

# AUSZÜGE

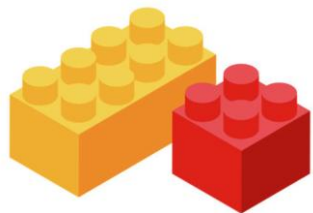
# Küchenkonzept

zur Umsetzung des Verpflegungskonzeptes  
für die städtischen Kindertagesstätten und  
Grundschulen



# Verpflegungskonzept der Stadt Bad Dürkheim

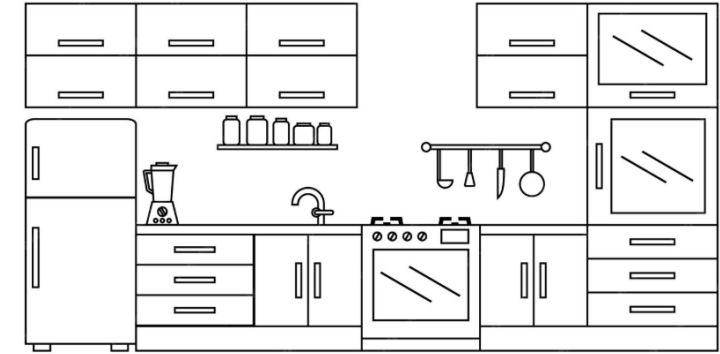
- Im Jahr 2019 wurde gemeinsam mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz im Rahmen des Projektes „Kita- und Schulessen – die gesündere Wahl erleichtern“ ein Verpflegungskonzept für die Bad Dürkheimer Kitas und Grundschulen erstellt.
  - Im **Oktober 2020** hat der Stadtrat das erarbeitete **Verpflegungskonzept** beschlossen.
  - Das Verpflegungskonzept beinhaltet verschiedene Themen wie: Verpflegungsangebot, Verpflegungsqualität, Bewirtschaftungskonzept, Produktionskonzept, Raumkonzept, Qualitätsmanagement, Finanzierungskonzept, Bestellwesen und Abrechnungskonzept, pädagogisches Konzept.
- Das Verpflegungssystem umfasst alle Faktoren, die bei der Speisenherstellung und Ausgabe relevant sind und definiert sich grundlegend durch zwei wesentliche Bausteine:



# 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. Je nach Produktionssystem werden die Küchen unterschiedlich ausgestattet.

# Produktionssysteme

- Es werden 4 Produktionssysteme unterschieden:

Cook & Serve

Cook & Chill

Cook & Freeze

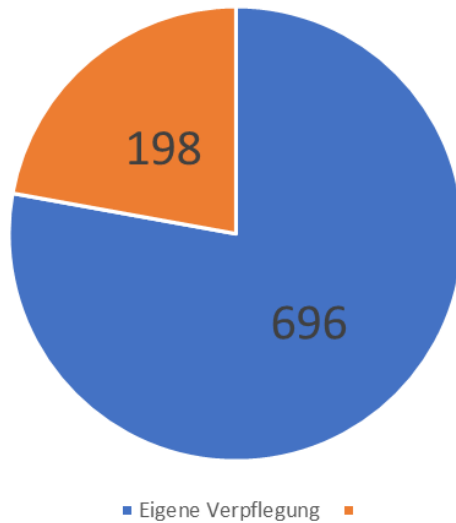
Cook & Hold

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

# 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**. In einigen Küchenstandorten werden auch Speisen nach dem **Cook & Hold** in andere Einrichtungen transportiert.
- Die benötigten **Lebensmittel** für die Speisenproduktion werden **teilweise geliefert** oder von den Hauswirtschaftskräften **selbst eingekauft**.
- 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.

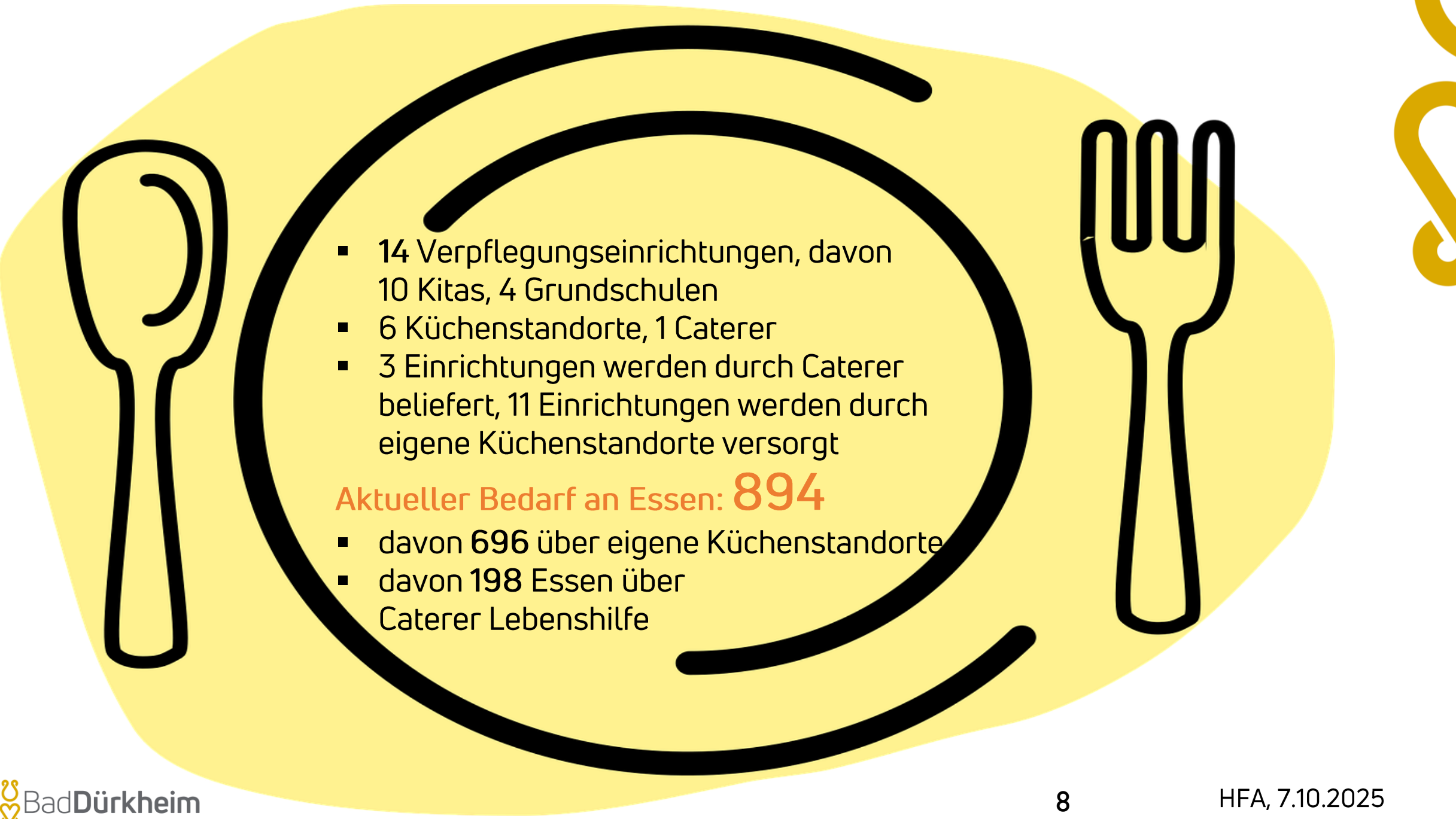
# Anzahl der aktuellen Essen in den Kitas und Schulen



		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	

- 
- 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 entire graphic is set against a white background 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**

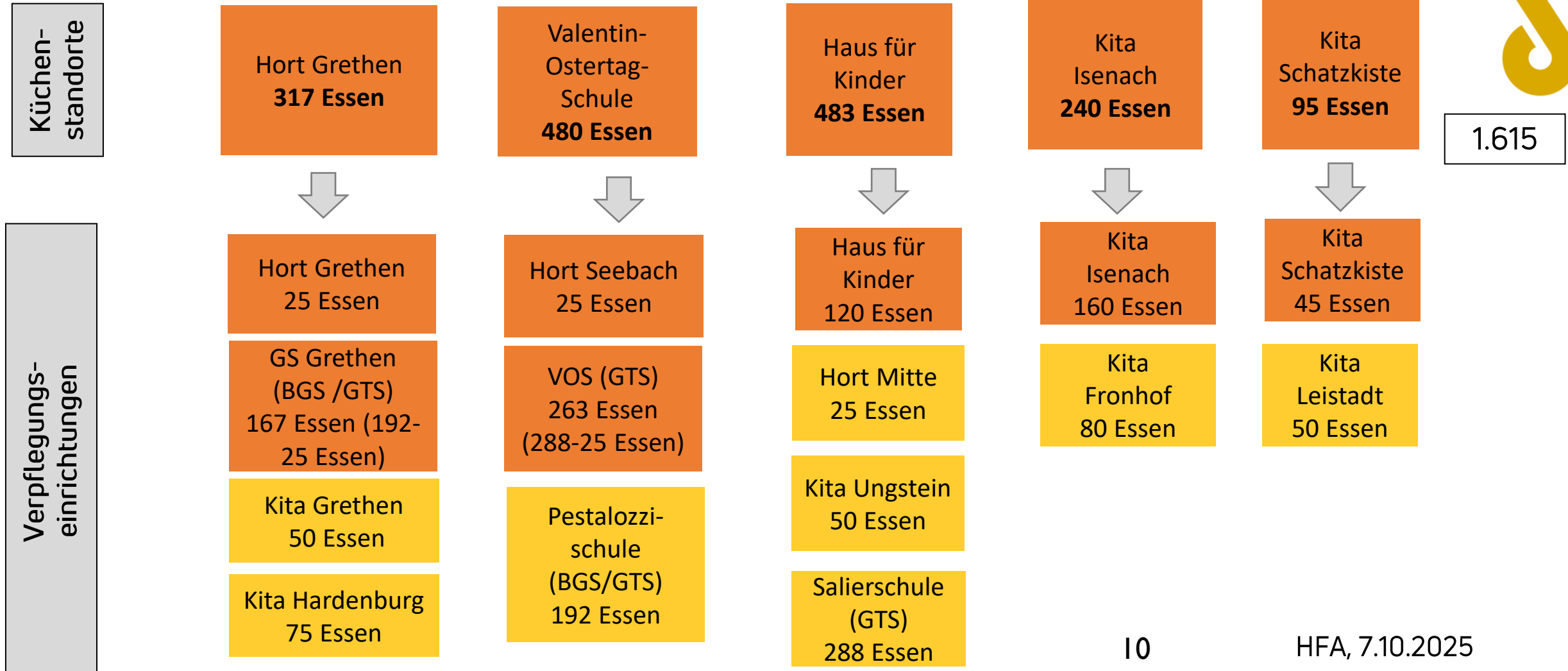
- davon 696 über eigene Küchenstandorte
- davon 198 Essen über Caterer Lebenshilfe



# 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.

# 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

# Umsetzung einheitlicher Speiseplan

- 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	A	Z	Dienstag	A	Z	Mittwoch	A	Z	Donnerstag	A	Z	Freitag	A	Z
Woche 00.00.-00.00. KW 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	Linzenbratling mit Dip (auf Quarkbasis) und Kartoffelspalten Karottensalat	A	G	Tomaten-Fischpfanne (veget. ohne Fisch) mit Hirse/CousCous bunter Salat	D	A
Imbiss	Obst/Rohkost			Milch	G		selbstgebackenes/Obst			Obst/Rohkost			Milch	G	
Woche 00.00.-00.00. KW 00	Vegetarisch			Fisch			Fleisch			Vegetarisch			Vegetarisch		
Imbiss	Obst/Rohkost			Milch			selbstgebackenes/Obst			Obst/Rohkost					
Woche 00.00.-00.00. KW 00	Vegetarisch			Vegetarisch			Fisch			Fleisch			Vegetarisch		
Imbiss	Obst/Rohkost			Milch			selbstgebackenes/Obst			Obst/Rohkost			Milch		
Woche 00.00.-00.00. KW 00	Vegetarisch			Fleisch			Vegetarisch			Fisch			Vegetarisch		
Imbiss	Obst/Rohkost			Milch			selbstgebackenes/Obst			Obst/Rohkost			Milch		

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe Aushang oder ISI-App  
7-Tagesstrecke/1h-Allergene



Änderungen vorbehalten

- Die im Verpflegungskonzept der Stadt Bad Dürkheim definierten Vorgaben nach den Empfehlungen der DGE werden verbindlich berücksichtigt.
- Zur Erarbeitung des einheitlichen Speiseplans sind Arbeitstreffen mit der hauswirtschaftlichen Leitung und den sechs Küchenleitungen geplant. Die in den Einrichtungen bereits erprobten und von den Kindern positiv bewerteten Menüs sollen zusammengeführt werden.

- 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

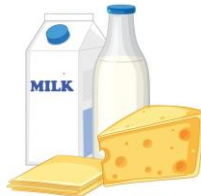


- Die Lebensmittel, die für die Herstellung der Mahlzeiten benötigt werden, werden zum Teil als Rohware eingekauft, zum Teil kommen vorverarbeitete Komponenten (z.B. vorgeputztes Gemüse, tiefgekühlte Fleisch- oder Fischkomponenten) zum Einsatz.
  - Es werden vor allem Lebensmittel mit der Convenience-Stufe 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. →
  - Der Einkauf soll künftig nicht mehr über die Hauswirtschaftskräfte selbst erfolgen, sondern über einen Lieferservice.



# Ausschreibung von Rahmenverträgen für Warenkörbe

- 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.



## Küchenstandorte

Produktionsküchen, Aufbereitungsküchen,  
Ausgabeküchen  
mit strukturellen Anpassungen





# Strukturelle Anpassungen

- Überblick über alle Küchen mit einer kleinen Bestandsanalyse mit Vorschlägen zu strukturellen Anpassungen →
- Küchenstandorte werden mit entsprechenden Geräten ausgestattet, um
  - größere Mengen an Speisen zuzubereiten (Multifunktionsgeräte)
  - Speisen auf die vorgeschriebene Lagertemperatur herunter zu kühlen (Schnellkühler) und sie so für 72 Stunden lagerfähig zu machen
  - Speisen zu regenerieren (Regeneriergeräte)
- Lagermöglichkeiten werden optimiert  
(z.B. Haus für Kinder – Kaltlager, Schatzkiste zusätzliche Kühlschränke)
- Zweischichtsystem



# Personal



- Personalkonzept (Hauswirtschaftliche Leitung, Anleitende Hauswirtschaftskräfte, Hilfskräfte)

# 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
	<b>6 Küchen</b>	<b>696</b>	<b>408</b>	<b>10,47</b>	<b>19</b>
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
	<b>7 Küchen</b>	<b>383</b>	<b>112,5</b>	<b>2,86</b>	<b>9</b>
	<b>13 Küchen</b>		<b>520,5</b>	<b>13,33</b>	<b>28</b>

- Einrichtungen, die aktuell noch über die Lebenshilfe versorgt werden.
- Anmerkung: Stellenanteile beziehen sich nur auf Koch- und Spülvorgänge, nicht berücksichtigt sind Tischeindecken und Transport

## 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
<b>GESAMT</b>	<b>695</b>	<b>407,50</b>	<b>10,45</b>	<b>424,32</b>	<b>10,88</b>
<b>Ausgabeküchen (Warm versorgt)</b>	<b>In den Einrichtungen ausgegebene Essen</b>				
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					
<b>GESAMT</b>	<b>376</b>	<b>112,50</b>	<b>2,88</b>	<b>94,38</b>	<b>2,42</b>
<b>Gesamt GESAMT</b>		<b>520,00</b>	<b>13,33</b>	<b>518,70</b>	<b>13,30</b>

## 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
<b>1.615</b>	<b>857,50</b>	<b>21,99</b>	<b>653,64</b>	<b>16,76</b>
<b>In den Einrichtungen regenerierte Essen</b>				
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
<b>810</b>	<b>127,50</b>	<b>3,27</b>	<b>174,33</b>	<b>4,47</b>
	<b>985,00</b>	<b>25,26</b>	<b>174,33</b>	<b>21,23</b>

Personalmehrbedarf:  
7,90 VZÄ

## Personalanpassungen für die jeweiligen Kita-/Schuljahre

Kita-/Schuljahr	Mehr Personal Hauswirtschaftskräfte ab 1.08.2026	Personal Transport
2026/27	2,97 VZÄ	0,5 VZÄ*
2027/28	0,61 VZÄ	
2028/29	0,66 VZÄ	
2029/30	3,08 VZÄ	
Gesamt	7,32 VZÄ	

- Wenn alle Fahrten, auch die, welche bisher durch die Hauswirtschaftskräfte durchgeführt werden, durch einen Fahrer übernommen werden.

Bei sukzessivem Einsatz eines Fahrers aktuell nur Transport der Speisen aus dem Haus für Kinder 0,2 VZÄ erforderlich.



**7,90 VZÄ** Personalbedarf bei 1.615 Essen

**7,32 VZÄ** Personalbedarf unter Berücksichtigung, dass nur 2/3 der SuS mit Rechtsanspruch eine Ganztagesbetreuung mit Mittagessen in Anspruch nehmen

# 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:	<b>894</b>	<b>771.660 €</b>

### 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:	<b>894</b>	<b>402.672,50 €</b>

### Personalkosten:

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

„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:	<b>1.615</b>	<b>1.284.972 €</b>

### 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	<b>1.615</b>	<b>671.795,50 €</b>

### Personalkosten:

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

„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



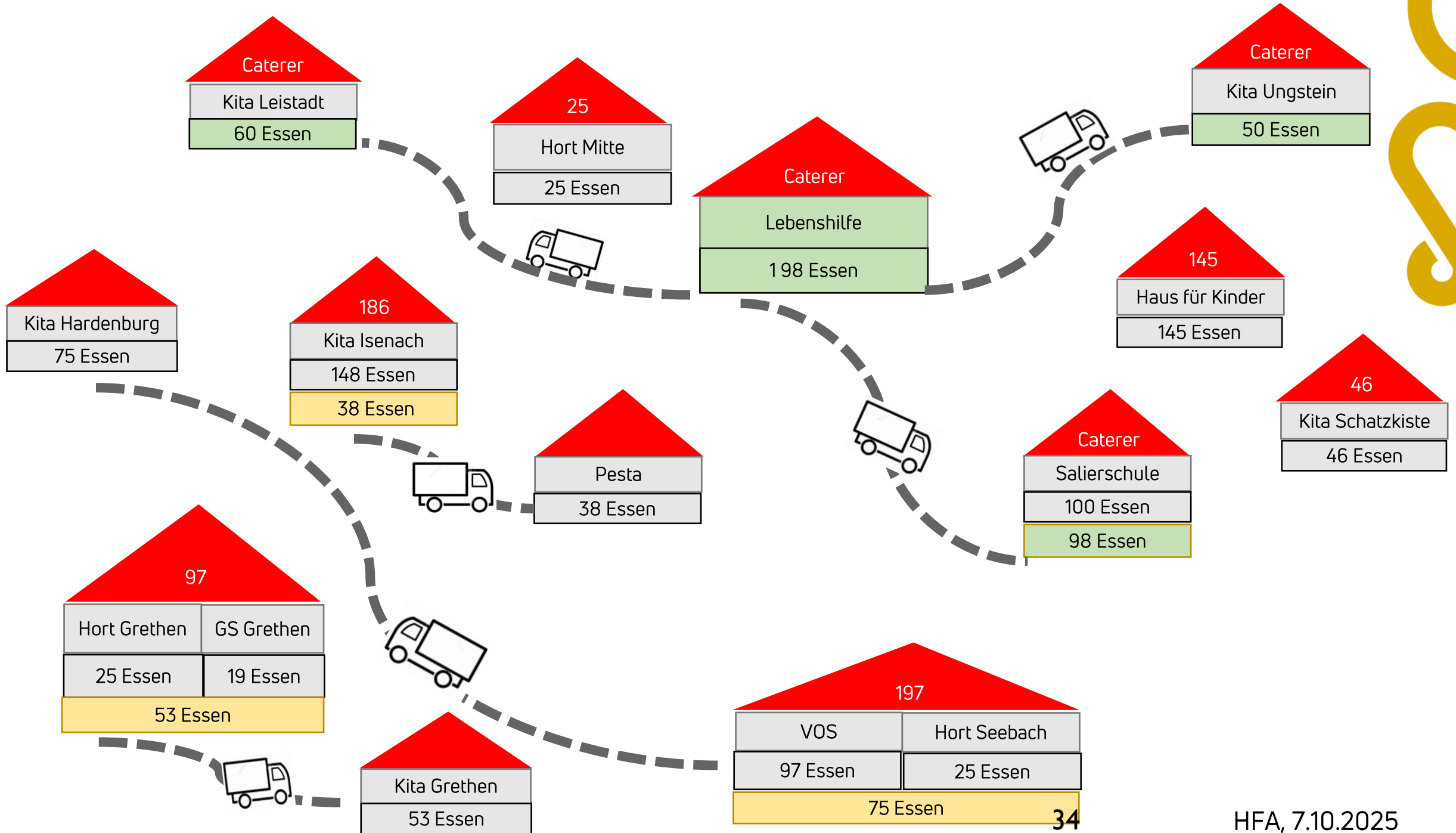
## Logistik und Transport hygienischer Speisenversorgung

- Da die Produktionsküchen die Aufbereitungsküchen beliefern, ist eine entsprechend strukturierte Logistik erforderlich.
- Die Speisen müssen hygienisch einwandfrei und unter Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen an die jeweiligen Ausgabestellen geliefert werden.
- Zum reibungslosen Ablauf in den Ausgabeküchen sollte die Transportzeit so kurz wie möglich sein, auch um Temperaturverluste zu vermeiden.
- 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.
- Die gemessenen Temperaturen werden dokumentiert – beispielsweise in Wareneingangs- oder HACCP-Listen – und dienen der Rückverfolgbarkeit sowie der Qualitätssicherung.



## Aktueller Stand der Speisentransporte

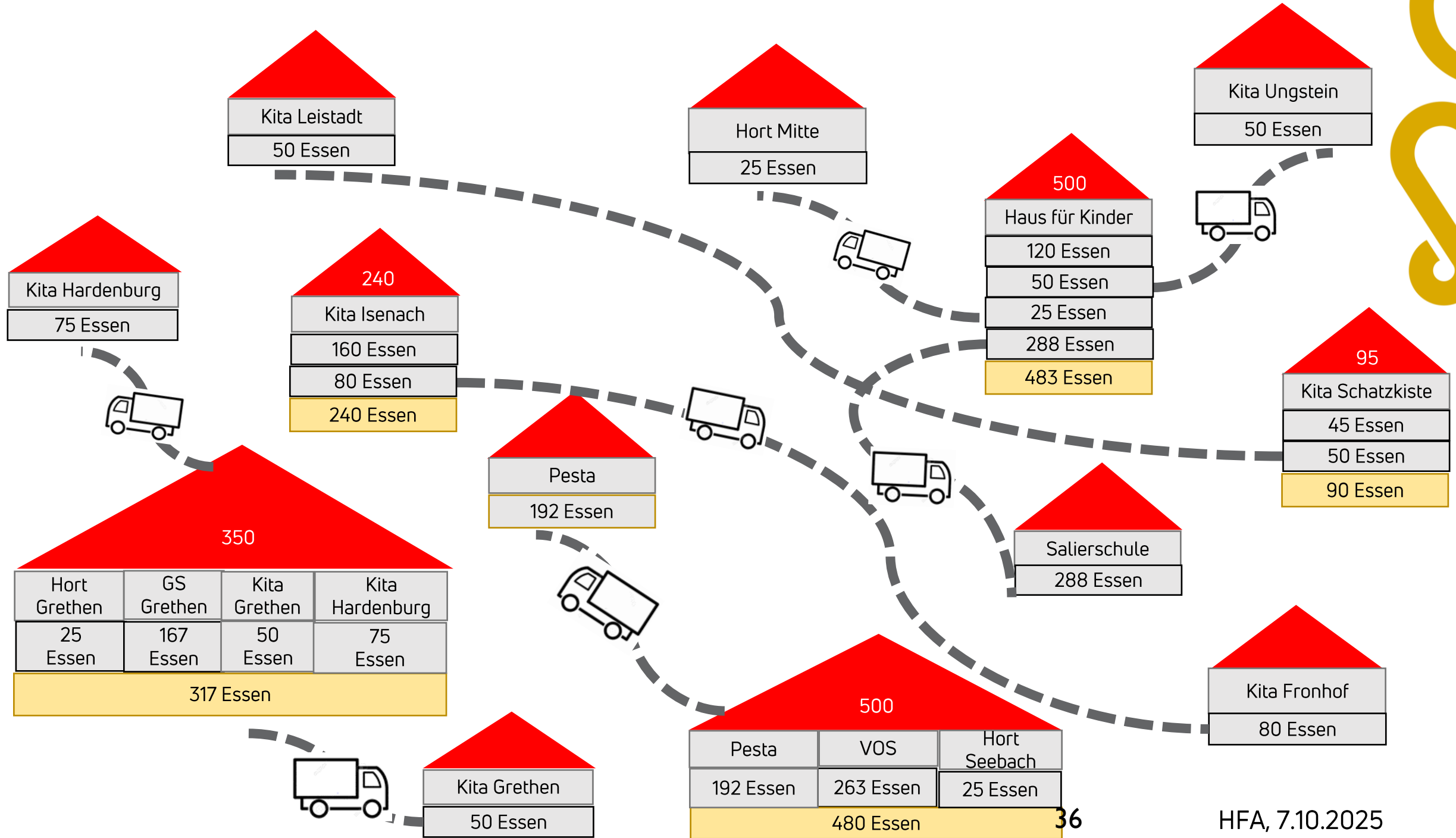
- Derzeit erfolgt der Transport der Mahlzeiten überwiegend mit privaten Fahrzeugen der Hauswirtschaftskräfte.
- Die folgenden Touren werden aktuell von diesen Mitarbeitenden durchgeführt:
  - Kita Grethen:** Lieferung erfolgt von der Hortküche Grethen zur Kita Grethen
  - Kita Hardenburg:** Anlieferung 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



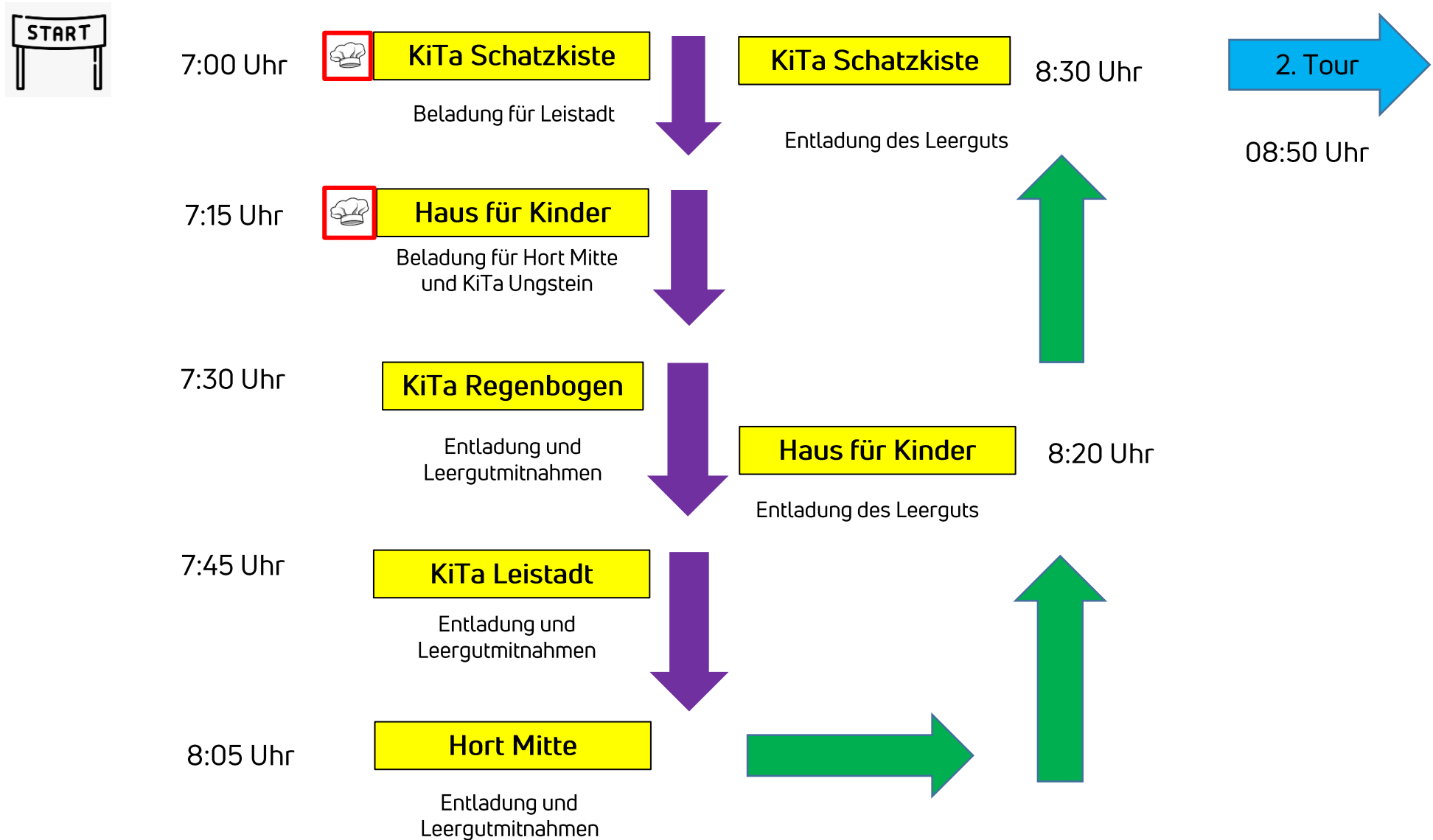




[illegible]

## Küchenstandort

# Tour 1





# 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