



S P E Y E R

Analyse: Frischküchen in städt. Kindertagesstätten **2017**

460 / Kindertagesstätten
150 / Zentrales Gebäudemanagement, Immobilien
020 / Stabsstelle Strategische Steuerung, Controlling

Inhaltsverzeichnis

Inhalt der Analyse / Prüfauftrag.....	2
Definition der verschiedenen Verpflegungssysteme.....	3
Mittagsverpflegung in städt. Kindertagesstätten.....	4
Frischküchen - Investitionen.....	7
Frischküchen - Folgekosten	8
Großküchen / Mitverpflegung	9
Vor- und Nachteile der Versorgungssysteme	10
Vor- und Nachteile Frischküchen zu Mischverpflegung	10
Vor- und Nachteile Frischküchen zu Cook & Freeze	10
Vor- und Nachteile Frischküche zu Warmverpflegung	11
Zusammenfassung.....	12
Kostenzusammenfassung Einrichtung von Frischküchen	12
Auswirkung Erhöhung der Personal- und Sachkosten auf die Verpflegungskosten pro Kind im Monat	12
Auswirkung Umbaumaßnahmen auf die Anzahl der Kita-Plätze	13
Ausblick.....	14
Anlagen.....	15

Inhalt der Analyse / Prüfauftrag

In der Stadtratssitzung am 09.02.2017 (TOP Nr. 3) wurde folgender Prüfauftrag beschlossen:

Die Verwaltung möge prüfen, mit welchem Aufwand die Einrichtung von Frischküchen in städt. Kindertagesstätten verbunden wäre (für bereits vorhandene sowie für noch geplante Einrichtungen).

Weiterhin sind folgende Alternativen zu prüfen:

1. Falls es Kindertagesstätten mit Frischküchen geben sollte, können diese andere Kindertagesstätten mitversorgen?
2. Mit welchem Aufwand könnte eine zentrale Großküche als Frischküche zur Versorgung von städtischen Kindertagesstätten und ggf. auch Schulen errichtet werden?

Die Prüfungsergebnisse sollen dem Jugendhilfeausschuss vorgelegt werden (mit Kostenschätzungen der Investitionen und Folgekostenberechnungen). Für die Frischküchen und die zentrale Großküche sind mögliche Lösungen und Standorte vorzulegen.

In nachfolgender Analyse sind aus diesem Grund

- ➔ die verschiedenen Verpflegungssysteme definiert und mit Vor- und Nachteilen gegenübergestellt,
- ➔ die derzeitige Mittagsverpflegungssysteme der städt. Kindertagesstätten dargestellt,
- ➔ die Kosten für Investitionskosten hochgerechnet,
- ➔ laufende Personal- und Sachkosten kalkuliert
- ➔ die Auswirkungen auf die Versorgungsgrade (Kita-Bedarfsplanung 2017/2018 ff) kalkuliert.

Zeitaufwand zur Erstellung der Analyse

Vor- und Nachbereitung:

- | | |
|---|------------|
| - Abteilung Kindertagesstätten: | 50 Stunden |
| - Abteilung Gebäudemanagement: | 25 Stunden |
| - Stabsstelle Controlling: | 25 Stunden |
| - Besprechungstermine: 15.05.2017 / 03.07.2017 / 28.08.2017 (gesamt 10 Stunden) | |

Insgesamt Stand 03.07.2017 : 110 Stunden

Definition der verschiedenen Verpflegungssysteme

- a. Frischverpflegung (Frischküche)**
- b. Mischverpflegung**
- c. Tiefkühlsystem (Cook & Freeze)**
- d. Kühlsystem (Cook & Chill)**
- e. Warmverpflegung (Cook & Hold) - Zentral-/Großküche**

	a. Frischverpflegung (Frischküche)	b. Mischverpflegung
Erläuterung	Für die Zubereitung werden überwiegend frische Lebensmittel verwendet. Es wird täglich frisch vor Ort gekocht und sofort verzehrt. Das Essen wird also weder abgekühlt noch wieder erwärmt	Hier wird die Frischküche mit halbfertigen oder auch fertigen Lebensmitteln ergänzt (Convenienceprodukte). Oft kommen Gemüsekomponenten als Kühl- oder Tiefkühlware zum Einsatz. Diese werden durch Beilagen vor Ort ergänzt. Salate, Rohkost und Desserts werden vor Ort frisch zubereitet.

	c. Tiefkühlsystem (Cook & Freeze)	d. Kühlsystem (Cook & Chill)
Erläuterung	Verpflegung durch tiefgefrorene Speisen. Diese werden extern zubereitet, portioniert und tiefgefroren. Die Lagerung und Lieferung erfolgt bei 18 Grad C. Nach kurzer Regenerierungszeit im Heißluftdämpfer oder Kombigerät kann portioniert und ausgegeben werden. Salat, Rohkost, Obst und Dessert werden vor Ort frisch zubereitet.	Die Mahlzeiten werden in einer Zentralküche zubereitet, auf 2 - 4 Grad C. in 90 Minuten abgekühlt und verpackt. (Speisen sind dann zwischen 3-5 Tagen haltbar). Die Regeneration vor Ort erfolgt in speziellen Geräten in maximal 30 Minuten auf 70 Grad C. Salat, Rohkost und Obst werden vor Ort frisch zubereitet.

	e. Warmverpflegung (Cook & Hold) - Zentralküche
Erläuterung	Die Mahlzeiten werden in einer Zentralküche zubereitet und warm in sogenannten Thermophoren oder Thermoporten ausgeliefert. Ergänzt wird durch Salate, Rohkost, Obst und Desserts, die kühl gehalten werden müssen. Das Essen darf für maximal 3 Stunden warmgehalten werden, empfindliche Speisen, wie z.B. Gemüse nur maximal 30 Minuten. Dieses System ist nur sinnvoll, wenn Temperaturgrenzen und Warmhaltezeiten (günstig max. 1 Stunde) eingehalten werden können.

Mittagsverpflegung in städt. Kindertagesstätten

In den städt. Kindertagesstätten werden seit 2016 bei der Mittagsverpflegung die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zu Grunde gelegt. Für die städt. Kindertagesstätten wurde ein Konzept zur Mittagsverpflegung auf der Grundlage der DGE-Qualitätsstandards erarbeitet, das sowohl in die pädagogischen Konzeptionen als auch in das Qualitätshandbuch der städt. Kindertagesstätten aufgenommen wurde (JHA-Beschluss vom 01.06.2016 - „Handbuch der Mittagsverpflegung“ siehe Anlage Nr. 1).

Derzeit ist die Mittagsverpflegung in den städt. Einrichtungen wie folgt organisiert:

Einrichtung	Verpflegungssystem (Angaben Stand Mai 2017)	Ergänzung durch vor Ort zubereiteten Beilagen
Städt. Kita Schatzinsel	Mischverpflegung	FrISChe Küche mit Einsatz von Tiefkühlprodukten
Städt. Kita WoLa / Städt. Kita Cité de France	Mischverpflegung	FrISChe Küche mit Einsatz von Tiefkühlprodukten
Städt. Kita Cité de France	Warmverpflegung durch Kita WoLa	
Städt. Kita Mäuseburg	Tiefkühlsystem (Cook & Freeze)	Sättigungsbeilagen, Salate, Rohkost und Desserts werden frisch zubereitet
Städt. integrative Kita Pustelblume	Tiefkühlsystem (Cook & Freeze)	Sättigungsbeilagen, Salate, Rohkost und Desserts werden frisch zubereitet
Städt. Kita Regenbogen	Tiefkühlsystem (Cook & Freeze)	Sättigungsbeilagen, Salate, Rohkost und Desserts werden frisch zubereitet
Städt. Kita Abenteuerland	Tiefkühlsystem (Cook & Freeze)	Sättigungsbeilagen, Salate, Rohkost und Desserts werden frisch zubereitet
Städt. Kita Farbklecks	Tiefkühlsystem (Cook & Freeze)	Sättigungsbeilagen, Salate, Rohkost und Desserts werden frisch zubereitet
Städt. Kita Löwenzahn	Tiefkühlsystem (Cook & Freeze)	Sättigungsbeilagen, Salate, Rohkost und Desserts werden frisch zubereitet
Städt. Kita Pünktchen	Tiefkühlsystem (Cook & Freeze)	Sättigungsbeilagen, Salate, Rohkost und Desserts werden frisch zubereitet
Städt. Spielhaus Sara Lehmann	Nur Mittagssnack	

Hierbei werden bereits jetzt

- 🚧 **saisonale und regionale Angebote**
- 🚧 **kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten**
- 🚧 **die Wünsche und Anregungen der Kinder in geeigneter und angemessener Form**

berücksichtigt.

Die genauen Vorgaben, die sich durch die Beachtung der DGE-Qualitätsstandards für die Ernährung in unseren Einrichtungen ergeben, können dem Handbuch zur Mittagsverpflegung (Anlage Nr. 1) entnommen werden.

Nachfolgend sollen hieraus beispielhaft die Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan für die Einrichtungen in Speyer dargestellt werden.

Vier-Wochen-Speiseplan

Lebensmittelgruppe	Optimale Auswahl	Beispiel für Lebensmittel
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: <ul style="list-style-type: none"> • mind. 4 x Vollkornprodukte • max. 4 x Kartoffelerzeugnisse 	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polenta-schnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte (z.B. Kroketten, Pommes Frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße)
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	Gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika, (oder Zucchini, Aubergine) Erbsen-, Linsen-, Bohneneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	mind. 8 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 8x	In Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 8 x Fleisch/ Wurst davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch mind. 4 x Seefisch davon mind. 2 x fettreicher Seefisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rinderbraten, Geschnetzeltetes Seelachsfilet, Fischpfanne Heringssalat, Makrele
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	20 x	Trink-, Mineralwasser und Tee

Neben der Gestaltung der Verpflegung spielen aber auch die Essatmosphäre und die Ernährungsbildung bereits heute eine wichtige Rolle in unseren Einrichtungen (vgl. auch Nr. 3 im Handbuch zur Mittagsverpflegung)

Ziel der ernährungspädagogischen Arbeit ist es, die Kinder zu einem selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit Essen und Trinken zu befähigen.

Sie lernen deshalb bereits jetzt vieles über

- ✚ **den Umgang mit Lebensmitteln und Küchenutensilien (es werden z.B. mit den Kindern gemeinsam Obst und andere Lebensmittel vorbereitet)**
- ✚ **die Vielfalt der einzelnen Lebensmittel**
- ✚ **die sensorischen Unterschiede von Lebensmitteln (Geruch und Geschmack)**
- ✚ **verschiedene Tischsitten und Essgewohnheiten**

Anmerkung zu Hygiene- und Brandschutzvorschriften im Zusammenhang mit dem Zutritt zu Frischküchen:

Für Einrichtungen mit Frischküchen sind sehr strenge Hygienevorschriften zu beachten. Sie betreffen die Räume, die Einrichtung und das Personal, das sich in Frischküchen aufhält. Die Einhaltung der Vorschriften wird stichprobenartig durch das zuständige Gesundheitsamt kontrolliert.

Das Gesundheitsamt RPK sowie die Lebensmittelüberwachung empfehlen dringend Kindern keinen Zutritt zu Küchen zu gewähren, da es sich um eine „negative Beeinflussung der Lebensmittel handelt“, d.h. je mehr Personen Zugang zur Küche haben, die über keine Hygienebelehrung verfügen, desto höher ist die Gefahr, dass übertragbare Krankheiten über die Lebensmittel aufgenommen werden.

Des Weiteren sind auch von Seiten des Brandschutzes diverse Auflagen zu beachten, die Kindern einen regelmäßigen Zutritt in der Küche nicht ermöglichen.

Investitionskosten Frischküchen					
Einrichtung	Eigentum / Miete	Küche vorhanden?	Umbau möglich?	Anbau möglich?	Kostenkalkulation Küche komplett mit Einrichtung
Städt. Kita Mäuseburg Mausbergweg 106	Eigentum			X	250.000 €
Städt. integrative Kita Pustebume Birkenweg 61	Eigentum		Umbau möglich Einbau Fettabscheider, Bodeneinlauf mit Gefälle, Anschluss an den Hauptkanal. Da Gebäude Unterkellert Kosten ca. 70.000 €		120.000 €
Städt. Kita Regenbogen Ginsterweg 40	Eigentum		Umbau möglich Einbau Fettabscheider, Bodeneinlauf mit Gefälle, Anschluss an den Hauptkanal. Unterkellert Kosten ca. 70.000 €		120.000 €
Städt. Kita WoLa Wormser Landstr. 7c	Eigentum	X	kein Umbau notwendig, Ausstattung nutzbar		./.
Städt. Kita Schatzinsel Birkenweg 10	Miete	X	kein Umbau notwendig, Ausstattung nutzbar		./.
Städt. Kita Cité de France Kämmererstraße 64	Miete		Kein Umbau möglich	nein	./.
Städt. Kita Abenteuerland Dr. Eduard-Orth-Straße 50	Miete	X	Im Vereinsheim war ein Vollküche, nur Ausstattung notwendig		50.000 €
Städt. Kita Farbklecks Wittelsbacherstraße 1	Miete		Umbau möglich Einbau Fettabscheider, Bodeneinlauf mit Gefälle, Anschluss an den Hauptkanal. Nicht Unterkellert daher Bodeneinlauf technisch sehr aufwändig Kosten ca. 100.000 €		150.000 €
Städt. Kita Löwenzahn Carl-von-Osietzky-Weg 2a	Miete		Umbau möglich Einbau Fettabscheider, Bodeneinlauf mit Gefälle, Anschluss an den Hauptkanal. Nicht Unterkellert daher Bodeneinlauf technisch sehr aufwändig Kosten ca. 100.000 €		150.000 €
Städt. Kita Pünktchen Welfenweg 1	Miete		Umbau möglich Einbau Fettabscheider, Bodeneinlauf mit Gefälle, Anschluss an den Hauptkanal. Nicht Unterkellert daher Bodeneinlauf technisch sehr aufwändig Kosten ca. 100.000 €		150.000 €
Kosten Baumaßnahmen mit Einrichtung (investiv und Aufwand) gesamt					990.000 €

Für eine Komplettausstattung wurden pro Küche rund 50.000.- € angesetzt; Es handelt sich hier um grobe Schätzkosten, die bei einer detaillierteren Kalkulation noch steigen könnten.

Frischküchen - Folgekosten

Nachfolgend wurden Folgekosten (Personal- und Sachkosten) unter nachfolgenden Annahmen kalkuliert:

- Hauswirtschaftskräfte (HWK) Stunden Frischküche = Ø Zahl der Essenskinder x 45 Minuten
(Minutenzahl wurde zwischen Stadt Speyer und freien Kita-Trägern ausgehandelt)
- Ø Zahl der Essenskinder = (Gesamtzahl Plätze = „Ganzzeit (GZ)“-Kinder + Krippenkinder) x 95 %, da nicht immer alle Plätze unterjährig belegt sind
- Personalkostenhochrechnung = derzeitige Personalkosten / derzeitige HWK Stunden x neue berechnete HWK Stunden Frischküche
- allgemeine Sachkosten: 10 % der Personalkosten (z.B. für Energiekosten, Reinigung, Abschreibungen, Miete, Schulungen, nichtinvestive Sachmittel ohne Lebensmittel)
- Lebensmittel: Hier wird davon ausgegangen, dass die Kosten für den Einkauf von frischen Lebensmitteln bei Frischküchen im Vergleich mit den derzeitigen Kosten (ebenfalls frische Lebensmittel ergänzt mit Tiefkühlsystemen) vergleichbar sind oder nur unwesentlich höher sein werden. Aus diesem Grund werden hierfür in nachfolgendem Vergleich keine Kosten angesetzt
- Gemeinkosten: 15 % der Personalkosten (für verwaltungsweiten und fachbereichsbezogenen Overhead, wie z.B. Beschaffungsstelle, Finanzabteilung, betriebsärztlicher und arbeitsmedizinischer Dienst)
- Es handelt sich hier um die tatsächlich anfallenden Aufwendungen, ohne Abzug von Landeszuwendungen

Personal- / Gemein- und allgemeine Sachkosten

Einrichtung	Ø Zahl Essenskinder (95%)	Personal-kosten derzeit	Hauswirtschafts-kraft (HWK) Stunden alt	HWK Stunden bei Frischküche	Personal-kosten Frischküche
Städt. Kita Mäuseburg	70	19.894 €	19,50	52,50	53.561 €
Städt. integrative Kita Pustebume	47	30.805 €	23,30	35,25	46.604 €
Städt. Kita Regenbogen	90	25.853 €	29,38	67,50	59.397 €
Städt. Kita Schatzinsel	170	65.936 €	68,00	127,50	123.630 €
Städt. Kita WoLa mit Städt. Kita Cité de France	171	97.556 €	89,00	128,25	140.579 €
Städt. Kita Abenteuerland	28	12.112 €	15,00	21,00	16.957 €
Städt. Kita Farbklecks	76	24.672 €	24,00	57,00	58.596 €
Städt. Kita Löwenzahn	42	16.656 €	17,00	31,50	30.862 €
Städt. Kita Pünktchen	28	13.647 €	15,00	21,00	19.106 €
Personalkosten gesamt		307.131 €			549.292 €

zzgl. 10 % pauschale Sachkosten		30.713 €			54.929 €
zzgl. 15 % Gemeinkosten		46.070 €			82.394 €
Personal- und Sachkosten gesamt		383.914 €			686.615 €

Erhöhung Personalkosten mit pauschalen Sach- und Gemeinkosten durch Frischküche rund 303.000 € jährlich

Großküchen / Mitverpflegung

Dieses Verpflegungssystem ist dem Bereich Warmverpflegung zuzuordnen (siehe Definition Seite 3).

Die Warmverpflegung setzt voraus, dass z.B. empfindliche Speisen wie Gemüse, nicht länger als 30 Minuten (maximal 1 Stunde) warmgehalten werden, da bei diesen Speisen ansonsten mit erheblichen Nährstoffverlusten zu rechnen ist. Sie sollte nur dort Anwendung finden, wo die Transportwege eine kurze Warmhaltephase gewährleisten.

Mit einer zentralen Großküche für alle Einrichtungen könnte die derzeit vorhandene gute Essensqualität u.U. aufgrund der langen Transportwege nicht mehr gewährleistet werden. Ein weiterer Nachteil der zentralen Großküche, wäre die Tatsache, dass die derzeit vorhandene ernährungspädagogische Arbeit mit den Kindern (siehe Seite 6) so nicht mehr möglich wäre.

Aus diesem Grund wurde innerhalb dieser Analyse über weitere Kalkulationen für eine zentrale Großküche verzichtet.

Zu einem evtl. weiteren Ausbau der Mitverpflegung (diese findet derzeit durch die Kindertagesstätte Wormser Landstraße für die Kindertagesstätte Cité de France statt) siehe Anmerkungen Seite 15 (Ausblick).

Vergleich der Versorgungssysteme

Vor- und Nachteile Frischküchen zu Mischverpflegung

	Frischverpflegung	Mischverpflegung
Vorteile	hoher Frischegrad und geringe Nährstoffverluste	geringe Nährstoffverluste
	hohe sensorische Qualität (Geschmack, Aussehen, Geruch)	hohe sensorische Qualität (Geschmack, Aussehen, Geruch)
	flexible Anpassung an die Wünsche der Essensteilnehmer (auch Essenszeit)	flexible Anpassung an die Wünsche der Essensteilnehmer (auch Essenszeit) *
	starker Einfluss auf die Qualität der Ausgangsprodukte	Einfluss auf die Qualität bei frischen Komponenten, nur bedingten Einfluss bei Convenienceprodukten *
Nachteile	hoher Raumbedarf	großer Raumbedarf
	voll ausgestattete Küche	voll ausgestattete Küche
	Fachpersonal und geschultes Personal	Fachpersonal und geschultes Personal
	umfangreiches Kontrollsystem erforderlich	hoher Kontrollaufwand
	hoher Aufwand für Planung, Einkauf, Lagerhaltung, Vor- und Zubereitung, Entsorgung	hoher Aufwand für Planung, Einkauf, Lagerhaltung, Vor- und Zubereitung, Entsorgung
	hohe Betriebskosten	hohe Betriebskosten
	hohe Essenspreise	relativ hohe Essenspreise

Vor- und Nachteile Frischküchen zu Cook & Freeze

	Frischverpflegung	Tiefkühlsystem (Cook & Freeze)
Vorteile	hoher Frischegrad und geringe Nährstoffverluste	geringe Nährstoffverluste
	hohe sensorische Qualität (Geschmack, Aussehen, Geruch)	gute sensorische Qualität möglich (Geschmack, Aussehen, Geruch)
	flexible Anpassung an die Wünsche der Essensteilnehmer (auch Essenszeit)	flexible Anpassung an die Wünsche der Essensteilnehmer (auch Essenszeit) *
	starker Einfluss auf die Qualität der Ausgangsprodukte	
		geringe Investitions- und Personalkosten
		mittlere Betriebskosten
Nachteile		sensorische Qualität kann bei empfindlichen Komponenten leiden *
	hoher Raumbedarf	
	voll ausgestattete Küche	spezielle Geräteausstattung
	Fachpersonal und geschultes Personal	
	umfangreiches Kontrollsystem erforderlich	
	hoher Aufwand für Planung, Einkauf, Lagerhaltung, Vor- und Zubereitung, Entsorgung	Lagersystem erforderlich, hohe Energie- und Entsorgungskosten
	hohe Betriebskosten	
hohe Essenspreise		

Vor- und Nachteile Frischküche zu Warmverpflegung

	Frischverpflegung	Warmverpflegung (Cook & Hold) - Zentralküche
Vorteile	hoher Frischegrad und geringe Nährstoffverluste	
	hohe sensorische Qualität (Geschmack, Aussehen, Geruch)	
	flexible Anpassung an die Wünsche der Essensteilnehmer (auch Essenszeit)	
	starker Einfluss auf die Qualität der Ausgangsprodukte	
		geringer Raum- und Personalbedarf, sehr kleine Geräteausstattung
		geringe Betriebskosten
		geringer Essenspreis
Nachteile		Nährstoffverluste
		sensorische Einbußen möglich
		kein Einfluss auf Qualität
		wenig flexible Anpassung an die Essensteilnehmer
	hoher Raumbedarf	
	voll ausgestattete Küche	
	Fachpersonal und geschultes Personal	
	umfangreiches Kontrollsystem erforderlich	
	hoher Aufwand für Planung, Einkauf, Lagerhaltung, Vor- und Zuebreitung, Entsorgung	
	hohe Betriebskosten	
hohe Essenspreise		

* = in den städt. Kindertagesstätten besteht bereits jetzt, unabhängig von dem gewählten Verpflegungssystem, die Möglichkeit auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kinder, insbesondere aus gesundheitlichen bzw. religiösen Gründen, einzugehen. Die Qualität der gelieferten Speisen wird regelmäßig kontrolliert und ggfls. nachgebessert.

Zusammenfassung

Kostenzusammenfassung

→ Investitionen (einmalig)	990.000.- €
→ Folgekosten (jährlich) zzgl. Abschreibungen	303.000.- €

Auswirkung Erhöhung der Personal- und Sachkosten auf die Verpflegungskosten pro Kind im Monat

Derzeit werden, um auch finanzschwachen Eltern die Mittagsverpflegung Ihrer Kinder zu ermöglichen, nicht alle Personal- und Sachkosten im Verpflegungsbeitrag berücksichtigt.

Die Verpflegungskosten betragen derzeit monatlich:

- ✚ für Krippen- und Kindergartenkinder **48,00 €** (ab 01.01.2018: 50,00 €)
- ✚ für Hortkinder **52,00 €** (ab 01.01.2018: 54,00 €)

Für eine kostendeckende Berechnung müsste ein Durchschnitt aus den einzelnen in den jeweiligen Einrichtungen entstehenden Personal- und Sachkosten unter Berücksichtigung der Landeszuwendungen hierfür zu Grunde gelegt werden. Dies wurde nachfolgend kalkuliert und gleichzeitig die monatlichen Verpflegungskosten für Frischküchen gegenübergestellt.

Berechnungsgrundlage bei 100 %iger Kostendeckung:

Einrichtung	Verpflegungskosten pro Kind und Monat (aktuell)	Verpflegungskosten pro Kind und Monat (Frischküche)
Städt. Kita Mäuseburg	51,06 €	89,13 €
Städt. integrative Kita Pustebume	75,84 €	102,46 €
Städt. Kita Regenbogen	48,06 €	77,56 €
Städt. Kita Schatzinsel	58,74 €	85,60 €
Städt. Kita WoLa	71,57 €	91,49 €
Städt. Kita Abenteuerland	84,28 €	97,98 €
Städt. Kita Farbklecks	53,65 €	88,99 €
Städt. Kita Löwenzahn	56,86 €	83,63 €
Städt. Kita Pünktchen	67,99 €	83,43 €
Gesamtsumme	568,05 €	800,27 €
Ø bei 9 Einrichtungen	63,12 €	88,92 €

Ausgehend von den derzeitigen Verpflegungskosten (48.- € / 52.- €) müsste der monatliche Verpflegungsbeitrag bei Frischküchen somit auf 89.- € erhöht werden, was fast einer Verdopplung der Kosten für die Eltern bedeuten würde.

Auswirkung Umbaumaßnahmen auf die Anzahl der Kita-Plätze

Von den auf Seite 7 dargestellten Investitionen führen nachfolgende Baumaßnahmen zu der Schließung von jeweils einer Gruppe in den Einrichtungen:

Einrichtung	Eigentum / Miete	Wegfall von Plätzen für 2- bis 6-Jährige
Städt. integrative Kita Pustebblume Birkenweg 61	Eigentum	18
Städt. Kita Regenbogen Ginsterweg 40	Eigentum	22
Städt. Kita Cité de France Kämmererstraße 64	Miete	15
Städt. Kita Löwenzahn Carl-von-Osietzky-Weg 2a	Miete	22
Summe Wegfall von Plätzen für 2- bis 6-jährige Kinder		77

Seit dem 01.08.2010 haben Kinder vom vollendeten zweiten Lebensjahr an einen Rechtsanspruch auf eine institutionelle Betreuung in einer Kindertagesstätte. Das zuständige Jugendamt hat zu gewährleisten, dass für jedes Kind ein Kindergartenplatz in zumutbarer Entfernung zur Verfügung steht.

Die Stadt Speyer hat bisher den Rechtsanspruch noch nicht erfüllen können, durch den Wegfall von Plätzen für 2- bis 6-jährige Kinder würde sich der Versorgungsgrad wie folgt verschlechtern:

Versorgung mit Kita-Plätze für Kinder im Alter von 2 bis 6 Jahre - getrennt nach Kitajahren

	Kitajahre			
	Kitajahr 2016/2017	Kitajahr 2017/2018	Kitajahr 2018/2019	Kitajahr 2019/2020
Zielwert	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
Versorgungsgrade <u>derzeitige</u> Planung				
ohne Berücksichtigung der Wohnungsbauentw.	85,9%	90,1%	97,1%	100,3%
mit Berücksichtigung der Wohnungsbauentw.	x	75,1%	81,0%	83,8%
Veränderung durch den Wegfall von Gruppen (Umbau für <u>Frischküchen</u>)				
ohne Berücksichtigung der Wohnungsbauentw.	82,3%	87,2%	94,2%	97,5%
mit Berücksichtigung der Wohnungsbauentw.	x	72,7%	78,7%	81,5%

Grundlage: Ergebnisse der Kitabedarfsplanung 2017/2018

Ausblick

Für die geplanten Neubauten ist derzeit folgende Mittagsverpflegung geplant:

Einrichtung	Verpflegungssystem (Planung)
Städt. Kita Seekätzchen	Cook&Freeze (Sättigungsbeilagen, Salate, Rohkost und Desserts werde frisch zubereitet)
Kita-in-Planung „Russenweiher“	Cook&Freeze (Sättigungsbeilagen, Salate, Rohkost und Desserts werde frisch zubereitet)
Kita-in-Planung „Im Erlich 67“ (ehem. Kita St. Christophorus)	Warmverpflegung durch Erlichschule (vorteilhaft, da sehr kurze Entfernung)
Kita-in-Planung „DB-Gelände“	Warmverpflegung durch AWO-Seniorenwohnheim (vorteilhaft, da sehr kurze Entfernung)

Anlagen

- 1. Handbuch zur Mittagsverpflegung bei städt. Kindertagesstätten (Stand 6/2016) - DGE-Qualitätsstandards**

- 2. detaillierte Personal- und Sachkostenkalkulation**

Anlage: Mittagsverpflegung in städt. Kindertagesstätten gem. JHA-Beschluss vom 01.06.2016

1. Mittagsverpflegung in städt. Kindertagesstätten

1.1 Frischküchen und Mischverpflegung

Die Mittagsverpflegung in den städt. Kindertagesstätten wird entweder durch eine Frischküche (Städt. Kita Cité de France, Städt. Kita Schatzinsel, Städt. Kita WoLa) oder durch eine Mischverpflegung (Städt. Kita Abenteuerland, Städt. Kita Farbklecks, Städt. Kita Löwenzahn, Städt. Kita Mäuseburg, Städt. Kita Pustebume, Städt. Kita Pünktchen, Städt. Kita Regenbogen) sichergestellt.

Unter dem Begriff Mischverpflegung versteht man, dass die Frischküche mit halbfertigen oder fertigen Lebensmitteln ergänzt wird. Oft kommen Fleisch- oder Gemüseprodukte als Kühl- oder Tiefkühlware zum Einsatz.

Diese werden durch Beilagen, wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln ergänzt. Auch Salate, Rohkost und Desserts werden frisch zubereitet.

1.2 Mittagsverpflegung nach DGE-Qualitätsstandards

Bei der Mittagsverpflegung in städt. Kindertagesstätten werden die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zu Grunde gelegt.

Die Mittagsverpflegung besteht aus mehreren Komponenten, die ein tägliches Angebot an Rohkost, Salat oder gegartem Gemüse und einer Stärkebeilage vorsieht.

Optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung nach DGE-Qualitätsstandards

Lebensmittelgruppe	Optimale Auswahl	Beispiel für Lebensmittel
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Parboiled Reis und Naturreis Speisekartoffeln als Rohware	Brot, Brötchen, Mehl, Teigwaren
Gemüse und Salat	Gemüse, frisch oder TK Hülsenfrüchte Salat	Möhren, Paprika, Erbsen, Bohnen, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Tomaten, Weiß-/Rotkohl, Wirsing, Linsen, Erbsen, Bohnen Kopf-, Eisberg-, Feld-, Endivien-, Eichblattsalat
Obst	Obst, frisch oder TK ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarinen
Milch und Milchprodukte	vorwiegend Einsatz von fettarmen Milchprodukten Milch: 1,5% Fett Naturjoghurt: 1,5 bis 1,8% Fett Käse: max. Vollfettstufe Speisequark: max. 20% Fett	Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	Mageres Muskelfleisch Seefisch aus nicht überfischten Beständen	Braten, Roulade, Schnitzel, Geschnetzeltes, Gulasch Kabeljau, Seelachs, Hering, etc.
Fette und Öle	Raps-, Wallnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	

Getränke	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee
----------	---	---

Für die Speisenplanung in den städt. Kindertagesstätten gelten folgende Anforderungen:

- Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen
- Saisonale und regionale Angebote werden berücksichtigt
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten
- Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Dies erfolgt durch ein spezielles Essensangebot oder in Ausnahmefällen (falls nicht anders möglich) durch ein von zu Hause mitgebrachtes und in der Kindertagesstätte aufgewärmtes Essen
- Sprossen und tiefgekühlte Beeren werden vor dem Verzehr erhitzt
- Die Wünsche und Anregungen der Kinder sind in geeigneter und angemessener Form in der Speiseplanung berücksichtigt (Partizipation).

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan

Im Rahmen der Speisenplanung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen angeboten werden.

In den städt. Kindertagesstätten werden 20 Verpflegungstage für die Speisenplanung zugrunde gelegt, um eine abwechslungsreiche Mittagsverpflegung sicherzustellen.

Die für den Einsatz von Fleisch und Wurst sowie Kartoffelerzeugnissen definierten Maximalanforderungen werden nicht überschritten.

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan für die Mittagsverpflegung in städt. Kindertagesstätten Speyer

Lebensmittelgruppe	Optimale Auswahl	Beispiel für Lebensmittel
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: • mind. 4 x Vollkornprodukte • max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern- Bratlinge, Polenta-schnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte (z.B. Kroketten, Pommes Frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße)
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	Gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika, (oder Zucchini, Aubergine) Erbsen-, Linsen-, Bohneneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	mind. 8 x	Obst im Ganzen, geschnittenes

		Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 8x	In Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 8 x Fleisch/ Wurst davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch mind. 4 x Seefisch davon mind. 2 x fettreicher Seefisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rinderbraten, Geschnetzeltes Seelachsfilet, Fischpfanne Heringssalat, Makrele
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	20 x	Trink-, Mineralwasser und Tee

Folgende Aspekte werden bei der Speisenplanung berücksichtigt:

- Der aktuelle Speisenplan ist Kindern und Eltern im Vorfeld regelmäßig zugänglich
- Die Speisen auf dem Speisenplan sind eindeutig bezeichnet. Nicht übliche Bezeichnungen (z.B.: Indianereintopf) sind erklärt
- Bei Fleisch- und Wurstwaren ist die Tierart auf dem Speisenplan benannt
- Der Speisenplan wird wöchentlich kindgerecht und mit Abbildungen der angebotenen Speisen in der Kindertagesstätte ausgehängt

1.3 Verpflegung von Kindern unter drei Jahren

Bei der Lebensmittelauswahl unterscheiden sich die Empfehlungen bei ein- bis dreijährigen und vier- bis sechsjährigen Kindern nur geringfügig voneinander.

Bei unter dreijährigen Kindern ist der altersspezifische Nährstoff- und Energiebedarf tendenziell geringer als bei vier- bis sechsjährigen Kindern.

Blähende, schwer verdauliche und scharfkantige bzw. sehr harte Lebensmittel (z.B. Hülsenfrüchte, ganze Nüsse und Zwiebeln) werden bei Kindern unter drei Jahren schrittweise eingeführt.

2. Allergenkennzeichnung

Aufgrund der im Jahr 2014 in Kraft getretenen europäischen Lebensmittelinformationsverordnung erfolgt in den städt. Kindertagesstätten eine Allergenkennzeichnung aller angebotenen Speisen.

Im Speisenplan der städt. Kindertagesstätten werden die in den Gerichten enthaltenen Allergene (14 Hauptallergene) gekennzeichnet:

- Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Süßlupinen und Lupinenerzeugnisse
- Mollusken (Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus hergestellte Erzeugnisse

In den städt. Kindertagesstätten werden Rezeptdatenbanken eingesetzt, in denen u.a. festgelegt wird

- welche Rezeptzutaten verwendet werden
- womit abgeschmeckt wird
- womit Soßen verfeinert und gebunden werden
- womit ein Dressing zubereitet wird
- womit dekoriert oder garniert wird.

3. Rahmenbedingungen in Kindertagesstätten

Neben der Gestaltung der Verpflegung, die einen zentralen Schwerpunkt im „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ darstellt, spielen auch verschiedene Rahmenbedingungen, insbesondere die Essatmosphäre und Ernährungsbildung, eine wichtige Rolle, um ein gesundheitsförderndes Angebot in Kindertageseinrichtungen umzusetzen.

Des Weiteren wird das Thema Mittagsverpflegung in den Teams der städt. Kindertagesstätten bearbeitet, um eine positive Haltung der Mitarbeiter/-innen zur gesunden Mittagsverpflegung zu entwickeln und zu etablieren.

3.1 Ernährungsbildung

Kinder im Alter von einem bis sechs Jahren eignen sich ihr Essverhalten maßgeblich durch Imitationslernen von Vorbildern an.

Ernährungswissen im klassischen Sinne (Kognitionen) hat in dieser Altersgruppe praktisch keinen Einfluss auf die Lebensmittelauswahl.

Um die Wahrscheinlichkeit einer vollwertigen Speisenauswahl zu erhöhen, sind zum einen ein entsprechendes Speisenangebot vor Ort (inklusive von zu Hause mitgebrachter Speisen), zum anderen die Vorbildfunktion der Erzieher (und Eltern) bei allen Mahlzeiten in der Einrichtung entscheidend.

Dabei wird ausschließlich mit Motiven wie Genuss und Geschmack gearbeitet:

- „Probier doch mal!“
- „Das schmeckt richtig lecker!“

Andere geeignete Motive sind Entdecken, Probieren, Experimentieren, Selbermachen und Nachmachen.

Neben der Ernährungsbildung sind adäquate Angebote zur Bewegung und Entspannung zwei weitere wichtige Säulen, die das gesundheitsfördernde Verhalten von Kindern begünstigen. Zu diesen Themen werden Erzieher durch Informations-material und regelmäßige Fortbildungsveranstaltungen geschult.

Die Bedeutung der Ernährungsbildung in Tageseinrichtungen

„Jeder junge Mensch hat das Recht auf Förderung seiner Entwicklung und auf Erziehung zu einer eigenverantwortlichen und gemeinschaftsfähigen Persönlichkeit“ (§ 1 Abs. 1 SGB VIII).

Neben der Aufgabe der Betreuung und Erziehung von Kindern haben Kindertageseinrichtungen auch einen Bildungsauftrag (§ 22 Abs. 3 SGB VIII). Das Ziel dieses

Bildungsauftrages ist die soziale, emotionale, körperliche und geistige Entwicklung des Kindes zu fördern.

Hierzu zählt auch die Ernährungsbildung, zum Beispiel im Rahmen der Bildung eines gesundheitsfördernden Verhaltens.

Im Sinne der ganzheitlichen Förderung ist das Handlungsfeld Ernährung in vielen Bereichen des pädagogischen Alltags präsent und fließt somit in alle Entwicklungsbereiche ein. Gerade im Hinblick darauf, dass die Grundlagen für ein gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten in den ersten Jahren gelegt werden, kommt der Ernährungsbildung ein besonderer Stellenwert zu.

Neben der Familie ist die Kindertagesstätte der ideale Ort, um Kinder an ein gesundheitsförderndes Verhalten heranzuführen und beim Erwerb von Alltagskompetenzen zu unterstützen.

Mit einem entsprechenden pädagogischen Angebot werden Handlungskompetenzen und gesundheitsgerechte Verhaltensweisen gefördert.

Ziel der ernährungspädagogischen Arbeit ist es, Kinder zu einem selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit Essen und Trinken zu befähigen. Durch das Kennenlernen von Esskultur erfahren Kinder, welche Tischsitten und Essgewohnheiten üblich sind.

Kenntnisse über Hygiene und Sicherheit befähigen sie zu einem verantwortungs-bewussten Umgang mit Lebensmitteln und Küchenutensilien.

Kinder lernen die Lebensmittelvielfalt kennen und wählen diese aus dem Gesamtangebot aus.

Durch die Schulung von Geruch und Geschmack erfahren sie die sensorischen Unterschiede von Lebensmitteln. Pädagogische Angebote zur Körperwahrnehmung und somit auch zur Wahrnehmung von Hunger und Sättigung befähigen Kinder, die Signale ihres Körpers zu kennen und auf diese zu hören.

Bei der Gestaltung der pädagogischen Angebote wird auf einen praxisbezogenen Ansatz geachtet, der dem Entwicklungsstand des Kindes entspricht.

Die Bedeutung des Elternhauses und des familiären Umfeldes

Ihre ersten Erfahrungen sammeln Kinder im familiären Umfeld. Sie lernen durch Beobachten, was und wie sie essen. Daher sind Eltern wichtige Imitationsmodelle, die prägend für das Essverhalten der Kinder sind.

Mit dem Besuch einer Kindertageseinrichtung erweitert sich das Umfeld der Kinder und weitere Bezugspersonen, zum Beispiel Erzieher, gewinnen an Bedeutung. Die größte Chance, das Ernährungsverhalten von Kindern positiv zu beeinflussen, besteht, wenn Eltern und Tageseinrichtungen in Form der Erziehungspartnerschaft zusammenarbeiten und sich ergänzen.

Dabei ist eine gegenseitige Unterstützung wichtig. Damit diese Verantwortung von beiden Seiten adäquat wahrgenommen werden kann, bedarf es eines regelmäßigen Austauschs.

Das „Netzwerk Junge Familie“ hat Handlungsempfehlungen für das familiäre Umfeld zum Thema „Ernährung und Bewegung“ entwickelt, die im Einklang mit dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ stehen.

Diese ergänzenden Empfehlungen für zu Hause erleichtern die Zusammenarbeit zwischen Elternhaus und Tageseinrichtung.

Das Verpflegungskonzept der Speyerer Kindertagesstätten beinhaltet:

- das Angebot zum „Frühstücken“, gemeinsam bzw. selbstbestimmt (mitgebrachte Speisen),

- das Angebot an Zwischenmahlzeiten (Obst und mitgebrachte Speisen),
- Mittagsverpflegung (Frischküche bzw. Mischküche und Frischkost),
- das Angebot von Wasser, ungesüßtem Früchtetee und Milch,
- Informationen zum Mitbringen von Speisen,
- Informationen zum Umgang mit Süßigkeiten ,
- Angaben zur Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten.

Begleitung der Mahlzeiten durch pädagogische Fachkräfte

Kinder lernen durch Vorbilder. Sie beobachten Verhaltensweisen und ahmen das Beobachtete oftmals nach.

Dieser Lernprozess findet auch bei der Entwicklung des Ernährungsverhaltens statt. Daher haben Erzieher gerade bei den Mahlzeiten eine besondere Vorbildfunktion.

Die päd. Fachkräfte vermitteln den Kindern Fertigkeiten und erklären ihnen unbekannte Speisen oder Lebensmittel. Sie begleiten die Esssituation professionell und übertragen ihre eigenen Vorlieben und Abneigungen nicht auf die Kinder.

Die gemeinsame Mahlzeit ist eine pädagogische Aufgabe, in der Verhaltens- und Kommunikationsregeln sowie Esskultur vermittelt werden.

Insbesondere bei den Kleinkindern ist ein hoher Betreuungsaufwand erforderlich. Diese Altersgruppe benötigt intensive Unterstützung zur Ausprägung der Fähig- und Fertigkeiten für das Essen und Trinken.

3.2 Essatmosphäre

Die Essatmosphäre ist neben der Lebensmittelqualität einer der prägenden Faktoren von Mahlzeiten.

Sie gibt Kindern die Möglichkeit soziale Kompetenzen, wie Rücksichtnahme und Hilfsbereitschaft, zu erlernen. Eine positive Essatmosphäre schafft auch Raum für gemeinsame Gespräche, Genuss der Mahlzeiten und Informationsaustausch.

Faktoren, die die Essatmosphäre mitbestimmen, sind vor allem:

- die Raum- und Tischgestaltung,
- die Essenszeiten,
- die Begleitung der Mahlzeiten durch die pädagogischen Fachkräfte.

Raum- und Tischgestaltung

Zum Verzehr der Speisen sind die Mahlzeiten klar von den übrigen Aktivitäten abgegrenzt.

Der Speisenbereich

- ist hell und angemessen beleuchtet,
- hat ein freundliches, ansprechendes Ambiente (zum Beispiel Bilder, selbstgebastelte Tischdekoration, Tischsets, etc.),
- ist gut zu reinigen,
- besitzt große Tische, die jedem Kind genügend Platz zum Essen bieten,
- besitzt altersgerechtes Mobiliar, das gewährleistet, dass sich die Kinder beim Essen selbstständig bedienen können.

Die Essatmosphäre wird sehr stark durch den Geräuschpegel beeinflusst. Um diesen so niedrig wie möglich zu halten, helfen klare Kommunikationsregeln.

Essenszeiten

Feste Essenszeiten und Essenszeiträume geben dem Tag eine Struktur, die besonders für Kinder sehr wichtig ist und ihnen Sicherheit vermittelt. Beginn und Ende der Mahlzeit werden

daher vorgegeben. Die Dauer der Mahlzeit wird individuell nach den Bedürfnissen der Kinder gestaltet.

Ein kontinuierliches Essensangebot verleitet zum ständigen Essen. Dies ist ungünstig für die Zahngesundheit und kann dazu führen, dass Kinder über ihren Energiebedarf hinaus essen. Aus diesem Grund gibt es klar definierte „essensfreie“ Zeiten. Nach einer vollständigen Mahlzeit können dies durchaus zwei bis drei Stunden sein.

Auf das Getränkeangebot trifft dies nicht zu; Tee und Wasser steht den ganzen Tag zur freien Verfügung.

Frühstück und Zwischenmahlzeiten

Die genaue Gestaltung der Essenszeiten und Essenszeiträume für das Frühstück und die Zwischenmahlzeiten werden von den einzelnen Gruppen festgelegt.

Es gibt die Möglichkeiten eines gemeinsamen Frühstücks beziehungsweise gemeinsamer Zwischenmahlzeiten oder eines freien Frühstücks beziehungsweise freier Zwischenmahlzeiten (mit festen Essenszeiträumen).

Vorteile des gemeinsamen Frühstücks und der gemeinsamen Zwischen-mahlzeiten:

- Essen wird als gemeinsame Aktivität verstanden, die einen gemeinsamen Beginn und ein gemeinsames Ende hat
- Das Vorbildverhalten der Erzieher kommt verstärkt zum Tragen
- Der Spaß am Essen überträgt sich auch auf „schlechte Esser“
- Kinder sitzen gemeinsam in gemütlicher Atmosphäre an einem Tisch und werden nicht durch kommende oder gehende Kinder gestört
- Tischrituale werden gepflegt
- Tischsitten und Esskultur werden positiv gefördert
- Kinder sind selbst verantwortlich für das Auf- und Abdecken ihres Tischgedecks
- Die Bereitschaft, unbekannte Lebensmittel auszuprobieren, ist größer
- Die Tischgemeinschaft wirkt sich positiv auf das Sozialverhalten aus

Vorteile des freien Frühstücks und der freien Zwischenmahlzeiten:

- Kinder können selbst entscheiden, wann sie essen möchten, und bestimmen somit auch die Dauer der Mahlzeit (innerhalb fester Essenszeiträume); dies fördert die Wahrnehmung von Hunger und Sättigung
- Kinder sind selbst verantwortlich für das Auf- und Abdecken ihres Tischgedecks
- Kinder suchen sich ihre Tischpartner selbst aus und können so auch besser die Tischunterhaltung steuern
- Der Geräuschpegel ist niedriger, da weniger Kinder gleichzeitig an der Mahlzeit teilnehmen
- Es treten weniger Konflikte und Streitigkeiten auf
- Kinder können selbst entscheiden, wann sie ihre Aktivitäten unterbrechen möchten

Mittagessen

Die Essenszeit für das Mittagessen ist in den Krippe- und den Kindergartengruppen so festgelegt, dass alle Kinder der Gruppe zur gleichen Zeit an der Tischgemeinschaft teilnehmen können.

3.4 Fort- und Weiterbildung

Das pädagogische Personal und die Hauswirtschaftskräfte der städt. Kinder-tagesstätten bilden sich kontinuierlich in den Bereichen Lebensmittelauswahl, Speiseplanung, Verpflegungssysteme, Hygienevorschriften und Förderung von gesundheitsbewusstem Essen fort.

In den modularen Weiterbildungen des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum Rheinland-Pfalz (DLR) werden Multiplikatoren und Verantwortliche für die Verpflegung ausgebildet, die die Teams über die Grundlagen und die praktische Umsetzung einer gesunden Ernährung informieren.

Quellen:

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

www.bildungsserver.de

www.in-form.de

www.fitkid-aktion.de

I. Berechnung Personalkosten für die derzeitigen Verpflegungskosten

Einrichtung	Küchensystem	Lebensmittelkosten	Lebensmittelkosten pro Kind/ Monat				Personalkosten 2016	Personalkosten pro Kind/ Monat	allg. Sachkosten 10% der Personalkosten Kalkulation	Gemeinkosten 15% der Personalkosten Kalkulation	Kosten insg. Kalkulation	abzüglich ø LZW für PK HWK (30% der PK) Kalkulation	Kosten netto Kalkulation	ø belegte GZ-Plätze und Krippenplätze (GZ- und Krippenplätze abzgl. 5%)	Verpflegungskosten pro Kind und Monat Kalkulation
Städt. Kita Mäuseburg	Cook & Freeze	23.988,31 €	28,56 €				19.894,19 €	23,68 €	1.989,42 €	2.984,13 €	48.856,05 €	5.968,26 €	42.887,79 €	70	51,06 €
Städt. integrative Kita Pustebblume	Cook & Freeze	13.510,99	23,96 €				30.804,84 €	54,62 €	3.080,48 €	4.620,73 €	52.017,04 €	9.241,45 €	42.775,59 €	47	75,84 €
Städt. Kita Regenbogen	Cook & Freeze	27.342,16 €	25,32 €				25.853,08 €	23,94 €	2.585,31 €	3.877,96 €	59.658,51 €	7.755,92 €	51.902,59 €	90	48,06 €
Städt. Kita Schatzinsel	Mischverpflegung	57.183,03 €	28,03 €				65.935,80 €	32,32 €	6.593,58 €	9.890,37 €	139.602,78 €	19.780,74 €	119.822,04 €	170	58,74 €
Städt. Kita WoLa / Städt. Kita	Mischverpflegung / Warmverpflegung	54.186,57 €	26,41 €				97.555,62 €	47,54 €	9.755,56 €	14.633,34 €	176.131,10 €	29.266,69 €	146.864,41 €	171	71,57 €
Städt. Kita Abenteuerland	Cook & Freeze	16.812,75 €	50,04 €				12.112,21 €	36,05 €	1.211,22 €	1.816,83 €	31.953,01 €	3.633,66 €	28.319,35 €	28	84,28 €
Städt. Kita Farblecks	Cook & Freeze	25.493,47 €	27,95 €				24.671,91 €	27,05 €	2.467,19 €	3.700,79 €	56.333,36 €	7.401,57 €	48.931,78 €	76	53,65 €
Städt. Kita Löwenzahn	Cook & Freeze	12.832,79 €	25,46 €				16.655,74 €	33,05 €	1.665,57 €	2.498,36 €	33.652,47 €	4.996,72 €	28.655,74 €	42	56,86 €
Städt. Kita Pünktchen	Cook & Freeze	9.880,76 €	29,41 €				13.647,41 €	40,62 €	1.364,74 €	2.047,11 €	26.940,02 €	4.094,22 €	22.845,80 €	28	67,99 €
Gesamtbetrag							307.130,80 €		30.713,08 €	46.069,62 €	625.144,33 €				

II. für Verpflegungskosten bei Frischküche

Zur Einleitung vielleicht eine kurze Beschreibung, von welchem Personalstamm man hier ausgeht (davon ausgehend, dass alle Kinder versorgt werden müssen)

Einrichtung	Küchensystem	Lebensmittelkosten	Lebensmittelkosten pro Kind/ Monat	HWK-Stunden 2016 in WS	HWK-Stunden Frischküche in WS (ø belegte GZ und Krippenplätze x 45 Min./ 60)	Personalkosten 2016	Personalkosten Frischküche (Personalkosten 2016 / HWK-Stunden 2016 x HWK-Stunden Frischküche)	Personalkosten pro Kind/ Monat (Personalkosten Frischküche / ø belegte GZ und Krippenplätze)			allg. Sachkosten 10 % der Personalkosten Frischküche Kalkulation	Gemeinkosten 15 % der Personalkosten Frischküche Kalkulation	Kosten insgesamt Kalkulation	abzüglich ø LZW für PK HWK (30% der PK) Kalkulation	Kosten netto Kalkulation	ø belegte GZ-Plätze und Krippenplätze (GZ- und Krippenplätze abzgl. 5%)	Verpflegungskosten pro Kind und Monat Kalkulation
Städt. Kita Mäuseburg	Cook & Freeze	23.988,31 €	28,56 €	19,50	52,50	19.894,19 €	53.561,28 €	63,76 €			5.356,13 €	8.034,19 €	90.939,91 €	16.068,38 €	74.871,53 €	70	89,13 €
Städt. integrative Kita Pustebblume	Cook & Freeze	13.510,99	23,96 €	23,30	35,25	30.804,84 €	46.603,89 €	82,63 €			4.660,39 €	6.990,58 €	71.765,85 €	13.981,17 €	57.784,68 €	47	102,46 €
Städt. Kita Regenbogen	Cook & Freeze	27.342,16 €	25,32 €	29,38	67,50	25.853,08 €	59.396,97 €	55,00 €			5.939,70 €	8.909,55 €	101.588,37 €	17.819,09 €	83.769,28 €	90	77,56 €
Städt. Kita Schatzinsel	Mischverpflegung	57.183,03 €	28,03 €	68,00	127,50	65.935,80 €	123.629,63 €	60,60 €			12.362,96 €	18.544,44 €	211.720,06 €	37.088,89 €	174.631,17 €	170	85,60 €
Städt. Kita WoLa / Städt. Kita	Mischverpflegung	54.186,57 €	26,41 €	89,00	128,25	97.555,62 €	140.578,74 €	68,51 €			14.057,87 €	21.086,81 €	229.910,00 €	42.173,62 €	187.736,38 €	171	91,49 €
Städt. Kita Abenteuerland	Cook & Freeze	16.812,75 €	50,04 €	15,00	21,00	12.112,21 €	16.957,09 €	50,47 €			1.695,71 €	2.543,56 €	38.009,12 €	5.087,13 €	32.921,99 €	28	97,98 €
Städt. Kita Cité de France	Warmverpflegung durch Kita WoLa	0,00 €			0,00	0,00 €							0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	
Städt. Kita Farblecks	Cook & Freeze	25.493,47 €	27,95 €	24,00	57,00	24.671,91 €	58.595,79 €	64,25 €			5.859,58 €	8.789,37 €	98.738,20 €	17.578,74 €	81.159,47 €	76	88,99 €
Städt. Kita Löwenzahn	Cook & Freeze	12.832,79 €	25,46 €	17,00	31,50	16.655,74 €	30.862,11 €	61,23 €			3.086,21 €	4.629,32 €	51.410,42 €	9.258,63 €	42.151,79 €	42	83,63 €
Städt. Kita Pünktchen	Cook & Freeze	9.880,76 €	29,41 €	15,00	21,00	13.647,41 €	19.106,37 €	56,86 €			1.910,64 €	2.865,96 €	33.763,73 €	5.731,91 €	28.031,82 €	28	83,43 €
Gesamtbetrag							549.291,87 €				54.929,19 €	82.393,78 €	927.845,66 €	164.787,56 €	763.058,10 €		
													-302.701,33 €				