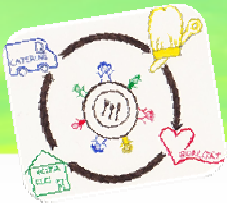


Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung



Qualitätszirkel Kita-Verpflegung Nordfriesland

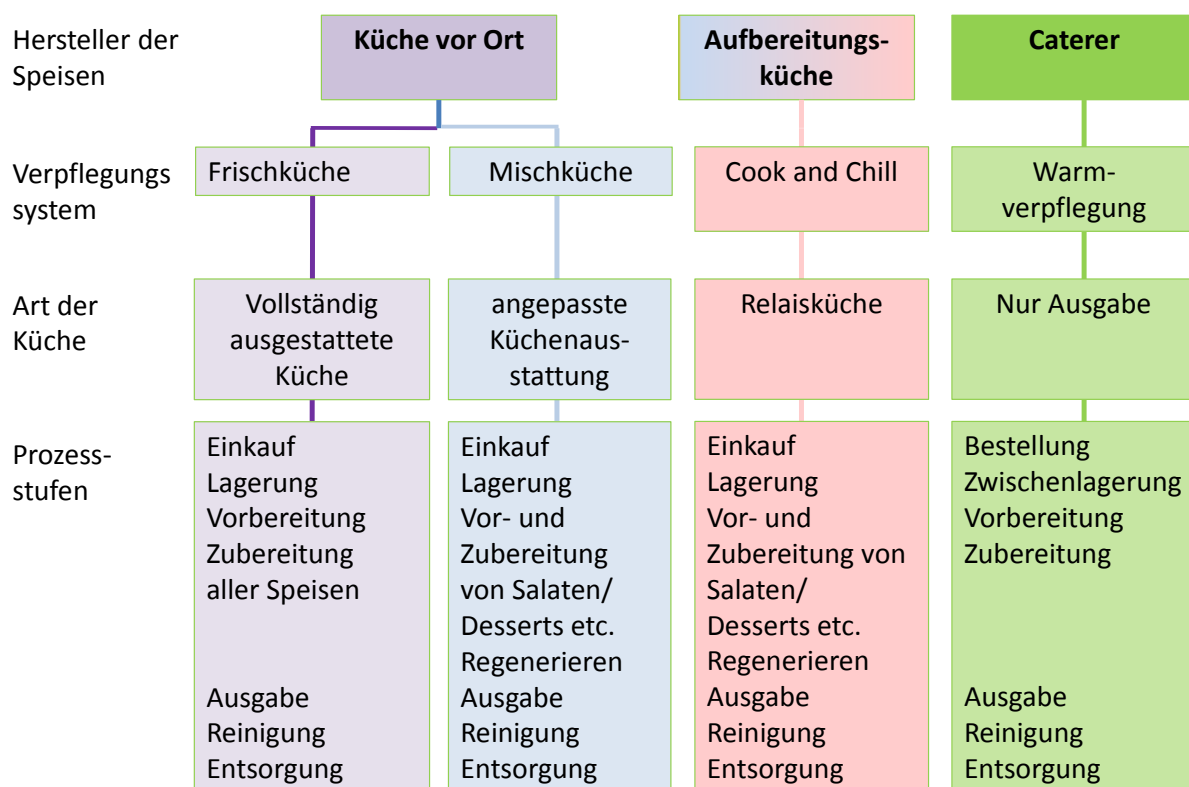
Planungshilfe für Kita-Küchen in Schleswig-Holstein

Kinder sollten in der Kita die Gelegenheit erhalten, Grundlagen einer gesunden Ernährung kennenzulernen, denn hier werden, gerade bei den Kindern, die mehrere Mahlzeiten in der Kita einnehmen, die Weichen für das spätere Essverhalten gestellt. Kinder lernen dabei von klein auf, welche Lebensmittel es gibt, wie sie zubereitet werden können, wie sie in welcher Form schmecken und nicht zuletzt, was dem Körper gut tut. Auch ein genussvolles und wertschätzendes Essverhalten sollte in der Kita vermittelt werden.

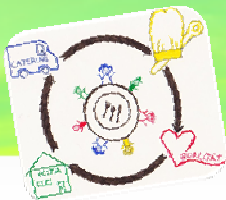
Für eine gelungene Umsetzung des individuellen Verpflegungskonzeptes sind verschiedene Kriterien zu berücksichtigen. Gerade weil in allen Einrichtungen die Ressourcen knapp sind, ist es für die Umsetzung eines qualitativ hochwertigen Verpflegungsangebots zwingend notwendig, systematisch an die Planung zu gehen und sich Zeit dafür zu nehmen.

Die nachfolgende Planungshilfe für Kita-Küchen, die im Rahmen des „Qualitätszirkels Kita-Verpflegung Nordfriesland“ erstellt wurde, soll Ihnen bei der Planung einer Kita-Küche oder der Veränderung eines bestehenden Verpflegungssystems helfen.

1. Welche Verpflegungssysteme gibt es?



Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung



Qualitätszirkel Kita-Verpflegung Nordfriesland

2. Was ist grundsätzlich bei der Planung zu beachten?

Rechtliche Vorschriften für die Speisenproduktion und –ausgabe

- Produkthaftungsgesetz: Jeder Hersteller (die Kita) muss nachweisen, dass bei einer lebensmittelbedingten Erkrankung eines Gastes (Kindes) diese nicht auf Speisen, die im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung (in der Kita) verzehrt wurden, zurückzuführen ist.
- Verordnung EG Nr. 852/2004 (EU-Lebensmittelhygiene-VO): die Verordnung richtet sich an alle (hier die Kita), die Lebensmittel herstellen, verarbeiten und an Dritte (hier die Kinder) weitergeben.
- Infektionsschutzgesetz §§42,43: das IfSG beinhaltet Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote und Schulungspflichten für Personen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- EU-Lebensmittelinformations-Verordnung Nr. 1169/2011: die Verordnung regelt unter anderem die Kennzeichnungspflicht von 14 Hauptallergenen auch bei losen Speisen.

Entscheidungskriterien für ein Verpflegungssystem

- Ernährungsphysiologische Qualität
- Sensorische Qualität
- Vielfalt des Angebotes
- Aspekte der Regionalität/Saisonalität/Nachhaltigkeit
- Arbeitsorganisation
- Flexibilität des Systems: Anpassung an veränderte Erfordernisse, z.B. durch höhere Kinderzahl ohne großen Aufwand und bauliche Veränderungen möglich
- Flächenbedarf bei den einzelnen Verpflegungssystemen
- Investitions-, Folge-, Betriebs- und Personalkosten
- Verlauf eines oder mehrerer Probeessen

Wen sollten Sie bei der Planung einer Küche und bei der Entscheidung für ein Verpflegungssystem unbedingt einbeziehen?

- Caterer /Köche oder andere Personen mit Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Lebensmittelüberwachung/Veterinäramt (vor Baubeginn!)
- Fachmann für Küchenplanung (Verband der Fachplaner Hotellerie-Gastronomie-Gemeinschaftsverpflegung e.V. bietet unter www.vdfnet.de)
- ggf. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Sektion SH (kontakt@dge-sh.de; 0431- 6 27 06)

Neben dem Kitaträger und der Kitaleitung ist es auch notwendig, die Bedürfnisse und Meinungen des Kitateams und der Eltern in die Entscheidung einfließen zu lassen. Je größer der Konsens unter den Beteiligten ist, desto größer ist später auch die Akzeptanz der Verpflegung.

Welches Verpflegungssystem ist für Ihre Kita das richtige?

In der Gemeinschaftsverpflegung werden vier klassische Verpflegungssysteme unterschieden:

- Frisch- und Mischküche
- Kühlkostsystem Cook & Chill
- Tiefkühlsystem
- Warmverpflegung

Welches für die einzelne Kita das richtige ist, hängt von den Ansprüchen sowie den räumlichen und finanziellen Bedingungen ab.

Im Folgenden werden die vier Systeme kurz skizziert. Vor einer Entscheidung empfiehlt es sich in jedem Fall, andere Einrichtungen, die das in die engere Wahl kommende Verpflegungssystem durchführen, nach den Erfahrungen zu fragen und sich gegebenenfalls vor Ort ein eigenes Bild zu machen.

Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung



Qualitätszirkel Kita-Verpflegung Nordfriesland

Küche vor Ort: Frischküche

Speisen werden vor Ort zubereitet. Dabei werden i.d.R. frische Produkte mit Produkten verschiedener Convenience-Stufen (Verarbeitungsgrad) kombiniert, z.B.

- geputztes Gemüse für Salat, geschälte rohe Kartoffeln
- garfertige Lebensmittel wie Tiefkühlgemüse
- verzehrfertige Lebensmittel z.B. fertige Salate, Obstkonserven

Räumliche Voraussetzungen

- Anlieferungsbereich möglichst mit direktem Zugang zur Küche
- Lagermöglichkeiten: Trockenlager (-schrank), Kühl- und ggf. Tiefkühlschrank,
- Küche mit ausreichend großer Arbeitsfläche
- Spülbereich mit Spülmaschine und Fettabscheider gemäß DIN 4040 (bedarf einer allgemeinen bauaufsichtlichen Zulassung).
- Entsorgungsbereich; Achtung: ggf. gesonderte Müllentsorgung erforderlich, Kosten dafür sind einzuplanen; im Kreis NF Firma ReFood GmbH & Co. KG verantwortlich (siehe Punkt „Hilfreiche Adressen“)
- Im Personalbereich/Sanitärraum extra Schrank für Küchenkräfte Checklisten gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung (z.B. Anlieferungs- und Ausgabetemperatur der Speisen)

Personelle Voraussetzungen

- Optimal sind: Koch/Köchin, Hauswirtschaftsmeisterin/-leiterin, diätetisch geschulte Fachkraft, Diätassistentin; je nach Anzahl der Essen ggf. zusätzliche Hilfskraft.
- regelmäßige Schulungen zur Lebensmittelhygiene-VO (jährlich), zum Infektionsschutzgesetz (alle 2 Jahre)
- Kenntnisse zur Lebensmittelinformations-VO incl. der Allergenkennzeichnung sind erforderlich

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> • Je höher der Anteil frisch zubereiteter Speisen, desto besser die Möglichkeiten für die Umsetzung einer hohen sensorischen und ernährungsphysiologischen Qualität 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Höherer logistischer Aufwand (Planung, Einkauf, Lagerung, Müllentsorgung, Personalmanagement etc.)
<ul style="list-style-type: none"> • kurze Kommunikationswege, bessere Beteiligung von Eltern und Kindern möglich 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ höhere Kosten durch Fachpersonal, Küchen- und Geräteausstattung
<ul style="list-style-type: none"> • Integration der Themen Ernährung/ Esserhalten in pädagogisches Konzept einfacher 	
<ul style="list-style-type: none"> • Flexiblere Anpassung an Anzahl der Essen 	

Möglichkeiten zur Kosteneinsparung

- Leistungsverzeichnis erstellen / Angebote von mehreren Lieferanten einholen / Verträge abschließen
- Einkaufsgemeinschaften nutzen ggf. bilden
- Saisonale und regionale Angebote nutzen
- Sonderangebote ausnutzen, ggf. gezielt über Produkte mit kurzem MHD informieren lassen
- Speisemengen optimieren → dadurch weniger Abfall, Aufbau eines guten Managements bezüglich der Resteverwertung (unter Berücksichtigung lebensmittelhygienischer Anforderungen)

Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung



Qualitätszirkel Kita-Verpflegung Nordfriesland

Küche vor Ort: Mischküche

Bei dem System „Mischküche“ werden i.d.R. Tiefkühlprodukte (Gemüse, vorproduzierte Speisen) angeliefert, bei -18°C zwischengelagert, wieder erhitzt, ggf. weiter verarbeitet und ausgegeben. Zusätzlich werden häufig z.B. Salate, Desserts und Sättigungsbeilagen frisch produziert. Anschließend fallen Spülen, Reinigen und die Abfallentsorgung an.

Räumliche Voraussetzungen

- Anlieferungsbereich: genug Platz zum Umpacken und Entsorgen der Umverpackungen
- Lager- /Tiefkühlbereich (Kapazität angepasst an Essensteilnehmerzahl und Lieferungsintervall der Speisen),
- Produktionsbereich (Kombidämpfer und/oder Herdplatte(n)) zum Regenerieren, zur weiteren Verarbeitung und zur Zubereitung von Salaten/Desserts/Sättigungsbeilagen
- Arbeitsflächen (Größe abhängig von Art und Umfang der vor Ort zusätzlich zuzubereitenden sowie der zu portionierenden Speisen)
- Spülbereich
- Entsorgungsbereich; Achtung: ggf. gesonderte Müllentsorgung erforderlich, Kosten dafür sind einzuplanen; im Kreis NF Firma ReFood GmbH & Co. KG verantwortlich (siehe Punkt „Hilfreiche Adressen“)
- Im Personalbereich/Sanitärraum extra Schrank für Küchenkräfte
- Checklisten gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung (z.B. Anlieferungs- und Ausgabetemperatur der Speisen)

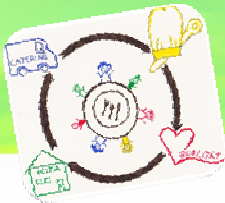
Personelle Voraussetzungen

- Fachkraft mit hauswirtschaftlichen Kenntnissen sowie Kenntnissen in Bezug auf die Verpflegung von Kleinkindern. Je höher der Anteil an zusätzlich zubereiteten Speisen, desto wichtiger die Grundausbildung des Küchenpersonals; je nach Anzahl der Essen ggf. zusätzliche Hilfskraft
- regelmäßige Schulungen zur Lebensmittelhygiene-VO (jährlich), Erstbelehrung (vor Arbeitsbeginn) und Folgebelehrung (alle 2 Jahre) zum Infektionsschutzgesetz
- Kenntnisse zur Lebensmittelinformations-VO incl. der Allergenkennzeichnung sind erforderlich

Je mehr frische Produkte eingesetzt werden, desto höher sind die räumlichen und personellen Anforderungen.

Vorteile:	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> ▪ evtl. geringerer Raumbedarf als bei Frischküche, wenn der überwiegende Teil der Speisen nur regeneriert wird 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ sensorische Qualität u.U. schlechter, weniger geschmackliche Vielfalt durch standardisierte Produkte
<ul style="list-style-type: none"> ▪ evtl. geringere Investitions-, Betriebs- und Personalkosten als bei Mischküche 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Bezug von TK-Produkten ist im Vergleich zum Einkauf der Rohware teurer.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ evtl. geringere Anforderungen an Qualifikation des Personals als bei Fisch- und Mischküche 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wenn Salate/Rohkost nicht ergänzend frisch produziert werden, ist die ernährungsphysiologische Qualität i.d.R. schlechter als bei Frischküche
<ul style="list-style-type: none"> ▪ hohe Flexibilität bei Essenszahlen und –zeiten 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ hohe Tiefkühlkapazität erforderlich (Achtung: Energieverbrauch)
<ul style="list-style-type: none"> ▪ lange Bevorratung möglich 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ bei Anlieferung von Einzelportionen hoher Anfall an Verpackungsmaterial

Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung



Qualitätszirkel Kita-Verpflegung Nordfriesland

Cook & Chill-System (kochen und kühlen)

Bei dem Verfahren werden Speisen in einer Zentralküche oder von einem industriellen Anbieter zubereitet, schnell abgekühlt und bei Temperaturen von 2 bis 3 °C gelagert. Sie werden am Ausgabeort vor dem Verzehr auf mindestens 70 °C regeneriert. Cook & Chill-Speisen sind in der Regel drei bis fünf Tage haltbar. Die Kühlkette muss unmittelbar nach dem beendeten Garprozess einsetzen und bis zum Regenerieren der Speisen eingehalten werden.

Die in der Küche erforderlichen Arbeitsschritte sind: Lagerung der angelieferten Speisen bei 2 - 3° C, Erhitzen der Speisen auf mind. 70°C, Warmhalten, Portionieren und Ausgeben, anschließend Spülen, Reinigen und Abfallentsorgung

Räumliche Voraussetzungen

- Anlieferungs- /Entsorgungsbereich, Lager- /Kühlbereich (Größe entsprechend der Zahl des Essensteilnehmer)
- Geringerer Raumbedarf als bei Mischküche (Zubereitungsküche), da Speisen nur regeneriert und nicht vor- und zubereitet werden
- Kühlkapazitäten (angepasst an Essensteilnehmerzahl und Lieferungsintervall der vorgefertigten Speisen),
- Produktionsbereich mit Kombidämpfer und/oder Herdplatte(n) zum Regenerieren der Speisen, Arbeitsflächen (sind abhängig von Art und Umfang der vor Ort zu portionierenden Speisen),
- Arbeitsflächen (Größe abhängig von Art und Umfang der vor Ort zusätzlich zuzubereitenden sowie der zu portionierenden Speisen)
- Spülbereich
- Entsorgungsbereich; Achtung: ggf. gesonderte Müllentsorgung erforderlich, Kosten dafür sind einzuplanen; im Kreis NF Firma ReFood GmbH & Co. KG verantwortlich (siehe Punkt „Hilfreiche Adressen“)
- Im Personalbereich/Sanitärraum extra Schrank für Küchenkräfte
- Checklisten gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung (z.B. Anlieferungs- und Ausgabetemperatur der Speisen)

Personelle Voraussetzungen

- Kenntnisse im Bereich der Ernährung von Kita-Kindern wünschenswert
- regelmäßige Schulungen zur Lebensmittelhygiene-VO (jährlich), Erstbelehrung (vor Arbeitsbeginn) und Folgebelehrung (alle 2 Jahre) zum Infektionsschutzgesetz
- Kenntnisse zur Lebensmittelinformations-VO incl. der Allergenkennzeichnung sind erforderlich

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> • geringere Investitions-, Betriebs- und Personalkosten als bei Mischküche, 	<ul style="list-style-type: none"> • Geschmacksermüdung möglich
<ul style="list-style-type: none"> • chargenweise Regeneration der Speisen möglich, dadurch geringe Warmhaltezeiten und geringe Nährstoffverluste 	<ul style="list-style-type: none"> • spezielle Geräteausstattung und hohe Kühlkapazität erforderlich
<ul style="list-style-type: none"> • gute sensorische Qualität 	<ul style="list-style-type: none"> • hoher Energieverbrauch
<ul style="list-style-type: none"> • hohe Flexibilität bei Essenszahlen und -zeiten 	<ul style="list-style-type: none"> • bei Anlieferung von Einzelportionen hoher Anfall an Verpackungsmaterial

Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung



Qualitätszirkel Kita-Verpflegung Nordfriesland

Warmverpflegung

Speisenzubereitung erfolgt bei einem Caterer, Transport in Warmhalte- bzw. Kühlboxen zur Kita, Warmhaltung bis zur Ausgabe an die Kinder

Räumliche Voraussetzungen

- Anlieferungsbereich, Bereich für die Zwischenlagerung
- Geräte zum Warmhalten und ggf. Nacherhitzen der Speisen
- Kühlkapazitäten für Salate und Desserts
- Verteilbereich (Arbeitsflächen abhängig von Art und Menge der zu portionierenden Speisen)
- Spülbereich
- Checklisten gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung (z.B. Anlieferungs- und Ausgabetemperatur der Speisen)
- Entsorgungsbereich: Achtung: ggf. gesonderte Müllentsorgung erforderlich, Kosten dafür sind einzuplanen; im Kreis NF Firma ReFood GmbH & Co. KG verantwortlich (siehe Punkt „Hilfreiche Adressen“)

Personelle Voraussetzungen

- Kenntnisse im Bereich der Ernährung von Kita-Kindern wünschenswert
- regelmäßige Schulungen zur Lebensmittelhygiene-VO (jährlich), Erstbelehrung (vor Arbeitsbeginn) und Folgebelehrung (alle 2 Jahre) zum Infektionsschutzgesetz
- Kenntnisse zur Lebensmittelinformations-VO incl. der Allergenkennzeichnung sind erforderlich

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Das System ist leicht umzusetzen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nährstoffverluste in Abhängigkeit von Warmhaltezeit
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Arbeitsaufwand ist im Vergleich zu allen anderen Verpflegungssystemen reduziert 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lebensmittelauswahl abhängig vom Angebot und der Flexibilität des Anlieferers
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Raum-, Ausstattungs- und Personalbedarf ist im Vergleich zu den anderen Verpflegungssystemen geringer. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Achtung: nicht jeder Caterer kocht entsprechend des Bedarfs von Kippen- und Kita-Kindern!
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ sensorische Einbußen möglich – je nach Caterer
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beteiligung von Eltern und Kindern ist sehr stark eingeschränkt
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anfallende hauswirtschaftliche Tätigkeiten müssen häufig vom pädagogischen Personal übernommen werden

Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung



Qualitätszirkel Kita-Verpflegung Nordfriesland

3. Wesentliche Planungskriterien

Bevor Sie sich für eines der beschriebenen Verpflegungssysteme entscheiden, sollten Sie folgende Kriterien bezogen auf Ihre Kita beleuchten:

- Ist die Einrichtung eines Bereichs für die Warenannahme / -anlieferung, in dem die angelieferte Ware ausgepackt werden kann und Umverpackungen direkt entsorgt werden können, möglich (Trennung von reinem / unreinem Bereich)?
- Berücksichtigen Sie die für die Gemeinschaftsverpflegung und damit auch für die Verpflegung in der Kita geltenden Gesetze, Verordnungen und Normen (z.B. Arbeitsstättenverordnung, Lebensmittelhygiene-VO, Infektionsschutzgesetz, Lebensmittelinformations-VO incl. Allergenkennzeichnung) und die damit verbundenen regelmäßigen Schulungspflichten.
- Kalkulieren Sie Größe und Ausstattung der Produktionsbereiche in Abhängigkeit von dem gewünschten Verpflegungssystem und der voraussichtlichen Essensteilnehmerzahl). Kalkulieren Sie eventuelle Veränderungen (z.B. Erhöhung der Zahl des Essensteilnehmer, Belieferung einer weiteren Kita, Übernahme von Hortkindern) bei der Planung der Kapazitäten ein.
- Achten Sie darauf, dass ein gutes Waren- und Geschirrkreislaufsystem aufgebaut werden kann.
Für die Verteilung der Speisen müssen z.B. in der Regel Servierwagen vorgehalten werden (Achtung: ggf. werden mehrere Wagen benötigt, damit sauberes und benutztes Geschirr sich nicht kreuzen); die Wege für die Wagen und die Abstellmöglichkeiten müssen breit genug sein
- Achten Sie darauf, dass die Einschubhöhe der Regeneriergeräte möglichst gut an die Körpergröße der Mitarbeiterinnen angepasst wird. Bei Überkopfarbeiten besteht die Gefahr von Verbrühungen.
- Der Fußbodenbelag muss rutschhemmend, wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen sein, darf keine Stolperstellen aufweisen, muss ausreichend belastbar und widerstandsfähig gegen chemische Verbindungen (z.B. Reinigungsmittel) sein.
- Die Beleuchtung muss der Größe des Raumes angepasst sein
- Wände und Decken müssen hell, glatt, wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein.
- Im Spülbereich müssen die Wände bis zu der zu erwartenden Verschmutzungshöhe leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein
- In der Spülküche muss für ausreichende Ab- und Zuluft gesorgt werden
- Lüftungsöffnungen, und Fenster müssen mit abnehmbaren, reinigungsfähigen Insektenschutzgittern versehen werden
- Alle Wasserablaufstellen müssen mit einem Siphon ausgestattet sein
- Schlammfang und Fettabscheider sind Pflicht für Produktionsküchen (auch für Küchen in denen die Speisen nur regeneriert werden)

Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung



Qualitätszirkel Kita-Verpflegung Nordfriesland

- Es sollten spezielle Geräte für Großküchen eingesetzt werden (haushaltsübliche Geräte sind nicht für Großküchen geeignet; dieses gilt auch für die Spülmaschinen) ; Behälter in GastroNorm-Maß (Maßgröße aus der Gastronomie) erlauben ein systematisches und rationelles Arbeiten
- Die Arbeitsgeräte müssen leicht zu reinigen, technisch einwandfrei und nicht aus Holz oder Melaminharz sein
- Oberflächen (z. B. Schränke, Arbeitsplatten, Spüle) müssen glatt und leicht zu reinigen sein
- Abfallbehälter sollten mit Deckeln ausgestattet sein; der Abfall muss bis zur Entsorgung an für Unbefugte nicht zugänglicher Stelle außerhalb des Produktions- und Ausgabebereichs lagerbar sein; Biomüll und Speisereste sind ggf. gekühlt zu lagern
- Für das Küchenpersonal sollte ein Extra-Schrank zum Aufbewahren der Arbeitskleidung vorgehalten werden
- Sofern keine extra Kinderküche vorhanden ist, sollte bei der Planung der Küche eine Nutzung durch die Kinder vorgesehen werden (in zeitlicher Trennung zur Produktion der Speisen für die Gemeinschaftsverpflegung und mit der Gewährleistung einer entsprechenden Reinigung)
- Speiseräume für warme Verpflegung sind notwendig – eine Verpflegung in den Gruppenräumen sollte auf jeden Fall vermieden werden!
- Es sollte vorher überlegt werden, in welchen Gruppengrößen und in welcher Atmosphäre die Verpflegung stattfinden soll.
- Für eine erfolgreiche Umsetzung sollte die Einstellung des Teams zum gewählten Verpflegungssystem diskutiert werden
- Kalkulieren Sie die erforderliche Geschirrausstattung für die Kinder verschiedener Altersstufen
- Bringen Sie bei dem Verpflegungssystem „Warmverpflegung“ in Erfahrung, ob der Caterer/Anlieferer Schließzeiten hat. Überlegen Sie rechtzeitig, wer in diesem Fall die Verpflegung übernimmt.
- Wenn für einzelne Kinder Eltern Speisen mitbringen (z.B. bei sehr speziellen diätetischen Anforderungen) achten Sie darauf, dass diese Speisen entweder in einem extra Kühlschranks oder zumindest in einer extra Box im allgemeinen Kühlschranks zwischengelagert werden. Eine adäquate Erhitzung der Speisen (2 Minuten auf 72°C) muss gewährleistet sein. Sollte die Kita das Konzept „Warmverpflegung“ anwenden, müsste für diesen Fall entweder eine Mikrowelle oder eine Herdplatte zur Verfügung stehen.
- Für die von Kindern mitgebrachten Brotdosen übernimmt nicht die Kita die Verantwortung. Trotzdem ist zu überlegen, ob gerade dann, wenn Kinder ganztätig betreut werden und vielleicht auch am Nachmittag noch aus ihren Dosen essen, auch dafür entsprechende Kühlmöglichkeiten vorgehalten werden können. Andernfalls sollten Eltern auf jeden Fall darüber informiert werden, dass der Inhalt der Brotdosen nur aus temperaturunempfindlichen Lebensmitteln bestehen sollte.

Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung



Qualitätszirkel Kita-Verpflegung Nordfriesland

4. Anforderungen aus Sicht eines Caterers: Welche Informationen sind erforderlich?

Die Kita-Leitung sollte vorher mindestens einmal ein persönliches Gespräch mit dem Caterer führen, um Erwartungen, Wünsche und Möglichkeiten der Umsetzung zu besprechen

Fragen rund um die Organisation:

- Organisatorischer Bereich: Angabe der genauen Lieferadresse,
- Angabe des Ansprechpartners vor Ort mit Telefonnummer und E-Mail-Adresse
- Genaue Rechnungsadresse

Fragen rund um die Anlieferung:

- Wann wird in der Kita gegessen?
- Wann sollte nach Möglichkeit geliefert werden?
- Wie sieht vor Ort die Anlieferung aus? Wer nimmt die Speisen an, prüft gemäß LMHV und unterschreibt den Lieferschein?
- Wie können die Speisen zwischengelagert werden? Ist die Stromversorgung der Thermophore gewährleistet? Sind Kühlmöglichkeiten vorhanden?
- Wer verteilt das Essen, ist diese Person geschult?
- Wie erfolgt die Lagerung/Entsorgung der Speisereste

Inhaltliche Fragen:

- Wie viele Kinder welchen Alters sollen versorgt werden?
- Welche Diätformen müssen berücksichtigt werden? Wie viele Kinder benötigen spezielle Speisen?

Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung



Qualitätszirkel Kita-Verpflegung Nordfriesland

5. Hilfreiche Adressen:

Achtung: Die folgende Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, weitere Adressen können gegebenenfalls zugefügt werden.

Entsorgung von Speiseresten:

Firma ReFood GmbH & Co. KG

Niederlassung Ahrenshöft
Moorweg 26, 25853 Ahrenshöft
Tel.: 0 48 46 / 212049 0
Fax: 0 48 46 / 212049 36
info.ahrenshoeft@refood.de
www.refood.de

Küchenplaner im Kreis Nordfriesland **Sethe Technik für die Gastronomie GmbH**

Augsburg 1, 25813 Schwesing
Tel: 04841 66 51 41, Fax: 04841 66 51 67
Website: www.sethe-technik.de
E-Mail: info@sethe-technik.de

Steuer Kälte-Klima-Großküchentechnik GmbH

Robert-Koch-Str. 24, 25813 Husum
Tel.: 0 4841-900-0 , Fax.: 04841-900-52
E-Mail: info@steuer-husum.de
www.steuer-husum.de

Verband der Fachplaner Gastronomie - Hotellerie - Gemeinschaftsverpflegung e.V. <http://www.vdfnet.de>

Lebensmittelrechtliche Beratung

Veterinäramt Kreis NF
Maas 8, 25813 Husum
Tel.: 048 41/ 89 76-0; Fax: 0 48 41/ 22 89
veterinaeramt@nordfriesland.de

Fragen zur ernährungsphysiologischen Qualität der Verpflegung:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Sektion Schleswig-Holstein
Hermann-Weigmann Straße 1, 24103 Kiel
Tel: 0431- 62 7 06, Fax: 0431- 67 40 92
kontakt@dge-sh.de, www.dge-sh.de

Der "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" steht hier zum Download bereit: <http://www.fitkid-aktion.de/qualitaetsstandard.html>

Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung



Qualitätszirkel Kita-Verpflegung Nordfriesland

Bei diesen Modell-Kitas können Sie nach praktischen Erfahrungen fragen:

System „Küche vor Ort“

Ev. Kindertagesstätte St. Peter-Ording und Tating

Ansprechpartnerin: Brigitte Ranft-Ziniel

Kirchenleye 8, 25826 St. Peter-Ording

Tel. 04863-2138 - Fax: 04863-478589

Email: kita-stpeter-ording@ev-kita-werk.de

Webseite: www.ev-kita-werk.de

Küche vor Ort: Mischküche

Kurt-Pohle Kita, AWO SH gGmbH

Ansprechpartnerin: Anke Petersen

Kurt-Pohle-Weg 11, 25813 Husum

Tel: 04841/74646, Fax: 04841/800582

E-Mail: anke.petersen@awo-sh.de

System „Warmverpflegung“

Kita Brückengruppe

Ansprechpartnerin: Jutta Gautsch

Nordseestr. 2, 25856 Hattstedt

Tel.: 04846 / 2120 444 o. 2120 445

E-Mail: brueckengruppe@kita-hattstedt.de

Der Qualitätszirkel Kita-Verpflegung Nordfriesland ist ein kleines Team aus aktiven Partnern rund um die Ernährung in Kitas. Alleine schaffen wir einiges, aber bei weitem nicht alles. Deshalb: Wenn Sie Fragen, Sorgen und Nöte oder auch gute Anregungen und Ideen rund um das Thema Kita-Verpflegung haben freuen wir uns auf einen Kontakt mit Ihnen!

Für den Qualitätszirkel Kita-Verpflegung Nordfriesland:

Oliver Tschoppe, Kreiselternvertretung Nordfriesland, olivertschoppe@t-online.de

Dr. Petra Schulze-Lohmann, Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Sektion SH,

kontakt@dge-sh.de