



HANDBUCH
MITTAGSVERPFLEGE

**Informationen, Empfehlungen und
Praxishilfen für Erhalter von
Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen
sowie Pflichtschulen**

Dieses Dokument finden Sie als PDF-Datei unter styriavitalis.at/information-service/downloads/ >

In der PDF-Version führt Sie dieses Symbol > zur Linksammlung auf styriavitalis.at/handbuch-mittagsverpflegung/ >. Dadurch ist es leichter, die Links für Sie aktuell zu halten als bei einer Direktverlinkung.

Binnenlinks sind Verweise innerhalb des Handbuches. Diese sind mit dem Symbol > gekennzeichnet. Sie führen in der PDF-Version direkt zur Stelle, auf die verwiesen wird. In der Printversion bitten wir Sie, im Handbuch zu blättern.

Zur gedruckten Version des Handbuches können Sie ebenfalls die Linksammlung unter styriavitalis.at/handbuch-mittagsverpflegung/ > nutzen.

Impressum

Herausgeber

Styria vitalis, Marburger Kai 51, 8010 Graz, ZVR: 741107063

Karin Sindler

unter Mitarbeit von: Gerlinde Malli, Silvia Marchl, Natalie Walter (Styria vitalis)
Heinz Gerhart (TB Planquadrat), Jürgen Hasenhütl (Ingenieurbüro Fritsch)

Mit Dank für Rückmeldungen und Anregungen:

Michaela Adamowitsch, Melanie Bruckmüller, Sonja Simetzberger, Tanja Tripolt, Irene Wallisch, Alexandra Wolf-Spitzer (AGES)
Christine Gelbmann, Katharina Herberhold, Karin Reis-Klingspiogl (Styria vitalis)
Georg Schweighofer (Lebensmittelbehörde Steiermark)
Irene Öllinger (Initiative »Tut gut!«)

Mit Dank für die Begleitung im Fachbeirat:

Rita Kichler (Fonds Gesundes Österreich), Martina Steiner (Gesundheitsfonds Steiermark),
Natalie Friedl (Land Steiermark, Gesundheit), Janosch Hartmann (Land Steiermark, Bildung),
Lisa Maurer (STERTZ - Steirisches Ernährungs- und Technologiezentrum)

Grafische Gestaltung:

Katrin Fürnschuß (echt kreativ)

Fotos:

© Angel Simin – fotolia.com, © Voraom Ratanakom – fotolia.com, © mylisa – stock.adobe.com,
© TeddyandMia – stock.adobe.com

Wir verwenden im Leitfaden sowohl weibliche als auch männliche Formen und meinen jeweils beide Geschlechter. Dies dient der leichteren Lesbarkeit ohne sprachliche Diskriminierung.

Graz, 2018

Gefördert aus Mitteln

INHALT

WARUM EIN HANDBUCH? 4

Ein Bewertungsbogen für die Mittagsverpflegung 8

MITTAGSVERPFLEGUNG ERFOLGREICH PLANEN 12

Was ist das (richtige) Verpflegungskonzept? 13

1 WERTE UND EINSTELLUNGEN 20

1.1 Vorteile der Mittagsverpflegung in Schulen und Kindergärten 21

1.2 Bedarfsgerechtes Speisenangebot 21

1.3 Nationale und regionale Qualitätsstandards 22

1.4 Nachhaltige Mittagsverpflegung 23

2 VERANTWORTUNG DES ERHALTERS 26

2.1 Aufgaben im Verpflegungs-dreieck teilen 27

2.2 Alle Fäden in eine Hand 32

2.3 Schriftlich ist besser als mündlich 34

2.4 Hygienerechtliche Vorgaben 35

3 RESSOURCEN 42

3.1 Kosten für Küchen- und Lagereinrichtung 43

3.2 Technische Ausstattung 50

3.3 Räumliche Ausstattung 53

3.4 Personaleinsatz 56

4 KOMMUNIKATION 62

4.1 Im Gespräch bleiben 63

4.2 Lob und Kritik rückmelden 64

4.3 Aktiv informieren 65

4.4 Transparenz schaffen 65

5 VERNETZUNG 68

5.1 Einrichtungen vernetzen 69

5.2 Netzwerke nützen 69

5.3 Sich beraten lassen 70

5.4 Lokal, regional vernetzen 70

LITERATURVERZEICHNIS 72

ABBILDUNGSVERZEICHNIS 74

TABELLENVERZEICHNIS 75

ANHANG 76

The background features a stylized, light green illustration of a branch with several large, teardrop-shaped leaves and smaller, pointed leaves. The leaves are semi-transparent, allowing the text to be clearly visible. The overall aesthetic is clean and natural.

WARUM EIN
HANDBUCH?

Warum ein Handbuch?

Essen außer Haus

Warme Mahlzeiten im Kindergarten, in der Schule oder im Hort gehören für immer mehr Kinder und Jugendliche zum Alltag. Insofern sind diese Mahlzeiten für junge Esserinnen ein bedeutsames Lern- und Erfahrungsfeld: Denn gemeinsames Essen kann dazu beitragen, sich in der eigenen Lebenswelt wohlfühlen und sich umfassende Ernährungskompetenz anzueignen (Stöckler, 2014). Die Verpflegung außer Haus birgt die Chance, durch ein ausgewogenes Speisenangebot, das gut schmeckt, riecht und schön angerichtet ist, das Ess- und Ernährungsverhalten der jungen Bevölkerung zu verbessern. Es trägt auch dazu bei, die Aufmerksamkeit und Konzentrationsfähigkeit im vielfach herausfordernden Betreuungs- und Schulalltag positiv zu beeinflussen (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016). Kein Wunder also, dass der österreichische Ernährungsbericht darauf verweist, Essensgästen jeglichen Alters eine gesundheitsförderliche Außer-Haus-Verpflegung sowie eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung zu ermöglichen (Elmadfa et al, 2012).

... Ess- und Ernährungsverhalten der jungen Bevölkerung verbessern ...

Dem vorliegenden Handbuch liegen eine umfassende Literaturrecherche und langjährige Lernerfahrungen aus Praxisprojekten von Styria vitalis > sowie ein strukturierter Austausch im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung zugrunde. Es ist im Rahmen des Projektes Mimi isst!, das Styria vitalis von 2016 bis 2018 umgesetzt hat, entstanden und richtet sich an Erhalter von Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen sowie Pflichtschulen, welche die Verantwortung für die Mittagsverpflegung von Kindern und Jugendlichen tragen.

Gesunde Mahlzeiten ermöglichen

Zufriedene Esser und eine gelingende Verpflegungssituation sind in der Gemeinschaftsverpflegung immer eine Koproduktion unterschiedlicher Akteure (vgl. Abbildung 1).



Abbildung 1: Verpflegungsdreieck

Erhalter von Kindergärten, Schulen etc. sind häufig Gemeinden, aber auch Pfarren/Diözesen als kirchliche, Vereine oder Gesellschaften mbH als private Träger. Sie sind u.a. verantwortlich, geeignete Räumlichkeiten für ihre Einrichtungen zur Verfügung zu stellen und dafür zu sorgen, dass eine Mittagsverpflegung angeboten wird.

Einrichtungen sind insbesondere Kinderkrippen, Kindergärten, Pflichtschulen, Hort- oder andere Organisationsformen der Nachmittagsbetreuung. Sie sind für den Verpflegungsablauf und die Esskultur zuständig und im Verpflegungsdialog mit Kindern, Eltern, Verpflegungsanbieter und Erhalter.

Verpflegungsanbieter sind Küchenbetriebe, die das Mittagessen zubereiten bzw. in die Einrichtung liefern. Sie verantworten das Speisenangebot, den Einkauf der Lebensmittel, die Zubereitung und Lieferlogistik sowie die Information ihrer Kundinnen.

Gemeinsam bilden Erhalter, Einrichtung/en und Verpflegungsanbieter das Verpflegungs-dreieck und ermöglichen die erfolgreiche Umsetzung des gewählten Verpflegungskonzeptes.

Ziele des Handbuchs

Essen außer Haus hat sich von einer Notlösung für wenige Kinder und Jugendliche zum Mainstream gewandelt. Trotz dieser neuen Bedeutung der Mittagsverpflegung fehlen noch systematische Arbeitshilfen für die Akteure im Verpflegungs-dreieck. Das vorliegende Praxishandbuch soll diese Lücke speziell für Erhalter schließen. Es liefert grundlegende Information, praktische Empfehlungen und anwendungsfreundliche Planungshilfen für die Umsetzung einer Mittagsverpflegung, die ihre Chance nutzt: Ein ausgewogenes, gutes und gesundes Essen zum Wohle vieler Kinder und Jugendlichen zu etablieren.

Arbeiten mit dem Handbuch

Der Aufbau des Handbuches folgt nach einer Einführung und grundlegenden Informationen mit seinen fünf Kapiteln den zentralen Fragen für eine erfolgreiche Mittagsverpflegung (vgl. *Abbildung 2*).

1 WERTE UND EINSTELLUNGEN

Warum ist es für den Erhalter sinnvoll, eine Mittagsverpflegung anzubieten?

Wie sieht ein bedarfsgerechtes Speisenangebot aus?

Was ist der Vorteil, bei der Speiseplangestaltung vorhandene Qualitätsstandards zu berücksichtigen?

Was macht die Mittagsverpflegung nachhaltig?



2 VERANTWORTUNG DES ERHALTERS

Kennen alle Beteiligten ihre Aufgaben im Kontext der Mittagsverpflegung?

Wer ist zentraler Ansprechpartner für Fragen und Rückmeldungen zur Mittagsverpflegung?

Gibt es eine vertragliche Regelung zwischen Erhalter und Verpflegungsanbieter?

Welche hygienerechtlichen Vorgaben sind zu beachten?



3 RESSOURCEN

Was kostet die Mittagsverpflegung?

Welche räumliche und technische Ausstattung ist in der Einrichtung erforderlich?

Was ist bei der Gestaltung eines Speiseraums wichtig?

Welche Qualifikation braucht das in der Mittagsverpflegung tätige Personal?



4 KOMMUNIKATION

Wie lässt sich ein Austausch der Akteurinnen zur Mittagsverpflegung gestalten?

Warum sind Rückmeldungen zum Mittagessen wichtig?

Wie wird die Mittagsverpflegung kommuniziert?

Warum ist Information über die Mittagsverpflegung wichtig?



5 VERNETZUNG

Warum macht die Vernetzung von Einrichtungen untereinander Sinn?

Welchen Nutzen bringt der Austausch mit anderen Erhaltern?

Warum mit externen Beraterinnen kooperieren?

Wie gelingt eine lokale Vernetzung zur Mittagsverpflegung?



Abbildung 2: Kapitel des Handbuchs mit Leitfragen

Das erste Kapitel regt den Erhalter an, [Werte und Einstellungen \(Kapitel 1\)](#) > zum Mittagessen zu reflektieren: Warum ist ein gesundes, bedarfsgerechtes und nachhaltiges Speisenangebot wichtig, und wie sieht ein solches aus? Danach stellt sich die Frage nach der formalen [Verantwortung des Erhalters \(Kapitel 2\)](#) > für das Angebot eines Mittagessens. Erhalter, die ihre Verantwortung umfassend wahrnehmen möchten, sind gut beraten, die [Ressourcen vor Ort \(Kapitel 3\)](#) > zu klären, bevor die Entscheidung für ein bestimmtes Verpflegungskonzept fällt. Als kritische Themen in der praktischen Umsetzung erweisen sich immer wieder die [Kommunikation \(Kapitel 4\)](#) > innerhalb des Verpflegungsdreiecks (siehe Abbildung 1), die systematische [Vernetzung \(Kapitel 5\)](#) > mit anderen Erhaltern bzw. zwischen Einrichtungen sowie die Nutzung externer Beratung oder regionaler Angebote.

Das Handbuch selbst fokussiert das Wesentlichste, bietet aber [weiterführende Links](#) > zur Vertiefung sowie [weiterführende Kontakte](#) > zu Expertinnen und Institutionen an. Eine Nutzung kann zumindest über zwei Zugänge erfolgen: Einerseits über Lektüre, eine chronologische oder assoziative, den Links folgende, andererseits über den [Bewertungsbogen](#) > [im Anhang](#) >, der über das Einschätzen von 20 Kriterien ins Thema führt. Beide Möglichkeiten eignen sich sowohl für die Einführung als auch für die Optimierung einer (bestehenden) Mittagsverpflegung.

Ein Bewertungsbogen für die Mittagsverpflegung

Der [Bewertungsbogen](#) > [im Anhang](#) > baut auf dem Konzept des Capacity Buildings auf, das in der Gesundheitsförderung eingesetzt wird, um Wissen, Fähigkeiten, Engagement, Strukturen, Systeme und Führungsqualitäten nachhaltig aufzubauen bzw. bestehende Kapazitäten zu messen (*Smith et al, 2006*) (*Trojan & Nickel, 2008*) (*Reis-Klingspiegl, 2008*). Im Rahmen der Mittagsverpflegung setzt Capacity Building bei den Erhaltern von Einrichtungen wie Schulen, Kindergärten etc. an. Denn die Mittagsverpflegung gehört auf deren (politische) Agenda, wenn sie langfristig gelingen soll. Erhalter müssen diese Verantwortung wahrnehmen und Leadership zeigen. Das manifestiert sich in Handlungen wie z.B. vertraglichen Vereinbarungen mit dem Verpflegungsanbieter, ausreichenden Ressourcen bei Ausstattung und Personal in der Einrichtung sowie in einer gelingenden Kommunikation zwischen allen beteiligten Akteuren.

Was ist das Ziel des Bewertungsbogens?

Ganz im Sinne des Capacity Buildings verfolgt der Bewertungsbogen das Ziel, Wissen, Strukturen und Ressourcen zum Thema Mittagsverpflegung bei Erhaltern aufzubauen, Entwicklungen anzustoßen und jeweils aktuelle Sichten auf die Mittagsverpflegung abzubilden. Er ist somit ein Instrument der Qualitätssicherung, das hilft, den Ist-Stand in Bezug auf die Mittagsverpflegung einzuschätzen, indem Kriterien für ein erfolgreiches Verpflegungskonzept systematisch abgefragt werden. Des Weiteren ermöglicht er einen Vorher-Nachher-Vergleich zur Bewertung erfolgter Veränderungen und trägt damit zur Erfolgskontrolle bei.

Wie ist der Bewertungsbogen entstanden und aufgebaut?

Der Bewertungsbogen beruht auf Vorarbeiten im Bereich des Capacity Buildings (Laverack & Labonte, 2000) (Trojan et al, 2013). Er ist Ergebnis eines interdisziplinären Dialogs von Vertreterinnen der Bereiche Ernährungswissenschaft, Public Health, kommunale Gesundheitsförderung und qualitative Sozialforschung.

Der Bewertungsbogen umfasst fünf Themenbereiche mit jeweils vier als Feststellung formulierten Kriterien. Die Themenbereiche des Bewertungsbogens stimmen dabei mit den Kapiteln des Handbuchs überein, die Leitfragen im Handbuch (vgl. Abbildung 2) entsprechen den Kriterien im Bewertungsbogen (vgl. Tabelle 1), um die Orientierung zu erleichtern.

Handbuch: Kapitel 1, Leitfragen	Bewertungsbogen: Themenbereich 1, Kriterien
Leitfrage 1 Warum ist es für den Erhalter sinnvoll, eine Mittagsverpflegung anzubieten?	Kriterium 1 Dem Erhalter ist es wichtig, die Mittagsverpflegung in der Einrichtung zu ermöglichen.
Leitfrage 2 Wie sieht ein bedarfsgerechtes Speisenangebot aus?	Kriterium 2 Der Erhalter achtet auf ein bedarfsgerechtes Speisenangebot des Verpflegungsanbieters.

Tabelle 1: Übereinstimmung zwischen Handbuch und Bewertungsbogen

Wie wird der Bewertungsbogen ausgewertet?

Der Bewertungsbogen > im Anhang > kann vom Erhalter selbst ausgefüllt und ausgewertet werden. Natürlich kann die Auswertung auch im Rahmen einer Beratung durch Expertinnen erfolgen.

Abbildung 3 stellt die Ergebnisse in einem Spinnennetzdiagramm dar, nachdem im Bewertungsbogen die fünf Themenbereiche anhand der jeweils vier Kriterien nach einer 4-teiligen Ratingskala (1= Kriterium ist nicht erfüllt, 4 = Kriterium ist völlig erfüllt) beurteilt worden sind. Das konkrete Beispiel zeigt, dass 2017 die Einstellungen und Werte mit einem Punkt relativ schlecht bewertet wurden, 2018 aber die höchstmögliche Bewertung von 4 Punkten erhalten haben. Die größere umschlossene Fläche 2018 zeigt, dass sich die Situation innerhalb eines Jahres deutlich verbessert hat. Eine weitere Optimierung der Verpflegungssituation ist insbesondere beim Thema Kommunikation möglich, konkrete Empfehlungen dazu sind im Kapitel Kommunikation > nachzulesen.

Capacity Building

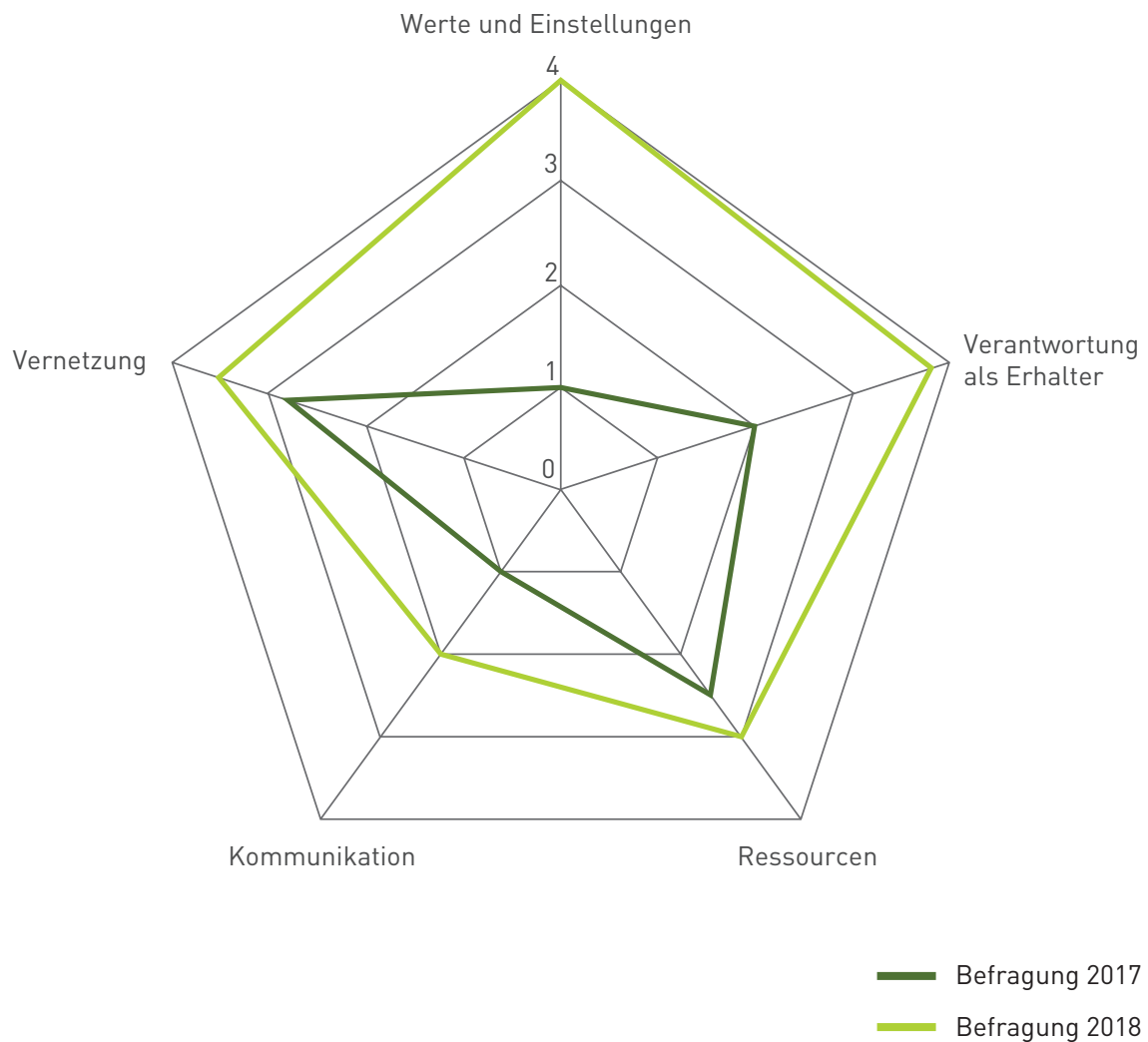


Abbildung 3: Darstellung der Ergebnisse in einem Spinnennetzdiagramm

Die Ergebnisse des Bewertungsbogens für Erhalter können durch zwei weitere Checklisten im Anhang [➤](#), die vom Verpflegungsanbieter und dem Personal der Einrichtung auszufüllen sind, ergänzt werden. So ergibt sich eine multiperspektivische Sicht aller Akteure des Verpflegungs-dreiecks auf den Ist-Stand und auf Veränderungspotenziale bei der Mittagsverpflegung.

KERNAUSSAGEN

DIESES KAPITELS

Bedingt durch **gesellschaftliche Veränderungen** isst ein Großteil der Kinder und Jugendlichen in einer Bildungs- oder Betreuungseinrichtung zu Mittag.

Die **Gemeinschaftsverpflegung birgt Chancen**, z.B. für die **Förderung der Ernährungskompetenz bei Kindern** und Jugendlichen.

Ein **gelingendes Verpflegungskonzept ist eine Koproduktion** von Erhalter, Einrichtung und Verpflegungsanbieter, die gemeinsam das Verpflegungsdreieck bilden.

Erhalter sind dafür **verantwortlich**, dass eine **Mittagsverpflegung** angeboten wird. Damit liegt es in ihrer Hand, die Qualität des Speisenangebots zu beeinflussen.

Das **vorliegende Handbuch unterstützt Erhalter** mit Information, praktischen Empfehlungen und Planungshilfen, die Qualität der Verpflegung zu sichern.

Der **Bewertungsbogen** für die Mittagsverpflegung ist ein Instrument des **Qualitätsmanagements** für Erhalter.



MITTAGSVERPFLEGUNG

ERFOLGREICH PLANEN

Mittagsverpflegung erfolgreich planen

Definition Gemeinschaftsverpflegung

Unter Gemeinschaftsverpflegung versteht man die Versorgung einer bestimmten Zielgruppe mit Speisen, Getränken und dazugehörigen Dienstleistungen. Zu den Zielgruppen zählen die Kinder in Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen sowie in Pflichtschulen. Des Weiteren auch Menschen an Arbeitsplätzen, in Krankenhäusern und Seniorenheimen. Im Unterschied zu Gasthäusern, Restaurants und ähnlichen gewerblichen Betrieben haben diese Einrichtungen eingeschränkte Öffnungszeiten sowie ein täglich wechselndes Speiseangebot (*BMLFUW, 2008*). „Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung“ sind „Einrichtungen jeder Art (darunter auch Fahrzeuge oder fest installierte oder mobile Stände) wie Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen, in denen im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden“ (*Lebensmittelinformationsverordnung, 2011*).

Was ist das (richtige) Verpflegungskonzept?

Der Begriff Verpflegungskonzept umfasst ein Bündel organisationsbezogener und betriebswirtschaftlicher Entscheidungen, die sich aus jeweils lokalen räumlichen, finanziellen, technischen und personellen Rahmenbedingungen ergeben. Welche Entscheidungen bei einer adaptierten oder neuen Mittagsverpflegung wann getroffen werden müssen, zeigt Abbildung 4. Es handelt sich um Entscheidungen zum Bewirtschaftungs-, Verpflegungs-, Ausgabe- und Bestellsystem (*vgl. Abbildung 5*).

VERTIEFENDE LITERATUR

In fünf Schritten zum Erfolg.
Schulverpflegung leicht gemacht (*BMEL, 2014*) >

Qualität der Mittagsverpflegung (MV) sichern

MV VORHANDEN

Situation analysieren

- Wie passt das Angebot zum Bedarf?
- Was funktioniert gut?
- Womit sind wir weniger zufrieden?



Abbildung 4: Mittagsverpflegung erfolgreich planen

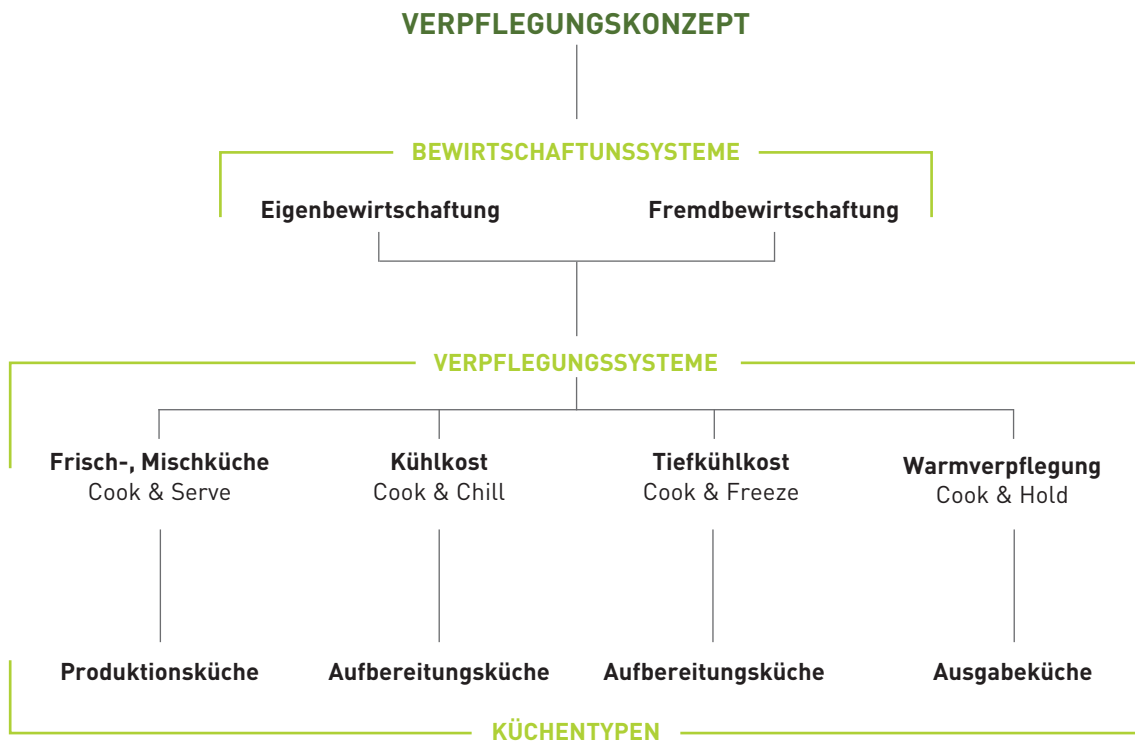


Abbildung 5: Unterschiedliche Verpflegungskonzepte

Quelle: Eigene Darstellung nach Leicht-Eckardt, 2010





Bewirtschaftungssystem

Zu unterscheiden sind die **Fremdbewirtschaftung** durch einen externen Verpflegungsanbieter oder die **Eigenbewirtschaftung** in einer Produktionsküche in der Einrichtung.

Verpflegungssystem

Seine Auswahl hängt in der Praxis von Faktoren wie den baulichen Gegebenheiten, finanziellen oder personellen Ressourcen ab (vgl. Kapitel 3 >). Wesentlich ist, dass eine Entscheidung für ein Verpflegungssystem auch die Entscheidung für einen bestimmten Küchentyp bedeutet.

Verpflegungssysteme mit ihren Küchentypen

-  **Frisch- und Mischküche** (Cook & Serve) mit Produktionsküche:
Die Speisen werden täglich aus Rohwaren (Frischküche) oder aus Lebensmitteln mit unterschiedlichem Fertigungsgrad (Mischküche) frisch zubereitet.
-  **Kühlkost** (Cook & Chill) mit Aufbereitungsküche:
Die Speisen gelangen küchenfertig, d.h. vorgegart und gekühlt in die Aufbereitungsküche der Einrichtung. Hier werden sie aufbereitet (regeneriert*). Während das Aufbereiten bedeutet, die Speisen auf die richtige Temperatur zu bringen, ist es zusätzlich notwendig, die Speisen in die richtige Konsistenz zu bringen, ihre sensorische Qualität zu prüfen und nachzuwürzen. Diese Tätigkeiten heißen im Verpflegungsprozess „finalisieren“.
-  **Tiefkühlkost** (Cook & Freeze) mit Aufbereitungsküche:
Die Speisen gelangen küchenfertig, d.h. vorgegart und tiefgekühlt in die Aufbereitungsküche der Einrichtung. Hier werden sie regeneriert und finalisiert.
-  Angelieferte **Warmverpflegung**** (Cook & Hold) mit Ausgabeküche:
Die Speisen werden von einem externen Verpflegungsanbieter (z.B. einem Gasthaus) zubereitet und warm angeliefert. In der Einrichtung werden sie portioniert und ausgegeben (Bornhöft et al, 2014, S. 15).

***Regenerieren** bedeutet das abschließende Endgaren der Speisen vor der Ausgabe (Kleiner/Reiche, 2016). Darunter versteht man das Aufwärmen der angelieferten, gekühlten Speisen. Dafür werden die Speisen verkostet, umgerührt und bei Bedarf nachgewürzt. Im Anschluss daran werden die Speisen angerichtet (z.B. Buffet, Portionierung am Teller), garniert und ausgegeben.

****Warmverpflegung** Die Heißhaltezeit darf lt. Hygiene-Leitlinie drei Stunden nicht überschreiten. Sie ist der Zeitraum von der Fertigstellung der Speisen bis zur Ausgabe (Hygiene-Leitlinie, 2011).

Die nachstehende Tabelle 2 gibt einen Überblick über die Verpflegungssysteme und deren spezifische Herausforderungen für den Verpflegungsanbieter und den Erhalter.

Verpflegungssystem	Herausforderungen
Frisch- und Mischküche Cook & Serve	<ul style="list-style-type: none"> • großer Raumbedarf • voll ausgestattete Küche • Planung und Organisation von Einkauf und Lagerung • geschultes Personal für Planung und Zubereitung
Kühlkost Cook & Chill	<ul style="list-style-type: none"> • kein Einfluss auf die Qualität oder individuelle Essenswünsche • Angebotsbreite oft eingeschränkt • sensorische Qualität kann bei empfindlichen Komponenten leiden • Lagerhaltungssystem ist erforderlich • höhere Energiekosten • spezielle Geräteausstattung
Tiefkühlkost Cook & Freeze	<ul style="list-style-type: none"> • kein Einfluss auf die Qualität oder individuelle Essenswünsche • es kann zur Geschmacksermüdung kommen • Angebotsbreite oft eingeschränkt • Lagerhaltungssystem ist erforderlich • hohe Energiekosten • spezielle Geräteausstattung
Warmverpflegung Cook & Hold	<ul style="list-style-type: none"> • kein Einfluss auf die Qualität • sensorische Einbußen und Nährstoffverluste durch lange Warmhaltezeiten möglich • Einschränkungen bei bestimmten Zubereitungsarten (z.B. Paniertes) • durch maximale Warmhaltezeit nur eingeschränkte Essenszeiten möglich

Tabelle 2: Herausforderungen unterschiedlicher Verpflegungssysteme

Quelle: DGE (2014)

Grundsätzlich ist mit jedem Verpflegungssystem eine gute Speisenqualität erreichbar. Wichtig sind die Vereinbarkeit des Systems mit den Rahmenbedingungen vor Ort sowie die bedarfsgerechte Versorgung der Zielgruppe.

Ausgabesystem

Die Speisenausgabe ist eine wichtige Nahtstelle zwischen Küche und Esserinnen. Das Alter der Esser, ihr Betreuungsbedarf, die Anzahl der Menüs, der Portionen und das zur Verfügung stehende Platzangebot sowie das vorhandene Personal nehmen Einfluss auf die Wahl des Ausgabesystems. In Kinderkrippe und -garten kommen vorwiegend Tischgemeinschaften zum Einsatz, oder die Speisen werden vom Personal auf die Teller portioniert und an die Kinder ausgegeben. In Schulen sind neben Tischgemeinschaften auch eine Thekenausgabe, eine Cafeteria-Line oder Free-Flow-Anlagen üblich (BMEL, 2014).

*... Speisenausgabe =
Nahtstelle ...*

Tischgemeinschaften

Die Speisen werden in Schüsseln auf jeden Tisch gestellt, die Esser bedienen sich selbst, wobei Kleinkinder Unterstützung von den betreuenden Personen benötigen. Dieses Ausgabesystem entspricht am ehesten dem Familientisch.

Cafeteria-Line oder Thekenausgabe

Die Schülerinnen bewegen sich einer Ausgabetheke entlang, bedienen sich selbst oder werden bedient.

Free-Flow-Ausgabe

Die Schülerinnen bewegen sich zwischen verschiedenen Ausgabestationen und wählen dort ihre Speisen individuell.

Bestellsystem

Da der Bestellzeitpunkt für den Verpflegungsanbieter die Planbarkeit von Einkauf und Zubereitung beeinflusst, wünschen sich Verpflegungsanbieter im Sinne dieser Planbarkeit frühe Bestelltermine. Esserinnen wünschen sich meist größtmögliche Flexibilität, daher spontane oder möglichst späte Bestelltermine. Diesen Interessenskonflikt gilt es dialogisch auszuräumen. Für eine rechtzeitige Planung spricht auch die Möglichkeit, dadurch Speisereste zu minimieren (BMEL, 2014).

KERNAUSSAGEN

DIESES KAPITELS

Bei der Planung der Mittagsverpflegung müssen bestimmte **Systementscheidungen** fallen. Sie basieren auf lokalen Rahmenbedingungen wie dem Raumangebot, der technischen Ausstattung sowie auf dem vorhandenen Personal und dem Bedarf der Esserinnen.

Diese Entscheidungen betreffen die **Auswahl folgender Systeme: Bewirtschaftung, Verpflegung** samt dem dafür notwendigen Küchentyp, **Ausgabe** und **Bestellung**. Gemeinsam bilden diese Entscheidungen das gewählte Verpflegungskonzept.



1 WERTE UND EINSTELLUNGEN

Warum ist es für den Erhalter **sinnvoll**,
eine Mittagsverpflegung anzubieten?

Wie sieht ein **bedarfsgerechtes
Speisenangebot** aus?

Was ist der Vorteil, bei der Speiseplangestaltung vorhandene
Qualitätsstandards zu berücksichtigen?

Was macht die Mittagsverpflegung **nachhaltig**?

1.1

Vorteile der Mittagsverpflegung in Schulen und Kindergärten

Neben der formalen Zuständigkeit von Erhaltern für das Angebot eines Mittagessens haben sie durch die Art und Weise, wie sie diese Aufgabe erfüllen, die Chance, zu einer gesunden Entwicklung der Kinder und Jugendlichen sowie zur Lebensqualität aller Beteiligten beizutragen.

Eine ausgewogene Mittagsverpflegung fördert die kindliche Entwicklung und trägt wesentlich zu Gesundheit und Leistungsfähigkeit bei (Stöckler, 2014), denn die regelmäßige Zufuhr von Energie, Nährstoffen und Flüssigkeit unterstützt Konzentration und Leistungsfähigkeit. Beide sind wichtige Voraussetzungen für Freude am und Erfolg beim Lernen (Conze, 2018).

... spüren, was dem Körper gut tut ...

Ein bedarfsgerechtes Speisenangebot macht die Grundlagen gesunder Ernährung praktisch erlebbar und stellt damit die Weichen für die Entwicklung von Ernährungskompetenz: Denn Kinder lernen unterschiedliche Lebensmittel kennen, erfahren, wie sie zubereitet werden (Frisch- und Mischküche), wie unterschiedlich sie je nach Zubereitungsform schmecken und was ihrem Körper guttut (DGE Sektion Schleswig-Holstein, o.J.). Damit hat eine gelingende Verpflegung im Kindergarten oder der Schule auch das Potenzial, kompensatorisch zu wirken, sofern Kinder diese Erfahrungen in der Familie nicht machen können.

Das gemeinsame Essen in Kindergarten, Schule oder Hort wird zum täglichen Ritual, strukturiert den Tagesablauf und schafft Beziehung – zu Lebensmitteln und zu den Menschen, mit denen Kinder essen. Diese Beziehung wird durch eine angenehme Essatmosphäre, geregelte Abläufe und achtsame soziale Beziehungen gestärkt (Stöckler, 2014).

Darüber hinaus entlastet die Möglichkeit des Essens in Schule und Kindergarten Familien, insbesondere Alleinerziehende, weil sie zur Vereinbarkeit von Beruf und Kinderbetreuung beiträgt!

1.2

Bedarfsgerechtes Speisenangebot

Das Mittagessen ist eine von drei Hauptmahlzeiten. Es liefert 30 Prozent der Tagesenergie und ist Teil der regelmäßigen Versorgung mit Nährstoffen. Wichtig ist nicht nur die Energiezufuhr an sich, sondern auch ihre Verteilung über den Tag. Regelmäßige Mahlzeiten dienen dazu, die Leistungsfähigkeit über den Tag konstant zu halten.

Der Energiebedarf von Menschen ist je nach Alter, Geschlecht und Tätigkeit unterschiedlich. Insbesondere den Altersaspekt muss auch die Gemeinschaftsverpflegung berücksichtigen.

Ein optimaler Speiseplan nimmt Bezug auf den ernährungsphysiologischen Bedarf der Esser (vgl. Kapitel 1.3 >) wie auf ihre geschmacklichen Vorlieben (Stöckler, 2014). Neben einer klugen Speiseplangestaltung sind die Zusammensetzung der Speisen und ihre schonende Zubereitung zum Erhalt von Nährstoffen wichtig. Eine optimale Hauptspeise enthält Kohlenhydrate (z.B. Getreide, Erdäpfel), Eiweiß (z.B. Ei, Hülsenfrüchte, Fisch, Fleisch), saisonales Gemüse und Obst sowie hochwertige Öle für die Zubereitung der Speisen und Salate (vgl. Abbildung 6). Gemüse kann als Suppe oder als Rohkost angeboten werden. Eine Nachspeise aus Milchprodukten, eventuell kombiniert mit Obst, rundet das Menü ab. Ergänzend dazu wird Wasser angeboten.

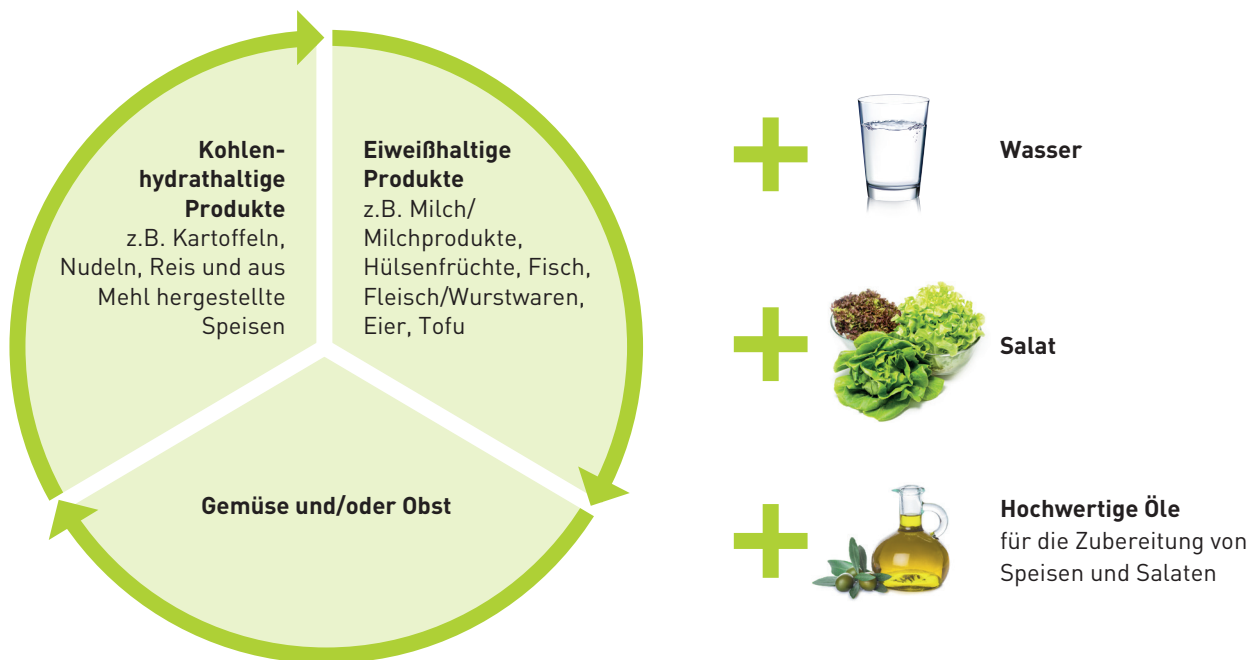


Abbildung 6: Der optimale Hauptspeisenteller

Quelle: Eigene Darstellung nach Gesundheitsfonds Steiermark, 2016

Vielfalt und Abwechslung in der Gestaltung der Mittagsverpflegung unter Berücksichtigung der Jahreszeiten und regionaler Spezialitäten und eine optimale Zusammensetzung des angebotenen Menüs tragen zu einer guten Nährstoffversorgung bei (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016).

Allgemein gilt: Bei der Zubereitung der Speisen ist sparsam zu salzen und mit Kräutern zu würzen. Zucker ist nur maßvoll zu verwenden (DGE, 2015), auf Lebensmittelzusätze wie künstliche Geschmacksverstärker und Aromen ist weitgehend zu verzichten. Die Zubereitung der Wahl ist fettarm und schonend (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016).

1.3 Nationale und regionale Qualitätsstandards

Aufgrund der frühen Prägung von Ernährungsgewohnheiten gibt die Nationale Ernährungskommission (NEK) Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten >. Diese Empfehlungen sind als Mindestanforderungen zu verstehen und empfehlen, wie

oft bestimmte Lebensmittelgruppen in 20 Verpflegungstagen, also in einem Monat, angeboten werden sollen. Ab 2019 stehen auch Empfehlungen für das Mittagessen in Schulen zur Verfügung.

Die Empfehlungen helfen bei der Erstellung von Speiseplänen, aber auch bei der Ausschreibung von Verpflegungsleistungen (*BMGF, 2017*). Sie können auch Teil eines schriftlichen Vertrages zwischen Erhalter und Verpflegungsanbieter sein.

Auch Bundesländer engagieren sich für die Umsetzung von Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung: Der Gesundheitsfonds Steiermark bietet einen [Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards](#) > an, der sich an der österreichischen Ernährungspyramide und den österreichischen Empfehlungen für das Mittagessen in Kindergarten und Schule orientiert. In Vorarlberg hat die aks gesundheit GmbH eine Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung für Kleinkinder, Kinder und Jugendliche veröffentlicht, Niederösterreich eine Leitlinie Gemeinschaftsverpflegung in Kindergärten und eine Leitlinie für das Mittagessen in der Schule.



WEITERFÜHRENDE LINKS

[Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten](#) >

[Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards](#) >

1.4

Nachhaltige Mittagsverpflegung

Nachhaltiges Essen zielt auf die Regionalität und Saisonalität der verarbeiteten Lebensmittel, auf den Einsatz biologisch produzierter Lebensmittel, auf die Vermeidung von Speiseresten und Abfällen sowie auf den optimalen Einsatz von Ressourcen (z.B. Energie, Wasser). Dazu gehört auch die Optimierung von Abläufen und der Einsatz qualifizierten Personals (*DGE, 2009*). Es ist auch in der Gemeinschaftsverpflegung wichtig, nicht nur ernährungsphysiologische, sondern auch ökologische und soziale Aspekte des Essens zu berücksichtigen.

Beim Lebensmitteleinkauf sollte das umfangreiche Angebot an heimischen Obst- und Gemüsesorten genutzt werden. Dadurch kauft man reife und geschmackvolle Produkte und hält Transportzeiten und Umweltbelastung geringer. Des Weiteren sichert der regionale Einkauf von Lebensmitteln lokale Arbeitsplätze. Längerfristige Verträge und Liefervereinbarungen machen übrigens regionale wie biologische Produkte preislich akzeptabel (*Gesundheitsfonds Steiermark, 2016*).

Sowohl beim Einkauf als auch bei der Zubereitung können unnötiges Verpackungsmaterial und Speisereste vermieden werden, etwa durch Groß- oder Mehrweggebilde. Durch den Kauf von qualitativ hochwertigen, energiesparenden Küchengeräten können der Energiebedarf und damit die Energiekosten deutlich reduziert werden.

KERNAUSSAGEN **1**

KAPITEL

Eine ***gemeinsame Mittagsverpflegung*** ist ***sinnvoll***: Sie sichert die regelmäßige Zufuhr von Energie, Nährstoffen und Flüssigkeit, strukturiert den Tag und ***fördert*** die ***Ernährungskompetenz*** der Esser durch positives Erleben.

Ein ***bedarfsgerechter Speiseplan berücksichtigt die Zielgruppe*** des Speisenangebots und ihre Vorlieben.

Nationale und ***regionale Empfehlungen zur Qualität*** des Mittagessens ***helfen***, Standards sicher zu erfüllen – bei der ***Speiseplangestaltung*** und bei der ***Vergabe*** der Mittagsverpflegung.

Nachhaltig bedeutet, ***saisonal-regionale, biologische Lebensmittel*** zu verwenden, Verpackungsmüll und Speisereste zu vermeiden.



2

VERANTWORTUNG DES ERHALTERS

Kennen alle Beteiligten ihre **Aufgaben** im Kontext der Mittagsverpflegung?

Wer ist **zentraler Ansprechpartner** für Fragen und Rückmeldungen zur Mittagsverpflegung?

Gibt es eine **vertragliche Regelung** zwischen Erhalter und Verpflegungsanbieter?

Welche **hygienerechtlichen Vorgaben** sind zu beachten?

Eine erfolgreiche Mittagsverpflegung erfordert Zusammenarbeit. Die braucht klare Absprachen und regelmäßige Kommunikation. Beide zu initiieren, gelingt meist dem Erhalter am besten. Er delegiert Aufgaben an bestimmte Personen, schließt Verträge mit Vertragspartnern und schafft Rahmenbedingungen für die Einhaltung der hygienerechtlichen Vorgaben.

2.1

Aufgaben im Verpflegungsdreieck teilen

Der Erhalter ist formal für das Angebot einer Mittagsverpflegung in seinen Kindergärten und Schulen zuständig. Egal, ob er die Mittagsverpflegung erst einführt oder das Angebot optimiert, er sollte seine Verantwortung wahrnehmen:

Je nach Auftragssumme schreibt er die Leistung aus und vergibt den Auftrag, benennt Verantwortliche und delegiert Aufgaben. Einen Überblick über Aufgaben von Erhaltern schafft ein Dokument aus Deutschland (BMELV, 2013). Es ist für Österreich nicht verbindlich, zeigt aber, welche Fragen für eine gelingende Mittagsverpflegung zu klären sind.

Tipp

Der **Bewertungsbogen** für den Erhalter hilft, die Ist-Situation zu klären.

Checklisten für Verpflegungsanbieter und Einrichtung können das Bild ergänzen. Feedbacks der Esserinnen bzw. ihrer Eltern machen es vollständig.

Alle Praxishilfen finden Sie im Anhang >.

Planungsfragen für Erhalter



Rechtliche Rahmenbedingungen

Welche Gesetze und Verordnungen gelten (vgl. Kapitel 2.4 > und 3.2 >)?



Marktsituation

Gibt es bestehende Vertragsverhältnisse, alternative Verpflegungsanbieter, Kooperationsmöglichkeiten z.B. zwischen Kindergarten und Schule?



Räumliche Gegebenheiten

Wie lassen sich der notwendige Küchentyp und Speiseraum bedarfsgerecht planen und gestalten z.B. in Bezug auf Größe oder Akustik (vgl. Kapitel 3.3 >)?



Anzahl der Kinder

Wie viele Kinder besuchen Kindergarten, Schule bzw. Nachmittagsbetreuung?



Anzahl der Tischgäste

Wie viele der Kinder essen in der Einrichtung?



Finanzielle Belange

Was kostet das Verpflegungssystem für die Anzahl an Essern? An welchen Kosten beteiligt sich der Erhalter (vgl. Kapitel 3.1 >)?



Inanspruchnahme von Fördermöglichkeiten

Gibt es von der Gemeinde (bei kirchlichen oder privaten Trägern), Land bzw. Bund (bei allen Trägern) Förderungen oder Beratung zur Mittagsverpflegung?



Ernährungsphysiologische Aspekte

Wer kann die Speisepläne in Bezug auf ihre Qualität überprüfen (siehe Tipp S. 32 >)?
Werden Qualitätsstandards bei der Speiseplanung berücksichtigt (vgl. Kapitel 1.3 >)?



Aufgaben im Verpflegungsdreieck definieren:

Wofür sind Erhalter, Einrichtung und Verpflegungsanbieter jeweils zuständig?

Tipp

Nehmen Sie **Beratung von externen Experten** wie Architektinnen, (Groß-)Küchenfachplanern, der Lebensmittelbehörde, Expertinnen zur Gemeinschaftsverpflegung in Anspruch, bevor Entscheidungen fallen (siehe weiterführende Kontakte >)!

Planungsfragen für Einrichtungen

Leitungen von **Einrichtungen** handeln immer wieder unbewusst im Aufgabenbereich ihres Erhalters, insbesondere wenn die Verpflegungssituation nicht zufriedenstellend ist. Das hängt damit zusammen, dass die Einrichtung direkt Rückmeldung erhält – von den Kindern, den Eltern, den Betreuenden. Gleichzeitig fehlt oft das Bewusstsein, dass die Speisenqualität und Esskultur in der Einrichtung maßgeblich durch das Personal vor Ort mitbestimmt wird. Erhalter können zur Klärung beitragen, indem sie schon bei der Planung der Mittagsverpflegung auch Planungsfragen an ihre Einrichtungen herantragen:



Mittagessen als Teil des pädagogischen Konzeptes

Wie gelingt es, die Ess- und Tischkultur als Teil der Schul- und Kindergartenkultur sichtbar werden zu lassen?



Organisatorische Rahmenbedingungen

Wie lassen sich Pausenregeln gestalten, um ausreichend Zeit für das Mittagessen zu haben? Ist es sinnvoll oder notwendig, in mehreren Schichten zu essen?

Schulung fürs Personal sicherstellen

Wie ist sicherzustellen, dass neues Betreuungspersonal den Prozess von der Anlieferung der Speisen über das Erwärmen (Regenerieren), Finalisieren bis zum (Ab-)Servieren kennenlernt und dafür auch regelmäßig fortgebildet wird? Wie gelingt es, jene Personen, die bestellen, so zu schulen, dass die Ausgewogenheit der Speisen im Wochenverlauf garantiert ist (vgl. Kapitel 3.4 >)?

Austausch zwischen Einrichtung und Verpflegungsanbieter

Wie kann ein wertschätzender Dialog mit dem Verpflegungsanbieter aufgebaut werden? Welche Struktur, Frequenz und Ansprechpartner gibt es auf beiden Seiten dafür (vgl. Kapitel 4.1 >)?

Informationsweitergabe an Eltern

Welche Information über das Mittagessen erhalten Eltern von Schulanfängerinnen? Welche Information erhalten alle Eltern? Wer ist Ansprechperson für Anliegen der Eltern (vgl. Kapitel 4.3 >)?

Bewusstsein über Vorbildwirkung

Wie lässt es sich organisieren, dass das Betreuungspersonal mit den Kindern isst, damit es seine Vorbildfunktion wahrnehmen kann?

Mittagsrituale verankern

Welche Hygiene- und Tischregeln sollen gelten?

Aktive Einbeziehung der Esserinnen

Wie und wann können sich Kinder zu ihren Anliegen rund ums Mittagessen äußern? In welche Tätigkeiten vom Tisch decken bis zum Abräumen können sie einbezogen werden? Welche Informationen über das Mittagessen erhalten die Schüler (vgl. Kapitel 4.2 >, 4.3 >)?

Angenehme Essatmosphäre schaffen

Wie und womit lässt sich eine angenehme Essatmosphäre im Speiseraum schaffen (vgl. Kapitel 3.3 >)?

Tipp

Wenn nicht alle Prozesse und Abläufe zur Mittagsverpflegung rund laufen, nicht klar ist, welche Optimierung Sinn macht, lassen Sie den **Ablauf vor Ort von Experten** für die Gemeinschaftsverpflegung **evaluieren**. Sie erhalten ein ausführliches Feedback und Empfehlungen für konkrete Verbesserungsmaßnahmen (siehe weiterführende Kontakte >).

Planungsfragen für Verpflegungsanbieter

Der **Verpflegungsanbieter** ist nicht alleine für die Speisenqualität zuständig, aber auch er hat konkrete Aufgaben. Erhalter sollten klar aussprechen, was sie erwarten: beim Einholen von Angeboten, durch Vergabekriterien oder bei einem Hearing.

Gewährleistung von Qualität

- Welches Verpflegungssystem wird eingesetzt?
- Wie ist die Kommunikation von Seiten des Verpflegungsanbieters vorgesehen? Wer ist die Ansprechperson, wie und wann ist diese für Einrichtung und Erhalter erreichbar?
- Verpflichtet sich der Verpflegungsanbieter, regelmäßig an gemeinsamen Besprechungen mit Vertretungen des Erhalters und der Einrichtung teilzunehmen?
- Wie erfolgt die Kommunikation neuer Speisen, neuer Lieferanten etc. durch den Verpflegungsanbieter an die Einrichtung?
- Wie informiert der Verpflegungsanbieter die Eltern der essenden Kinder über sein Angebot?
- Welche Qualifikation hat das in der Küche tätige Personal? Wie wird das Küchenpersonal fortgebildet?
- Wie wird das für die Mittagsverpflegung zuständige Personal in der Einrichtung vom Verpflegungsanbieter über Regenerierzeiten, die Befüllung des Heißluftdämpfers etc. eingeschult?
- Stellt der Verpflegungsanbieter geeignete Geräte (z.B. Heißluftdämpfer) für die Einrichtung zur Verfügung?

Verwendung geeigneter Lebensmittel

- Wer sind die Lieferanten des Verpflegungsanbieters für folgende Lebensmittelgruppen: Milch, Milchprodukte und Eier, Getreide und Getreideprodukte wie Nudeln und Reis, Gemüse und Obst, Hülsenfrüchte und Erdäpfel, Fette und Öle, Fleisch, Fisch?
- Wie hoch ist der Anteil saisonal-regionaler Lebensmittel und solcher aus biologischer Produktion am gesamten Wareneinsatz?
- Welche Gewürze hat der Verpflegungsanbieter für seine Speisen hauptsächlich im Einsatz? Wird Glutamat verwendet?
- Welche Fertigprodukte werden eingesetzt?

Gestaltung des Speiseplans

- Welchen nationalen oder regionalen Qualitätsstandards entspricht der Speiseplan?
- Wie viele Menülinien gibt es?
- Gibt es ein Angebot für Kinder mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten? Wenn ja, ab welcher Anzahl von Portionen ist es bestellbar?
- Wie oft wiederholt sich der Speiseplan? Gibt es saisonale Variationen?
- Wie genau sind Lebensmittel im Speiseplan bezeichnet (z.B. Gemüsequiche oder Karfiol-Brokkoli-Quiche)?
- Gibt es bei mehreren Menülinien eine Kennzeichnung von empfohlenen Speisen?

Einhaltung von hygienerechtlichen Vorgaben

- Was hat die Lebensmittelbehörde in ihrem jüngsten Bericht zur Betriebskontrolle festgehalten?

Organisatorische Rahmenbedingungen

- Wann werden die bestellten Speisen geliefert?
- Erfolgt die Bestellung des Mittagessens täglich, wöchentlich oder monatlich?
- Sind Nachbestellungen möglich?
- Wie wird der Speiseplan übermittelt?
- Wie können Vorlieben der Kinder bzw. Wünsche der Einrichtung berücksichtigt werden (z.B. Nachspeisen oder keine)?

Optimaler Transport von Speisen

- Sind die eingesetzten Transportbehältnisse für das angewandte Verpflegungssystem geeignet?
- Wie funktionieren Reinigung und Rückgabe der Transportbehältnisse?

Bestellung und Lagerung von Lebensmitteln in Produktionsküchen

- Wie gewährleistet der Verpflegungsanbieter die richtige Lagerung von Lebensmitteln?
- Wie sind Einkauf und Bestellung der Lebensmittel organisiert?
- Wie wird die Einhaltung von Budgetvorgaben gewährleistet?
- Welche Kooperationen gibt es mit regionalen Anbietern?

Tipp

Wenn der Speiseplan Ihres Verpflegungsanbieters noch keine einschlägigen Qualitätsstandards erfüllt, Sie das aber möchten, dann **kontaktieren Sie Experten der Gemeinschaftsverpflegung** ([siehe weiterführende Kontakte >](#)) für einen **Speiseplancheck**! So erhält Ihr Verpflegungsanbieter ein Feedback, Vorschläge für die Optimierung der Speisepläne und bei Bedarf neue Ideen für Speisen und Rezepte.

Tipp

Überzeugen Sie sich durch **ein- oder mehrmaliges Probeessen** in der Einrichtung sowie durch gezielte Fragen (*DGE, 2014*) von der Qualität der Speisen. **Machen Sie klare Vorgaben.** Fragen Sie, ob eine Küchenbesichtigung möglich ist, lassen Sie sich bestehende Speisepläne vorlegen, ersuchen Sie den Verpflegungsanbieter, die **Checkliste für den Verpflegungsanbieter** ([siehe Anhang >](#)) auszufüllen.

2.2 Alle Fäden in eine Hand

Für das Gelingen der Mittagsverpflegung bewährt es sich, eine Verpflegungsverantwortliche zu bestellen. Sie ist Ansprechpartnerin für alle an der Mittagsverpflegung beteiligten Personen und fungiert als Nahtstellenmanagerin zwischen Erhalter, Einrichtung, Verpflegungsanbieter sowie Essern. Sie koordiniert einerseits die regelmäßige Kommunikation zwischen allen beteiligten Akteuren und sorgt andererseits für anlassbezogene Dialoge (*DGE, 2015*). Sie ist die „Kümmerin“, bei der alle Fäden zusammenlaufen.

Für die regelmäßige Kommunikation macht es Sinn, wenn alle Akteure des Verpflegungsdreiecks ihre Vertretungen benennen. Eltern- und Schülervorteiler können direkt miteinbezogen oder nach interner Abstimmung von der Einrichtungsververtretung mit vertreten werden. Zumindest ein jährliches Treffen mit einer Tagesordnung zu den Besprechungspunkten und einem Ergebnisprotokoll macht Sinn. Das Einbeziehen aller Akteure ermöglicht, unterschiedliche Interessen, Bedürfnisse, Wünsche oder








*... regelmäßige
Kommunikation
zwischen allen
Beteiligten ...*

auch Bedenken zu hören, über deren Berücksichtigung abzustimmen und dadurch die Akzeptanz für das Verpflegungsangebot bei allen Beteiligten zu gewährleisten (BMELV, 2013) (vgl. Kapitel 4.1 >).

Die nominierten Vertretungen ermöglichen auch einen raschen Dialog, eine informierte Abstimmung und Problemlösung bei situationsbezogenem, spontanem Bedarf.

Als Verpflegungsverantwortlicher eignet sich Personal aus der Einrichtung, Personal des Erhaltes oder eine externe Person. Die Aufgabe wird im Rahmen der Arbeitszeit übernommen und ist folglich auch bei einer externen Person zu honorieren.

Aufgaben des Verpflegungsverantwortlichen

-  Wertschätzendes Zusammenführen aller für die Mittagsverpflegung wesentlichen Akteure, aktives Kommunizieren mit und Vermitteln zwischen ihnen
-  Bündeln von Information und Sicherstellen des Informationsflusses zwischen allen Beteiligten (Erhalter – Einrichtung, Erhalter – Verpflegungsanbieter, Einrichtung – Verpflegungsanbieter, intern in der Einrichtung)
-  Einberufen des regelmäßigen Treffens bzw. anlassbezogener Treffen mit Abstimmung der Besprechungspunkte und Erstellung des Ergebnisprotokolls sowie Moderation des Treffens
-  Sichtbarmachen unterschiedlicher Interessen innerhalb des Verpflegungsdreiecks oder innerhalb der Einrichtung, um Widersprüchliches besprechbar zu machen
-  Entwickeln von Lösungsstrategien
-  Auswerten von Beschwerden und Feedbacks, Weiterleiten des gesammelten Feedbacks an den Verpflegungsanbieter
-  Kontaktieren von externen Experten für spezifische Anliegen in Abstimmung mit Erhalter und Einrichtung (DGE Sektion Baden-Württemberg, 2014)

2.3 Schriftlich ist besser als mündlich

In vielen Fällen wird zwischen dem Erhalter und dem Verpflegungsanbieter kein oder nur ein mündlicher Vertrag für die Mittagsverpflegung abgeschlossen. Ein schriftlicher Vertrag hat den Vorteil, dass mehr Details dokumentiert werden können, z.B. bezüglich Preis(-entwicklung). Zudem kann auch die regelmäßige, aktive Mitarbeit bei Austausch-treffen festgehalten und die Einhaltung von Qualitätsstandards vorgeschrieben werden (Stöckler, 2014).

Entsprechend der Höhe von Investitionen zur Umsetzung eines Verpflegungskonzeptes muss sich der Erhalter mit Vergabeprozessen bzw. einer Ausschreibung beschäftigen (siehe weiterführende Links >). In einem Anforderungskatalog können dann Vorgaben und Kriterien für die Verpflegung gesammelt werden.

Das Dokument orientiert sich an der Ist-Situation und wird im besten Fall unter Beteiligung der Einrichtung und im Bedarfsfall mit Beratung durch externe Experten erstellt (vgl. Kapitel 5.3. >). Auf Basis dieses Kataloges kann der Erhalter ein Leistungsverzeichnis erstellen, das Teil der Ausschreibungsunterlagen ist und die Qualität der Leistung maßgeblich mitbestimmt (Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg, 2014).

... ein schriftlicher Vertrag ist wichtig ...

Ist kein Vergabeprozess nötig, kann der schriftliche Vertrag die Grundlage für die Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung sein. Einerseits kann so die Einhaltung von Qualitätsstandards für die Speiseplangestaltung geregelt werden, andererseits auch die Akzeptanz der Speisenangebote erhöht werden, indem bisherige Kritikpunkte sowie Vorlieben der Esser im Vertrag berücksichtigt werden (BMEL, 2013).

Inhalte eines Leistungsverzeichnisses bzw. Vertrages können sein:

- **Gestaltung der Kommunikation** (z.B. Nennung von Ansprechpersonen, Teilnahme an „Runden Tischen“ mit allen Akteuren)
- **Organisatorische Rahmenbedingungen** (z.B. Abläufe, Öffnungszeiten, Nachlieferungen fehlender Komponenten, Reaktionszeit bei veränderten Portionszahlen)
- **Leistungen im alltäglichen Ablauf** (z.B. Gestaltung von Bestellungen, Stornierung und Anlieferung, Abrechnung, Portionsgrößen, Speiseplanrhythmus, Personaleinsatz, Verantwortliche für Reinigung und Hygiene)
- **Nutzungsbedingungen und räumliche Rahmenbedingungen** (z.B. Zugang zu Räumlichkeiten, erforderliche Küchenausstattung, Gestaltung des Speiseraumes, Reparaturen und Instandhaltung, Miet- und Betriebskosten)

- **Speiseplan und Küchenteam** (z.B. Anzahl von Menülinien, Einhaltung von geltenden Qualitätsstandards, vegetarische Angebote; Einsatz von qualifiziertem Personal, Ansprechperson für die Kommunikation)
- **Beginn des Auftrags und Vertragsdauer, Vertragsänderungen und Anlagen** (z.B. Budgetübersicht) *(Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg, 2014)*

Tipp

Entscheiden Sie sich **vor der Erstellung von Anforderungskatalog und Leistungsverzeichnis** für ein **Verpflegungssystem**. Das Leistungsverzeichnis sollte so detailliert wie möglich sein, damit Sie bedarfsgerechte Angebote erhalten, die miteinander vergleichbar bleiben. **Planen Sie ausreichend Zeit** für die Erstellung von Anforderungskatalog und Leistungsverzeichnis sowie für ein eventuelles Vergabeverfahren. Nehmen Sie bei Bedarf Beratung durch Experten in Anspruch.

2.4 Hygienerechtliche Vorgaben

Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie z.B. Kindergärten und Pflichtschulen, industriell geführte Großküchen und Küchen des Gesundheitswesens unterliegen einer gemeinsamen Hygiene-Leitlinie und tragen die Verantwortung, dass die Hygieneanforderungen im laufenden Betrieb eingehalten und umgesetzt werden. Der Erhalter überträgt diese Verantwortung zumeist an die Leitung der Einrichtung (z.B. durch Dienstanweisung). Die Einrichtungsleitung gewährleistet die Einhaltung der jährlichen Hygieneschulung, Kenntnisse über Leitlinien sowie Personalhygiene. Diese Hygiene-Leitlinie > *(BMG, 2011)* ist die Basis für die Planung und den laufenden Betrieb dieser Küchen.

Zu den baulichen und gerätespezifischen Vorgaben ist zu erwähnen, dass die Bestimmungen insbesondere dann anzuwenden sind, wenn in der Einrichtung vor Ort frisch gekocht wird (= Produktionsküche). Für Aufbereitungsküchen für die Verpflegungssysteme Kühlkost und Tiefkühlkost gibt es – abhängig von den dort umgesetzten Prozessen – teilweise Sondergenehmigungen. Bei Küchenumbauten oder bei Veränderungen des Verpflegungssystems gewährt die Lebensmittelbehörde eher Sonderlösungen als bei Küchenneubauten.

Ergänzend zur Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind Betriebe verpflichtet, eine **Gute Hygienepraxis** (GHP) im täglichen Betrieb zu etablieren und einzuhalten. Das wird jährlich von den zuständigen Behörden überprüft. Nähere Details zur Guten Hygienepraxis können in den weiterführenden Links > nachgelesen werden. Die Betriebe sind des Weiteren dazu verpflichtet, ein auf den jeweiligen Betrieb abgestimmtes **HACCP-Konzept** (Hazard Analysis and Critical Control Points) zu erstellen, um physikalische, chemische und biologische Gefahren, mit denen Lebensmittel behaftet sein können, zu identifizieren und zu beseitigen.

... verpflichtende
Gute Hygienepraxis ...

Gute Hygienepraxis

Eine gute Hygienepraxis im Sinne der Hygiene-Leitlinie umfasst alle Belange der Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene, die dem Schutz der Lebensmittel vor Verderb und vor Kontamination mit biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren im jeweiligen Betrieb dienen. Der Betrieb muss die spezifischen Hygienemaßnahmen ermitteln, einhalten sowie durch präventive Eigenkontrollmaßnahmen nach den anerkannten HACCP-Grundsätzen für die Abwehr aller nachteiligen Einflüsse und die Minimierung potentieller Risiken sorgen (DGE, 2012a). Wie eine gute Hygienepraxis im Betrieb konkret aussehen kann, zeigen folgende Beispiele:

Personalhygiene

Fingernägel sauber, kurz und unlackiert halten

Handschmuck (Ringe, Uhren usw.) ablegen

Wunden mit wasserdichtem Pflaster abdecken

Lebensmittelhygiene

Warmhalten von Speisen vermeiden

Lebensmittel vor **Insekten und Schädlingen** schützen

Reine von unreinen Arbeiten trennen (Salate, die nicht erhitzt werden, getrennt von rohem Fleisch zubereiten)

Küchenhygiene

Bei **Spülmaschinen** dürfen vorgesehene Einstellungen zu Temperatur und Spülzeit nicht verändert werden

Hygienische **Abfallentsorgung** sicherstellen z.B.

Mülltrennung, Abholrhythmus

Küche und Arbeitsmittel **sauber halten**

HACCP-Konzept

Ein HACCP-Konzept muss insbesondere von Frisch- und Mischküchen (Cook & Serve) sowie von Verpflegungsanbietern – unter Berücksichtigung der täglichen Prozesse und möglicher Gefahren im Umgang mit verschiedenen Produkten – installiert, durchgeführt und kontrolliert werden. HACCP bezieht sich nur auf Lebensmittel bzw. Prozesse und ist somit ein Konzept zur Beherrschung von physikalischen, chemischen und biologischen Gefahren, mit denen Lebensmittel behaftet sein können (Dirschauer et al, 2012). HACCP ist kein Instrument, um allgemeine Hygienemaßnahmen umzusetzen. Es dient der Eigenkontrolle eines Betriebes (gemäß der Verordnung EG 852/2004) und hat

zum Ziel, durch vorbeugende Maßnahmen während des gesamten Produktionsprozesses – vom Einkauf der rohen Produkte bis zur Abgabe der Speisen an die Gäste – hygienisch einwandfreie Produkte anzubieten (DGE, 2012a). Nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes werden die betrieblichen Maßnahmen analysiert, bewertet, und es wird überprüft, ob sich der Betrieb nach diesen richtet.

Es ist erforderlich, einen HACCP-Plan zu erstellen, der im Sinne des HACCP-Konzeptes die Verantwortung für die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte, die Häufigkeit und Art der Durchführung der Überwachung sowie konkrete Maßnahmen bei einer Abweichung beinhaltet.

Betriebskontrolle

Es ist eine Kontrolle pro Betrieb und Kalenderjahr durch die jeweils zuständige Lebensmittelbehörde vorgesehen, bei der folgende Kriterien überprüft werden:

- **Bauliche Voraussetzungen**
Bauzustand der einzelnen Räume (Böden, Wände, Türen, Fenster, Belüftung etc.), Anordnung der Räumlichkeiten bezüglich des Betriebsablaufes
- **Gerätespezifische Voraussetzungen**
Zustand der Maschinen (z.B. Rost) und Arbeitswerkzeuge (z.B. Messergriffe, Kochlöffel), Vorhandensein nicht geeigneter Werkzeuge (z.B. Abfalleimer ohne Deckel)
- **Umgang mit Lebensmitteln (Lebensmittelzustand)**
Lagerordnung in Vorrats- und Kühlschränken, funktionierende Warenkontrolle, Kühlkette, Lebensmittelbeförderung
- **Durchführung der Eigenkontrolle**
Vorhandensein eines HACCP-Konzeptes, Temperaturkontrollen
- **Reinigung bzw. Desinfektion und Schädlingsbekämpfung**
Schädlingsmonitoring inkl. Schutzmaßnahmen (z.B. Fliegengitter, Fallen), Reinigungs- und Desinfektionsplan (Dokumentation des Reinigungszustandes, Vorhandensein von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln)
- **Personalhygiene und -schulung**
Wissensstand der Mitarbeiter, Arbeitskleidung, Allergenschulung bzw. Dokumentation der deklarationspflichtigen Allergene, Personaltoiletten

Im Anschluss an eine Kontrolle dokumentiert die Lebensmittelbehörde das Ergebnis der Kontrolle inklusive etwaiger Mängel im Betrieb in einem Kontrollbericht. Mängel sind z.B. das Fehlen entsprechender Arbeitskleidung wie einer Schürze bei der Speisenausgabe oder das Fehlen eines Reinigungs- und Desinfektionsplans. Des Weiteren sind im Kontrollbericht Maßnahmen zur Behebung der Mängel festgehalten. Die Maßnahmen sind eventuell mit einer Frist für die Umsetzung versehen.

Tipp

Treten Sie bereits vor Beginn eines Zu-, Um- oder Neubaus einer Küche **mit der zuständigen Lebensmittelbehörde im Bundesland in Kontakt**. Holen Sie Auskünfte ein, nehmen Sie bei Bedarf eine kostenlose Erstberatung in Anspruch, um die Küche den hygienerechtlichen Anforderungen entsprechend zu gestalten.

FAQ

Fragen aus der Praxis

Die Lebensmittelbehörde Steiermark beantwortet häufig gestellte Fragen aus der Beratungspraxis:

— **Wer darf die Produktionsküche in einer Einrichtung, z.B. einem Kindergarten betreten?**

Für Produktionsküchen gilt ein möglichst hohes Hygieneniveau. Unter Aufsicht und in der Verantwortung der Küchenleitung darf grundsätzlich jeder die Küche betreten, vor allem aber geschultes und hygienisch versiertes Personal. Kinder, die die Regeln nicht kennen oder sich nicht regelkonform verhalten (können), könnten Probleme verursachen. Sie sollten die Küche daher nicht betreten.

— **Darf ein vom Kind nicht (vollständig) verzehrtes Mittagessen mit nach Hause gegeben werden?**

Ja, das Essen wurde ja auch bezahlt. Ab dem Verlassen der Einrichtung sind die Personen, die die Speisen transportieren, für Hygiene und Qualität zuständig.

Ist pädagogisches Kochen mit Kindern im Gruppenraum bzw. Klassenzimmer erlaubt?

Das ist abhängig von den baulichen Gegebenheiten, den Tätigkeiten und den zubereiteten Speisen. Die gemeinsame Zubereitung einer Jause wie z.B. von Aufstrichen, von Joghurt mit Früchten oder das Backen von Weckerln ist unter Einhaltung der hygienerechtlichen Vorgaben wie dem Händewaschen und dem Reinigen der Arbeitsflächen vor der Benutzung von Seiten der Lebensmittelbehörde erlaubt.

Wie lange dürfen Speisen warmgehalten werden?

Maximal drei Stunden, wobei die Warmhaltezeit mit dem Ende des Garprozesses beginnt und mit der Abgabe der Speise an die Esserin endet. Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur warmer Speisen muss in Österreich mindestens 70°C betragen.

Dürfen Kinder bei der Zubereitung des Mittagessens helfen (z.B. Gemüse schneiden, Kartoffeln schälen, Laibchen formen), wenn eine Küchenfachkraft die Speisen in der Einrichtung frisch zubereitet?

Das ist grundsätzlich möglich, wenn die Kindergruppe so klein ist, dass sie beaufsichtigt werden kann und sich regelkonform verhält.

Ist eine Rückstellprobe in jedem Fall notwendig, und wie lange muss diese aufbewahrt werden?

Es gibt in der Hygiene-Leitlinie keine Verpflichtung, sondern nur eine Empfehlung, Rückstellproben zu machen! Die Proben sollten je 150 g Material umfassen und drei Wochen aufbewahrt werden.

KERNAUSSAGEN

KAPITEL

2

Erhalter haben die **formale Verantwortung** für das **Angebot einer Mittagsverpflegung** in ihren Einrichtungen. Sie sollten diese Rolle nützen, um die Bedingungen für ein erfolgreiches Verpflegungskonzept aktiv auf die Umsetzungsagenda zu bringen. Das Handbuch schlägt eine **geteilte Verantwortung** für die **Umsetzung der Maßnahmen im Verpflegungs-dreieck** vor und nennt die jeweiligen Aufgaben aller Beteiligten.

Es lohnt sich, **eine Person** auf Seiten des Erhalters, der Einrichtung oder auch extern als **Verpflegungsverantwortliche zu bestellen**. Sie fungiert als **zentrale Ansprechpartnerin** für alle in die Mittagsverpflegung involvierten Personen und sorgt für das notwendige Nahtstellenmanagement sowie die regelmäßige und anlassbezogene Kommunikation. Bei ihr laufen also alle Fäden zusammen.

Ein **schriftlicher Vertrag** zwischen Erhalter und Verpflegungsanbieter schafft Sicherheit auf beiden Seiten und ermöglicht dem Erhalter, für die Einrichtung und ihn wichtige **Anforderungen an die Speisenqualität und Organisation klar zu formulieren**.

Die **hygienerechtlichen Vorgaben** sind für Produktionsküchen und Küchenneubauten grundsätzlich aufwändiger und strenger als bei Küchenadaptierungen und Änderungen des Verpflegungssystems. Die aktive **Kontaktaufnahme mit der Lebensmittelbehörde** schafft in jedem Fall Sicherheit und ist hiermit ausdrücklich empfohlen!



3 RESSOURCEN

Was kostet die Mittagsverpflegung?

Welche **räumliche** und **technische Ausstattung** ist in der Einrichtung erforderlich?

Was ist bei der **Gestaltung** eines **Speiseraums** wichtig?

Welche **Qualifikation** braucht das in der Mittagsverpflegung tätige Personal?

Das beste Verpflegungssystem ist jenes, das zu den lokalen Rahmenbedingungen passt. Häufig gibt es einen Kompromiss zwischen wirtschaftlichen, baulichen und ernährungsphysiologischen Anforderungen sowie diversen Ansprüchen der beteiligten Akteure.

3.1 Kosten für Küchen- und Lagereinrichtung

Bei der Einführung einer Mittagsverpflegung geht es immer auch um die Kosten, die bei der Errichtung einer Küche auf den Erhalter zukommen. In den Tabellen 3 bis 9 gibt es dazu Richtwerte (Basis 2018) für die Küchen- und Lagereinrichtung bei unterschiedlichen Verpflegungssystemen.

Den Tabellen liegt die Annahme zugrunde, dass täglich zwei Menülinien zubereitet werden. Wird nur eine angeboten, verringern sich die Einrichtungskosten der Küche im Vorbereitungs- und Produktionsbereich.

Da Kindergärten in Österreich in der Regel nicht mehr als 400 Kinder haben, sind die Investitionskosten für eine Kucheneinrichtung in Intervallen bis zu dieser Anzahl täglicher Portionen abgebildet.

Berechnet sind Geräte und Anlagen von hoher Qualität, da ihr Einsatz Vorteile hat (vgl. Kapitel 3.2 >). Sie erfüllen alle hygienerechtlichen Vorgaben. Lassen Sie sich von den Kosten nicht abschrecken, die Preise sowie die Gesamtkosten sind eher höher angesetzt. Die Praxis zeigt, dass vor allem ein Küchenumbau auch mit weniger Kostenaufwand gelingt, da vorhandene Geräte auch weiterverwendet werden können.

Zu den angeführten Einrichtungskosten kommen jene für die Arbeit hinzu. Das betrifft z.B. das Setzen von Steckdosen oder den Anschluss von Elektrogeräten. Um diese Kosten einschätzen zu können, sollten mit allen beauftragten Firmen wie Bauunternehmen, Küchenplanern, Küchenausstattern schriftliche Verträge abgeschlossen werden.

Da Küchen eine große Anschlussleistung benötigen, ist die Versorgungsmöglichkeit mit dem Energieversorger unbedingt vorab zu klären, um vor allem bei bestehenden Objekten hohe Mehrkosten zu vermeiden.

Tipp

Überprüfen Sie die **langfristige Finanzierbarkeit** bereits in der Planungsphase und ziehen Sie bei Bedarf **erfahrene Fachplaner für (Groß-)küchen** mit Knowhow in der Gemeinschaftsverpflegung hinzu.

... von den Kosten nicht abschrecken lassen ...

Funktionsbereiche für den Herstellungsprozess der Speisen

Je nach Verpflegungssystem gibt es in Küchen verschiedene Funktionsbereiche:



Anlieferung

Fläche für den Eingang von Waren bis zum Eingang verzehrfertiger Speisen



Lagerung

Fläche für die (un-)gekühlte Lagerung der Waren



Vorbereitung

Fläche für die Vorbereitung von überwiegend Rohwaren



Produktion

Fläche für die Herstellung verzehrfertiger Speisen



Speisenausgabe

Fläche für die Ausgabe der Speisen an die Esserinnen



Spülen/Reinigen

Fläche zur Reinigung aller Gebrauchsgegenstände



Müll und Entsorgung

Fläche zur Sortierung und zeitlich begrenzten Unterbringung aller Abfälle
(Bornhöft et al, 2014)

Kosten für Küchen- und Lagereinrichtung

Produktionsküche (Frisch- und Mischküche)

Die Kosten liegen abhängig vom Alter der Esser und der Anzahl der benötigten Essen für zwei Menülinien zwischen 98.000,- und 1.280.000,- Euro.

Für Kinder bis 10 Jahre				
Funktionsbereich	25 bis 50 Essen in €	bis 100 Essen in €	bis 200 Essen in €	bis 400 Essen in €
Anlieferung und Lagerung (inklusive Kühlager)	15.000,-	50.000,-	80.000,-	150.000,-
Vorbereitung und Produktion	70.000,-	110.000,-	150.000,-	240.000,-
Speisenausgabe	0,-	0,-	0,-	0,-
Spülen/Reinigen	10.000,-	20.000,-	30.000,-	70.000,-
Müll und Entsorgung	3.000,-	3.000,-	5.000,-	10.000,-
Gesamtsumme	98.000,-	183.000,-	265.000,-	470.000,-

Tabelle 3: Kostenrahmen für Küchen- und Lagereinrichtung einer Produktionsküche für Kinder

Für Kinder und Jugendliche von 10 bis 18 Jahren								
Funktionsbereich	25 bis 50 Essen in €	bis 100 Essen in €	bis 200 Essen in €	bis 400 Essen in €	bis 600 Essen in €	bis 900 Essen in €	bis 1200 Essen in €	bis 1500 Essen in €
Anlieferung und Lagerung (inkl. Kühlager)	15.000,-	50.000,-	80.000,-	150.000,-	180.000,-	210.000,-	240.000,-	280.000,-
Vorbereitung und Produktion	70.000,-	110.000,-	150.000,-	240.000,-	340.000,-	390.000,-	480.000,-	550.000,-
Speisenausgabe	15.000,-	15.000,-	30.000,-	50.000,-	70.000,-	80.000,-	110.000,-	130.000,-
Spülen/Reinigen	10.000,-	20.000,-	30.000,-	70.000,-	70.000,-	130.000,-	290.000,-	290.000,-
Müll und Entsorgung	3.000,-	3.000,-	5.000,-	10.000,-	10.000,-	20.000,-	30.000,-	30.000,-
Gesamtsumme	113.000,-	198.000,-	295.000,-	520.000,-	670.000,-	830.000,-	1.150.000,-	1.280.000,-

Tabelle 4: Kostenrahmen für Küchen- und Lagereinrichtung einer Produktionsküche für Kinder und Jugendliche

Aufbereitungsküche (Kühlkost und Tiefkühlkost)

Die Kosten für eine Aufbereitungsküche bewegen sich zwischen 43.000,- und 682.000,- Euro für die jeweils genannte Anzahl der Essen und zwei Menülinien.

Für Kinder bis 10 Jahre				
Funktionsbereich	25 bis 50 Essen in €	bis 100 Essen in €	bis 200 Essen in €	bis 400 Essen in €
Anlieferung und Lagerung (inklusive Kühlager)	7.000,-	11.000,-	23.000,-	29.000,-
Vorbereitung und Produktion	23.000,-	30.000,-	43.000,-	72.000,-
Speisenausgabe	0,-	0,-	0,-	0,-
Spülen/Reinigen	10.000,-	20.000,-	30.000,-	70.000,-
Müll und Entsorgung	3.000,-	3.000,-	5.000,-	10.000,-
Gesamtsumme	43.000,-	64.000,-	101.000,-	181.000,-

Tabelle 5: Kostenrahmen für Küchen- und Lagereinrichtung einer Aufbereitungsküche für Kinder

Für Kinder und Jugendliche von 10 bis 18 Jahren								
Funktionsbereich	25 bis 50 Essen in €	bis 100 Essen in €	bis 200 Essen in €	bis 400 Essen in €	bis 600 Essen in €	bis 900 Essen in €	bis 1200 Essen in €	bis 1500 Essen in €
Anlieferung und Lagerung (inkl. Kühlager)	7.000,-	11.000,-	23.000,-	29.000,-	35.000,-	40.000,-	50.000,-	57.000,-
Vorbereitung und Produktion	23.000,-	30.000,-	43.000,-	72.000,-	120.000,-	140.000,-	175.000,-	175.000,-
Speisenausgabe	0,-	0,-	0,-	0,-	70.000,-	80.000,-	110.000,-	130.000,-
Spülen/Reinigen	10.000,-	20.000,-	30.000,-	70.000,-	70.000,-	130.000,-	290.000,-	290.000,-
Müll und Entsorgung	3.000,-	3.000,-	5.000,-	10.000,-	10.000,-	20.000,-	30.000,-	30.000,-
Gesamtsumme	43.000,-	64.000,-	101.000,-	181.000,-	305.000,-	410.000,-	655.000,-	682.000,-

Tabelle 6: Kostenrahmen für Küchen- und Lagereinrichtung einer Aufbereitungsküche für Kinder und Jugendliche

Ausgabeküche (Warmverpflegung)*

Die Kosten für eine Ausgabeküche liegen zwischen 28.000,- und 602.000,- Euro für die jeweils genannte Anzahl der Essen und zwei Menülinien.

Für Kinder bis 10 Jahre				
Funktionsbereich	25 bis 50 Essen in €	bis 100 Essen in €	bis 200 Essen in €	bis 400 Essen in €
Anlieferung und Lagerung (inklusive Kühlager)	7.000,-	11.000,-	23.000,-	29.000,-
Vorbereitung und Produktion	8.000,-	10.000,-	13.000,-	22.000,-
Speisenausgabe	0,-	0,-	0,-	0,-
Spülen/Reinigen	10.000,-	20.000,-	30.000,-	70.000,-
Müll und Entsorgung	3.000,-	3.000,-	5.000,-	10.000,-
Gesamtsumme	28.000,-	44.000,-	71.000,-	131.000,-

Tabelle 7: Kostenrahmen für Küchen- und Lagereinrichtung einer Ausgabeküche für Kinder

Für Kinder und Jugendliche von 10 bis 18 Jahren								
Funktionsbereich	25 bis 50 Essen in €	bis 100 Essen in €	bis 200 Essen in €	bis 400 Essen in €	bis 600 Essen in €	bis 900 Essen in €	bis 1200 Essen in €	bis 1500 Essen in €
Anlieferung und Lagerung (inkl. Kühlager)	7.000,-	11.000,-	23.000,-	29.000,-	35.000,-	40.000,-	50.000,-	57.000,-
Vorbereitung und Produktion	8.000,-	10.000,-	13.000,-	22.000,-	60.000,-	70.000,-	95.000,-	95.000,-
Speisenausgabe	15.000,-	15.000,-	30.000,-	50.000,-	70.000,-	80.000,-	110.000,-	130.000,-
Spülen/Reinigen	10.000,-	20.000,-	30.000,-	70.000,-	70.000,-	130.000,-	290.000,-	290.000,-
Müll und Entsorgung	3.000,-	3.000,-	5.000,-	10.000,-	10.000,-	20.000,-	30.000,-	30.000,-
Gesamtsumme	43.000,-	59.000,-	101.000,-	181.000,-	245.000,-	340.000,-	575.000,-	602.000,-

Tabelle 8: Kostenrahmen für Küchen- und Lagereinrichtung einer Ausgabeküche für Kinder und Jugendliche

*Lt. Hygiene-Leitlinie ist die Heißhaltezeit auf drei Stunden limitiert (Hygiene-Leitlinie, 2011).

Produktionsküche (Frisch- und Mischküche) bis zu 25 Essen

Für Erhalter von Kinderkrippen, -gärten und Volksschulen mit maximal 25 Esserinnen sind die Einrichtungskosten für eine Produktionsküche geringer als in Tabelle 3 angeführt.

Produktionsküche für 25 Essen	Preis in €
Handwaschbecken	600,-
Geschirrspülmaschine inklusive Sockel	5.800,-
Doppelspülbecken Flügeltüren (sperrbar)	3.200,-
Mikrowellenherd	800,-
Arbeitsverbau mit 4-Plattenherd	5.200,-
Hängeschränke	800,-
Arbeitsverbau mit Ladenstock	2.100,-
Arbeitsverbau für Ragusschränke	1.000,-
Heißluftdämpfer	5.500,-
Vorratsschrank	1.200,-
(Tief-)Kühlschrankkombination	1.800,-
Gesamtkosten	28.000,-

Tabelle 9: Kosten für die Kücheneinrichtung einer Produktionsküche bis 25 Essen

Tipp

Kontaktieren Sie schon in der Planungsphase die Lebensmittelbehörde ([siehe weiterführende Kontakte >](#)), um Erleichterungen bei den Hygienevorgaben nachzufragen. Es geht z.B. um die Verwendung kostengünstigerer Materialien als Edelstahl oder eines Haushalts- statt eines Gastrogeschirrspülers. So lassen sich Kosten verringern.

Die folgende Planskizze berücksichtigt alle notwendigen und hygienerechtlich vorgegebenen Elemente.

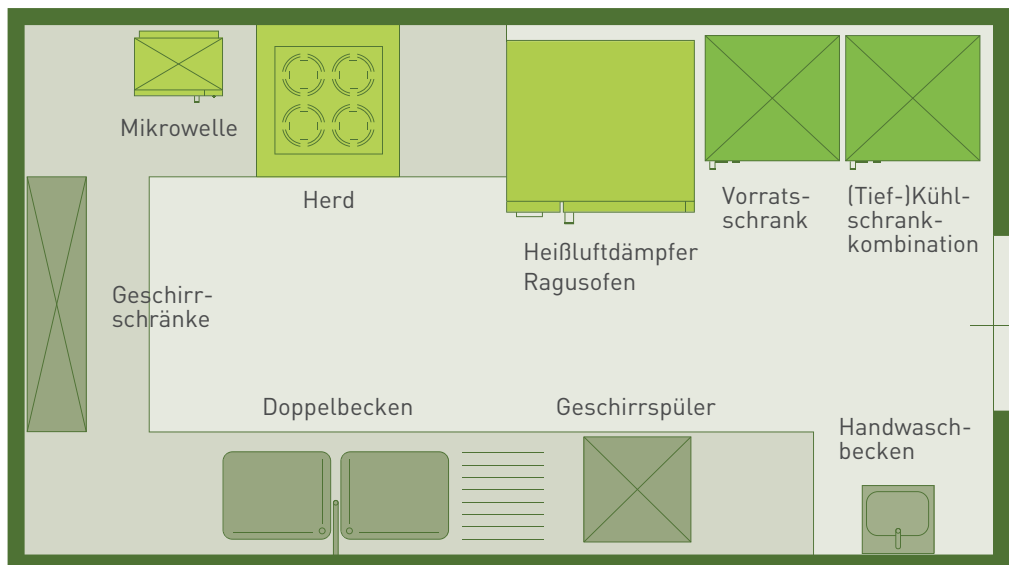


Abbildung 7: Planskizze einer Produktionsküche für die Zubereitung von 25 Essen



Abbildung 8: Kindergartenküche in Haushaltsoptik (Kindergarten Sonnenstrahl Gleisdorf)


3.2 Technische Ausstattung


Bei bereits bestehenden Räumen ist es wichtig, das Verpflegungssystem abhängig vom Bestand zu wählen. Die Analyse der Ist-Situation ist aber auch bei einem Neubau unbedingt empfohlen (vgl. Kapitel 2.1 >).


Rechtsgrundlagen

Bei einem Neubau bzw. Umbau von Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung sind bestimmte Rahmenbedingungen verbindlich vorgegeben. Sie beeinflussen die Herstellungskosten der räumlichen Infrastruktur maßgeblich mit. Folgende Richtlinien sind relevant:

 **Steiermärkisches Baugesetz**

 **Lebensmittelhygienegesetz und Hygiene-Leitlinie**
für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

 **Arbeitsstättenverordnung**
Vorgaben für Raumhöhen, Belichtungsflächen, Be- und Entlüftungsanlagen, Anzahl und Größe der Mitarbeiteräume

 **Wasser & Abfall Regelwerk**
des ÖWAV (Österreichischer Wasser- und Abfallwirtschaftsverband) und dazu das Regelblatt 39 Einleitung von Fetthaltigen Betriebswässern.


Auszug weiterer Normen und Richtlinien, die eventuell beachtet werden sollten:

 **ÖNORM EN 1628** (Dimensionierung von Lüftungsanlagen)

 **ÖNORM EN 378** (Kühlanlagen)

 **ÖNORM 18865-4** (Großküchengeräte und Ausgabe)

 **Behindertenleitlinie**

 **Leitlinie des Arbeitsinspektorats** gemäß Anforderung an Fußböden in Großküchen (Rutschhemmung)

Kosten für die technische Ausstattung zum Betreiben einer Küche (Neubau)* für alle Altersgruppen

Produktionsküche (Frisch- und Mischküche)	25 bis 50 Essen in €	bis 100 Essen in €	bis 200 Essen in €	bis 400 Essen in €	bis 600 Essen in €	bis 900 Essen in €	bis 1200 Essen in €	bis 1500 Essen in €
Lüftungsanlage samt Küchendecke	40.000,-	80.000,-	100.000,-	150.000,-	180.000,-	200.000,-	220.000,-	300.000,-
Wand- und Bodenbeläge	15.000,-	25.000,-	30.000,-	40.000,-	50.000,-	60.000,-	70.000,-	90.000,-
Fettabscheider	5.000,-	10.000,-	15.000,-	20.000,-	25.000,-	30.000,-	40.000,-	50.000,-
Sanitär- und Elektroinstallation	20.000,-	30.000,-	50.000,-	70.000,-	90.000,-	110.000,-	130.000,-	150.000,-
Kosten für die technische Ausstattung	80.000,-	145.000,-	195.000,-	280.000,-	345.000,-	400.000,-	460.000,-	590.000,-

Tabelle 10: Kosten für die technische Ausstattung zum Betreiben einer Produktionsküche für alle Altersgruppen

Aufbereitungsküche (Kühlkost, Tiefkühlkost)	25 bis 50 Essen in €	bis 100 Essen in €	bis 200 Essen in €	bis 400 Essen in €	bis 600 Essen in €	bis 900 Essen in €	bis 1200 Essen in €	bis 1500 Essen in €
Lüftungsanlage samt Küchendecke	15.000,-	20.000,-	50.000,-	70.000,-	80.000,-	100.000,-	120.000,-	150.000,-
Wand- und Bodenbeläge	5.000,-	10.000,-	15.000,-	20.000,-	25.000,-	30.000,-	35.000,-	40.000,-
Fettabscheider	5.000,-	10.000,-	15.000,-	20.000,-	25.000,-	30.000,-	40.000,-	50.000,-
Sanitär- und Elektroinstallation	5.000,-	10.000,-	20.000,-	30.000,-	40.000,-	50.000,-	60.000,-	70.000,-
Kosten für die technische Ausstattung	30.000,-	50.000,-	100.000,-	140.000,-	170.000,-	210.000,-	255.000,-	310.000,-

Tabelle 11: Kosten für die technische Ausstattung zum Betreiben einer Aufbereitungsküche für alle Altersgruppen

Ausgabeküche (Warmverpflegung)	25 bis 50 Essen in €	bis 100 Essen in €	bis 200 Essen in €	bis 400 Essen in €	bis 600 Essen in €	bis 900 Essen in €	bis 1200 Essen in €	bis 1500 Essen in €
Lüftungsanlage samt Küchendecke	5.000,-	5.000,-	20.000,-	20.000,-	40.000,-	50.000,-	60.000,-	70.000,-
Wand- und Bodenbeläge	5.000,-	10.000,-	15.000,-	20.000,-	25.000,-	30.000,-	35.000,-	40.000,-
Fettabscheider	5.000,-	10.000,-	15.000,-	20.000,-	25.000,-	30.000,-	40.000,-	50.000,-
Sanitär- und Elektroinstallation	5.000,-	10.000,-	20.000,-	30.000,-	40.000,-	50.000,-	60.000,-	70.000,-
Kosten für die technische Ausstattung	20.000,-	35.000,-	70.000,-	90.000,-	130.000,-	160.000,-	195.000,-	230.000,-

Tabelle 12: Kosten für die technische Ausstattung zum Betreiben einer Ausgabeküche für alle Altersgruppen

*Bei Adaptierungen muss die bestehende Infrastruktur geprüft werden.

Gerätetechnische Ausstattung

Das gewählte Verpflegungssystem bestimmt die notwendigen Funktionsbereiche und Arbeitsschritte in der Küche sowie den Gerätebedarf. Ein Raum- oder Funktionsbuch hilft, einen systematischen Überblick über die benötigte technische Ausstattung zu erhalten, indem den Funktionsbereichen Arbeitsschritte und Geräte zugeordnet werden (DGE, 2012b). Beratung bzw. unverbindliche Angebote von Fachplanern (siehe [weiterführende Kontakte](#) >) unterstützen seine Erstellung. Bei bereits bestehenden Küchen ist die Lebensmittelaufsicht zu erforderlichen Adaptierungsmaßnahmen aus hygiene-rechtlicher Sicht zu befragen.

Funktionsbereich	Arbeitsschritt (Beispiel)	Geräte- bzw. Einrichtungsgegenstände (Beispiel)
Büro	Speisenplanung	PC
Warenannahme	Mengen- und Qualitätskontrolle	Waage, Infrarotthermometer
Lager	Zwischenlagern von Fleisch	Kühlschränke
Vorbereiten	Kalte Küche – Belegen/ Garnieren von Brötchen	Edelstahl Tisch
Zubereiten	Gemüse garen	Heißluftdämpfer
Ausgabe	Speisen verteilen	Ausgabetheke
Spülküche	Geschirr spülen	Spülmaschine
Entsorgen	Sortieren des Abfalls	Abfallbehälter

Abbildung 9: Auszug aus einem Raum- und Funktionsbuch (DGE, 2012b)

Qualitativ hochwertige Geräte und Anlagen sichern die Speisenqualität in Bezug auf hygienerechtliche Auflagen. Denn Böden und Wände bei Edelstahlverbauten sind z.B. dicht und fugenfrei verschweißt. Das steigert – wie Geräte mit Edelstahlkonstruktionsteilen – die Hygienesicherheit. Hochqualitative Geräte mit automatischen Reinigungsprozessen z.B. in Heißluftdämpfern und Spülmaschinen verringern den Hygieneaufwand, damit auch die Personaleinsatzzeiten. So trägt die Geräte- und Anlagenqualität langfristig zu geringeren Betriebskosten bei. Flexibel einsetzbare Geräte wie Heißluftdämpfer, die sich für das Erwärmen von Speisen ohne Qualitätsverlust sowie für sämtliche Garverfahren eignen, sparen Platz (DGE, 2012b).

Produktionsküchen (Frisch- bzw. Mischküche) haben eine umfangreiche technische Ausstattung, die alle Zubereitungsarten ermöglicht. Dazu gehören je nach Größe der Küche Heißluftdämpfer, Kippbratpfanne, Kessel, Spülmaschine, Einzelkühl- oder Tiefkühlgeräte bzw. Kühl- oder Tiefkühlzellen für größere Küchen (DGE, 2012b). Aufbereitungsküchen (Kühlkost bzw. Tiefkühlkost) benötigen ein ausreichend großes Kühllager, einen Heißluftdämpfer zum Regenerieren der Speisen und eine Spülmaschine. Ausga-

beküchen brauchen eine Kühlmöglichkeit für kalte Speisen, Bain Maries zum Warmhalten von Speisen in Transportbehältnissen, Arbeits- und Abstellflächen und eine Spülmaschine (DGE, 2010). Bestimmte Geräte und Einrichtungsgegenstände wie Geschirr, Handwaschbecken und Regale zum Lagern gehören in jede Küche.

WEITERFÜHRENDE LITERATUR

Kochen – Kühlen – Spülen

Welche Geräte braucht die Küche? >

3.3 Räumliche Ausstattung

Produktionsküchen (Frisch- und Mischküche) verfügen wie Großküchen über alle Funktionsbereiche, unterscheiden sich aber in Bezug auf den Flächenbedarf. In Aufbereitungsküchen (Kühlkost, Tiefkühlkost) fallen Flächen z.B. für die Vorbereitung und Herstellung von Speisen weitgehend weg. Wichtig sind aber angemessene Flächen zum Abstellen und für die Handhabung von Heißluftdämpfern zum Regenerieren der gekühlten Speisen. Die Flächen zum Lagern und Kühlen sind kleiner als bei Produktionsküchen.

HINWEIS FÜR TABELLEN 13–16

Die nachstehenden Berechnungen für den Flächenbedarf (Nettonutzflächen gemäß DIN 276) beziehen sich ausschließlich auf die Küchenerrichtung. Bei Flächenangaben von 0 m² besteht für diese Flächen kein Bedarf.

Flächenbedarf für die Zubereitung von Mittagessen

Produktionsküche (Frisch- und Mischküche)

Für Kinder bis 10 Jahre				
Funktionsbereich	25 bis 50 Essen in m ²	bis 100 Essen in m ²	bis 200 Essen in m ²	bis 400 Essen in m ²
Anlieferung und Lagerung (inklusive Kühllager)	29	45	65	95
Vorbereitung und Produktion	45	75	90	115
Speisenausgabe	0	0	0	0
Spülen/Reinigen	15	20	25	70
Müll und Entsorgung	15	20	35	50
Summe Fläche in m²	104	160	215	330

Tabelle 13: Flächenbedarf für eine Produktionsküche für Kinder

Für Kinder und Jugendliche von 10 bis 18 Jahren								
Funktionsbereich	25 bis 50 Essen in m²	bis 100 Essen in m²	bis 200 Essen in m²	bis 400 Essen in m²	bis 600 Essen in m²	bis 900 Essen in m²	bis 1200 Essen in m²	bis 1500 Essen in m²
Anlieferung und Lagerung <small>(inkl. Kühllager)</small>	29	45	65	95	120	150	200	220
Vorbereitung und Produktion	45	75	90	115	140	160	180	220
Speisenausgabe	15	40	70	100	150	200	200	250
Spülen/Reinigen	15	20	25	70	100	120	130	130
Müll und Entsorgung	15	20	35	50	50	60	60	80
Summe Fläche in m²	119	200	285	430	560	690	770	900
Nebenräume								
Umkleiden und Personalaufenthaltsräume	10	20	40	50	60	80	80	100
Technikräume								
Lüftung	25	30	50	60	70	100	120	150
Heizung <small>(=allgemeiner Heizraum bzw. Fernwärmeübergabe)</small>	15	20	20	20	20	25	25	25
Kälte	10	15	15	15	15	15	15	15
Elektronikraum	15	20	25	25	30	30	30	30
sonstiges	10	10	10	10				
Summe Fläche in m²	75	95	120	130	135	170	190	220

Tabelle 14: Flächenbedarf für eine Produktionsküche für Kinder und Jugendliche

Ausgabeküche (Warmverpflegung) und Aufbereitungsküche (Kühlkost, Tiefkühlkost)

Für Kinder bis 10 Jahre				
Funktionsbereich	25 bis 50 Essen in m²	bis 100 Essen in m²	bis 200 Essen in m²	bis 400 Essen in m²
Anlieferung und Lagerung <small>(inklusive Kühllager)</small>	9	9	20	25
Vorbereitung und Produktion	20	30	50	60
Speisenausgabe	0	0	0	0
Spülen/Reinigen	15	20	25	70
Müll und Entsorgung	15	20	35	50
Summe Fläche in m²	59	79	130	205

Tabelle 15: Flächenbedarf für die Ausgabe- und Aufbereitungsküche für Kinder

Für Kinder und Jugendliche von 10 bis 18 Jahren								
Funktionsbereich	25 bis 50 Essen in m ²	bis 100 Essen in m ²	bis 200 Essen in m ²	bis 400 Essen in m ²	bis 600 Essen in m ²	bis 900 Essen in m ²	bis 1200 Essen in m ²	bis 1500 Essen in m ²
Anlieferung und Lagerung <small>(inkl. Kühlager)</small>	9	9	20	25	35	40	45	50
Vorbereitung und Produktion	20	30	50	60	70	75	90	100
Speisenausgabe	15	40	70	100	150	200	200	250
Spülen/Reinigen	15	20	25	70	100	120	130	130
Müll und Entsorgung	15	20	35	40	40	50	50	50
Summe Fläche in m²	74	119	200	295	395	485	515	580
Nebenräume								
Umkleiden und Personalaufenthaltsräume	10	20	40	50	60	80	80	100
Technikräume								
Lüftung	0	20	30	40	50	50	60	60
Heizung <small>(=allgemeiner Heizraum bzw. Fernwärmeübergabe)</small>	15	20	20	20	20	25	25	25
Kälte	10	15	15	15	15	15	15	15
Elektronikraum	15	20	25	25	30	30	30	30
sonstiges	10	10	10	10	10	10	10	10
Summe Fläche in m²	50	85	100	110	125	130	140	140

Tabelle 16: Flächenbedarf für die Ausgabe- und Aufbereitungsküche für Kinder und Jugendliche

Gestaltung des Speiseraumes

Die Mittagsverpflegung wird positiv erlebt, wenn die Speisenqualität und die Essatmosphäre stimmen. Letztere prägen den Speiseraum, seine Lage und Größe mit. Es macht daher Sinn, eine Architektin, einen Küchenplaner, den künftigen Verpflegungsanbieter in die Planung einzubinden. Optimale Speiseräume haben eine angemessene Größe, sind gut erreichbar und haben naheliegende Sanitärräume zum Händewaschen. Bestehende Speiseräume lassen sich oft durch schmalere Tische oder eine andere Tischordnung optimieren (Böhringer et al, 2014).

... die Essatmosphäre muss stimmen ...

Als Empfehlung für die Größe des Speiseraumes gelten 1,4 m² bis 1,7 m² pro Esserin (DGE, 2015). Raumteilungen durch Trennwände oder Pflanzen können zur multifunktionalen Nutzung z.B. für Feste, Ausstellungen oder Elternabende beitragen. Dadurch wird der Speiseraum zusätzlich mit positiven Ereignissen assoziiert (Böhringer et al, 2014).

Altersgerechtes Mobiliar wie variable Tischhöhen und leicht zu reinigende Tische und Stühle (*Gesundheitsfonds Steiermark, 2016*) sowie ansprechendes Besteck und Geschirr gehören ebenfalls zu einer optimalen Ausstattung (Böhringer et al, 2014).

Die Essatmosphäre gewinnt durch eine geeignete Farbwahl für die Wände. Viel Tageslicht, eine ausreichende Beleuchtung und Belüftung, eine angenehme Temperatur (*Niederösterreichischer Gesundheits- und Sozialfonds, Initiative „Tut gut“, 2016*) und der Einsatz unterschiedlicher Materialien sowie Bilder, Tischdekoration und das Aushängen von Tischregeln tragen zum Wohlbefinden bei (*Gesundheitsfonds Steiermark, 2016*). Ein gemeinsames Gestalten des Speiseraumes mit den Esserinnen trägt zu deren Identifikation bei.

Auch Lärm beeinflusst die Essatmosphäre. Einer Lärmentwicklung beugen schallabsorbierende Materialien wie Vorhänge, Einrichtungsgegenstände aus Holz, Stühle mit Akustikgleitern aus Filz, lärmabsorbierende Materialien an den Wänden und Tischregeln vor (*Böhringer et al, 2014*).

3.4 Personaleinsatz

Fachlich ausgebildetes Personal und regelmäßige Fortbildungen sind Voraussetzung einer guten ernährungsphysiologischen, sensorischen und hygienischen Qualität bei der Speisenzubereitung. Je nach Arbeitsbereich können Hilfskräfte unterstützen bzw. bestimmte Tätigkeiten übernehmen. Voraussetzung dafür ist ihre entsprechende Schulung (*BMEL, 2014*).

Neben Fachkompetenz ist die Freude an der Arbeit mit Kindern und Jugendlichen wichtig (*Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung, 2015*). Fachlich eignen sich Personen mit einer hauswirtschaftlichen Ausbildung, Köche, Diätologinnen, Hotel- und Gastronomiefachkräfte. Auch Quereinsteiger mit Erfahrung in der Speisenzubereitung für größere Gruppen sind möglich, wenn sie sich weiterbilden, Schulungen besuchen und sich in hygienerechtliche Vorschriften sowie in Qualitätsstandards einarbeiten (*DGE, 2014*).

... Fachkompetenz und Freude an der Arbeit ...

Vieles spricht für ein Team aus Fach- und Hilfskraft, da in der Küche viel Arbeitszeit für Reinigungs- und Aufräumarbeiten aufgewandt wird, nur ein Drittel der Zeit für die Vor- und Zubereitung der Speisen (*Baumeister & Laumeyer, 2015*). Es macht teilweise Sinn, qualitativ hochwertige Convenience-Produkte wie geschälte Kartoffeln oder gewaschene Salate zu beziehen, da dadurch Tätigkeiten wie Putzen, Schälen und Waschen kaum nötig sind und Zeitressourcen gespart werden (*DGE, 2012b*).

Der Personalbedarf hängt von vielen Einflussfaktoren ab: Fachkompetenz, Geräteausstattung, Convenience-Grad der Lebensmittel, Anzahl der Portionen, Ausgabeintervalle etc. Es gibt daher kaum allgemeine Normwerte. Die folgende Tabelle liefert einen Richtwert zum Personalbedarf für die unterschiedlichen Verpflegungssysteme mit ihren Küchentypen:

Personalbedarf für Tätigkeiten in der Küche und die Speisenausgabe								
Personen im Vollzeitäquivalent (40h Woche)	25 bis 50 Essen	bis 100 Essen	bis 200 Essen	bis 400 Essen	bis 600 Essen	bis 900 Essen	bis 1200 Essen	bis 1500 Essen
Produktionsküche (Frisch- und Mischküche)								
für Kinder bis 10 Jahre	1,00	2,50	4,00	5,00	6,00	10,00	12,00	13,00
für Kinder und Jugendliche von 10 bis 18 Jahren	1,00	2,50	4,50	5,50	7,00	12,00	14,00	15,00
Aufbereitungsküche (Kühlkost, Tiefkühlkost)								
für Kinder bis 10 Jahre	0,50	1,50	2,50	3,50	4,00	5,00	6,00	6,50
für Kinder und Jugendliche von 10 bis 18 Jahren	0,50	1,50	3,00	4,00	4,50	5,50	7,00	7,50
Ausgabeküche (Warmverpflegung)								
für Kinder bis 10 Jahre	0,50	1,50	2,50	3,50	4,00	5,00	6,00	6,50
für Kinder und Jugendliche von 10 bis 18 Jahren	0,50	1,50	3,00	4,00	4,50	5,50	7,00	7,50

Tabelle 17: Abschätzung des Personalbedarfs für die Mittagsverpflegung

Bei **Produktionsküchen** (Frisch- und Mischküche) in Kindergärten und Horten werden Aufgaben im Kontext der Mittagsverpflegung vom Erhalter dem pädagogischen Personal übertragen. Dazu zählen Bestellung und Einkauf von Lebensmitteln, das Tisch decken, die Mithilfe bei der Speisenausgabe bzw. beim Abräumen der Tische. Aufgaben der Fachkraft bleiben jedenfalls: Speiseplangestaltung, Zubereitung der Speisen, Einhaltung der hygiene-rechtlichen Vorgaben, Unterstützung des pädagogischen Personals beim pädagogischen Kochen, Vorbereitung einer Verkostung beim Elternabend (Baumeister & Laumeyer, 2015).

Tipp

Prüfen Sie bei der Personalauswahl neben der **fachlichen Qualifikation** in der Speisenzubereitung auch **organisatorische Fähigkeiten** und die **Erfahrung in der Speiseplangestaltung** sowie in der Umsetzung hygiene-rechtlicher Vorgaben (vgl. Kapitel 3.1 >, 2.1 >).

Bedenken Sie auch Vertretungsregelungen bei Urlaub und Krankenstand.

Knackpunkte in der Praxis sind immer wieder:



Lebensmitteleinkauf und -lagerung:

zeitgerechte Bestellung, Einkauf von Lebensmitteln im Rahmen des vorgegebenen Budgets, Bezug regional-saisonaler und biologischer Produkte, Vorratshaltung im Hinblick auf die Haltbarkeit (First-in, First-out), Wareneingangskontrolle und fachgerechte Lagerung der Lebensmittel



Organisatorische Anforderungen:

pünktliche Zubereitung der Speisen, um eine kurze Heißhaltezeit zu garantieren; Zubereitung von Sonderkost bei Unverträglichkeiten bzw. Allergien, Einhalten eines Arbeitsplans mit geplanter Zeit für die Speiseplangestaltung, den Einkauf, die Vorratshaltung



Vermittlung von Information:

Aushang des Speiseplans in der Einrichtung, Aufbereitung einer Elterninformation; die Kooperation mit der Leitung erweist sich hier als hilfreich



Persönliche Qualifikationen:

Fähigkeit zur Teamarbeit, Bereitschaft zur Unterstützung des pädagogischen Personals bei Projekten zu Ernährung, Umwelt, Lebensmittelkunde usw., Bereitschaft zu regelmäßiger Fortbildung, Freude an der Arbeit mit Kindern
(Baumeister & Laumeyer, 2015)

Tipp

Beschreiben Sie die Aufgaben der Fach- und Hilfskraft einfach und klar in einer Arbeitsplatzbeschreibung. Diese liegt am Arbeitsplatz auf und kann immer eingesehen werden. Das ist besonders hilfreich in der Einschulung von neuem Personal oder wenn Ersatzkräfte einspringen.

In **Aufbereitungsküchen** (Kühlkost, Tiefkühlkost) entsteht Personalbedarf für folgende Tätigkeiten: Bestellung, Warenannahme, Regenerieren der Speisen, Salat- und Dessertzubereitung, Speisenausgabe, Reinigung. Das Regenerieren erfolgt nach Regenerierplänen, die der Verpflegungsanbieter erstellt. Ein Großteil der Tätigkeiten kann von angelerntem Personal ausgeführt werden. Für die Planung und Steuerung wird eine Fachkraft benötigt.

Bei **Ausgabeküchen** (angelieferte Warmverpflegung) übernimmt das Personal die Organisation der Speisenausgabe, das Bereitstellen von Warmhaltebehältnissen, die Reinigung und Entsorgung von Essensresten, Behältern, Geschirr und Besteck (DGE, 2010).

Fortbildungen

In Österreich gibt es zahlreiche Fortbildungsangebote für Personen aus der Gemeinschaftsverpflegung, wobei die Grundlagen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung für alle an der Verpflegung beteiligten Personen relevant sind. Je nach Verpflegungssystem und Aufgabenbereich gibt es spezifische Themen wie die Speiseplangestaltung oder eine ausgewogene Auswahl und Bestellung von Speisen, Zubereitung, Einschulung in Geräte, kundenorientierte Ausgabe. Mögliche Seminarangebote einzelner Bundesländer sowie aktuelle Fördermöglichkeiten können im Anhang bei den Experten für Gemeinschaftsverpflegung nachgefragt werden.

Tipp

Mitarbeiterinnen fühlen sich wertgeschätzt, wenn in ihre Fortbildung investiert wird! Zeigen Sie Ihrem Personal, welche Fortbildungen es gibt, besprechen Sie mit Ihren Mitarbeitern persönliche Stärken und Schwächen und finden Sie gemeinsam ein Fortbildungsthema, von dem beide profitieren.

KERNAUSSAGEN **3**

KAPITEL

Kosten für die Küchen- und Lagereinrichtung

sowie die notwendige technische und räumliche Ausstattung ***hängen vom gewählten Verpflegungssystem ab.***

Um die Kosten niedrig zu halten, ist es wichtig, dass Sie die ***Ist-Situation analysieren*** und das Verpflegungssystem auf die lokalen Gegebenheiten abstimmen sowie ausreichend lang, genau und unter ***Einbindung von Expertinnen*** und mit Vertretungen aus dem Verpflegungs-dreieck planen.

Beachten Sie bereits bei der Planung der Küche ***gesetzliche Vorgaben*** für die technische Ausstattung von Räumen. Qualitativ höherwertige Geräte sparen Betriebskosten und Personal.

Der Speiseraum trägt zur Essatmosphäre bei. Achten Sie daher auf seine Lage, Größe, Erreichbarkeit und die Nähe eines Hygienebereichs zum Händewaschen! Licht, schallabsorbierende Maßnahmen, Farben, Mobiliar, Materialien und Tischregeln tragen zum ***Wohlbefinden von Personal und Esserinnen*** bei!

Das ***Verpflegungssystem bestimmt den Personalbedarf*** und die notwendige Qualifikation des Personals mit. Neben Fachkompetenz zählt insbesondere die ***Freude an der Arbeit mit Kindern und Jugendlichen!***

Zeigen Sie Ihren Mitarbeitern Wertschätzung, indem Sie klare Arbeitsplatzbeschreibungen machen und Wert auf Fortbildung legen!

The background features a large, light green number '4' on the left side. To its right, the word 'KOMMUNIKATION' is written in a bold, dark green, sans-serif font. The background is decorated with faint, light green silhouettes of people in various poses, suggesting movement and communication. A large, light green circular shape is partially visible behind the text.

4

KOMMUNIKATION

Wie lässt sich ein ***Austausch der Akteurinnen*** zur Mittagsverpflegung gestalten?

Warum sind ***Rückmeldungen*** zum Mittagessen wichtig?

Wie wird die Mittagsverpflegung ***kommuniziert***?

Warum ist ***Information*** über die Mittagsverpflegung wichtig?

Neben der Gestaltung der Verpflegungssituation ist die Information aller Beteiligten über die Ziele, Pläne und Umsetzung wichtig (BMEL, 2013). Die beste Chance auf ein erfolgreiches Verpflegungskonzept hat, wer die Akteure des Verpflegungsdreiecks systematisch an der Planung und Umsetzung beteiligt. Denn so kommen Wünsche und Bedürfnisse auf den Tisch, werden kommunizierbar und können besser berücksichtigt werden. Das schafft jene Akzeptanz, die z.B. der Verpflegungsanbieter braucht, um Speisen günstiger zubereiten und Sonderwünsche eher erfüllen zu können.

Tipp


Die **Beteiligung von Essern** in die Weiterentwicklung der Mittagsverpflegung trägt zur **Akzeptanz** bei.

4.1 Im Gespräch bleiben

Ein systematischer Austausch zwischen Erhalter, Einrichtung und Verpflegungsanbieter trägt zu einem reibungsarmen Ablauf bei. Den Grundstein dafür legt der Erhalter entsprechend der Regeln seiner Organisation mit einem Beschluss im (Pfarr-)Gemeinderat oder im Leitungsorgan/Vorstand eines privaten Trägers. Auf dieser Basis lädt der Erhalter die Akteure des Verpflegungsdreiecks zu einem Ausschuss, einem Beirat oder einer Arbeitsgruppe:

 **Erhalter** (z.B. Bürgermeisterin, Amtsleiter, Verpflegungsverantwortlicher)

 **Einrichtung** (z.B. Leitung, Stellvertretung, Verpflegungsverantwortliche)

 **Verpflegungsanbieter** (z.B. Geschäftsführung, Küchenleitung)

In dieses Forum können bei Bedarf weitere Akteurinnen oder Expertinnen eingeladen werden:

- Vertretung der Esserinnen (z.B. Schülervertreterin)
- Elternvertretung
- Pädagoginnen, Betreuerinnen
- Vertreter der Lebensmittelbehörde
- Experte zur Gemeinschaftsverpflegung
- Küchenplanerin oder Architektin
- Juristin zu rechtlichen Fragen

Bei der Erst- oder Neuplanung einer Mittagsverpflegung braucht es regelmäßige Treffen der Arbeitsgruppe, um offene Fragen rechtzeitig abzustimmen und zu entscheiden. Ab dem Übergang in einen Routinebetrieb sollte es weiterhin jährlich ein Treffen geben. Die Organisation des Treffens kann die Verpflegungsverantwortliche übernehmen. Wird keine benannt, kann die Funktion rotieren oder auch vom Erhalter übernommen werden.

Tipp

Gestalten Sie die Treffen effektiv und effizient.

Planen Sie die Besprechungspunkte und halten Sie die Ergebnisse protokollarisch fest. Sorgen Sie für die Moderation des Treffens, damit alle Punkte besprochen werden und jede Diskussion zu einem Ergebnis führt.

4.2 Lob und Kritik rückmelden

Insbesondere die Mitarbeiter der Einrichtung und die Esserinnen brauchen die Möglichkeit, Rückmeldungen zur Qualität der Speisen, zur Ausstattung, zur Ess- und Tischkultur und zu Organisation und Ablauf des Verpflegungsprozesses geben zu können. Das kann über einen (Online-)Fragebogen, per E-Mail oder Telefon erfolgen.

Manches Feedback kann schnell zu Veränderungen führen. Aber alle Rückmeldungen sollten gesammelt, thematisch zusammengefasst und bearbeitet werden. Dazu gehört auch die bedarfsgerechte Rückmeldung an den Feedbackgeber. Auch das kann eine Aufgabe von Verpflegungsverantwortlicher oder Einrichtungsleitung sein.

Tipp

Feedback geben umfasst wechselseitige Rückmeldungen **zu positiven wie negativen Aspekten** der Zusammenarbeit.

Tipp

Hilfreiches Feedback ist konkret.

Auf „Die Nudeln sind immer zu weich,“ kann die Küche reagieren, nicht aber auf: „Mir schmecken die Spaghetti nicht.“

4.3 Aktiv informieren

Medien wie Websites, Flugblätter oder Gruppen in sozialen Medien erleichtern die Information. Aber auch Aktionswochen, ein Elternabend mit Verkostung oder ein Tag der offenen Tür sind interessante Möglichkeiten (*Böhringer et al., 2014*), Essen zum Thema zu machen. Das Tagesmenü kann auf einer Tafel vor dem Speiseraum angeschrieben sein, der Wochenspeiseplan gut sichtbar auf einem Schwarzen Brett hängen oder auf der Website zu finden sein. Eltern und Esser sollten sich auf die Speisen einstellen und freuen können.

... Speisepläne gut sichtbar machen ...

Vorteilhaft ist, wenn Kinder und Eltern von einem neuen Verpflegungsanbieter oder wenn sie neu in eine Einrichtung kommen, Grundsätzliches über das Essen erfahren: Wer ist der Verpflegungsanbieter? Welche Lieferanten liefern die Lebensmittel? Wie hoch ist der Anteil regional-saisonaler oder biologischer Produkte? An wen kann man sich mit Anliegen und Beschwerden wenden?

4.4 Transparenz schaffen

Die Mitglieder eines Ausschusses, Beirats oder einer Arbeitsgruppe sollten auch Botschafter der Mittagsverpflegung sein, über geplante Änderungen sprechen, Grenzen einer (Groß-)Küche erklären können, Kritik, die sie hören, aufnehmen und aufklären.

Durch diese permanente Öffentlichkeitsarbeit und eine umfassende, frühzeitige Information über die Mittagsverpflegung und ihren aktuellen Stand entsteht ein Klima der Transparenz und Offenheit, das wesentlich zur allgemeinen Akzeptanz bei den Esserinnen und Beteiligten beiträgt (*Vernetzungsstelle Schulverpflegung, 2011*).

KERNAUSSAGEN

KAPITEL

4

Eine **Arbeitsgruppe**, ein Beirat oder ein Ausschuss zur Mittagsverpflegung mit benannten Vertretungen aller Akteure des Verpflegungs-dreiecks **gehört installiert**. Diese/r begleitet die Erstumsetzung der Mittagsverpflegung intensiv, trifft sich im Routinebetrieb weiterhin jährlich.

Lob und Kritik weisen uns den Weg. Das gilt auch für Verpflegungsanbieter, Betreuungspersonal und alle anderen in der Mittagsverpflegung Aktiven. Damit Lob und Kritik ankommen und zur Beibehaltung oder Veränderung von Dingen führen, braucht es ein **Rückmeldemanagement**, welches Feedback sammelt, kategorisiert und mit den Zuständigen thematisiert.

Informationen über den Verpflegungsanbieter, die Organisation der Mittagsverpflegung, die Lebensmittel- und **Speisenqualität**, die Kosten etc. gehören zur Bringschuld des Erhalters und des Verpflegungsanbieters an die Esser und Zahlerinnen. Neue wie klassische Medien lassen sich dafür gut nutzen.

Transparenz schafft Verständnis und Akzeptanz. Daher sollten sich die Akteure der Mittagsverpflegung als Botschafter verstehen, erklären, warum manches ist, wie es ist, manches bleibt, wie es ist, anderes verändert wird.



5

VERNETZUNG

Warum macht die ***Vernetzung von Einrichtungen*** untereinander Sinn?

Welchen Nutzen bringt der ***Austausch mit anderen Erhaltern?***

Warum mit ***externen Beraterinnen*** kooperieren?

Wie gelingt eine ***lokale Vernetzung*** zur Mittagsverpflegung?

5.1 Einrichtungen vernetzen

Viele Erhalter sind für mehrere Einrichtungen zuständig, z.B. ein Bürgermeister für den lokalen Kindergarten, die Volksschule und die Neue Mittelschule in der Gemeinde. Nicht immer beliefert ein Verpflegungsanbieter alle Einrichtungen. Manchmal gibt es auch einen Mix aus der Belieferung einer Einrichtung und einer Produktionsküche in einer anderen. Die Erfahrung zeigt, dass sich der Austausch trotzdem lohnt, insbesondere, wenn sich die Gruppen der Esserinnen ähneln. Auch das Betreuungspersonal ist – sogar unabhängig von den Essergruppen – mit ähnlichen Herausforderungen konfrontiert. Im Austausch wächst oft die Erkenntnis, dass in einer Einrichtung funktioniert, was in einer anderen scheitert. Das führt bei genauerem Hinsehen und Hinterfragen zu neuen Zugängen und Lösungen bei allen beteiligten Einrichtungen.

Besonders in der Planungsphase der Mittagsverpflegung ist es ratsam, sich im Austausch mit verschiedenen Einrichtungen ein Bild über unterschiedliche Verpflegungs-, Ausgabe- und Bestellsysteme (vgl. Was ist das (richtige) Verpflegungskonzept? >) und die Erfahrung mit ihnen zu machen. Das kann direkt im Austausch zwischen Einrichtungen, aber auch auf Ebene der Erhalter passieren.

5.2 Netzwerke nützen

Netzwerke sind in der kommunalen Gesundheitsförderung Plattformen, um Erfahrungen und Informationen auszutauschen, gemeinsamen Zielen zu folgen oder gemeinsame Lösungen zu finden (Malli & Saurugg, 2018). Der Austausch unter Erhaltern zur Mittagsverpflegung bietet die Möglichkeit, Ideen und Impulse für die eigene Situation mitzunehmen, von regionalen Angeboten oder Einkaufsgemeinschaften zu profitieren. Umgekehrt können eigene Erfahrungen weitergegeben und eigene Lösungen sichtbar gemacht werden. Der Vergleich motiviert oft, den Wert des Eigenen zu erkennen, das Engagement zu verstärken oder das Durchhaltevermögen der engagierten Akteure zu erhöhen.

HINWEIS

Ihre Mittagsverpflegung funktioniert ganz gut, Sie möchten sie aber noch weiter verbessern? Ihre Mittagsverpflegung läuft nicht rund, Sie wissen aber nicht, woran es liegt? – In allen Fällen gibt es passende Beratung. Hier z.B. drei steirische Angebote:

Mittagessen nach Maß >

Ich & Du: Essen als Koproduktion >

Mittagessen – schwere Kost >

Netzwerke bieten für Erhalter auch die Chance, neue Kooperationspartner zu gewinnen, neue Ressourcen zu mobilisieren bzw. eigene durch Kooperationen zu schonen. Eine klare Positionierung der Angebote zur Mittagsverpflegung kann Bekanntheit und Image der Gemeinde oder eines kirchlichen/privaten Trägers stärken. Allerdings gelingt Netzwerkarbeit nicht automatisch: Sie braucht Ressourcen, gegenseitiges Vertrauen, die Festlegung von Verantwortlichkeiten, klare Zielvorstellungen und eine gemeinsame Vision.

5.3 Sich beraten lassen

Für Prozesse der Planung, Umsetzung oder Optimierung der Mittagsverpflegung kann der Einbezug verschiedener Experten zur rechten Zeit Ressourcen sparen. Die Arbeitsgruppe (vgl. Kapitel 4.1 >) kann von Architekten, Großküchenplanern, technischen Planungsbüros, Verpflegungsanbietern, der Lebensmittelbehörde, Experten für rechtliche Fragen und/oder Experten aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung (siehe [weiterführende Kontakte](#) >) bei der Gestaltung der Mittagsverpflegung profitieren (DGE Sektion Baden-Württemberg, 2014). Erhalter wünschen sich oft lokale Anbieter, um Arbeitsplätze in den Regionen zu sichern und die bestehende Infrastruktur zu stützen. Wenn aber noch wenig regionale Expertise vorliegt, kann gute Beratung dieses Defizit kompensieren. Und ein gelungenes Konzept der Mittagsverpflegung stärkt das Image eines Kindergartens oder einer Schule, aber auch jenes ihrer Erhalter.

5.4 Lokal, regional vernetzen

Erhalter, denen das Gelingen der Mittagsverpflegung am Herzen liegt, nutzen bestehende lokale oder regionale Initiativen und Angebote wie Lebensmittellieferanten, Obst- und Gartenbauvereine, Labels wie die [Essbare Gemeinde](#) > oder die [Gesunde Gemeinde](#) > (hier insbesondere die Mitglieder aus Kärnten, Niederösterreich, Salzburg, Steiermark, Wien), um zu vernetzen und den Austausch zu forcieren. Sie initiieren themenspezifische regionale Plattformen, um unterschiedliche Akteure zu sensibilisieren, zu aktivieren und als Partner für gemeinsame Interessen zu gewinnen. Mit dem Thema der Mittagsverpflegung kann die Politik Fragen zur Bevölkerungsgesundheit auch in andere Politikfelder wie etwa Bildung, Soziales oder Wirtschaft tragen. Dieses strategische Vorgehen heißt dann Health in All Policies.

KERNAUSSAGEN

KAPITEL

5

Vernetzen Sie **Ihre Einrichtungen** untereinander, damit sie voneinander lernen. Denn die Fragen und Probleme des Betreuungspersonals mit den Esserinnen ähneln sich.

Von Erhalter zu Erhalter macht Vernetzung Sinn, weil sich auch Fragen oder Probleme auf dieser Ebene wiederholen. Kollegialer Austausch macht sichtbar, welche Erfahrungen und Lösungen es bereits gibt und welche Lösungen noch gefunden werden müssen. Auch dafür ist ein Netzwerk eine Ressource.

Einschlägige **Expertise verkürzt Wege** und **spart Geld**. Das gilt auch für die Mittagsverpflegung. Holen Sie sich also für die Planung jene beratende Expertise, die lokal fehlt.

Denken Sie breit und über den sprichwörtlichen Tellerrand hinaus. Dann entdecken Sie **Initiativen** und **Angebote vor Ort**, die für das **Gelingen der Mittagsverpflegung bereichernd** sein können! Das gilt für regionale Initiativen wie die Gesunde Gemeinde bis zu Aktivitäten wie lokales Gärtnern oder einem Hochbeet im öffentlichen Raum.

LITERATURVERZEICHNIS

Baumeister, B., Laumeyer, B. (2015). Leitfaden Frischküche in der Kita. Selbst kochen in der Kita – so geht’s. Einführung von Frisch-/Mischküche mit BioRegion-Lebensmitteln. Hrsg. F. E. Unterfranken. Würzburg.

BMEL (2013). Schulinterne Qualitätssicherung in der Mittagsverpflegung – eine Arbeitshilfe (2. Ausg.). Berlin: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. >

BMEL (2014). In fünf Schritten zum Erfolg – Schulverpflegung leicht gemacht. Ein Handlungsleitfaden. Berlin: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

BMELV (2013). Handlungsleitfaden Ausschreibung und Leistungsbeschreibung. Berlin: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

BMG (2011). Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen der Verordnung EG 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004. Wien: Bundesministerium für Gesundheit. >

BMGF (2017). Empfehlungen der Nationalen Ernährungskommission – Österreichische Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten. Wien: Bundesministerium für Frauen und Gesundheit. >

BMLFUW (2008). Österreichischer Lebensmittelbericht 2008. Wien: Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft.

Böhringer, S., Göbel, C., Hollinghaus, M., Liening, A., Schneider, K., Schüler, E., Thun, M. (2014). Akzeptanz von Schulverpflegung - Eine Interaktive Handreichung. Berlin: Vernetzungsstellen Schulverpflegung.

Bornhöft, S., Braun, B., Halbrügge, M., Hollingshaus, M., Liesen, E. (2014). Verpflegungskonzepte in Schulen: Grundlagen und Planungseckdaten für die Küchenverpflegung. Berlin: Bundesministerium für Landwirtschaft.

Conze, C. (o. J.). Gesundes Essen und ruhige Mittagszeit vor dem Hintergrund des rhythmisierten Tagesablaufs in der Ganztagschule. >

DGE (2009). DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung (2. Ausg.). Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

DGE (2010). Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schulverpflegung - Eine Beurteilung der Kostenstrukturen. Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

DGE (2012a). Hygiene - Gesundheit der Tischgäste sichern (2. Ausg.). Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. >

DGE (2012b). Kochen - Kühlen - Spülen. Welche Geräte braucht die Küche? (2. Ausg.). Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. >

- DGE (2014).** Vollwertige Schulverpflegung. Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme (2. Ausg.). *Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.* >
- DGE (2015).** DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. (4. Ausg.). *Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.* >
- DGE Sektion Baden-Württemberg (2014).** Prozessorientierte Arbeitshilfe Kita- und Schulverpflegung – Schritt für Schritt zur Verpflegung vor Ort (8. Ausg.). *Esslingen: Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.*
- DGE Sektion Schleswig-Holstein (o.J.).** Planungshilfe für Kita Küchen. >
- Dirschauer, C., Liesen, E., Revermann, M. (2012).** HACCP Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten, beherrschen (Bd. 2). *Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.*
- Elmadfa, I., Hasenegger, V., Wagner, K., Putz, P., Weidl, N.-M., Riedl, A. (2012).** Österreichischer Ernährungsbericht 2012. *Wien: Bundesministerium für Gesundheit.*
- EU-Lebensmittelinformationsverordnung (2011).** Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Europäischen Rates vom 25. Oktober 2011. *Amtsblatt der Europäischen Union L`304/18.*
- Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Unterfranken. (2015).** Leitfaden Frischküche in der Kita. Selbst kochen in der Kita – so geht's. Einführung von Frisch-/Mischküche mit BioRegio-Lebensmitteln. *Würzburg.*
- Gesundheitsfonds Steiermark (2016).** Gemeinsam G'sund genießen in der Gemeinschaftsverpflegung – Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards. *Graz.* >
- Kleiner U., Reiche Th. (2016).** Cook & Chill in Theorie und Praxis. Planung – Umsetzung – Kosten. *Hamburg: B. Behr's Verlag.*
- Laverack, G., Labonte, R. (2000).** A Planning Framework for Community Empowerment Goals within Health Promotion. *Health Policy and Planning(3), S. 255-262.*
- Leicht-Eckardt, E. (2010).** Planung und Organisation von Schulverpflegung. *Ernährungsumschau (57). S.26f.* >
- Malli, G., Saurugg, R. (2018).** Gemeinden für Gesundheitskompetenz! Ein Leitfaden zur Umsetzung und Selbstbewertung organisationaler Gesundheitskompetenz in der Gemeinde. *Hrsg. vom Hauptverband der österreichischen Sozialversicherungsträger, erarbeitet von Styria vitalis. Graz*
- Reis-Klingspiegl, K. (2008).** Endbericht Lebenswerte Lebenswelten für ältere Menschen: März 2003 bis März 2006. *Graz.*
- Smith, B., Tang, K., Nutbeam, D. (2006).** WHO Health Promotion Glossary: New terms. *Health Promotion International, 21. Health Promotion International, 4, S. 340-345.*
- Stöckler, A. (2014).** „Gemeinsam Essen“ in Vorarlberger Bildungseinrichtungen. *Hrsg. von der aks Gesundheit GmbH. Bregenz.*

Trojan, A., Nickel, S. (2008). Empowerment durch Kapazitätsentwicklung im Quartier – erste Ergebnisse und Einschätzung eines Erhebungsinstruments. *Das Gesundheitswesen*, S. 771-778.

Trojan, A., Süß, W., Lorentz, C., Nickel, S., Wolf, K. (2013). Quartiersbezogene Gesundheitsförderung. Umsetzung und Evaluation eines integrierten lebensweltbezogenen Handlungsansatzes. *Weinheim und Basel*.

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg (2014). Prozessorientierte Arbeitshilfe Kita- und Schulverpflegung: Schritt für Schritt zum Konzept vor Ort. *Esslingen*.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern (2011). Handlungsleitfaden für die Einführung einer Schulverpflegung. *Kulmbach*.

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1: Verpflegungs-dreieck	5
Abbildung 2: Kapitel des Handbuches mit Leitfragen	7
Abbildung 3: Darstellung der Ergebnisse in einem Spinnennetzdiagramm	10
Abbildung 4: Mittagsverpflegung erfolgreich planen	14
Abbildung 5: Unterschiedliche Verpflegungskonzepte	15
Abbildung 6: Der optimale Hauptspeiseteller	22
Abbildung 7: Planskizze einer Produktionsküche für die Zubereitung von 25 Essen	49
Abbildung 8: Kindergartenküche in Haushaltsoptik	49
Abbildung 9: Auszug aus einem Raum- und Funktionsbuch	52

TABELLENVERZEICHNIS

Tabelle 1: Übereinstimmung zwischen Handbuch und Bewertungsbogen	9
Tabelle 2: Herausforderungen unterschiedlicher Verpflegungssysteme	17
Tabelle 3: Kostenrahmen für Küchen- und Lagereinrichtung einer Produktionsküche für Kinder	45
Tabelle 4: Kostenrahmen für Küchen- und Lagereinrichtung einer Produktionsküche für Kinder und Jugendliche	45
Tabelle 5: Kostenrahmen für Küchen- und Lagereinrichtung einer Aufbereitungsküche für Kinder	46
Tabelle 6: Kostenrahmen für Küchen- und Lagereinrichtung einer Aufbereitungsküche für Kinder und Jugendliche	46
Tabelle 7: Kostenrahmen für Küchen- und Lagereinrichtung einer Ausgabeküche für Kinder	47
Tabelle 8: Kostenrahmen für Küchen- und Lagereinrichtung einer Ausgabeküche für Kinder und Jugendliche	47
Tabelle 9: Kosten für die Kucheneinrichtung einer Produktionsküche bis 25 Essen	48
Tabelle 10: Kosten für die technische Ausstattung zum Betreiben einer Produktionsküche für alle Altersgruppen	51
Tabelle 11: Kosten für die technische Ausstattung zum Betreiben einer Aufbereitungsküche für alle Altersgruppen	51
Tabelle 12: Kosten für die technische Ausstattung zum Betreiben einer Ausgabeküche für alle Altersgruppen	51
Tabelle 13: Flächenbedarf für eine Produktionsküche für Kinder	53
Tabelle 14: Flächenbedarf für eine Produktionsküche für Kinder und Jugendliche	54
Tabelle 15: Flächenbedarf für die Ausgabe- und Aufbereitungsküche für Kinder	54
Tabelle 16: Flächenbedarf für die Ausgabe- und Aufbereitungsküche für Kinder und Jugendliche	55
Tabelle 17: Abschätzung des Personalbedarfs für die Mittagsverpflegung	57

ANHANG 1

Bewertungsbogen für Erhalter

Damit die Mittagsverpflegung gelingt, ist es wichtig, dass sich der Erhalter, der Verpflegungsanbieter und die Einrichtung/en abstimmen.

Verpflegungsdreieck



Erhalter: Gemeinde, kirchliche oder private Träger

Einrichtungen: Kinderkrippe, Kindergarten, Pflichtschule, Hort, Nachmittagsbetreuung

Verpflegungsanbieter: für die Zubereitung bzw. Anlieferung des Mittagessens verantwortliche Küche

Ziel des Bewertungsbogens

Ziel dieses Bewertungsbogens > ist es, die Situation rund um die Mittagsverpflegung aus Sicht des Erhalters zu bewerten. Bitte füllen Sie als Erhalter für jede Ihrer Einrichtungen einen eigenen Bewertungsbogen aus, da sich Raum- und Personalressourcen in den Einrichtungen unterscheiden können.

Die Mittagsverpflegung kann in der Einrichtung gekocht oder von einer anderen Küche geliefert werden. Bitte kreuzen Sie daher das Verpflegungssystem der von Ihnen bewerteten Einrichtung an:

Angewandtes Verpflegungssystem

- Frisch- und Mischküche** (Cook & Serve): Zubereitung der Speisen in der Einrichtung
- Kühlkost** (Cook & Chill): Anlieferung gekühlter Speisen, die in der Einrichtung regeneriert* werden (eventuell ergänzt durch in der Einrichtung frisch zubereitete Speisen wie Salate oder Desserts).
- Tiefkühlkost** (Cook & Freeze): Anlieferung tiefgekühlter Speisen, die in der Einrichtung regeneriert* werden (eventuell ergänzt durch in der Einrichtung frisch zubereitete Speisen wie Salate oder Desserts).
- Angelieferte **Warmverpflegung** (Cook & Hold): Anlieferung warm gehaltener Speisen (eventuell ergänzt durch in der Einrichtung frisch zubereitete Speisen wie Salate oder Desserts).

**Regenerieren bedeutet das abschließende Endgaren der Speisen vor der Ausgabe (Kleiner/Reiche, 2016). Darunter versteht man das Aufwärmen der angelieferten, gekühlten Speisen. Dafür werden die Speisen verkostet, umgerührt und bei Bedarf nachgewürzt. Im Anschluss daran werden die Speisen angerichtet (z.B. Buffet, Portionierung am Teller), garniert und ausgegeben.*

Für die Statistik: Bitte lassen Sie uns Folgendes wissen ...

1

Zu bewertende Einrichtung (nur eine Antwort möglich)

- | | |
|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Kinderkrippe | <input type="checkbox"/> Nachmittagsbetreuung |
| <input type="checkbox"/> Kindergarten | <input type="checkbox"/> Hort |
| <input type="checkbox"/> Volksschule | <input type="checkbox"/> NMS |

2

Ihre Funktion

Öffentlicher Erhalter (Gemeinde, Stadt)

- Bürgermeister/in
 Vizebürgermeister/in
 Amtsleiter/in
 Abteilungsleiter/in

Privater oder kirchlicher Erhalter

- Geschäftsführer/in
 Obmann/Obfrau
 Abteilungsleiter/in

3

Anzahl der Personen

_____ Zuständige für das Mittagessen

_____ Esser/innen

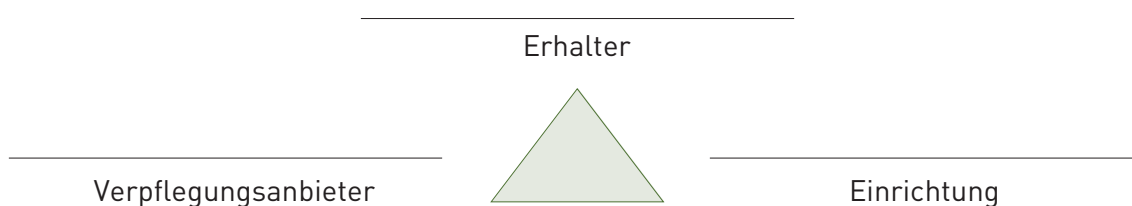
4

Wer ist für das Mittagessen zuständig? (mehrere Antworten möglich)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Pädagoge/Pädagogin | <input type="checkbox"/> Küchenhilfskraft |
| <input type="checkbox"/> Betreuer/in | <input type="checkbox"/> Ausgabepersonal |
| <input type="checkbox"/> Koch/Köchin | <input type="checkbox"/> _____ |

5

Wer sind die Beteiligten in Ihrem Verpflegungsdreieck?



Wir verwenden im Bewertungsbogen nachfolgend sowohl weibliche als auch männliche Formen und meinen jeweils beide Geschlechter. Dies dient der leichteren Lesbarkeit ohne sprachliche Diskriminierung.

Anwendung des Bewertungsbogens

HINWEIS Falls Sie sich das Kopfrechnen für die Auswertung ersparen möchten, gibt es die Möglichkeit, dass Sie sich den Bewertungsbogen > downloaden und die Mittagsverpflegung in einer Online-Version bewerten. Berechnung und grafische Darstellung des Ergebnisses erfolgen dann automatisch.

Der Bewertungsbogen umfasst **fünf Themenbereiche** zur Mittagsverpflegung.

- 1 Werte und Einstellungen
- 2 Verantwortung des Erhaltes
- 3 Ressourcen
- 4 Kommunikation
- 5 Vernetzung

Jeder dieser Themenbereiche enthält vier Kriterien.

Bewerten Sie diese anhand einer **4-Punkte-Skala**:

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

Bilden Sie zu jedem Themenbereich die **Summe** aus den von Ihnen vergebenen Punkten für die vier Kriterien.

Teilen Sie die Summe **durch 4** (= Anzahl der Kriterien). Sie erhalten damit den Durchschnittswert pro Bereich. Der Durchschnittswert liegt zwischen 1 und 4.

Tragen Sie **Summe** und **Durchschnittswert** am Ende jeder Seite in die dafür vorgesehene Zeile ein.

Beispiel

1. Themenbereich

Kriterium 1:	Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
Kriterium 2:	Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
Kriterium 3:	Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
Kriterium 4:	Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0

Summe = 8

Durchschnittswert = 2 (8 : 4)

1. Themenbereich: Einstellungen und Werte zur Mittagsverpflegung

Bitte bewerten Sie aus der Erhalterperspektive, inwieweit die folgenden vier Kriterien erfüllt sind:

Kriterium 1: Dem Erhalter ist es wichtig, die Mittagsverpflegung in der Einrichtung zu ermöglichen.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

Kriterium 2 : Der Erhalter achtet auf ein bedarfsgerechtes Speisenangebot des Verpflegungsanbieters. Bedarfsgerecht bedeutet zum Beispiel einen angemessenen Obst- und Gemüseanteil, fettarme Beilagen, den mäßigen Einsatz von Gewürzen oder altersentsprechende Portionsgrößen.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

Kriterium 3: Der Erhalter legt Wert darauf, dass sich der Verpflegungsanbieter an geltenden Qualitätsstandards für die Mittagsverpflegung orientiert. Bestehende Qualitätsstandards sind zum Beispiel die österreichischen Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten und in der Schule oder die steirischen Mindeststandards für die Gemeinschaftsverpflegung.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

Kriterium 4: Dem Erhalter ist es ein Anliegen, die Mittagsverpflegung nachhaltig zu gestalten. Nachhaltig bedeutet zum Beispiel den Einsatz von regional-saisonalen und biologischen Lebensmitteln oder das Vermeiden von Abfällen und Müll.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

► **Bitte eintragen:** Summe: _____ : 4 = _____ Durchschnittswert

Platz für Anmerkungen:

2. Themenbereich: Verantwortung des Erhalter für die Mittagsverpflegung

Bitte bewerten Sie aus der Erhalterperspektive, inwieweit die folgenden vier Kriterien erfüllt sind:

Kriterium 1: Es gibt eine klare Aufgabenteilung zwischen dem Erhalter, dem Verpflegungsanbieter und der Einrichtung.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

Kriterium 2: Es gibt in der Organisation des Erhalter eine Person, die kontaktiert werden kann, wenn es Fragen und Anregungen zur Mittagsverpflegung gibt.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

Kriterium 3: Zwischen dem Erhalter und dem Verpflegungsanbieter gibt es einen schriftlichen Vertrag zur Mittagsverpflegung. Er enthält zum Beispiel Vereinbarungen zum Preis pro Portion, Informationen über den Anteil saisonaler Produkte bzw. von Bioprodukten sowie zur Einhaltung von Qualitätsstandards.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

Kriterium 4: Der Erhalter hat die Umsetzung der hygienerechtlichen Vorgaben im Rahmen der Mittagsverpflegung im Blick. Hygienerechtliche Vorgaben beziehen sich auf die Einhaltung der Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen sowie auf Maßnahmen der Personal- und Lebensmittelhygiene.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

► **Bitte eintragen:** Summe: _____ : 4 = _____ Durchschnittswert

Platz für Anmerkungen:

3. Themenbereich: Ressourcen für die Mittagsverpflegung

Bitte bewerten Sie aus der Erhalterperspektive, inwieweit die folgenden vier Kriterien erfüllt sind:

Kriterium 1: Der Erhalter trägt die Kosten für die Infrastruktur und das erforderliche Personal für die Mittagsverpflegung. Die Infrastruktur betrifft zum Beispiel die Anschaffung von Küchengeräten, von ausreichend Essgeschirr oder den Neubau einer Küche. Dem erforderlichen Personal wird zum Beispiel die Teilnahme an Fortbildungen ermöglicht.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

Kriterium 2: In der Einrichtung steht eine bedarfsgerechte technische Ausstattung für die Mittagsverpflegung zur Verfügung. Zur technischen Ausstattung gehören zum Beispiel Bain Mariés zum Warmhalten der Speisen in Gastronormbehältern, Heißluftdämpfer zum Endgaren der Speisen, Kochfelder zum Zubereiten von Speisen oder Kühlmöglichkeiten.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

Kriterium 3: Die Einrichtung ist für die Mittagsverpflegung räumlich bedarfsgerecht ausgestattet. Zur räumlichen Ausstattung gehören nicht nur die Küche, sondern auch ein Lagerraum oder Flächen für die Anlieferung, ein eigener Speiseraum oder ein räumlich abgetrennter Bereich zum Essen.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

Kriterium 4: Für die Mittagsverpflegung wird/ist qualifiziertes Personal eingestellt. Qualifiziertes Personal ist fachlich ausgebildet zum Beispiel hauswirtschaftlich oder als Köchin. Auch Quereinsteiger mit spezifischen Fortbildungen zum Beispiel zur Speisenzubereitung oder zu hygienerechtlichen Vorschriften sind qualifiziert.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

► **Bitte eintragen:** Summe: _____ : 4 = _____ Durchschnittswert

Platz für Anmerkungen:

4. Themenbereich: Kommunikation zum Thema Mittagsverpflegung

Bitte bewerten Sie aus der Erhalterperspektive, inwieweit die folgenden vier Kriterien erfüllt sind:

Kriterium 1: Der Erhalter sowie Vertretungen der Einrichtung und des Verpflegungsanbieters treffen sich regelmäßig für einen Austausch zur Mittagsverpflegung. Ein solcher Austausch ist zum Beispiel eine Besprechung pro Semester oder jeweils zu Schulbeginn.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

Kriterium 2: Für Esserinnen, Eltern* und an der Mittagsverpflegung beteiligtes Personal besteht die Möglichkeit, positive und negative Rückmeldungen an den Verpflegungsanbieter zu geben.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

Kriterium 3: Das Angebot der Mittagsverpflegung wird aktiv an Esser und Eltern* kommuniziert. Aktive Kommunikation bedeutet zum Beispiel den Aushang des Speiseplans in der Einrichtung oder Informationen zum Essensangebot für Eltern.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

Kriterium 4: Esserinnen und Eltern* werden über Veränderungen in der Mittagsverpflegung informiert. Veränderungen können zum Beispiel die Zusammenarbeit mit einem neuen Verpflegungsanbieter, eine Preiserhöhung oder neue Speisen betreffen.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

► **Bitte eintragen:** Summe: _____ : 4 = _____ Durchschnittswert

Platz für Anmerkungen:

* Mit Eltern sind auch Erziehungsberechtigte gemeint.

5. Themenbereich: Vernetzung zum Thema Mittagsverpflegung

Bitte bewerten Sie aus der Erhalterperspektive, inwieweit die folgenden vier Kriterien erfüllt sind:

Kriterium 1: Der Erhalter schlägt vor, dass sich seine Einrichtungen über den jeweiligen Ablauf der Mittagsverpflegung austauschen. Der Austausch zwischen Kindergarten und Schule kann sich zum Beispiel auf die Organisation der Essenszeiten oder auf die Ess- und Tischkultur beziehen.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

Kriterium 2: Der Erhalter tauscht sich mit anderen Erhaltern über die Mittagsverpflegung aus. Eine Gemeinde spricht zum Beispiel mit einer anderen Gemeinde über Erfahrungen, Herausforderungen oder die Möglichkeit, das Personal für die Mittagsverpflegung gemeinsam fortzubilden.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

Kriterium 3: Der Erhalter nimmt für fachspezifische Belange Beratung in Anspruch. Eine solche Beratung kann sich zum Beispiel auf den Vergabeprozess für die Mittagsverpflegung, einen Küchenumbau, auf Fragen zur Hygiene oder zur Speisenqualität beziehen.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

Kriterium 4: Der Erhalter vernetzt sich mit regionalen Initiativen und Kooperationspartnern. Solche Vernetzungspartner können zum Beispiel regionale Anbieter oder die Gesunde Gemeinde sein.

Nicht erfüllt 1	Etwas erfüllt 2	Weitgehend erfüllt 3	Völlig erfüllt 4	Keine Beurteilung 0
---------------------------	---------------------------	--------------------------------	----------------------------	-------------------------------

► **Bitte eintragen:** Summe: _____ : 4 = _____ Durchschnittswert

Platz für Anmerkungen:

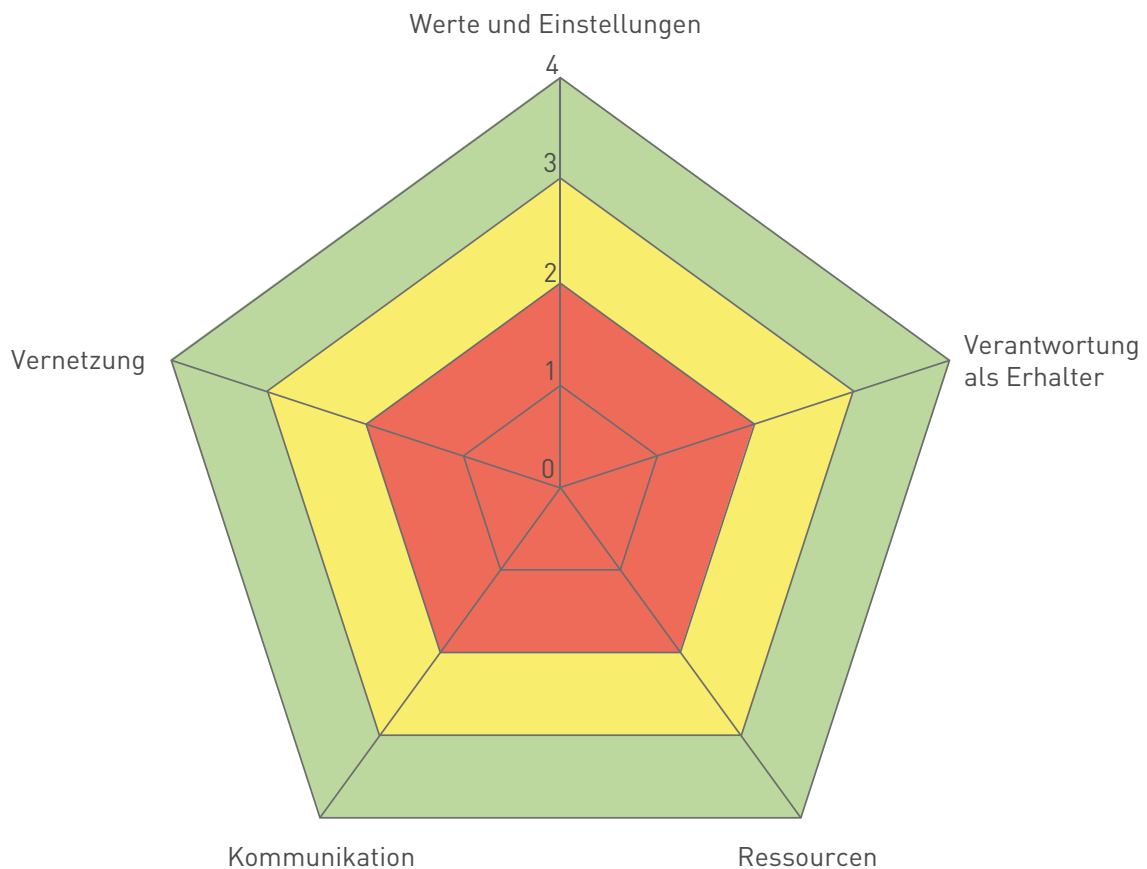
Ergebnis und Auswertung des Bewertungsbogens

1 Tragen Sie hier den berechneten Durchschnittswert zu jedem Themenbereich ein:

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Themenbereich: Werte und Einstellungen | Durchschnittswert: _____ |
| 2. Themenbereich: Verantwortung des Erhalters | Durchschnittswert: _____ |
| 3. Themenbereich: Ressourcen | Durchschnittswert: _____ |
| 4. Themenbereich: Kommunikation | Durchschnittswert: _____ |
| 5. Themenbereich: Vernetzung | Durchschnittswert: _____ |

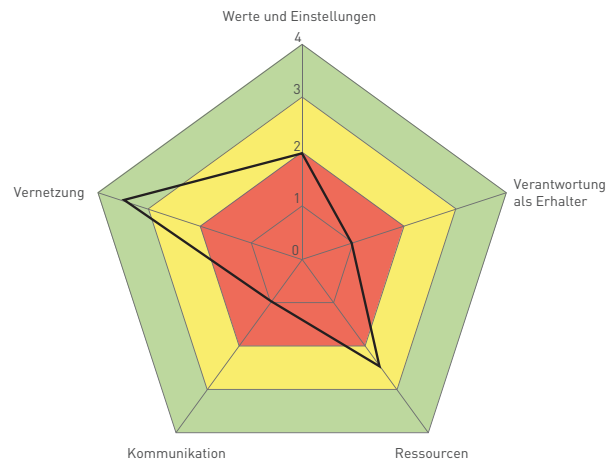
2 Markieren Sie den Durchschnittswert als Punkt auf der Achse des entsprechenden Themenbereichs im Spinnennetzdiagramm (vgl. Beispiel S. 85 >)

3 Verbinden Sie dann die Punkte miteinander. Das resultierende Diagramm zeigt den Ist-Zustand der Mittagsverpflegung und mögliche Verbesserungspotenziale.



Beispiel

1. **Werte/Einstellungen:** Durchschnittswert 2
2. **Verantwortung:** Durchschnittswert 1
3. **Ressourcen:** Durchschnittswert 2,5
4. **Kommunikation:** Durchschnittswert 1
5. **Vernetzung:** Durchschnittswert 3,5



ROT bedeutet dringenden Veränderungsbedarf.

Maßnahmen zur Verbesserung der Mittagsverpflegung sind rasch erforderlich! Das [Handbuch Mittagsverpflegung](#) > unterstützt Sie dabei. Die Nummerierung der Kapitel entspricht den Themenbereichen im Bewertungsbogen. Infos und Praxishilfen zum Themenbereich Ressourcen finden Sie zum Beispiel in [Kapitel 3](#) >.

GELB bedeutet, dass Verbesserungen möglich sind.

Vielleicht sind es nur wenige Maßnahmen, die notwendig sind, um Ihre Bewertung auf Grün hochstufen zu können!

GRÜN bedeutet, dass die Mittagsverpflegung gut umgesetzt ist.

Freuen Sie sich, Ihre Bemühungen lohnen sich! Eventuell gibt es noch Details, die Sie optimieren können.

Wie Sie die Mittagsverpflegung in den einzelnen Themenbereichen verbessern können bzw. worauf Sie bei der Einführung eines neuen Verpflegungskonzeptes achten sollten, erfahren Sie im [Handbuch Mittagsverpflegung](#) >, das Informationen, Empfehlungen und Praxishilfen für Erhalter von Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen sowie Schulen enthält.

HINWEIS Wenn Sie wissen möchten, wie Ihre Einrichtung bzw. Ihr Verpflegungsanbieter die Mittagsverpflegung bewertet, können Sie dafür die [Checkliste für die Einrichtung](#) > [im Anhang](#) > bzw. die [Checkliste für den Verpflegungsanbieter](#) > [im Anhang](#) > nutzen.

Wenn Sie Fragen haben oder von Styria vitalis bei der Verbesserung der Mittagsverpflegung unterstützt werden möchten, dann kontaktieren Sie uns bitte:

ANHANG 2

Checkliste für Einrichtungen

Diese Checkliste > ermöglicht Einrichtungen, ihre Mittagsverpflegung und die Abläufe rund um diese zu bewerten.

Angewandtes Verpflegungssystem

- Frisch- und Mischküche** (Cook & Serve): Zubereitung der Speisen in der Einrichtung
- Kühlkost** (Cook & Chill): Anlieferung gekühlter Speisen, die in der Einrichtung regeneriert* werden (eventuell ergänzt durch in der Einrichtung frisch zubereitete Speisen wie Salate oder Desserts).
- Tiefkühlkost** (Cook & Freeze): Anlieferung tiefgekühlter Speisen, die in der Einrichtung regeneriert* werden (eventuell ergänzt durch in der Einrichtung frisch zubereitete Speisen wie Salate oder Desserts).
- Angelieferte **Warmverpflegung** (Cook & Hold): Anlieferung warm gehaltener Speisen (eventuell ergänzt durch in der Einrichtung frisch zubereitete Speisen wie Salate oder Desserts).

1 Personelle Rahmenbedingungen

	erfüllt	nicht erfüllt
1.1 In der Einrichtung gibt es eine für Anregungen und Fragen zum Mittagessen zuständige Person.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 In der Einrichtung gibt es qualifiziertes Personal (z.B. geschulte Betreuerin, ausgebildete Küchenhilfe) für		
<input type="checkbox"/> die Bestellung (Auswahl der Menüs) bzw. Speiseplangestaltung (bei Zubereitung der Speisen in der Einrichtung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> die Zubereitung/das Regenerieren*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> die Speisenausgabe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.3 Es ist festgelegt, wie im Falle eines Krankenstands oder Urlaubs des für die Mittagsverpflegung zuständigen Personals ein reibungsloser Ablauf des Mittagessens gewährleistet bleibt.

1.4 Das Personal, das in der Einrichtung für das Mittagessen verantwortlich ist, wird regelmäßig geschult (z.B. zur Hygiene, zum Regenerieren).

2 Räumliche Rahmenbedingungen und Ausstattung

2.1 Die Einrichtung ist bedarfsgerecht ausgestattet.

Räumlich (Lagerräume, Arbeitsflächen, Speiseraum)

Technisch (geeigneter Dunstabzug, ausreichende elektrische Anschlussleistung)

Gerätetechnisch (Heißluftdämpfer, Spülmaschine, Kühlgeräte)

2.2 Die Küche ist dem gewählten Verpflegungssystem entsprechend bedarfsgerecht ausgestattet, z.B. Töpfe, Pfannen, Schneidbretter und -messer, Kochlöffel, Schneebesen, (Stab-)Mixer, Schneidemaschine.

2.3 Es gibt entsprechend der Anzahl der Esser ausreichend Besteck, Geschirr, Anrichteschüsseln, Servierwagen etc.

2.4 Für die Reinigung von Koch- und Essbesteck, Geschirr, Töpfen etc. sind eine Spülmaschine sowie ein Handwaschbecken vorhanden.

2.5 Den Kindern/Jugendlichen und dem Personal der Einrichtung steht für das Mittagessen ein geeigneter Speiseraum zur Verfügung.

3 Hygieneanforderungen

erfüllt nicht erfüllt

- 3.1** In der Einrichtung ist eine Hygienebeauftragte ernannt, die für die Einhaltung der Hygienevorschriften bei Personal und Lebensmitteln verantwortlich ist.
-
- 3.2** Die Hygienebeauftragte überwacht die Protokollierung von wichtigen Hygienemaßnahmen (z.B. Temperaturkontrolle der angelieferten Speisen, Schädlingsüberwachungskontrolle, Kühlschranktemperatur).
-
- 3.3** In der Einrichtung liegt ein Hygienekonzept (HACCP) auf.

4 Ablauf und Atmosphäre beim Mittagessen

erfüllt nicht erfüllt

- 4.1** Das zuständige Personal kostet die Speisen vor der Ausgabe, um die Essensqualität zu überprüfen.
-
- 4.2** Die Speisen sind hinsichtlich Geschmack, Geruch und Optik für die Esser und das Personal in der Regel ansprechend.
-
- 4.3** Die Speisenausgabe (z.B. Anrichten in Schüsseln oder Vorportionierung auf Tellern) ist den räumlichen Bedingungen und Möglichkeiten der Einrichtung angepasst.
-
- 4.4** Im Rahmen des Mittagessens werden geeignete Getränke (z.B. Wasser, stark verdünnte Säfte) angeboten.
-
- 4.5** Die Esstische sind ansprechend gedeckt (z.B. Tischsets, Servietten).
-
- 4.6** Für das Mittagessen ist im Tagesablauf ausreichend Zeit eingeplant.
-
- 4.7** Tischregeln und Rituale beim Mittagessen tragen zur Esskultur bei.
-
- 4.8** Das Personal ist sich seiner Vorbildwirkung bewusst. Es sitzt beim Mittagessen am Tisch und isst die gleichen Speisen wie die Kinder/Jugendlichen.

erfüllt nicht erfüllt

4.9 Die Akustik im Speiseraum ist angenehm und ermöglicht eine erholsame Mittagspause.

4.10 Der Speiseraum ist ansprechend gestaltet (z.B. hell, altersgerecht ausgestattet, einladend gestaltet).

5 Kommunikation

erfüllt nicht erfüllt

5.1 Die Einrichtung kommuniziert den Speiseplan an die Esserinnen (z.B. Aushang in der Einrichtung).

5.2 Die Eltern werden über das Mittagessen und eventuelle Veränderungen informiert (z.B. Speiseplan, Wechsel des Verpflegers, Einführung neuer Speisen).

5.3 Die Esser, deren Eltern und das Personal haben die Möglichkeit, Lob und Kritik an den Verpflegungsanbieter rückzumelden.

5.4 Wünsche und Anliegen der Einrichtung in Bezug auf das Mittagessen werden an den Erhalter kommuniziert. Der Erhalter kümmert sich um diese Anliegen.

5.5 Die Einrichtung tauscht sich zum Thema Mittagessen mit anderen Kinderkrippen, Kindergärten, Schulen und/oder Horten aus.

** Regenerieren bedeutet das abschließende Endgaren der Speisen vor der Ausgabe (Kleiner/Reiche, 2016). Darunter versteht man das Aufwärmen der angelieferten, gekühlten Speisen. Dafür werden die Speisen verkostet, umgerührt und bei Bedarf nachgewürzt. Im Anschluss daran werden die Speisen angerichtet (z.B. Buffet, Portionierung am Teller), garniert und ausgegeben.*

Wir verwenden in der Checkliste sowohl weibliche als auch männliche Formen und meinen jeweils beide Geschlechter. Dies dient der leichteren Lesbarkeit ohne sprachliche Diskriminierung.

ANHANG 3

Checkliste für Verpflegungsanbieter

Diese Checkliste > ermöglicht Verpflegungsanbietern und Einrichtungen, in denen frisch gekocht wird, das Mittagessen zu bewerten.

Angewandtes Verpflegungssystem

- Frisch- und Mischküche** (Cook & Serve): Zubereitung der Speisen in der Einrichtung
- Kühlkost** (Cook & Chill): Anlieferung gekühlter Speisen, die in der Einrichtung regeneriert* werden (eventuell ergänzt durch in der Einrichtung frisch zubereitete Speisen wie Salate oder Desserts).
- Tiefkühlkost** (Cook & Freeze): Anlieferung tiefgekühlter Speisen, die in der Einrichtung regeneriert* werden (eventuell ergänzt durch in der Einrichtung frisch zubereitete Speisen wie Salate oder Desserts).
- Angelieferte **Warmverpflegung** (Cook & Hold): Anlieferung warm gehaltener Speisen (eventuell ergänzt durch in der Einrichtung frisch zubereitete Speisen wie Salate oder Desserts).

1

Fachliche Kenntnisse zur Gemeinschaftsverpflegung

erfüllt nicht erfüllt

1.1 Bei der Speiseplangestaltung werden besondere Anforderungen berücksichtigt (z.B. ausgewogene Zusammenstellung der Menükomponenten, Abwechslung und Vielfalt im Speisenangebot).

1.2 Der Verpflegungsanbieter kennt die geltenden Hygienevorschriften.

2 Wareneinkauf

	erfüllt	nicht erfüllt
2.1 Für die Zubereitung der Speisen werden saisonale Lebensmittel bevorzugt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Der Verpflegungsanbieter bezieht zumindest einen Teil der Lebensmittel von regionalen Anbietern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Der Verpflegungsanbieter ersetzt einen Teil der konventionellen Lebensmittel durch biologische (z.B. Milchprodukte, Gemüse).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4 Bei der Zubereitung der Speisen wird auf natürlichen Geschmack Wert gelegt (z.B. Vermeidung von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromastoffen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3 Speisenangebot

	erfüllt	nicht erfüllt
3.1 Die Speiseplangestaltung richtet sich nach den in Österreich geltenden Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung, das sind z.B. die österreichischen Empfehlung für das Mittagessen im Kindergarten oder die steirischen Mindeststandards für die Gemeinschaftsverpflegung (siehe Punkt 5 dieser Checkliste).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 Der Speiseplan wiederholt sich erst nach frühestens vier Wochen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3 Bei der Speiseplangestaltung werden besondere Bedürfnisse von einzelnen Esserinnen berücksichtigt (z.B. Nahrungsmittelunverträglichkeiten, kulturelle Essgewohnheiten).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4 Bei der Zubereitung der Speisen werden schonende Verfahren wie Dampfgaren, Dünsten bevorzugt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5 Die Portionsgrößen sind auf die Zielgruppe abgestimmt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

erfüllt nicht erfüllt

3.6 Bei der Zubereitung der Speisen werden die Bedürfnisse der Zielgruppe/n (z.B. Kinderkrippenkinder) bestmöglichst berücksichtigt (z.B. Gewürze).

3.7 Zucker, Salz und scharfe Gewürze kommen sparsam zum Einsatz.

4 Organisatorische Rahmenbedingungen

erfüllt nicht erfüllt

4.1 Die Anlieferung der Speisen bzw. die Fertigstellung des Essens in der Einrichtung erfolgt pünktlich zur vereinbarten Zeit.

4.2 Die Warmhaltezeiten (max. 3 Stunden) und die Ausgabetemperatur der Speisen (mindestens 70 Grad Celsius) werden eingehalten.

4.3 Im Falle von Urlaub oder Krankheit des für die Verpflegung verantwortlichen Personals ist die Mittagsverpflegung gewährleistet.

4.4 Zwischen dem Verpflegungsanbieter und dem Erhalter gibt es einen schriftlichen Vertrag mit verbindlichen Vereinbarungen (z.B. Preis pro Portion, Uhrzeit der Anlieferung).

5 Eigenkontrolle des Speisenangebotes**

erfüllt nicht erfüllt

5.1 Es werden mindestens zwei Gänge (z.B. Suppe und Hauptspeise oder Hauptspeise und Nachspeise) angeboten.

5.2 Wasser wird als Getränk täglich angeboten.

5.3 Mindestens die Hälfte der angebotenen Suppen sind Gemüsesuppen (klar oder gebunden).

5.4 Mindestens 2x pro Woche wird ein vegetarisches Gericht angeboten.

5.5 Maximal 1x pro Woche wird ein süßes Hauptgericht angeboten.

- | | | | |
|-------------|---|--------------------------|--------------------------|
| 5.6 | Maximal 3x pro Woche wird ein Gericht mit Fleisch, Wurst oder Fisch angeboten. Davon hat mindestens 1x pro Woche das Gericht nur einen geringen Fleischanteil wie z.B. bei Chili con Carne, Lasagne, Reisfleisch. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.7 | Mindestens 2x pro Monat wird Fisch angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.8 | Die Hälfte der angebotenen Nachtische basieren auf Obst/ Gemüse bzw. Milch/Milchprodukten (z.B. Naturjoghurt mit Früchten, Karottenkuchen). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.9 | Nachspeisen aus Plunder- oder Blätterteig werden nicht angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.10 | Täglich wird frisches Gemüse angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.11 | Mindestens 2–3x pro Woche wird Salat oder Rohkost angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.12 | Mindestens 1x pro Woche werden Hülsenfrüchte angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.13 | Mindestens 2–3x pro Woche wird frisches Obst angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.14 | Täglich werden (Pseudo-)Getreide wie Quinoa, Getreideprodukte wie (helle) Vollkornnudeln, Erdäpfel angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.15 | Im Brotkorb wird täglich ein Vollkornbrot oder -gebäck angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.16 | Mindestens 2x pro Woche werden Milch und Milchprodukte angeboten (z.B. Nachspeisen, Saucen). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | | |
| 5.17 | Maximal 1x pro Woche werden frittierte Produkte angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

** Regenerieren bedeutet das abschließende Endgaren der Speisen vor der Ausgabe (Kleiner/Reiche, 2016). Darunter versteht man das Aufwärmen der angelieferten, gekühlten Speisen. Dafür werden die Speisen verkostet, umgerührt und bei Bedarf nachgewürzt. Im Anschluss daran werden die Speisen angerichtet (z.B. Buffet, Portionierung am Teller), garniert und ausgegeben.*

*** Vgl. Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards (2016), Tabelle 20, S. 66, Gesundheitsfonds Steiermark.*

Wir verwenden in der Checkliste sowohl weibliche als auch männliche Formen und meinen jeweils beide Geschlechter. Dies dient der leichteren Lesbarkeit ohne sprachliche Diskriminierung.

Notizen

