,33	28

- Einrichtungen, die aktuell noch über die Lebenshilfe versorgt werden.

• Anmerkung:
Stellenanteile beziehen sich nur auf Koch- und Spülvorgänge, nicht berücksichtigt sind Tischeindecken und Transport

SchulträgerA/ SozA
30.09.2025

Ausweitung der Produktion

		Anzahl Mahlzeiten im Kita-/Schuljahr 25/26	Anzahl Mahlzeiten im Kita-/Schuljahr 29/30
Kitas	Eigene Verpflegung	542	705
	Caterer Lebenshilfe	95	0
Schulen	Eigene Verpflegung	154	910
	Caterer Lebenshilfe	103	0
Gesamt		894	1.615

Mehr Essen – mehr Personal?

- Im Rahmen der geplanten Ausweitung der Essensproduktion von derzeit 700 Essen auf ca. 1.600 Essen und zum Teil bis zu 500 Mahlzeiten an zwei Küchenstandorten ist eine Überarbeitung der bisherigen Personalbedarfsberechnung notwendig.
- Die derzeitige Formel – 1 Stunde für die ersten 20 Mahlzeiten, danach 0,5 Stunden je weiterer Mahlzeit– bei einer derart stark erhöhten Essensanzahl würde zu unrealistisch hohen Personalstunden führen und den veränderten organisatorischen Abläufen in größeren Küchen nicht mehr gerecht wird.



Welche Richtlinien und Empfehlungen gelten bei der Personalbemessung für die Kita- und Schulverpflegung?

- Aktuelle Landschaft der Verpflegungsangebote in Kitas- und Schulen stellt sich sehr heterogen dar.
- Keine festen Empfehlungen/Richtlinien zur Personalbemessung für eine Kita- und Schulverpflegung.
- Zwei entscheidende Faktoren sind bei einer Personalberechnung zu berücksichtigen:
 - **Verpflegungssystem:** Je nach Art der Zubereitung bzw. Aufbereitung der Speisen ist der Personalbedarf an Management-, Fach- und Hilfskräften unterschiedlich hoch.
Frage: Handelt es sich um eine Produktionsküche (Frisch- und Mischküche), eine Aufbereitungsküche (Cook and Chill) oder um eine Ausgabeküche (Warmverpflegung)?
 - **Anzahl der Mahlzeiten**
- Die Bertelsmann Stiftung hat im Jahr 2014 mit ihrer bundesweiten Studie „Is(s)t KiTa gut“ eine Modellkalkulation zu den Kosten und Kostenstrukturen einer guten KiTa-Verpflegung herausgegeben.
- Darin enthalten sind Berechnungen mit einem kalkulierten Personalbedarf je Mittagsmahlzeit bei den verschiedenen Verpflegungssystemen und einer unterschiedlichen Anzahl von ausgegebenen Mahlzeiten.
- Bei den Modellberechnungen werden jeweils eine Fachkraft mit entsprechender Ausbildung berücksichtigt, denn grundsätzlich gilt, dass jede Verpflegung Fachkompetenz benötigt sei es, dass es um Speiseplanung und /oder Speisenzubereitung auf ernährungsphysiologischer Grundlage geht.

Modellkalkulation Bertelsmann-Stiftung vs. Stadt DÜW

Verpflegungssystem Frischküche- u. Mischküche

Tab. 28 Benötigte Vollzeitäquivalente pro Mittagessen,

Verpflegungssystem Frisch- und Mischküche

	Anzahl der Mittagsmahlzeiten						
	25	50	100	150	200	250	300
	benötigte Vollzeitäquivalente						
Managementkraft	0,00	0,00	0,23	0,23	0,23	0,23	0,56
Fachkraft	0,40	0,40	0,90	0,90	0,90	1,00	1,13
Hilfskraft	0,40	0,64	1,13	1,13	1,69	1,69	1,69
Summe	0,80	1,04	2,26	2,26	2,82	2,92	3,38

Verpflegungssystem Warmverpflegung

Tab. 29 Benötigte Vollzeitäquivalente pro Mittagessen,

Verpflegungssystem Warmverpflegung

	Anzahl der Mittagsmahlzeiten						
	25	50	100	150	200	250	300
	benötigte Vollzeitäquivalente						
Fachkraft	0,28	0,34	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28
Hilfskraft	0,00	0,00	0,28	0,28	0,39	0,39	0,56
Summe	0,28	0,34	0,56	0,56	0,67	0,67	0,85

Verpflegungssystem Cook and Chill

Tab. 31 Benötigte Vollzeitäquivalente pro Mittagessen,

Verpflegungssystem Cook and Chill

	Anzahl der Mittagsmahlzeiten						
	25	50	100	150	200	250	300
	benötigte Vollzeitäquivalente						
Fachkraft	0,40	0,40	0,40	0,51	0,51	0,62	0,62
Hilfskraft	0,00	0,00	0,40	0,34	0,45	0,60	0,90
Summe	0,40	0,40	0,80	0,85	0,96	1,22	1,52

Städt. Berechnung 200 Essen

20 x 1 Stunde = 20 Stunden

180 x 0,5 Stunden = 90 Stunden

Gesamt: 110 Stunden = **2,82 VZÄ**

Städt. Berechnung 300 Essen

20 x 1 Stunde = 20 Stunden

280 x 0,5 Stunden = 140 Stunden

Gesamt: 160 Stunden = **4,10 VZÄ**

Städt. Berechnung 50 Essen

15 Stunden = **0,38 VZÄ**

Berechnung Personalbedarf mit Staffelung nach Essenszahl für Aufbereitungsküche analog der Modelkalkulation Bertelsmann-Stiftung

Tab. 31 Benötigte Vollzeitäquivalente pro Mittagessen,

Verpflegungssystem Cook and Chill

	Anzahl der Mittagsmahlzeiten						
	25	50	100	150	200	250	300
	benötigte Vollzeitäquivalente						
Fachkraft	0,40	0,40	0,40	0,51	0,51	0,62	0,62
Hilfskraft	0,00	0,00	0,40	0,34	0,45	0,60	0,90
Summe	0,40	0,40	0,80	0,85	0,96	1,22	1,52

Übersicht künftige Stellenanteile in den städtischen Produktions- und Aufbereitungsküchen

Cook & Serve /Hold Verfahren

Einrichtung	In den Einrichtungen gekochte Essen aktuell	HW-WStd. (DÜW)	VZÄ (DÜW)	HW-WStd. (Bertelsmann)	VZÄ (Bertelsmann)
Haus für Kinder	145	82,50	2,12	88,14	2,26
KiTa Isenach	185	102,50	2,63	88,14	2,26
Valentin-Ostertag-Schule	197	108,50	2,78	88,14	2,26
Hort Mitte	25	22,50	0,58	31,2	0,8
KiTa Schatzkiste	46	33,00	0,85	40,56	1,04
Grethen	97	58,50	1,50	88,14	2,26
GESAMT	695	407,50	10,45	424,32	10,88
Ausgabeküchen (Warm versorgt)	In den Einrichtungen ausgegebene Essen				
Grundschule Grethen	40	15,00	0,38	10,92	0,28
KiTa Grethen	50	15,00	0,38	13,26	0,34
KiTa Hardenburg	50	15,00	0,38	13,26	0,34
KiTa Regenbogen	50	15,00	0,38	13,26	0,34
KiTa Leistadt	45	15,00	0,38	10,92	0,28
Salierschule	103	22,50	0,58	21,84	0,56
Pestalozzischule	38	15,00	0,38	10,92	0,28
Kita Fröhof					
Hort Mitte					
GESAMT	376	112,50	2,88	94,38	2,42
Gesamt GESAMT		520,00	13,33	518,70	13,30

Cook & Chill/Serve Verfahren

In den Einrichtungen gekochte Essen zukünftig	HW-WStd. (DÜW)	VZÄ (DÜW)	HW-WStd. (Bertelsmann)	VZÄ (Bertelsmann)
483	251,50	6,45	185,64	4,76
240	130,00	3,33	109,98	2,82
480	250,00	6,41	185,64	4,76
95	57,50	1,47	40,56	1,04
317	168,50	4,32	131,82	3,38
1.615	857,50	21,99	653,64	16,76
In den Einrichtungen regenerierte Essen				
50	15,00	0,38	15,60	0,40
75	15,00	0,38	15,60	0,40
50	15,00	0,38	15,60	0,40
50	15,00	0,38	15,60	0,40
288	22,50	0,58	47,58	1,22
192	15,00	0,38	33,15	0,85
80	15,00	0,38	15,60	0,40
25	15,00	0,38	15,60	0,40
810	127,50	3,27	174,33	4,47
	985,00	25,26	174,33	21,23

Personalmehrbedarf:
7,90 VZÄ

SchulträgerA/ SozA
30.09.2025

Personalanpassung im Kita-/Schuljahr 2026/27

Küchen	Anzahl Essen (Alt)	WStd. vorher	Anzahl Essen (Neu)	WStd. neu	Umsetzung	Neustrukturierung	mehr/weniger WStd.	VZÄ	
KiTa Schatzkiste	46	33,00	95	40,56	01.08.2026	Verpflegt: KiTa Schatzkiste: 45 Essen KiTa Leistadt: 50 Essen	+ 7,56	+ 0,19	
Hort Mitte	25	22,50	25	15,60	01.08.2026	Umstellung von Frisch- auf Aufbereitungsküche	-6,90	- 0,18	
KiTa Isenach	186	102,5	205	109,98	01.08.2026	Bisher 186 Essen Verpflegt: KiTa Isenach: 148 Essen Pestalozzischule: 38 Essen zzgl. SJ 2026/27 insgesamt 57 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 19 Essen --> 205 Essen	+7,5	+ 0,2	
Salierschule	103	22,50	142	31,20	01.08.2026	Bisher 103 Essen Salierschule: 103 Essen SJ 2026/27 insgesamt 58 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 39 Essen → 142 Essen	+ 8,70	+ 0,22	
Haus für Kinder	145	82,50	362	149,76	01.08.2026	Bisher 145 Essen Verpflegt: Ab SJ 2026/27 Salierschule: 142 Essen (siehe oben) Haus für Kinder: 145 Essen KiTa Ungstein: 50 Essen Hort Mitte: 25 Essen → 362 Essen	+ 67,26	+ 1,72	
Pestalozzischule	38	15,00	57	15,60	01.08.2026	Bisher 38 Essen SJ 2026/27 insgesamt 28 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 19 → 57 Essen	+ 0,6	+0,02	
VOS	197	108,50	222	109,98	01.08.2026	Bisher 197 Essen Verpflegt : VOS: 97 Essen SJ 2026/27 insgesamt 37 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 25 Essen Hort Seebach: 25 Essen KiTa Hardenburg: 75 Essen --> 222 Essen	+1,48	+0,04	
Grethen	97	58,50	113	88,14	01.08.2026	Bisher 97 Essen Verpflegt: Grundschule Grethen: 19 Essen zuzüglich SJ 2026/27 insgesamt 28 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 19 Essen Hort Grethen: 25 Essen KiTa Grethen: 50 Essen -->113 Essen	+ 29,64	+0,76	
Gesamt 2026/2027		445,00		560,82			+ 115,82	+ 2,97	→ 2,97 x 51.000 € (EG3/S3)=151.470 € (ohne Verrechnung Zuschuss)

Personalanpassung im Kita-/Schuljahr 2027/28

Küchen	Anzahl Essen(Alt)	WStd. vorher	Anzahl Essen Neu	WStd. neu	Umsetzung	Neustrukturierung	mehr/weniger WStd.	VZÄ	
Haus für Kinder	362	149,76	401	167,70	01.08.2027	Bisher 362 Essen Verpflegt: Salierschule: 142 Essen SJ 2027/28 insgesamt 58 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 39 Essen Haus für Kinder: 145 Essen Kita Ungstein: 50 Essen Hort Mitte: 25 Essen → 401 Essen	+ 17,94	+ 0,46	
KiTa Isenach	205	109,98	230	109,98	01.08.2027	Bisher 205 Essen Verpflegt: KiTa Isenach: 148 Essen Pestalozzischule: 57 Essen zzgl. SJ 2027/28 insgesamt 38 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 25 Essen --> 230 Essen	Veränderung bei Zubereitungsküche ab 250 Essen	-----	
Salierschule	142	31,20	187	33,15	01.08.2027	Bisher 142 Essen zzgl. SJ 2027/28 insgesamt 67 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 45 Essen → 187 Essen	+1,95	+ 0,05	
Pestalozzischule	57	15,60	82	15,60	01.08.2027	Bisher 57 Essen zzgl. SJ 2027/28 insgesamt 38 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 25 Essen → 82 Essen	Veränderung bei Aufbereitungsküche ab 100 Essen	-----	
VOS	222	109,98	250	113,88	01.08.2027	Bisher 222 Essen Verpflegt: VOS: 122 Essen SJ 2027/28 insgesamt 42 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 28 Essen Hort Seebach: 25 Essen KiTa Hardenburg: 75 Essen → 250 Essen	+3,90	+ 0,10	
Grundschule Grethen	113	88,14	134	88,14	01.08.2027	Bisher 113 Essen Verpflegt: Grundschule Grethen: 38 Essen SJ 2027/28 insgesamt 31 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 21 Essen Hort Hort Grethen: 25 Essen KiTa Grethen: 50 Essen --> 134 Essen	Veränderung bei Zubereitungsküche ab 200 Essen	-----	
Gesamt 2027/2028		504,66		528,45			+ 23,79	+ 0,61	→0,61 x 51.000 € (EG3/S3)= 31.110 € (ohne Verrechnung Zuschuss)

Personalanpassung im Kita-/Schuljahr 2028/29

Küchen	Anzahl Essen(Alt)	WStd. vorher	Anzahl Essen Neu	WStd. neu	Umsetzung	Neustrukturierung	mehr/weniger WStd.	VZÄ	
KiTa Isenach	230	109,98	250	113,88	01.08.2028	Bisher 230 Essen Verpflegt: KiTa Isenach: 148 Essen Pestalozzischule: 82 Essen zzgl. SJ 2028/29 insgesamt 38 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 25 Essen --> 255 Essen	+ 3,90	+ 0,1	
Haus für Kinder	401	167,70	435	167,70	01.08.2028	Bisher 401 Essen Salierschule: 187 Essen SJ 2028/2029 insgesamt 42 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 28 Essen Haus für Kinder: 145 Essen KiTa Ungstein: 50 Essen Hort Mitte: 25 Essen → 435 Essen	Veränderung bei Zubereitungsküche ab 450 Essen	-----	
Salierschule	187	31,20	215	37,44	01.08.2028	Bisher 187 Essen SJ 2028/2029 insgesamt 42 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 28 Essen → 215 Essen	+ 6,24	+ 0,16	
Pestalozzischule	82	15,60	107	31,20	01.08.2028	Bisher 82 Essen zzgl. SJ 2028/2029 insgesamt 38 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 25 Essen → 107 Essen	+ 15,6	+ 0,4	
VOS	250	113,88	272	113,88	01.08.2028	Bisher 250 Essen Verpflegt: VOS: 150 Essen zzgl. SJ 2028/2029 insgesamt 33 Zweitklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 22 Essen Hort Seebach: 25 Essen KiTa Hardenburg: 75 Essen --> 272 Essen	Veränderung bei Zubereitungsküche ab 300 Essen	-----	
Grundschule Grethen	134	88,14	156	88,14	01.08.2028	Bisher 134 Essen Verpflegt: Grundschule Grethen: 59 Essen zzgl. SJ 2028/2029 insgesamt 33 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 22 Essen Hort Grethen: 25 Essen KiTa Grethen: 50 Essen → 156 Essen	Veränderung bei Zubereitungsküche ab 200 Essen	-----	
Gesamt 2028/2029		526,5		552,24			+ 25,74	+ 0,66	→ 0,66 x 51.000 € (EG3/S3) = 33.660 € (ohne Verrechnung Zuschuss)

Personalanpassung im Kita-/Schuljahr 2029/30

Küchen	Anzahl Essen(Alt)	WStd. vorher	Anzahl Essen Neu	WStd. neu	Umsetzung	Neustrukturierung	mehr/weniger WStd.	VZÄ	
KiTa Isenach	255	113,9	240	109,98	01.08.2029	Umstellung der Verpflegung Pestalozzischule wird über Küchenstandort VOS verpflegt. Neu: KiTa Isenach: 160 Essen KiTa Fronhof: 80 Essen	-3,9	- 0,1	
KiTa Fronhof		0	80	15,6	01.08.2029	wird von KiTa Isenach verpflegt	+ 15,6	+ 0,4	
Haus für Kinder	435	167,70	447	185,64	01.08.2029	Bisher 435 Essen Verpflegt: Salierschule: 215 Essen zzgl. SJ 2029/2030 insgesamt 55 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 37 Essen Haus für Kinder: 120 Essen KiTa Ungstein: 50 Essen Hort Mitte: 25 Essen → 447 Essen	+17,94	+0,46	
Salierschule	215	37,44	252	47,58	01.08.2029	Bisher: 215 Essen zzgl. SJ 2029/30 insgesamt 55 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 37 Essen --> 252 Essen	+ 10,14	+ 0,26	
Pestalozzischule	107	31,20	132	31,20	01.08.2029	Bisher 107 Essen zzgl. SJ 2029/30 insgesamt 37 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 25 Essen → 132 Essen	Veränderung bei Aufbereitungsküche ab 150 Essen	-----	
VOS	272	113,88	294	113,88	01.08.2029	Verpflegt: VOS: 172 Essen zzgl. SJ 2029/30 insgesamt 33 Zweitklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 22 Essen Hort Seebach: 25 Essen NEU: Verpflegung Pestalozzischule: 192 Essen, davon 2/3 = 128 Essen, KiTa Hardenburg wird über Grethen verpflegt --> 347 Essen	54,62	+1,4	
Grundschule Grethen	156	88,14	253	113,88	01.08.2029	Bisher 165 Essen Verpflegt: Grundschule Grethen: 81 Essen zzgl. SJ 2028/2029 insgesamt 33 Erstklässler mit Rechtsanspruch, davon 2/3 = 22 Essen Hort Grethen: 25 Essen KiTa Grethen: 50 Essen KiTa Hardenburg: 75 Essen → 253 Essen	+ 25,74	+ 0,66	
Gesamt 2029/2030		552,2		617,76			120,14	3,08	→ 3,08 x 51.000 € (EG3/S3) = 157.080 € (ohne Verrechnung Zuschuss)

Finanzierung

Finanzierung aktuell

Elternbeiträge aktuell

Essen Kita:	637 x 78 € x 12 =	596.232 €
Essen BGS-GZ:	57 x 67 € x 12 =	45.828 €
Essen GTS:	<u>200</u> x 54 € x 12 =	<u>129.600 €</u>
Gesamt:	894	771.660 €

Wareneinstandskosten:

Essen Kita:	637 x 212 x 2,30 € =	310.601,20 €
Essen BGS:	57 x 183 x 2,30 € =	23.991,30 €
Essen GTS:	<u>200</u> x 148 x 2,30 € =	<u>68.080,00€</u>
Gesamt:	894	402.672,50 €

Personalkosten:

VZÄ Kitas:	8,12 VZÄ x 51.000 € =	414.120 €
	davon 12,5% =	51.765 €
VZÄ Horte	1,73 VZÄ x 51.000 € =	88.230 €
	davon 10,0% =	8.823 €
VZÄ Schulen:	3,42 VZÄ x 51.000 € =	174.420 €
Gesamt:	13,27 VZÄ	235.008 €

„Überschuss“ 133.979,50 €

Finanzierung künftig (geschätzt)

Elternbeiträge künftig

Essen Kita:	705 x 78 x 12 =	659.880 €
Essen BGS-GZ:	227 x 67 x 12 =	182.508 € (1/3)
Essen GTS:	<u>683</u> x 54 x 12 =	<u>442.584 € (2/3)</u>
Gesamt:	1.615	1.284.972 €

Wareneinstandskosten:

Essen Kita:	705 x 212 x 2,30 € =	343.758,00 €
Essen BGS	227 x 183 x 2,30 € =	95.544,30 €
Essen GTS	<u>683</u> x 148 x 2,30 € =	<u>232.493,20 €</u>
Gesamt	1.615	671.795,50 €

Personalkosten:

VZÄ Kitas:	<u>11,60</u> VZÄ x 51.000 € =	591.600 €
	davon 12,5% =	73.950 €
VZÄ Horte	1,20 VZÄ x 51.000 € =	61.200 €
	davon 10,0% =	6.120 €
VZÄ Schulen:	<u>8,52</u> VZÄ x 51.000 € =	434.520 €
Gesamt:	21,23 VZÄ	514.590 €

„Überschuss“ 98.586,50 €

Inkl. Kita Fronhof
u. Kita Isenach

alle 4 Schulen

Gesamtübersicht der Ausstattungskosten nach Jahren

Jahr	Einrichtungen	Ausstattung Aufwand	Maßnahme	Ausstattung investiv	Maßnahme	Gesamt
2026	Haus für Kinder, Hort Mitte, Kita Schatzkiste und Kita Ungstein	4.150,00 Euro	Regale, GN Behälter, Thermoports	74.800 Euro	iVario Pro-L, Schnellkühler, Kühlzelle, Kühlschrank, Plasmalüftung, Regeneriergeräte	78.950 Euro
2027	Kita Grethen und Valentin-Ostertag-Schule	1.500 Euro	GN-Behälter	52.200 Euro	Regeneriergeräte, TK-Schränke, Kühlschränke, Kochkessel, iVario Pro-L, Induktionskochfeld	53.700 Euro
2028	Kita Hardenburg	-	-	8.000 Euro	Regeneriergerät	8.000 Euro
2029	Kita Isenach und Kita Fronhof	-	-	53.600 Euro	TK-Schränke, Rational iCombi Pro 6-1/1, iVario Pro-L, Induktionskochfeld und Regeneriergerät	53.600 Euro

Transport

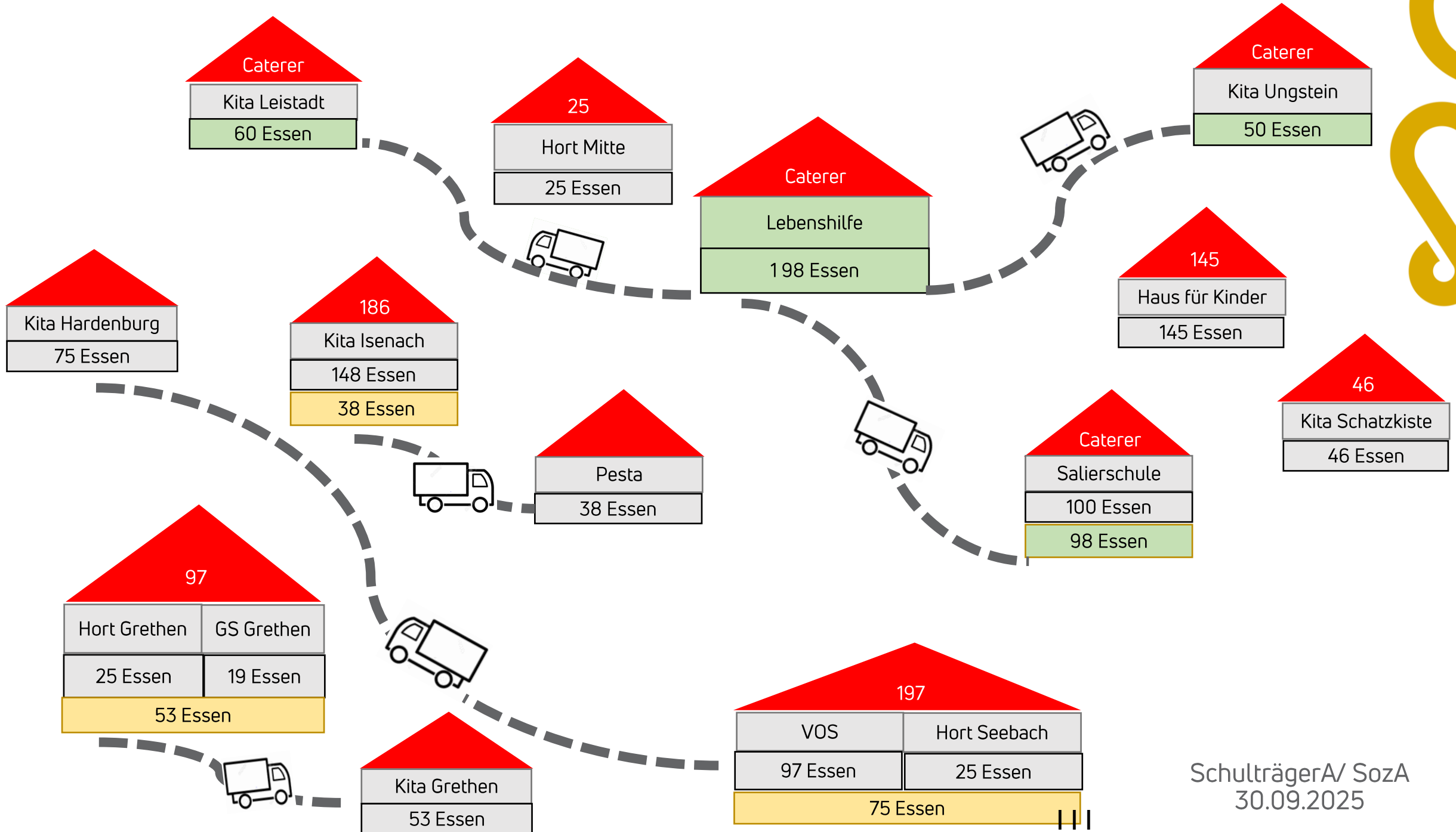


Logistik und Transport hygienischer Speisenversorgung

- Da einige Küchen auch andere Einrichtungen beliefern, ist eine entsprechend strukturierte Logistik erforderlich.
- Die Speisen müssen hygienisch einwandfrei und unter Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen an die jeweiligen Ausgabestellen geliefert werden.
- Um einen reibungslosen Ablauf in den Ausgabeküchen zu gewährleisten und Temperaturverluste zu vermeiden, sollte die Transportzeit so kurz wie möglich gehalten werden.
- Die Einhaltung der Temperaturvorgaben wird durch den Einsatz geeigneter Transport- und Lagertechnik sichergestellt und regelmäßig vom Küchen- bzw. Transportpersonal kontrolliert.
- Nach der Zubereitung in den Produktionsküchen werden die Mahlzeiten entweder portionsweise oder in GN-Behältern in Thermoports bzw. beheizbare Transportbehälter abgefüllt, die den geltenden Hygienevorschriften entsprechen. Dabei ist sicherzustellen, dass warme Speisen eine Mindesttemperatur von 65 °C und gekühlte Speisen eine Maximaltemperatur von 7 °C nicht unterschreiten bzw. überschreiten.
- Die gemessenen Temperaturen werden dokumentiert – beispielsweise in Wareneingangs- oder HACCP-Listen – und dienen der Rückverfolgbarkeit sowie der Qualitätssicherung.

Aktueller Stand der Speisentransporte

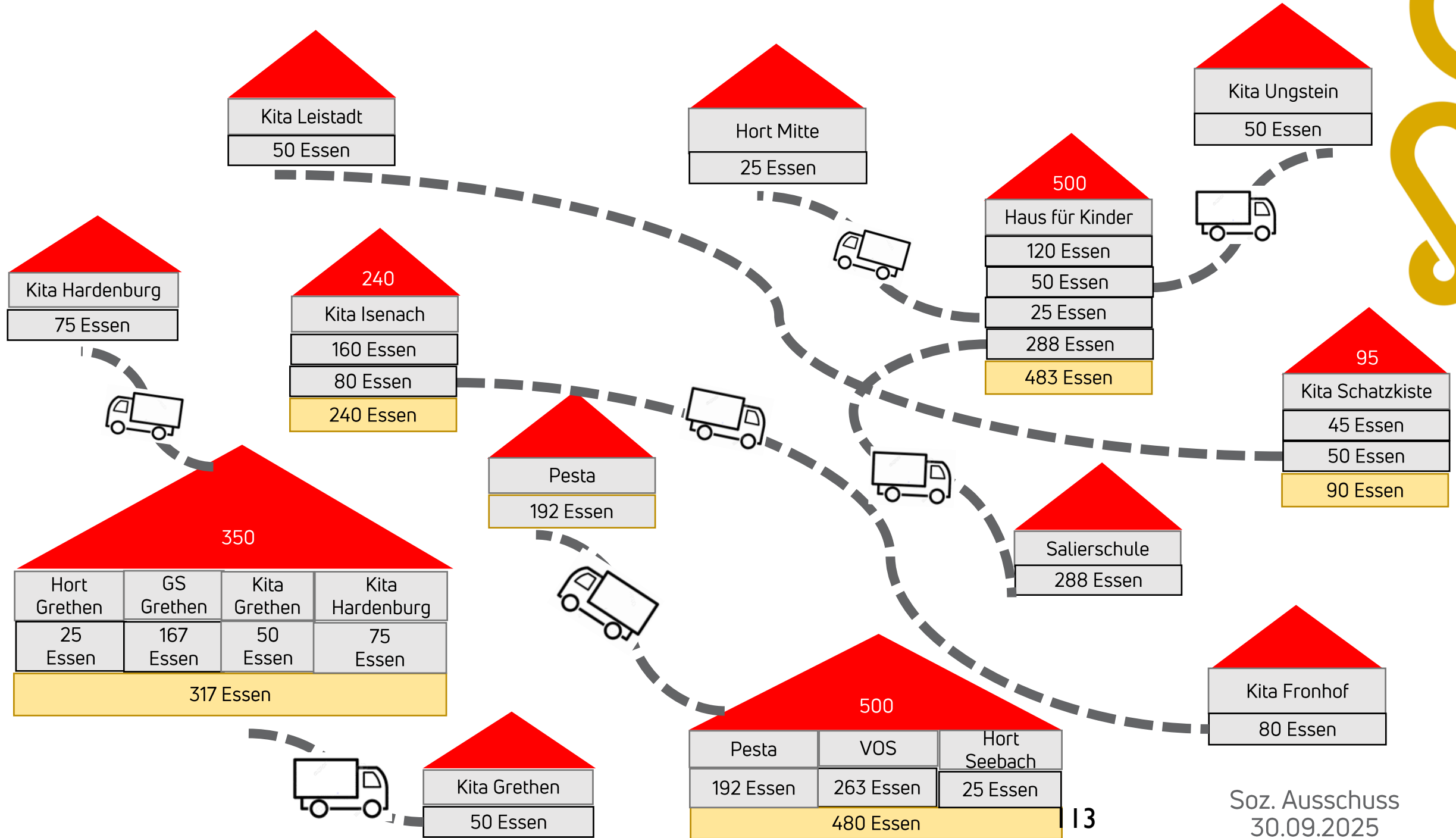
- Derzeit erfolgt der Transport der Mahlzeiten überwiegend mit privaten Fahrzeugen der Hauswirtschaftskräfte.
- Die folgenden Touren werden aktuell von diesen Mitarbeitenden durchgeführt:
 - Kita Grethen:** Lieferung erfolgt von der Hortküche Grethen zur Kita Grethen
 - Kita Hardenburg:** Anlieferung von der Produktionsküche VOS zur Kita Hardenburg
 - Pestalozzischule:** Transport der Speisen von der Kita Isenach zur Pestalozzischule
- Darüber hinaus übernimmt die **Lebenshilfe** den direkten Transport der Mahlzeiten zu folgenden Einrichtungen: **Salierschule, Kita Leistadt, Kita Ungstein**



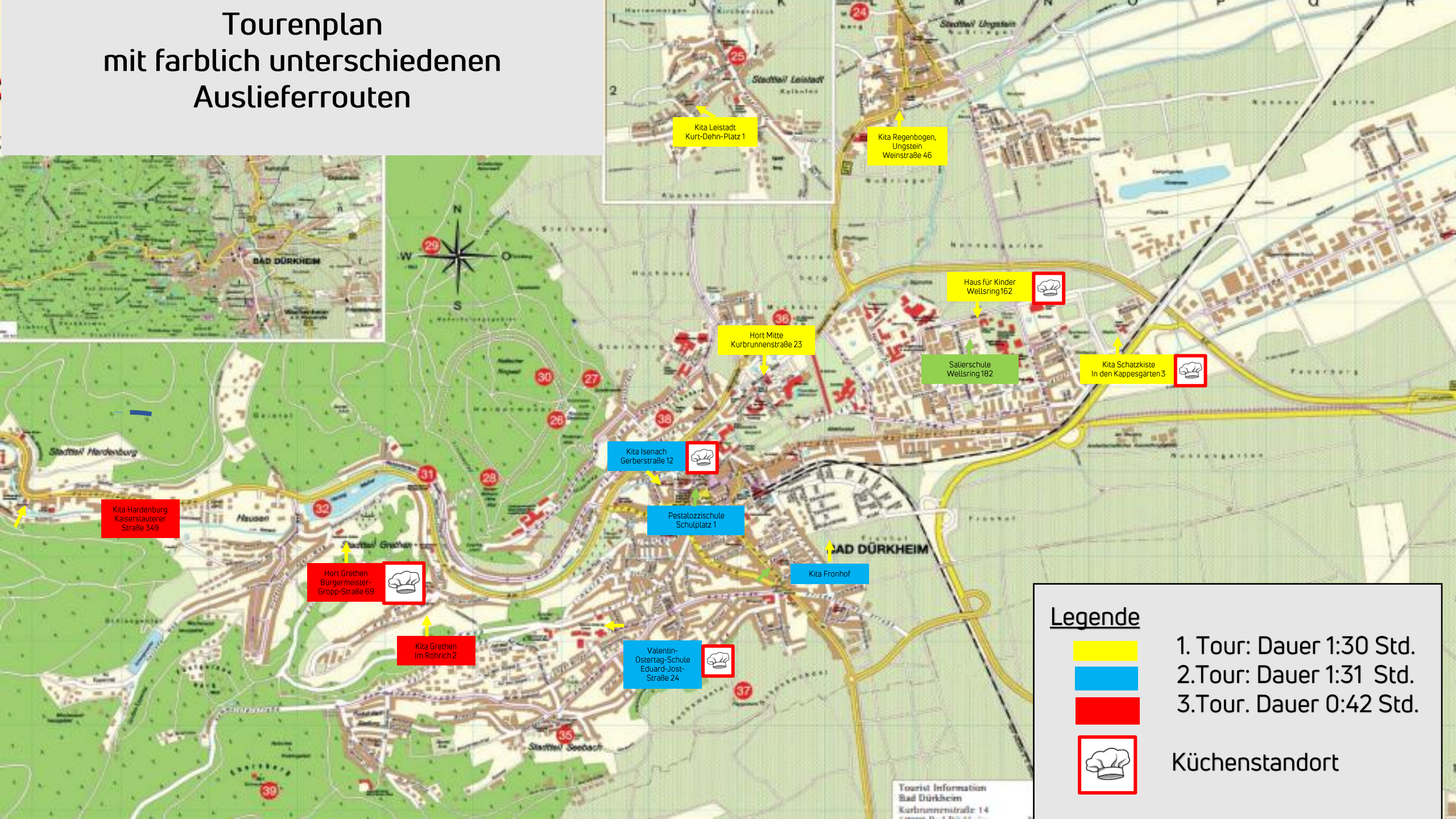
Neustrukturierung Essenstransport

- Kein Transport mehr durch Privatfahrzeuge der Hauswirtschaftskräfte
- Stattdessen ausschließliche Nutzung des Transportfahrzeuges (gestiftet durch Valentin-Ostertag-Stiftung)
- Durch Umstellung des Produktionssystems auf Cook & Chill soll das Essen bereits am Vortag gekocht und am nächsten Morgen von einem Fahrer in alle Aufbereitungsküchen verbracht werden.
- Erstellung eines Tourenplans mit drei Auslieferungsrouten
- Einrichtung einer Stelle als Fahrer/Fahrerin
- Entlastung der Hauswirtschaftskräfte und Hausmeister durch Entfall des Essenstransportes

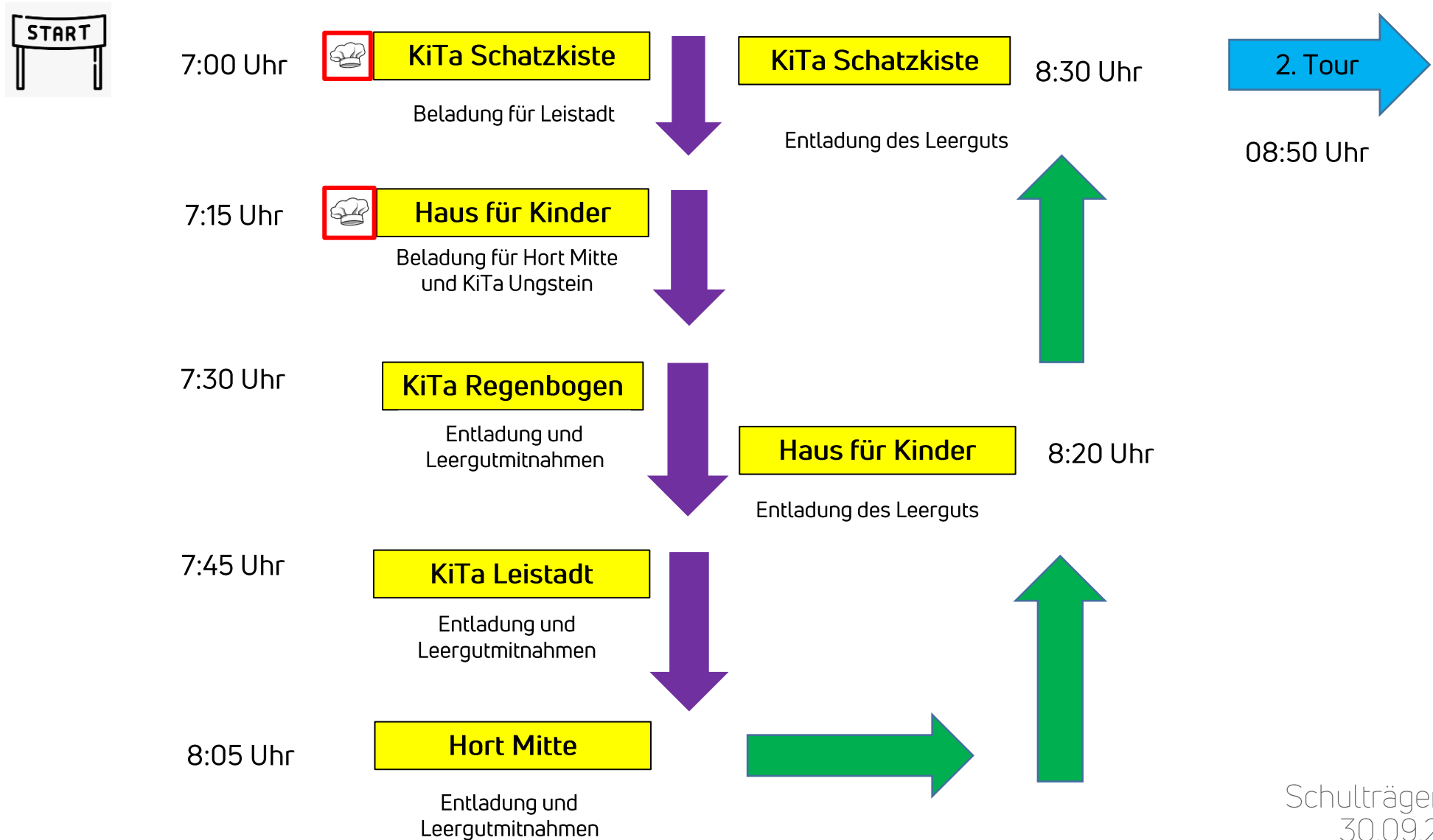




Tourenplan mit farblich unterschiedenen Ausliefererrouten



Tour 1



Tour 2



08:50 Uhr



KiTa Isenach

Beladung für KiTa
Fronhof

**Valentin-Ostertag-
Schule**

Entladung des
Leerguts

10:00 Uhr

3. Tour

10:15 Uhr

09:00 Uhr

KiTa Fronhof

Entladung und
Leergutmitnahmen

09:20 Uhr



**Valentin-Ostertag-
Schule**

Beladung für
Pestalozzischule

KiTa Isenach

Entladung des
Leerguts

09:50 Uhr

09:35 Uhr

Pestalozzischule

Entladung und
Leergutmitnahmen



Tour 3



10:18 Uhr



Grethen

Beladung für KiTa
Grethen und Kita
Hardenburg

Haus für Kinder

Beladung
Salierschule und
Belieferung bzw.
Leerguttausch

11:20 Uhr

Salierschule

Hier wird das Essen für
den Folgetag direkt nach
der Cook & Chill
Produktion geliefert und
eingelagert.

10:31 Uhr

KiTa Grethen

Entladung und
Leergutmitnahmen

Grethen

Entladung des
Leerguts

11:00 Uhr

10:45 Uhr

KiTa Hardenburg

Entladung und
Leergutmitnahmen

SchulträgerA/ SozA
30.09.2025

Vorteile vs. Nachteile



Nachteile

1. Höhere Investitionskosten (Küche, Geräte, Umbauten)	Kurzfristige Belastung, aber einmalige Maßnahmen. Längerfristig wirtschaftlich tragfähig durch Eigenproduktion.
2. Personalkostensteigerung (v.a. in Schulen)	Zusätzliche Personalkosten von ca. 280.000 € (Jahr bei den Grundschulen – jedoch mit erheblichem Mehrwert für Gesundheit, Bildung und Gleichwertigkeit.
3. Fehlende gesetzliche Gegenfinanzierung im Schulbereich (GaFöG)	Politisch kritisierbar, aber kommunal lösbar. Frühzeitige Umsetzung positioniert die Stadt als Vorreiterin.
4. Organisatorischer Mehraufwand in der Umstellungsphase	Übergangsweise höhere Koordinationsbedarf, aber langfristig effizienter Betrieb durch klare Strukturen.
5. Bauliche Maßnahmen erforderlich	Bereits als planbar und umsetzbar eingeschätzt. Können ggf. in Förderprogramme eingebunden werden.

Vorteile

1. Gesunde, kindgerechte Ernährung	Orientierung an den DGE-Standards garantiert ausgewogene nährstoffreiche Mahlzeiten – wichtig für die körperliche und geistige Entwicklung
2. Höhere Qualität und Frische	Eigenproduktion ermöglicht den Einsatz frischer, regionaler Zutaten und reduziert Warmhaltezeiten im Vergleich zum Caterer
3. Unabhängigkeit von externen Anbietern	Planungssicherheit durch eigene Küchen – keine Abhängigkeit von Caterern (z.B. bei Qualitätsproblemen, Preisanpassungen oder Lieferausfällen)
4. Bildung und Teilhabe	Gemeinsames Essen als pädagogischer Bestandteil stärkt soziale Kompetenzen, Esskultur und Inklusion – jedes Kind isst mit.
5. Soziale Gerechtigkeit	Alle Kinder in Ganztagsbetreuung erhalten unabhängig vom sozialen Hintergrund ein warmes Mittagessen.
6. Arbeitsplatzsicherung und neue Beschäftigungsmöglichkeiten	Höherer Personalbedarf schafft sichere, kommunale Arbeitsplätze im hauswirtschaftlichen Bereich

7. Nachhaltigkeit und regionale Wertschöpfung	Einsatz regionaler Produkte fördert die lokale Landwirtschaft und reduziert Transportemissionen.
8. Langfristige Wirtschaftlichkeit	Nach der <u>Investitionsphase</u> stabile Betriebskosten – keine Gewinne für Dritte, keine steigenden <u>Catererpreise</u> .
9. Erfüllung gesetzlicher Anforderungen	Das Konzept sichert frühzeitig die Umsetzung des Rechtsanspruchs auf Ganztagsbetreuung (<u>GaFöG</u> , <u>KiTaG</u>)
10. Imagegewinn für die Stadt	Die Stadt positioniert sich als familienfreundlich, bildungsstark und vorausschauend handelnd.

.

Investition in die Zukunft unserer Kinder

- Trotz der finanziellen und organisatorischen Herausforderungen überwiegen die Vorteile deutlich.
- Mit dem Küchenkonzept und der Umsetzung des Verpflegungskonzeptes wird ein zentraler Beitrag zur kommunalen Daseinsvorsorge geleistet.
- Es ist ein starkes familienfreundliches Signal – Vereinbarkeit von Beruf & Familie braucht verlässliche Betreuung mit guter Verpflegung.
- Gemeinsames Essen fördert soziale Kompetenzen, Integration und Inklusion.
- Die Stadt investiert nicht nur in Infrastruktur und Personal, sondern vor allem in die Gesundheit, Bildung und Chancengleichheit ihrer Kinder.

Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit !



Nachgang zur HFA-Sitzung am 7.10.2025

- Rückmeldung des Personalrates: Umsetzung des Küchenkonzeptes tangiert Punkte nach § 78 LPersVG, die einer Mitwirkung des Personalrates bedürfen
- Vorstellung des Küchenkonzeptes in der Personalratssitzung am 5.11.2025
- Zustimmung zum Küchenkonzept unter der Maßgabe, dass
 - vor der Umsetzung des Küchenkonzeptes die Küchenleitungen der jeweiligen Küchen in den Einrichtungen mitgenommen werden und
 - nachfolgende Themenbereiche noch einmal mit ihnen diskutiert werden:
 - Gemeinsamer Speisenplan, wie dieser im Einklang mit den Küchenleitungen umgesetzt werden kann sowie Möglichkeiten, davon auch abzuweichen
 - Produktionsverfahren: anstelle des geplanten Cook & Chill-Verfahrens in den Frischküchen soll Cook & Serve beibehalten und für die belieferten Einrichtungen Cook & Chill angewandt werden
- Organisation Essenstransport
 - Fahrer für das Mittagessen braucht Unterstützung beim Ausliefern der Essenscontainer
 - Urlaubsregelung