Evangelische Kirche der Pfalz
PROTESTANTISCHE LANDESKIRCHE

Protestantische Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern

Verpflegungskonzept für die Kindertageseinrichtungen der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern

Stand: Januar 2025

Ausarbeitung im Rahmen der Teilnahme an „KlimaGesund.Verpflegt – Beratungsprogramm klimaschutzbewusste, nachhaltige und gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung Rheinland-Pfalz“ des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität Rheinland-Pfalz

Evangelische Kirche der Pfalz
PROTESTANTISCHE LANDESKIRCHE

Protestantische Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern

Inhalt

1. Ausgangslage und Zielsetzung 4
   1.1 Ziele der Verpflegung 4
   1.2 Neue Herausforderungen und zukünftige Planungen der Verpflegung 5
2. Zielgruppen und Verpflegungsbedarfe 8
   2.1 Einrichtungstypen und -profile 8
   2.2 Verpflegungszeiten 9
3. Verpflegungsangebot 11
   3.1 Frühstück und Zwischenverpflegung (Nachmittagssnack) 11
   3.2 Mittagsverpflegung 12
   3.3 Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards in den Kindertageseinrichtungen 13
   3.4 Umsetzung des EU-Schulobstprogrammes in den Kindertagseinrichtungen 16
   3.5 Hauptgerichte und Getränke 16
   3.6 Sonderkost / Lebensmittelunverträglichkeiten / chronische Erkrankungen 17
   3.7 Verpflegung von Kindern unter 3 Jahren 18
   3.8 Umgang mit abgepumpter Muttermilch und Säuglingsmilch sowie Beikost 19
4. Verpflegungsqualität 21
   4.1 Anforderungen an die Speisenherstellung 21
   4.2 Erstellung der Speisepläne / Einhaltung der Kennzeichnungspflicht 25
   4.3 Anforderungen an die Lebensmittelauswahl 25
      4.3.1 Einsatz von Bio-Lebensmitteln 26
      4.3.2 Einsatz von saisonalen Lebensmitteln / weitere Nachhaltigkeitskriterien 27
      4.3.3 Einsatz von vorverarbeiteten Lebensmitteln 27
   4.4 Vermeidung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen 28
5. Bewirtschaftungs- und Produktionskonzept 30
6. Raumkonzept 34
   6.1 Küchenkonzept /-aussstattung 34
   6.2 Ausgabekonzept und Geschirrrückgabe 35
   6.3 Speiseraumkonzept - eigener Essensraum 36

7. Bestellwesen und Abrechnungskonzept 37

7.1 Abrechnung und Bestellwesen des Mittagessens 37

7.2 Bezahlung des Frühstücks und der Zwischenverpflegung 37

8. Preisgestaltung 38

8.1 Subventionierung 38

8.2 Abgabepreise an die Eltern 39

9. Qualitätsmanagementkonzept 40

9.1 Hygienemanagement 40

9.2 Qualitätssicherung und Kommunikation 42

Literaturverzeichnis 44

Links 45

Tabellenverzeichnis 46

1. Ausgangslage und Zielsetzung

1.1. Ziele der Verpflegung

Die Protestantische Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern ist Träger von 18 Kindertageseinrichtungen in denen derzeit circa 1.500 Kinder in verschiedenen Angebotsformen betreut werden. Neben dem Betreuungsangebot und den Rahmenbedingungen der einzelnen Kindertageseinrichtungen, unterscheiden sich auch die pädagogischen Schwerpunkte und Konzepte der Einrichtungen sowie die Kinder, die in den Einrichtungen betreut werden, die Menschen, die in diesen Einrichtungen arbeiten und die etablierten Abläufe und Gewohnheiten. Diese Vielfältigkeit wird als Bereicherung angesehen und ist von großer Bedeutung für die jeweilige Kindertageseinrichtung als Bildungseinrichtung. Die Protestantische Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern hat sich langfristig zum Ziel gesetzt in allen 18 Kindertageseinrichtungen die Vollverpflegung; Frühstück, Mittagessen und Nachmittagssnack anzubieten. Laut dem statistischen Bundesamt besuchen aktuell 3,9 Millionen Kinder 59 320 Kindertageseinrichtungen (vgl. Destatis 2023). Seit dem Inkrafttreten des rheinland-pfälzischen Kita-Gesetzes, am 01. Juli 2021, besteht grundsätzlich ein Anspruchsumfang auf Förderung in einer Tageseinrichtung, von einer durchgängig siebenstündigen Betreuungszeit, mit einem Mittagessen (vgl. KiTaG 2019). Die Ausgestaltung dessen liegt in der Verantwortung des Trägers in Absprache mit dem öffentlichen Träger (Stadt Kaiserslautern) der Jugendhilfe. Das Gesetz sieht für den Umsetzungsprozess circa neun Jahre vor und wird 2028 diese Umstrukturierung evaluieren (vgl. KiTaG 2019). Das Ziel der Vollverpflegung entspricht ebenso den Grundsätzen der Erziehung, Bildung und Betreuung in Tageseinrichtungen und wirkt unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse des Kindes positiv auf dessen Wohl und Gesundheit. Die Implementierung eines Verpflegungskonzeptes auf Trägerebene orientiert sich zudem an den Bildungs- und Erziehungsempfehlungen für Kindertagesstätten in Rheinland-Pfalz, und besonders in den Bereichen Körper, Gesundheit, Bildung für nachhaltige Entwicklung, Gestaltung von Gemeinschaft, interkulturelles Lernen, Naturerfahrung, Ökologie, Projekte, etc. (vgl. BEE 2014). Das Verpflegungskonzept richtet sich an die nach § 43 SGB VIII erlaubnispflichtige Kindertagespflege und unterliegt dem EU-Lebensmittelhygienerecht (EG Verordnung Nr. 178/2002, Nr. 852/2004). Ein weiterer Handlungsleitfaden in diesem Kontext ist der Handlungsleitfaden den Infektionsschutzgesetz auf Trägerebene.

Ein Ziel der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern ist es, in allen Einrichtungen eine gesundheitsförderliche, nachhaltige Verpflegung zu gewährleisten, welche ausgewogen und abwechslungsreich gestaltet ist. Die Qualität der Verpflegung soll

langfristig gesichert sein, für Eltern erschwinglich und für den Träger kostendeckend. Um diese Ziele zu erreichen ist die Definition von gemeinsamen Qualitätsstandards und die Festlegung von Rahmenbedingungen und Abläufen wichtig. In diesem Kontext soll die Achtung vor der Schöpfung in den Bereichen der Nachhaltigkeit, des Klimaschutzes und der Biodiversität Berücksichtigung finden. Bildungsansätze wie zum Beispiel Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) sowie die Natur- und Umweltpädagogik sollen ebenfalls in der Auseinandersetzung mit der Verpflegung in den Kindertageseinrichtungen, unter dem Aspekt der Ökologie thematisiert werden.
Das nächste Kapitel stellt neue Herausforderungen und zukünftige Planungen im Bereich der Verpflegung vor.

1.2. Neue Herausforderungen und zukünftige Planungen der Verpflegung

Eine Herausforderung im Verpflegungsbereich stellt die bestehende Vielfältigkeit der Protestantischen Kindertageseinrichtungen aufgrund der Rahmenbedingungen, der Konzepte sowie der örtlichen Lage dar. Die kleinste Einrichtung verfügt über eine Platzkapazität für 33 Kinder im Alter von 0 Jahren bis zum Schuleintritt und wird von einem Caterer beliefert. Die größte Kindertageseinrichtung innerhalb der Trägerschaft betreut 160 Kinder, im Alter von 0 Jahren bis zum 14. Lebensjahr und verfügt über eine großzügige Küche mit Mensa. Diese beiden Beispiele verdeutlichen die unterschiedlichsten Bedarfe sowie Rahmenbedingungen innerhalb der Trägerschaft. Alle Einrichtungen verfügen ebenso über unterschiedliche Sozialräume, die auf die Lage der Einrichtung (Stadtmitte, Stadtteil, ländlich) zurückzuführen sind. Auch hier liegen verschiedene Bedarfe vor, auf die die Kindertageseinrichtung sowie der Träger individuell reagiert. Kindertageseinrichtungen in Stadtmitte verfügen zum Beispiel über kürzere Wege zu Einkaufsmöglichkeiten, während Einrichtungen, die eher ländlich oder in einem Stadtteil gelegen sind, Lebensmittel angeliefert bekommen. Diese verschiedenen Ausgangspunkte wirken sich unterschiedlich auf Konditionen beim Einkauf von Lebensmitteln aus und können nur schwer miteinander in Beziehung gesetzt werden. Der Träger sieht im Kontext der Verpflegung, in den Bereichen der Nachhaltigkeit, des Klimaschutzes sowie der Biodiversität und dem Fairen Handel, neue Herausforderungen und möchte sich im Rahmen dieses Projektes, dahingehend weiterentwickeln. Ziel soll sein, diese Aspekte noch gezielter in dem pädagogischen Alltag sowie im Bereich der Verpflegung und Ernährung/Gesundheit zu beachten bzw. umzusetzen. Konkrete Ideen der Umsetzung sowie Präventivmaßnahmen sind

Kooperationen mit verschiedenen Institutionen wie z.B. NABU oder den örtlichen Krankenkassen, Bio-Lieferanten und -anbietern sowie gezielte pädagogische Arbeit in der Praxis (besonders in den oben aufgeführten Bereichen) und praktische Einheiten wie z.B. das Errichten eines Hochbeetes, das Backen von Brot, etc. Hinzu kommen Fort- und Weiterbildungen und die Teilnahme an Arbeitskreisen aller Mitarbeitenden und die Bereitstellung dementsprechender finanzieller Ressourcen seitens des Trägers.
Das Projekt „Klima.Gesund.Verpflegt – Beratungsprogramm klimaschutzbewusste, nachhaltige und gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung Rheinland-Pfalz“ ist sehr vielseitig und umfangreich. Das Projekt als Grundlage, dient dem Träger dazu, um in diesem Zusammenhang die Verpflegung breitgefächert zu thematisieren und den Kernbereich „Verpflegung – Ernährung“ mit diversen Unterbereichen und Querschnittthemen wie zum Beispiel „Gesundheit – Körper – Bewegung“ weiter auszubauen bzw. zu intensivieren.
Die Produktion, der Transport und die Verwertung der Lebensmittel, in Verbindung mit Ökologie sowie Ökonomie, sind zentrale Themen die ebenfalls als Herausforderung zu sehen sind. Die Gewährleistung der Qualitätssicherung wird als ein Meilenstein, in der Teilnahme des Projektes mitberücksichtigt und anhand eines eigens entwickelten Evaluationsinstrumentes (Fragebogen für Träger und Kindertageseinrichtungen), im zweijährlichen Rhythmus, durchgeführt. Dieser Fragebogen soll ebenso die Bedürfnisse der Kinder sowie der Eltern/Familien berücksichtigen.
Das hier erarbeitete Verpflegungskonzept für die Einrichtungen der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern beschreibt:

- das Verpflegungsangebot
- die Verpflegungsqualität
- das Bewirtschaftungskonzept
- das Produktionskonzept
- das Raumkonzept
- das Bestell- und das Abrechnungskonzept sowie das Qualitätsmanagement.

Die Erarbeitung erfolgte im Rahmen der Teilnahme an „KlimaGesund.Verpflegt – Beratungsprogramm klimaschutzbewusste, nachhaltige und gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung Rheinland-Pfalz“. Innerhalb dieses Landesprogramms des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität wurden sogenannte „Runde Tische“ mit Trägervertreter*innen und Einrichtungsleitungen durchgeführt. Hier wurden die Anforderungen sowie Ziele an die unterschiedlichen Verpflegungskonzepte und -themen

reflektiert und diskutiert. Die Ergebnisse aus diesen Beratungen finden sich in diesem Konzept wieder.

Das folgende Kapitel geht konkret auf die aktuelle Verpflegungssituation in den Einrichtungen ein, zeigt die Verpflegungsbedarfe auf und erläutert die aktuelle Verpflegungssituation.

2. Zielgruppen und Verpflegungsbedarfe

2.1. Einrichtungstypen,- profile

Das Betreuungsangebot in den Protestantischen Kindertageseinrichtungen ist unterschiedlich und variiert u. a. im Betreuungsumfang sowie der Betreuungsstruktur (siehe Tabelle 1). Im Großteil der Kindertageseinrichtungen (11 Einrichtungen) werden Kinder ab dem zweiten Lebensjahr bis zum Schuleintritt betreut. Fünf Einrichtungen bieten die Betreuung für Kindern von null Jahren bis zum Schuleintritt an. Eine Einrichtung nimmt Kinder von null Jahren auf und bietet zudem die Betreuung von Schulkindern bis zu dem 14. Lebensjahr (Hortbetreuung) an. Eine weitere Kita betreut Kinder ab dem zweiten Lebensjahr bis zum 14. Lebensjahr.

Tabelle 1: Überblick über Einrichtungen der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern

Name der Einrichtung	Alter der Kinder	Platzkapazität	Prognose Platzkapazität	Essenszahl täglich im Durchschnitt	Prognose Anzahl der Essen
Prot. KiTa Belzappel"	0 Jahren - Schuleintritt	70		65	unverändert
Prot. KiTa Bruchstraße	2 Jahren - Schuleintritt	100		60	unverändert
Prot. KiTa Donnersbergstraße	2 Jahren - Schuleintritt	50		9	unverändert
Prot. KiTa Einsiedlerhof	0 Jahren - Schuleintritt	60	80	55	80
Prot. KiTa Kindergartenstraße	2 Jahren- Schuleintritt	75		50	unverändert
Prot. KiTa Lämmchesberg	0 Jahren - Schuleintritt	33		25	unverändert
Prot. KiTa Sonnenland	2 Jahren- Schuleintritt	75	100	44	100
Prot. KiTa Villa Meilchen	2 Jahren - Schuleintritt	100		30	unverändert
Prot. KiTa Turnerstraße	0 Jahren- Schuleintritt	126		100	unverändert
Prot. KiTa Auf dem Seß	0 Jahren- Hort	160		130	unverändert
Prot. KiTa Morlautern	0 Jahren- Schuleintritt	120		80	unverändert
Prot. KiTa Dansenberg	2 Jahren- Schuleintritt	72	75	68	75

Prot. KiTa Erlenbach	0 Jahren-Schuleintritt	55		18	unverändert
Prot. KiTa Kaisermühlerfeld	2 Jahren-Schuleintritt	66		50	unverändert
Prot. KiTa Sonnenberg	2 Jahren- Hort	96		96	unverändert
Prot. KiTa Bännjerrück	2 Jahren-Schuleintritt	100		44	unverändert
Prot. KiTa Martin-Luther	2 Jahren-Schuleintritt	60		35	unverändert
Prot. KiTa Betzenberg	2 Jahren-Schuleintritt	91		80	unverändert

2.2. Verpflegungszeiten

In allen Einrichtungen wird die Verpflegung an 190 Verpflegungstagen angeboten. Das Verpflegungsangebot in den Kindertageseinrichtungen findet in verschiedenen Settings und Organisationsstrukturen statt (siehe Tabelle 2). Dies ist abhängig von den personellen sowie räumlichen Rahmenbedingungen und dem individuellen Verpflegungskonzept der jeweiligen Kindertageseinrichtung. In keinen der Einrichtungen wird eine Ferienbetreuung angeboten. Die Vergangenheit hat gezeigt, dass sich der Bedarf einer Ferienbetreuung und/oder „Notkita“ als sehr gering dargestellt hat und aus pädagogischer Sicht eine kurzfristige Fremdbetreuung nicht zu befürworten ist.

Tabelle 2:Übersicht über die Verpflegungszeiten in den Einrichtungen der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern.

Name der Einrichtung	Setting des Verpflegungsangebotes
Prot. Kita Belzappel	11:00 bis 12:00 Uhr 12:00 bis 13:00 Uhr
Prot. Kita Bruchstraße	11:45 bis 12:25 Uhr
Prot. Kita Donnersbergstraße	11:30 bis 12:00 Uhr
Prot. Kita Einsiedlerhof	11:00 bis 11:30 Uhr, 11:15 bis 12.00 Uhr, 12:00 bis 12:45 Uhr
Prot. Kita Kindergartenstraße	11:45 bis 12:30 Uhr
Prot. KiTa Lämmchesberg	11:30 bis 12:15 Uhr
Prot. KiTa Sonnenland	11:30 bis 12:15 Uhr
Prot. KiTa Villa Meilchen	11:30 bis 12:25 Uhr, 12:30 bis 13:15 Uhr

Evangelische Kirche der Pfalz
PROTESTANTISCHE LANDESKIRCHE

Protestantische Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern

Name der Einrichtung	Setting des Verpflegungsangebotes
Prot. KiTa Turnerstraße	11:30 bis 12:15 Uhr, 12:15 bis 13:00 Uhr
Prot. KiTa Auf dem Seß	11:00 bis 11:45 Uhr, 11:15 bis 12:00 Uhr, 11:30 bis 12:15 Uhr, 12:30 bis 13:15 Uhr, 13:15 bis 14:00 Uhr
Prot. KiTa Morlautern	11:30 bis 12:00 Uhr, 12:15 bis 13:00 Uhr
Prot. KiTa Dansenberg	11:00 bis 11:30 Uhr, 11:30 bis 13:00 Uhr
Prot. KiTa Erlenbach	11:30 bis 12:00 Uhr, 12:00 bis 12:30 Uhr
Prot. KiTa Kaisermühlerfeld	12:00 bis 12:45 Uhr
Prot. KiTa Sonnenberg	11:30 bis 12:15 Uhr, 12:15 bis 13:00 Uhr, 13:15 bis 14:00 Uhr
Prot. KiTa Bännjerrück	12:10 bis 12:45 Uhr
Prot. KiTa Martin-Luther	12:00 bis 13:00 Uhr
Prot. KiTa Betzenberg	11:45 bis 12:30 Uhr

3. Verpflegungsangebot

3.1. Frühstück und Zwischenverpflegung (Nachmittagssnack)

In den Kindertageseinrichtungen der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern wird die Organisation und der Ablauf von Frühstück und Nachmittagssnack unterschiedlich gehandhabt.

Teilweise findet das Frühstück gemeinsam mit allen Kindern, zu festgelegten Zeiten im Tagesablauf oder als Freies Frühstück in einer längeren festgelegten Zeitspanne und in einem dementsprechenden vorbereiteten Raum (z.B. Bistro, Mensa) statt. In einigen Einrichtungen bringen die Kinder ihr Frühstück und den Nachmittagssnack in einer Brotbox von zuhause mit. In anderen wird das Frühstück und der Snack von der Kita und/oder mit den Kindern zubereitet und den Kindern angeboten. Es liegt in der Verantwortung der Kindertageseinrichtung, welche Art bzw. Form (z.B. gemeinsames Frühstück, freies Frühstück, Frühstück in Buffetform, zeitlicher Rahmen des Frühstückes, etc.) des Frühstückes in der Einrichtung angeboten wird. Ebenso verhält es sich mit der Zwischenverpflegung bzw. dem Nachmittagssnack, die ebenfalls unterschiedlich in den Einrichtungen gestaltet werden.

Im Bereich der Frühstücksverpflegung empfiehlt der Träger das Freie Frühstück in der Kindertageseinrichtung anzubieten. Das Freie Frühstück berücksichtigt die individuellen Bedürfnisse der Kinder und entspricht dem partizipativen Gedanken. Das Frühstück als freiwilliges Angebot, zu dem die Kinder von der pädagogischen Fachkraft eingeladen und aktiv begleitet werden, unterstützt das eigene Bedürfnis der Kinder, nach Nahrung, zu erkennen und diesem selbstbestimmt, in ihrem eigenen „Esstempo“ nachzukommen. Im Bereich der Ganztagesbetreuung ist es sinnvoll, Kindern besonders am Nachmittag eine Zwischenverpflegung bzw. einen Nachmittagssnack anzubieten. Das Angebot am Vormittag und am Nachmittag soll aufeinander abgestimmt sein. Ziel soll es sein, auch bei Zwischenmahlzeiten ein optimales Angebot zu gestalten.

Regelungen für den Umgang mit Süßigkeiten sind einrichtungsindividuell festgelegt, werden an die Eltern kommuniziert und im täglichen Kitaalltag umgesetzt. Gleiches gilt für die Gestaltung der Verpflegung an Geburtstagen und Festtagen.

Die Entscheidung über das einrichtungsbezogene Verpflegungsangebot (Frühstück, Mittagessen, Nachmittagssnack) wird in Rücksprache mit dem Träger getroffen und findet anhand von Beobachtungen der Kinder sowie unter Einbeziehung deren Bedürfnisse und Wünsche sowie den Familien statt. Das jeweilige Angebot ist prozesshaft angelegt und kann

je nach Situation, geändert und umgestaltet werden. Regelmäßig stattfindende Reflexionen im Gesamtteam unter Berücksichtigung der Perspektive der Kinder ist grundlegend für die pädagogische Arbeit und soll in allen Bereichen der Kindertageseinrichtung umgesetzt werden. In dem folgenden Kapitel 3.2 wird explizit die Mittagsverpflegung in den Kindertageseinrichtungen erläutert.

3.2. Mittagsverpflegung

Die Umsetzung der Vollverpflegung in den protestantischen Kindertageseinrichtungen soll wie oben bereits erwähnt, langfristig und schrittweise, unter Beteiligung aller Akteure (Einrichtungsleitung, pädagogische Fachkraft, Gesamtteam, Kinder, Familien, Netzwerkpartner*innen, Institutionen und Träger) und Berücksichtigung bildungsrelevanter Aspekte umgesetzt werden. Das Angebot der Mittagsverpflegung spielt in diesem Kontext, aufgrund der Gesetzesgrundlage eine bedeutende Rolle. Die Weiterentwicklung der organisatorischen, räumlichen, personellen und finanziellen Ressourcen sowie Rahmenbedingungen und das Vorhandensein dementsprechender Fachexpertise soll Beachtung finden.

Die Mittagsverpflegung ist ein Teil der Vollverpflegung, die in den Einrichtungen bereits für alle Kinder die in der Ganztagesbetreuung sowie in der durchgängig siebenstündigen Betreuung betreut werden, durchgeführt wird. In 18 Kindertageseinrichtungen ist ein warmes Mittagessen, durch die Einrichtung selbst gegeben und in einer Kindertageseinrichtung werden die Kinder mit ihrer eigens mitgebrachten Lunch-Box versorgt. Stand August 2023 bieten drei Einrichtungen noch nicht die durchgängig siebenstündige Betreuung an. Diesbezüglich soll die Umstellung bis 2028, in Absprache mit dem örtlichen Jugendamt Kaiserslautern, geprüft und umgesetzt werden. In vier Einrichtungen wird das warme Mittagessen durch einen Caterer sichergestellt. Dies ist den baulichen Gegebenheiten geschuldet. Inwieweit hier eine Umstellung auf die Frischküche möglich ist, ist aus verschiedenen Gründen nicht absehbar. Die Methode, aus der Ernährungsbildung, des „pädagogischen Tellers“, wird in 16 Einrichtungen in der Trägerschaft umgesetzt. Die pädagogischen Fachkräfte begleiten, während der Mittagsverpflegung die Kinder, indem sie selbst aktiv und bewusst als Vorbild dienen und selbst an dem Mittagessen teilnehmen.

Die Auswahl der Lebensmittel ist im Kontext der Verpflegung und besonders in der Mittagsverpflegung sehr breit gefächert. Grundsätzlich achten die Einrichtungen auf saisonale, regionale und biologische Produkte. Diese werden je nach Lage der Einrichtung in den nahegelegenen Geschäften, bei den Händlern, Bauernhöfe, Wochenmärkte und

Anbieter erworben und/oder durch den Großhändler bzw. den Bio-Anbieter geliefert. Die Verwaltung bzw. die Kalkulation der Kosten liegt in der Verantwortung der Einrichtungsleitung und erfolgt in Rücksprache mit dem Träger. Die aktuelle Verpflegungspauschale für das Mittagessen beträgt ab Februar 2024, 75 Euro. Die Höhe der Pauschale wird regelmäßig auf ihre Kostendeckung hin geprüft und dementsprechend mit den Elternausschüssen der Kindertageseinrichtungen diskutiert und ggfs. angepasst. Weitere Informationen dazu finden sich in Kapitel 7 wieder.

3.3. Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards in den Kindertageseinrichtungen

Ein weiteres Ziel, ist die konsequente und aktive Berücksichtigung der Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen, die als Orientierung dienen sollen. Die Einrichtungen setzen diese zurzeit größtenteils um. Sie sollten ihre Verpflegung in einem regelmäßigen Turnus, unter Berücksichtigung aller Akteure evaluieren und dementsprechend anpassen.
Aktuell besteht in diesem Kontext ein besonderer Diskurs, im Bereich des Frühstücks. Die Empfehlungen der DGE sehen bei Frühstück und Zwischenverpflegung weiterhin Milch und Milchprodukte vor. Lediglich auf Fleisch- und Wurstwaren soll nach den Empfehlungen bei Frühstück und Zwischenverpflegung verzichtet werden. Der Aspekt, dass dieses Verpflegungsangebot keine Verwendung von tierischen Produkten und hier explizit von Fleisch- und Wurstwaren, vorsieht, wurde in der gemeinsam stattfindenden Beratung kritisch diskutiert. Fleisch liefert hochwertiges Protein sowie u.a. Vitamin B12, Selen und Zink. Ebenso ist Fleisch ein Lieferant für verfügbares Eisen (vgl. DGE-Qualitätsstandard 2020). Aufgrund der unterschiedlichen Sozialräume der Kindertageseinrichtungen und den damit verbundenen Ökosystemen[1] liegen individuelle Biografien bzw. familiäre Ausgangssituationen vor, die Berücksichtigung finden müssen. Grundsätzlich kann die starke Reduzierung bzw. Einschränkung von Fleisch- und Wurstkomponenten, besonders im Setting des Frühstücks sowie der Zwischenverpflegung, wie dies die DGE-Qualitätsstandards es vorsehen, nicht zwingend umgesetzt werden. Hier bedarf es dem Austausch der Kindertageseinrichtung (pädagogische Fachkräfte, Hauswirtschaftskräfte,

[11] Ökosystemischer Ansatz nach Bronfenbrenner

Einrichtungsleitung), mit dem jeweiligen Elternausschuss, dem Kita-Beirat sowie dem Träger. Unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit und aufgrund der hohen Treibhausgasemissionen tierischer Lebensmittel – insbesondere von Wiederkäuern wie Rind, Schaf und Ziege stammender Produkte – sollten der Fleischanteil in dem gesamten Verpflegungsangebot reduziert werden und der Gemüseanteil bzw. Hülsenfrüchte erhöht werden.

Tabelle 3: Lebensmittelqualitäten und –häufigkeiten für ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Verpflegungsangebot für Frühstück und Zwischenverpflegung an fünf Verpflegungstagen in der Kita (vgl. DGE-Qualitätsstandard 2020)

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Kind	
		Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	> Vollkornprodukte > Müsli ohne Zucker und Süßungsmittel	mind. 10x (mind. 2x täglich) 1bis unter 4 Jahre ca. 300g 4 bis unter 7 Jahre ca. 350g > davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkornprodukten	Mind. 10x (mind. 2x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 300g 4 bis unter 7 Jahre ca. 350g > davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkornprodukten
Gemüse und Salat	> Gemüse, frisch oder tiefgekühlt > Hülsenfrüchte > Salat	mind. 5 x (mind. 1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 450 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 500 g > davon: mind. 3 x als Rohkost	mind. 5 x (mind. 1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 450 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 500 g > davon: mind. 3 x als Rohkost
Obst	> Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel > Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten	10x (2x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 900 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g	10x (2x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 900 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g
Milch und Milchprodukte	> Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel > Käse: max. 30 % Fett absolut	Mind. 10 x (mind. 2x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 1000 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g	Mind. 10 x (mind. 2x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 1000 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g
Öle und Fette	> Rapsöl > Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl > Margarine aus den genannten Ölen	Rapsöl ist Standardfett 1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g	Rapsöl ist Standardfett 1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g
Getränke	> Wasser	Getränke sind jederzeit verfügbar	Getränke sind jederzeit verfügbar

3.4. Umsetzung des EU-Schulobstprogrammes in den Kindertageseinrichtungen

Alle Kindertageseinrichtungen nehmen an dem EU-Schulprogramm teil. Das Programm beinhaltet die Verteilung von frischem Obst, Gemüse und ungesüßter Milch an Kindertageseinrichtungen und Schulen. Jährlich werden die Einrichtungen mit bis zu 1.000t Obst/Gemüse und 1 Million Liter Trinkmilch beliefert. Das wöchentliche Angebot trägt einen wesentlichen Teil zur Ernährungsbildung bei. Die Kinder lernen verschiedene Arten von Obst und Gemüse kennen. Die zusätzliche Einbindung dieser Komponenten in das bestehende Verpflegungskonzept der Kindertageseinrichtung wirkt bereichernd auf verschiedenen Ebenen (vgl. Ministerium für Bildung 2023).
Die Anmeldung zur Teilnahme am Programm sowie Organisation und Umsetzung liegt in der Verantwortung der Einrichtungsleitung und wird von Trägerseite vorausgesetzt.
Weitere Informationen sowie Kontaktdaten der entsprechenden Ansprechpartner*innen finden sich unter dem folgenden Link:

https://gesundheitsfoerderung.bildung-rp.de/eu-schulprogramm.html (Zugriff am 22.08.2023)

3.5 Hauptgerichte und Getränke

In den Einrichtungen der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern wird täglich ein bedarfs- und altersgerechtes, warmes Mittagessen als Mischkost angeboten. Zusätzlich wird an Tagen, an denen Fleisch, Wurst oder Fisch Bestandteil der Hauptspeise sind, ein ovo-lacto-vegetarisches Verpflegungsangebot vorgehalten (siehe dazu auch die Ausführungen in Kapitel 3.2).

Die Portionsgrößen sollen den Bedarf der Kinder decken. Als Orientierungshilfe dienen die Mengenempfehlungen der DGE-Qualitätsstandards (siehe Tabelle 2) und die jeweiligen Erfahrungswerte der Hauswirtschaftskräfte sowie Verpflegungsanbieter*innen.
Die Kinder haben jederzeit die Möglichkeit eine zweite Portion bzw. einen Nachschlag zu bekommen, solange die Speisen vorrätig sind.
Als Getränk wird in den Einrichtungen Wasser und ungesüßter Tee gereicht, in einzelnen Kindertageseinrichtungen wird zu bestimmten Anlässen Saftschorle angeboten.

3.6 Sonderkost/ Lebensmittelunverträglichkeiten / chronische Erkrankungen

Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten, Lebensmittelallergien und/oder chronischen Erkrankungen sollen in den Einrichtungen der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern am Essen so weit wie möglich uneingeschränkt teilnehmen können. Die Verpflegung erfolgt in Abstimmung mit den Eltern/Sorgeberechtigten, den pädagogischen Fachkräften, den Hauswirtschaftskräften, dementsprechendem externem medizinischem Fachpersonal bzw. den Verpflegungsanbieter*innen. In der Trägerschaft wird in diesem Bereich sehr großen Wert auf den inklusiven Gedanken gelegt und dieser dementsprechend gefördert bzw. unterstützt. Die päd. Fachkraft hat sich über Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten der betreuten Kinder zu informieren und muss dies bei der Organisation der Küche und beim Angebot der Speisen berücksichtigen (vgl. MJV 2015).
Bei der Anmeldung bzw. im Aufnahmegespräch wird diese Thematik mit den Eltern/Sorgeberechtigen besprochen. Die Vorlage eines entsprechenden ärztlichen Attests gibt Einrichtungen und Eltern/Sorgeberechtigten Sicherheit bezüglich vorhandener Allergien, Unverträglichkeiten und chronischen Erkrankungen. Sollte ein Kind eine besondere Verpflegung benötigen, wird ein einheitliches Formular („Ärztliche Bescheinigung für Nahrungsmittel-Allergien und -Unverträglichkeiten zur Vorlage in der Tagespflege, In Kindertagesstätten und Schulen“ von BZfE) ausgefüllt.
Der Träger bezieht die Vorlagen bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung und stellt diese kostenlos den Einrichtungen zur Verfügung.
Die Vorlagen beinhalten mindestens Informationen zu:

- Name des Kindes,
- Gruppe/Klasse des Kindes,
- Form der Lebensmittelunverträglichkeit oder –allergie,
- Auflistung zu vermeidende Lebensmittel/Lebensmittelinhaltsstoffe,
- Gegebenenfalls eine Auflistung von „Ersatz-Lebensmitteln“, die vertragen werden,
- Informationen zu Erstmaßnahmen im Notfall.

3.7 Verpflegung von Kindern unter 3 Jahren

Die Verpflegung von Kindern unter drei Jahren (U3) unterscheidet sich nur in wenigen Punkten, von der Verpflegung für über dreijährige Kinder (Ü3). Empfehlungen zur Speisenauswahl gibt der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ vor und soll Beachtung finden:

- Ab ca. dem 1. Lebensjahr (je nach Entwicklungsstand des Kindes) sollte schrittweise die Ernährung der von ein- bis siebenjährigen Kindern eingeführt werden.
- Es gilt aber zu beachten, dass in dieser Zeit das Kauen, Schlucken und selbstständige Essen erst noch erlernt werden muss und die Kinder entsprechende Unterstützung brauchen.
- Bei der Lebensmittelauswahl gibt es, bis auf wenige Ausnahmen, keine Einschränkungen. Ausnahmen die zu meiden oder nur in geringen Mengen zu verzehren sind, sind folgende:
    - Blähende oder schwer verdauliche Lebensmittel wie Hülsenfrüchte, Kohl und Zwiebeln sind nicht verboten. Sie sollten allerdings schrittweise eingeführt werden.
    - Scharfkantige oder sehr harte Lebensmittel, wie z.B. Nüsse, sind schwierig zu kauen und können leicht verschluckt werden. Auch bei runden Lebensmitteln wie Weintrauben, Heidelbeeren oder Oliven besteht eine erhöhte Gefahr, sich zu verschlucken. Daher sollten diese Lebensmittel zerkleinert werden.
    - Große Fasern, scharf angebratenes oder trockenes / hartes Fleisch lässt sich schlecht kauen. Somit sollte Fleisch von zarter Konsistenz angeboten werden (vgl. DGE 2020).
    - Keine Rohmilch/Vorzugsmilch. Rohmilch vor dem Verzehr immer aufkochen; besser auf pasteurisierte Milche zurückgreifen.
    - Kein Honig an Kinder unter 1 Jahr. Honig kann Spuren bestimmter Bakterien enthalten, die bei Kindern unter einem Jahr deren Darmflora noch nicht richtig entwickelt ist, ernste Erkrankungen hervorrufen können
    - Keine rohen Eier. Eier vor Verzehr immer durcherhitzen. Rohe Kuchen-/Plätzchenteig nicht an Kinder geben.
    - Kein roher Fisch, kein Mett, keine kurzgereiften Rohwürste (vgl. MJV 2015).

3.8 Umgang mit abgepumpter Muttermilch und Säuglingsmilch sowie Beikost

Sollen Kinder unter einem Jahr in der Kindertageseinrichtung Muttermilch erhalten, muss die Muttermilch hygienisch einwandfrei von den Eltern in die Einrichtung transportiert werden.

Bei der Annahme der Muttermilch durch die Einrichtung wird darauf geachtet, dass

- die Babymilchflaschen in einer sauberen Kühltasche mit mehreren Kühlelementen angeliefert wird,
- die Flaschen verschlossen und äußerlich sauber sind und mit dem Namen des Kindes sowie dem Abpumpdatum versehen sind.
- die Muttermilch am Anlieferungstag oder Vortag der Anlieferung abgepumpt wurde.

Diese Bedingungen liegen in der Verantwortung der Eltern/Sorgeberechtigten. Werden diese nicht eingehalten, kann die Annahme der Muttermilch verweigert werden.
Die Muttermilch wird direkt nach der Anlieferung in einem sauberen Kühlschrank (<+5°C, nicht bei höheren Temperaturen und nicht in der Ablage der Kühlschranktür, sondern in der kältesten Zone an der Rückwand) gelagert. Die Muttermilch wird nur am Anliefertag verfüttert.
Gefroren angelieferte Muttermilch kann bis zum Auftauen und zur Verwendung bis -18 bis -22°C gelagert werden. Erst unmittelbar vor der Mahlzeit wird die gekühlte Milch auf Verzehrstemperatur (37°) gebracht. Das Erwärmen erfolgt schonend, entweder schnell unter fließendem warmem Wasser oder in einem Flaschenwärmer mit Warmluft. Die Milch wird sofort verfüttert und eventuelle Reste entsorgt. Für die Zubereitung der Muttermilch werden ausschließlich sterilisierte Utensilien verwendet (vgl. MJV 2015).
Wenn Kinder unter einem Jahr in der Einrichtung betreut werden, wird die Zubereitung von Säuglingsmilch in der Einrichtung ermöglicht. Die Eltern bringen das Pulver zur Herstellung der Säuglingsmilch für das eigene Kind mit. In der Kindertageseinrichtung werden aus hygienerechtlichen Aspekten nur originalverschlossene Packungen angenommen. Die Säuglingsmilch wird von der Hauswirtschaftskraft individuell für das jeweilige Kind zubereitet (Zubereitungsvorgaben des Herstellers beachten). Wasser zur Zubereitung von Säuglingsnahrung darf nicht aus Bleileitungen stammen. Kupferleitungen sind in der Regel unproblematisch. Der pH-Wert des Wassers sollte jedoch nicht unter 6,5 liegen und der Nitratgehalt sollte 50mg/l keinesfalls überschreiten.

Soll ein Kind Beikost erhalten, dann wird die konkrete Vorgehensweise in Absprache mit den Eltern/Sorgeberechtigten geklärt. Dabei sollte besprochen werden, ob die Beikost durch die Hauswirtschaftskraft in der Kindertageseinrichtung zubereitet werden kann/soll oder ob die Eltern/Sorgeberechtigten diese mitbringen, um unter Wahrung hygienerechtlicher Vorgaben in der Einrichtung zu lagern bzw. zu wärmen (vgl. ebd.).

4. Verpflegungsqualität

Bei der Speisenplanung, Herstellung der Speisen und Lebensmittelauswahl sollen u.a. die Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen beachtet werden.
In Kitas mit Frisch- und Mischküche werden diese Empfehlungen direkt durch die Hauswirtschaftskraft, bei der Erstellung der Speisepläne berücksichtigt. Dennoch sollte hier die Einrichtungsleitung in einem regelmäßigen Setting gemeinsam mit der Hauswirtschaftskraft die Auswahl der Verpflegung und die Erstellung der Speisepläne reflektieren und evaluieren. In den Kindertageseinrichtungen in denen das Mittagessen, durch einen Verpflegungsanbieter geliefert wird, sollen die Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards durch diesen berücksichtig werden. Zukünftig werden bei Abschluss neuer Lieferverträge die folgenden formulierten Anforderungen zu Grunde gelegt. Der Abschluss von Lieferverträgen mit externen Essensanbietern erfolgt auf Trägerebene in Rücksprache mit der Einrichtungsleitung.

4.1. Anforderungen an die Speisenherstellung

Bei der Speiseplanung und Herstellung werden folgende Anforderungen berücksichtigt.

- Die Essgewohnheiten, das Alter und evtl. Unverträglichkeiten/ Allergien und/oder chronische Erkrankungen der Kinder sind in der Planung berücksichtigt.
- Das Speisenangebot soll sich frühestens nach 4 Wochen wiederholen.
- Wünsche und Anregungen der Kinder werden in der Speiseplanung (im Rahmen der Ernährungsbildung) berücksichtigt.
- Die Speisen sind ausgewogen und abwechslungsreich zusammengestellt.
- Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln und Hülsenfrüchte werden abwechslungsreich angeboten.
- Kulturspezifische, regionale und religiöse Essgewohnheiten sind in der Planung berücksichtigt.
- Regionale, saisonale und biologische Gesichtspunkte (Ökonomie und Ökologie) sollen so weit als möglich berücksichtigt werden.
- Rapsöl soll als Standardspeiseöl verwendet werden.
- Rezepte, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, sollen verwendet werden.
- Die Lebensmittelgruppe Öle und Fette soll bewusst verwendet werden.

- Zucker soll sparsam verwendet werden.
- Jodsalz soll verwendet werden, dies aber sparsam.
- Kräuter und Gewürze sollen vielfältig eingesetzt werden.
- Nährstofferhaltende und fettarme Garmethoden werden angewendet.
- Garzeiten werden so lange wie nötig und so kurz wie möglich gehalten.
- Warmhaltezeiten erhitzter Speisen betragen maximal drei Stunden.
- Die Warmhaltetemperatur erhitzter Speisen beträgt mindestens 65°C.
- Kalte Speisen werden bei maximal 7°C gelagert (vgl. DGE 2020).

Anforderungen an den Speiseplan für 5 Verpflegungstage für Kitas

Tabelle 4. Lebensmittelqualitäten und –häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen in der Kita (vgl. DGE-Qualitätsstandard 2020)

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Kind	
		Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	> Vollkornprodukte > Kartoffeln, roh oder vorgegart > Parboiled Reis oder Naturreis	5 x (1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 400 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 450 g > davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse	5 x (1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 400 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 450 g > davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse und Salat	> Gemüse, frisch oder tiefgekühlt > Hülsenfrüchte > Salat	5 x (1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 500 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 600 g > davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte 1 bis unter 4 Jahre ca. 70 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 90 g	5 x (1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 550 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 650 g > davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte 1 bis unter 4 Jahre ca. 80 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 100g
Obst	> Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel > Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten	Mind. 2 x 1 bis unter 4 Jahre ca. 150 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 170 g > davon: mind. 1 x als Stückobst	Mind. 2 x 1 bis unter 4 Jahre ca. 150 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 170 g > davon: mind. 1 x als Stückobst
Milch und Milchprodukte	> Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel	Mind. 2 x 1 bis unter 4 Jahre ca. 120 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 140 g	Mind. 2 x 1 bis unter 4 Jahre ca. 120 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 140 g

	> Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier[2]	> mageres Muskelfleisch	Max. 1 x Fleisch/Wurstwaren 1 bis unter 4 Jahre ca. 30 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 35 g > davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen 1 x Fisch 1 bis unter 4 Jahre ca. 35 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 45 g > davon: mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen	Entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot
Öle und Fette	> Rapsöl > Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl > Margarine aus den genannten Ölen	Rapsöl ist Standardfett 1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g	Rapsöl ist Standardfett 1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g
Getränke	> Wasser > Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel	Getränke sind jederzeit verfügbar	Getränke sind jederzeit verfügbar

- Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 4mal in 20 Verpflegungstagen bzw. 1mal in 5 Verpflegungstagen eingesetzt.
- In der Mittagsverpflegung sind industriell hergestellte Fleischersatzprodukte maximal 4mal in 20 Verpflegungstagen bzw. 1mal in 5 Verpflegungstagen im Ein

[2] Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde für das Mittagessen mit 40-50 g (Mischkost) bzw. 60-70 g Ei (ovo-lakto-vegetarische Kost) pro Woche gerechnet

4.2. Erstellung der Speisepläne / Einhaltung der Kennzeichnungspflicht

Die Speisepläne werden von den Hauswirtschaftskräften oder dem beauftragten Verpflegungsanbieter unter Einhaltung der Kennzeichnungspflichten (Allergene und Zusatzstoffe gemäß Lebensmittelinformations-Verordnung LMIV 2014) erstellt und den Eltern/Sorgeberechtigten sowie den Kindern auf unterschiedliche Art und Weise zur Verfügung gestellt. Dies kann digital über die Homepage der Einrichtung oder direkt durch Aushänge in der Kindertageseinrichtung bzw. medial über Bildschirm stattfinden. In diesem Kontext nehmen vorrangig Hauswirtschaftskräfte an Fort- und Weiterbildungen teil, um sich dahingehend fachlich weiterzuentwickeln. Der regelmäßige Austausch mit externen Institutionen wie zum Beispiel dem Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität, den Fachzentrum für Ernährung Rheinland-Pfalz, den Fachkräften mit medizinischem Hintergrund sowie dem Referat Recht und Ordnung – Lebensmittelüberwachung – Kaiserslautern, unterstützen diesen notwendigen Bereich in der Verpflegung.
Grundsätzlich werden folgende Punkte, entsprechend den Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards für Kitas und Schulen berücksichtigt:

- Der aktuelle Speiseplan ist vorab regelmäßig und barrierefrei zugänglich.
- Der Speiseplan ist zielgruppengerecht gestaltet
- Allergene sind gekennzeichnet oder es wird mündlich darüber informiert.
- Über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe wird mündlich oder schriftlich informiert.
- Speisen sind eindeutig bezeichnet.
- Bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist die Tierart benannt.

4.3. Anforderungen an die Lebensmittelauswahl

Die Protestantische Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern ist die Auswahl qualitativ hochwertiger, nachhaltiger Lebensmittel für die Verpflegung in ihren Einrichtungen besonders wichtig. Es wird darauf geachtet, dass die Produkte einen möglichst geringen Anteil an Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren und/oder Salz enthalten, eine möglichst geringe Energiedichte und eine frische Qualität aufweisen.

4.3.1. Einsatz von Bio-Lebensmitteln

Die ökologische Landwirtschaft bringt vielfältige Leistungen für Bodenfruchtbarkeit, Gewässerschutz und Biodiversität, sie stellt ein besonders nachhaltiges System der Lebensmittelerzeugung dar. Mit dem Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Einrichtungen der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern soll ein Beitrag zum Umwelt- und Ressourcenschutz geleistet werden. Da die ökologische Landwirtschaft zudem qualitativ hochwertige Lebensmittel hervorbringt, die nur in sehr begrenztem Umfang mit Zubereitungs- und Konservierungsstoffen verarbeitet werden, trägt der Einsatz dieser Lebensmittel zu einer guten und schmackhaften Verpflegung in der Kindertageseinrichtung bei. Innerhalb der Verpflegung der Einrichtungen sollen Bio-Lebensmittel zu einem möglichst hohen Anteil eingesetzt werden. Die Protestantische Gesamtkirchengemeinde strebt zunächst einen Anteil von 50% - 70% an. Aktuell werden bereits die ortsnahen Anbieter und Einkaufsmöglichkeiten (z.B. der Bio-Discounter, Bio-Metzger, Bio-Landwirt, Bio-Gemüse/Obsthändler) von den Kindertageseinrichtungen in Anspruch genommen. Die Protestantische Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern prüft, welche zusätzlichen Liefermöglichkeiten es von Bioanbietern sowie bei der Öko – Marktgemeinschaft Saar-Pfalz-Hunsrück möglich sind und kommuniziert diese an die Einrichtungen.

Teilweise werden aktuell die Einrichtungen von folgendem Anbieter beliefert:
Öko-Marktgemeinschaft
Saar-Pfalz-Hunsrück GmbH
Burgweg 1
66871 Albessen
Tel.: 06384/993484

Der Träger steht weiterhin mit verschiedenen Anbietern und Lebensmittelherstellern (z.B. „demeter“, „bioland“, Naturland, ALNATURA, BIOPARK, ECOLAND, Gäa e.V.) in Kontakt, die die Kriterien des Ökostandards laut der EG-Öko-Verordnung berücksichtigten, aufnehmen und mit verschiedenen Konditionen u.a. in der Beratung zur Verfügung stehen. Die Zusammenarbeit mit der Öko-Marktgemeinschaft wird längerfristig intensiviert bzw. erweitert.
Im Rahmen eines Workshops mit Einrichtungs- und Hauswirtschaftskräften werden die Mehrwerte von Bio-Lebensmitteln, die Integration in die Speiseplanung sowie Beschaffungsmöglichkeiten diskutiert und Umsetzungspläne entwickelt.

4.3.2. Einsatz saisonalen Lebensmitteln / weitere Nachhaltigkeitskriterien

Die Planung der Speisen entsprechend der heimischen Saison unterstützt eine nachhaltige Lebensmittelauswahl und -beschaffung. Nur wenn Obst, Gemüse sowie andere regionale Produkte entsprechend der heimischen Verfügbarkeit eingeplant werden, kann dieses auch regional, aus geringer Entfernung zu den Einrichtungen transportiert werden. Dies trägt zur Einsparung von Transportkilometern bei und stützt die heimische Landwirtschaft und Wertschöpfung. Saisonale Lebensmittel sind zudem ein guter Anknüpfungspunkt für Angebote der Ernährungsbildung. In Einrichtungen der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern soll vor allem im Bereich der Rohkost, dem Gemüse und den Salaten auf die Saisonalität geachtet werden. Eine Unterstützung der Auswahl bietet der Saisonkalender der Bundeszentrale für Ernährung.
Lebensmittel, welche klassischerweise in Ländern des globalen Südens erzeugt werden, wie z.B. Reis, Kakao, Bananen und Gewürze sollen möglichst aus fairem Handel bezogen werden. Bei der Auswahl von Fisch wird auf eine bestandsschonende Fischerei oder nachhaltige Aquakulturen geachtet (MSC o. ASC).

4.3.3. Einsatz von vorverarbeiten Lebensmitteln

Der Einsatz von vorverarbeiteten Lebensmitteln kann in der Frisch- und Mischküche auch zukünftig nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Unverarbeitete bzw. wenig verarbeitete Lebensmittel wie z.B. küchenfertige Lebensmittel wie geputztes Gemüse oder Tiefkühlgemüse, Lebensmittel die garfertig sind, wie Nudeln gehören allerdings zu den Lebensmitteln, welche den überwiegenden Anteil der Lebensmittel einnehmen sollten. Hoch verarbeitete Produkte sollen den geringeren Anteil einnehmen und stets mit niedrig verarbeiteten Lebensmitteln kombiniert bzw. ergänzt werden (siehe Tabelle 5).

Tabelle 5: Convenience Stufen (vgl. DGE-Qualitätsstandard 2018, S.17).

Convenience-Stufe		Beispiele
Grundstufe	0	Ungewaschenes Gemüse
Küchenfertige Lebensmittel	1	Zerlegtes Fleisch ohne Knochen, geputztes Gemüse, Fischfilets, TK-Gemüse unzubereitet
Garfertige Lebensmittel	2	Filet, paniertes oder gewürztes Fleisch, Teigwaren, Tütensuppen, TK-Gemüse gewürzt
Aufbereitfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver, Müslimischung
Regenerierfertige Lebensmittel	4	Einzelne Komponenten oder Fertig-Menüs
Verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts im Becher, Brot und Gebäck, Fischkonserven, Müsli-Riegel

4.4. Vermeidung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen

Zur Erzeugung, Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln sowie die Zubereitung von Speisen wird Energie, Wasser, Boden und Arbeitskraft eingesetzt. Zum Kauf von möglichst hochwertigen Lebensmitteln wird eine Verpflegungspauschale verwendet. Aus ökologischer und ökonomischer Sicht sowie aus ethischen Gründen ist der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern die Reduktion vermeidbarer Lebensmittelabfälle wichtig.

In den Küchen der Kindertageseinrichtungen und bei der Ausgabe der Speisen werden daher verschiedene Maßnahmen ergriffen.

1. Lebensmittel werden entsprechend der Planung in benötigter Menge beschafft.
2. Die Zubereitung der Speisen erfolgt nach Planung und unter Verwendung von Rezepturen.
3. Zu produzierende Mengen werden regelmäßig hinterfragt, hierzu werden Rückläufe beachtet, dokumentiert und Rezepturen bzw. Produktionsmengen bei Bedarf angepasst.
4. Die Lagerung der Lebensmittel erfolgt nach dem First-in-First-out-Prinzip. Lebensmittel mit kurzer Haltbarkeit werden zuerst verbraucht.
5. Die Lagerung erfolgt bei geeigneten Bedingungen.
6. Die Ausgabe der Speisen erfolgt entsprechend des Bedarfs der Kinder.
7. Nicht ausgegebene, in der Küche verbliebene Speisen und Lebensmittel werden soweit möglich am nächsten Tag verarbeitet oder angeboten.

Auch weitere Abfälle sollen möglichst vermieden werden. Die bevorzugte Verwendung von Großgebinden und Mehrwegsystemen reduziert andere Abfälle. Dahingehend soll bei allen Akteuren ein dementsprechendes Bewusstsein zur Müllvermeidung geschaffen werden. Im pädagogischen Kontext soll weiterhin die Bildung für nachhaltige Entwicklung, kontinuierlich in den Kindertageseinrichtungen u.a. unter Teilnahme an verschiedenen Projekten, durchgeführt werden.

5. Bewirtschaftungs- und Produktionskonzept

Die Bewirtschaftung der Verpflegung von Kitas in die Konzepte der Eigenbewirtschaftung und Fremdbewirtschaftung unterschieden werden.

Als Eigenbewirtschaftung bezeichnet man eine Form der Bewirtschaftung bei der der Betreiber einer Kita oder Schule (z.B. öffentlicher Träger wie eine Kommune oder freier Träger wie ein Elternverein) den gesamten Prozess der Verpflegung selbst erbringt.

Beim Umfang der Eigenbewirtschaftung gibt es Varianten: Hier kann das Personal vom Betreiber der Einrichtung für alle Prozessschritte eingestellt werden oder einzelne bzw. alle Prozessstufen werden durch Schülerfirmen, Mensa- und Fördervereine oder Elterninitiativen übernommen

Als Fremdbewirtschaftung bezeichnet man eine Form der Bewirtschaftung, bei der der Betreiber einer Kita oder Schule (z.B. öffentlicher Träger wie eine Kommune oder freier Träger wie ein Elternverein) den gesamten Prozess der Verpflegung nicht selbst erbringt, sondern extern beauftragt und bezieht[3]. (vgl. DGE-Qualitätsstandard 2020).

Die Bewirtschaftung der Kindertageseinrichtungen erfolgt in Eigenbewirtschaftung. Vier der Einrichtungen werden von einem Verpflegungsanbieter beliefert, die Ausgabe erfolgt durch das Personal des Trägers. Dementsprechend ist in 14 Einrichtungen das Produktionssystem der Frisch- und Mischküche verortet:

In einer Frischküche werden die Speisen vor Ort in der Küche der Einrichtung / Mensa täglich „frisch“ gekocht. Die Zutaten werden überwiegend als Rohware eingekauft und in der Küche verarbeitet und zubereitet. Der Anteil an frischen Waren und der Anteil an Convenience- Produkten verschiedener Stufen ist abhängig von der technischen Ausstattung, der Personalkapazität und den Lagermöglichkeiten und kann variieren. Mit der Frischküche kann die Warmhaltezeit zwischen Fertigstellung und Ausgabe der Speisen sehr kurzgehalten werden. Dieses System erlaubt auch ein flexibles Nachproduzieren von einzelnen Speisekomponenten. Je nach Qualitätsvorgaben werden die Lebensmittel unterschiedlicher Convenience-Stufen verarbeitet, sodass bei einer Mischküche teilweise auch Lebensmittel oder Gerichte aus anderen Systemen (z.B. Cook & Freeze) eingesetzt werden (vgl. ebd.).

[3] Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (2023): Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule, Glossar. Im Internet unter: https://www.nqz.de/service/glossar letzter Zugriff 25.08.2023

Protestantische Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern

In vier Einrichtungen wird die Warmanlieferung umgesetzt:

In diesem Warmverpflegungssystem erfolgt die Speisenzubereitung in der Zentralküche des Auftragnehmers, von dort Transport in Spezialbehältnissen zur Essensausgabe, wo die Portionierung erfolgt. Während des Prozesses (Zeit vom Fertigstellen der Speisen in der Zentralküche bis zum Ende der letzten Essensausgabe) wird das Essen entsprechend den Vorgaben, jedoch max. 3 Stunden warmgehalten (vgl. ebd.).

Die aktuelle Vorgehensweise für die Inanspruchnahme eines Verpflegungsanlieferer, ist wie folgt geregelt. Die Einrichtungsleitung holt drei Angebotsvergleiche ein, die an den Träger weitergeleitet werden. Dieser entscheidet welcher Verpflegungsanlieferer, dass qualitativ beste und kostengünstigste Angebot, anbietet und kommuniziert dies an die Einrichtungsleitung. Die weitere Vorgehensweise (Kontaktaufnahme, Bedingungen der Kita, Bestellung) liegt in der Verantwortung der Einrichtungsleitung.

Die Überlegung ein Ausschreibungsverfahren, das die Verpflegung der vier Kindertageseinrichtungen übernimmt, die aktuell noch nicht über eine Frischküche verfügen, wurde intern geprüft und aktuell als nicht notwendig angesehen. Ziel des Trägers ist die Umstellung aller Kindertageseinrichtungen auf Frischküche. Aktuell sind verschiedene Verpflegungsanbieter in den Einrichtungen aktiv und sollen so auch weiterhin in Anspruch genommen werden.

„Simotec“ GmbH
Hans-Geiger-Straße 8
67661 Kaiserslautern
Tel.: 06301/79941-09

AWO Seniorenhaus „Alex Müller“
Donnersbergstraße 84
67657 Kaiserslautern
Tel.: 0631/41530

DSG Betriebs- und Schulverpflegung
Erfurter Straße 63
67663 Kaiserslautern
Tel.: 0631/320470

Catering Fröhlich
Kohlgartenstraße 15
67659 Kaiserslautern
Tel.: 017620008208

Klein Catering
Augustastraße 6
67655 Kaiserslautern
Tel.: 0631/3641657

Im Bereich der Lebensmittellieferanten besteht mit einem Anbieter ein Rahmenvertrag. Ziel der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern ist es, auch mit anderen Lieferanten Rahmenverträge abzuschließen.

Folgende Lebensmittellieferanten werden zurzeit in Anspruch genommen:

„Früchte Schäffer“
Fackelstraße 11
67655 Kaiserslautern
Tel.: 0631/92489

„Pfalzgut“ Frischdienst GmbH“
Im Gefähr 10
67714 Waldfischbach - Burgalben
Tel.: 06333/9212 – 0

C+C – „Cash+Carry“
Flickerstal 11
67657 Kaiserslautern
Tel.: 0631/710000

An das Personal in den Kindertageseinrichtungen und besonders im Hauswirtschaftsbereich werden seitens des Trägers unterschiedliche Erwartungen gestellt, die letztendlich zum Schutz und Wohle des Kindes dienen. Der Bereich der Verpflegung und die damit verbundene Ernährungs- sowie Gesundheitsbildung und Präventivarbeit setzen eine dementsprechende Fachexpertise voraus. Der Träger erwartet demnach Kenntnisse im Hauswirtschaftsbereich (z.B. Planung, Einkauf, Kochen, Hygiene), Erfahrungen in der Küche und die Bereitschaft zur Teilnahme an Fortbildungen, um ein ausgewogenes und abwechslungsreiches Ernährungskonzept für Kinder umzusetzen (Frühstück, Mittagessen, Snack). Die Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Flexibilität sind ebenfalls bedeutsame Kompetenzen, die Hauswirtschaftskräfte mitbringen müssen. Der pflegliche Umgang mit dem Inventar, der Blick für Sauberkeit und eine wertschätzende und emphatische Grundhaltung werden ebenso erwartet.
Bei dem Ausfall von Hauswirtschaftskräften ist der Träger zu verständigen und nach Rücksprache mit diesem wird für einen dementsprechenden Ersatz gesorgt. Vereinzelt kann es vorkommen, aufgrund eines kurzfristigen Ausfalls, dass pädagogisches Personal einspringen muss. Dies sollte und muss allerdings die Ausnahme und kann nur für eine sehr kurze Dauer sein (max. 2 Tage). Aktuell verfügt der Träger in dem Bereich der Hauswirtschaft noch über keine Springerkräfte, die bei personellem Ausfall eingesetzt

werden können. Aufgrund dessen wird bei Personalmangel innerhalb der Trägerschaft in den Kindertageseinrichtungen nach Vertretung gefragt werden oder es wird ein Caterer für den Zeitraum des Ausfalls beauftragt. Hier gilt es auf das Preis-Leistungsverhältnis (Portionsgröße – Kosten – Anzahl) zu achten. Die Organisation und die Einhaltung der Informationswege (Träger, Team, Caterer, Eltern, etc.) liegen in der Verantwortung der Einrichtungsleitung und erfolgt immer nach Rücksprache mit dem Träger.

Die konkrete Vorgehensweise und die jeweiligen Kontaktdaten sind in den individuellen Maßnahmenplänen der Kindertageseinrichtungen schriftlich festgehalten.

6. Raumkonzept

6.1. Küchenkonzept /-ausstattung

In diesem Kapitel werden nun die Küchenkonzepte bzw. die Ausstattung derer aller Kindertageseinrichtungen der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern beschrieben.

15 Kindertageseinrichtungen innerhalb der Trägerschaft verfügen über eine voll ausgestattete Kochküche. In 11 Einrichtungen ist ein Konvektomat vorhanden. In allen Einrichtungen sind Tief- und Kühlgeräte sowie Herde (teilweise Gasherd) vorhanden. Die Einrichtungen verfügen über unterschiedliche Spülmöglichkeiten, wie zum Beispiel eine Unterbauspülmaschine, eine Industriespülmaschine bis hin zur Spülstraße/Hauben Spülmaschine. Die vier Kindertageseinrichtungen, die aufgrund ihrer begrenzten Platzkapazität keine dementsprechende Kochküche vorweisen können und hier zu den Ausgabeküchen bzw. Regenerierküchen gezählt werden, erhalten die Verpflegung durch einen Verpflegungsanbieter/Caterer. Allerdings verfügen diese Einrichtungen über eine minimale Küchengrundausstattung, die wenigstens die Verrichtung von kleinen Küchenarbeiten zulassen. Die Menge bzw. die Größe der Lagermöglichkeiten von Lebensmitteln, ist abhängig von den jeweiligen vorhandenen Raumkapazitäten und variiert hier von speziell dafür vorgesehenem Lagerraum bis hin zu einem umfunktionierten Abstellraum bzw. Kellerraum.

Die Ausstattung mit Geschirr und Besteck ist abhängig von dem Verpflegungssystem sowie der Größe bzw. der Betreuungsplatzkapazität in den jeweiligen Kindertageseinrichtungen. Dazu zählt auch das Ausgabemobiliar sowie die Warmhaltebehälter. Je nach Konzept und der praktischen Umsetzung des Mittagessens, sind die Bedürfnisse bzw. der Bedarf an Küchenutensilien und -geräten zu verzeichnen.

Als Energiesparmaßnahme wird in den Kindertageseinrichtungen vor den Sommer- und Weihnachtsschließzeiten die Kühlgeräte nach Möglichkeit leergeräumt, gesäubert und abgeschaltet. Dies liegt in der Verantwortung der Einrichtungsleitung und wird an die Hauswirtschaftskräfte oder an das pädagogische Personal delegiert.

6.2. Ausgabekonzept und Geschirrrückgabe

In allen protestantischen Kindertageseinrichtungen innerhalb der Trägerschaft wird das Essen im Schüsselsystem gereicht. Das bedeutet, dass die einzelnen Komponenten in Servierschüsseln bzw. Auflaufformen und/oder anderen Behältnissen auf dem Mittagstisch stehen. Somit ist gewährleistet, dass jedes Kind, das zubereitete Essen sieht und einen Bezug zu den zubereiteten Lebensmitteln entwickeln kann. Die direkte Wahrnehmung des Essens und hier speziell die Farbe, der Geruch, die Konsistenz sowie die Temperatur (Vorsicht Verbrühungsgefahr), fördern und unterstützen die kindliche Entwicklung. Die Essensausgabe, besonders das Servieren des ersten Aufnehmens der Portion, wird in den Einrichtungen unterschiedlich gehandhabt. Es gibt Kindertageseinrichtungen, in denen schöpfen die pädagogischen Fachkräfte den Kindern das Essen auf den Teller, in anderen wiederum dürfen Kinder sich selbst das Essen (natürlich unter Begleitung und Aufsicht der pädagogischen Fachkraft) nehmen. Der Träger empfiehlt die partizipative Umsetzung und somit die Einbindung der Kinder unter Berücksichtigung deren Bedürfnisse. Zudem fördert dies die Selbständigkeit der Kinder und die Wahrnehmung des eigenen Körpers. Dies sollte als Prozess verstanden werden und stets gemeinsam mit den Kindern, den Eltern/Sorgeberechtigten und den pädagogischen Fachkräften thematisiert, reflektiert und weiterentwickelt werden.

Das Procedere der Geschirr Rückgabe wird ebenfalls unterschiedlich in den Einrichtungen umgesetzt. Teilweise bringen die Kinder ihr Geschirr selbständig zu einem Servierwagen zurück oder die pädagogische Fachkraft räumt am Tisch das benutzte Geschirr zusammen, um es dann gesammelt an den Servierwagen zu bringen. Dieser Teil des Mittagessens sieht der Träger ebenfalls als Bildungsbereich der Ernährungsbildung und sollte gemeinsam mit den Kindern umgesetzt werden. Das gemeinsame Aufräumen und Säubern der Tische bzw. des Essensraumes (Bistro oder Mensa) tragen mit zur Unterstützung der Ernährungsbildung sowie der Gestaltung von Gemeinschaft und Beziehungen bei. Der Servierwagen wird im Anschluss an die Hauswirtschaftskraft übergeben, die dann das Geschirr in der Küche säubert.

6.3. Speiseraumkonzept – eigener Essensraum

In allen Kindertageseinrichtungen der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern wird das Mittagessen in der Tischgemeinschaft eingenommen. Dies kommt der Esssituation in der Familie am nächsten. Währenddessen sollen pädagogische Fachkräfte auf eine dementsprechende angenehme Essatmosphäre achten. Dazu gehört u.a. das Ambiente des Raumes, die Dekoration sowie Anordnung der Tische, die Raumtemperatur, die Anordnung und Bereitstellung von Besteck und Servietten. In diesem Kontext befürwortet der Träger die Teilnahme der Kindertageseinrichtungen an verschiedenen themenspezifischen Projekten bzw. Fort- und Weiterbildungen und/oder Förderprogramme, um sich dementsprechend weiterzuentwickeln. Darunter zählen zum Beispiel die Coaching Initiative „Kita isst besser“, das Projekt „EU Schulprogramm Rheinland-Pfalz“, das „5-Sterne-Power-Frühstück“ sowie die Zertifizierung zur „Ernährungs-Kita“ des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität sowie des Fachzentrums Ernährung Rheinland-Pfalz. Diverse andere Netzwerkpartner*innen und Institutionen (z.B. NABU, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, etc.) können in diesem Kontext ebenfalls in Anspruch genommen werden. Die Rücksprache mit dem Träger, über die Teilnahme, ist gewollt.

Für die optimale Nutzung des Raumes, um in einer möglichst angenehmen Atmosphäre das Mittagessen gemeinsam mit den Kindern einzunehmen, soll die Größe und die Voraussetzungen (z.B. Schall, Lichteinfluss) Berücksichtigung finden. In der Trägerschaft befinden sich Einrichtungen die neu gebaut worden sind. Hier wurden dementsprechend in der Planung bereits für den „Verpflegungsbereich“ (Bistro/Mensa) die notwendigen Voraussetzungen geschaffen. Kindertageseinrichtungen, die sich in bestehenden Gebäuden befinden, sollen dahingehend konkret die Situation, gemeinsam mit dem Träger und evtl. der Fachberatung prüfen, inwieweit in welchem Raum unter welchen Bedingungen und Settings das Mittagessen bzw. das Frühstück/Nachmittagssnack eingenommen werden können. Grundsätzlich verfügen alle Kindertageseinrichtungen über ausreichendes alters- und kindgerechtes Sitzmobiliar, um für die Kinder das Einnehmen der Mahlzeiten zu ermöglichen.

7. Bestellwesen und Abrechnungskonzept

7.1 Abrechnung und Bestellwesen des Mittagessens

Die Teilnahme der Kinder in den protestantischen Kindertageseinrichtungen an dem Mittagessen sowie dem Nachmittagssnack, steht im Zusammenhang mit dem Betreuungsplatz (siehe Kapitel 3.2) und wird bei dem Aufnahmegespräch mit der Einrichtungsleitung thematisiert. Der Verpflegungsvertrag ist ein Bestandteil des Betreuungsvertrages und wird in diesem Kontext mit den Eltern/Sorgeberechtigten besprochen. Hier sollen die Eltern/Sorgeberechtigten von der Einrichtungsleitung über das Vorgehen der Bezahlung, die Höhe der Verpflegungspauschale, die Möglichkeiten der Rückerstattung und evtl. andere zusätzliche Kosten (z.B. Getränkegeld, Frühstückspauschale) informiert werden. Die Verpflegungspauschale beträgt aktuell 75 Euro monatlich und wird per Bankeinzug eingezogen. Eine Rückerstattung bzw. Stornierung des Betrages aufgrund der Nichtteilnahme an der Verpflegung kann nur in Rücksprache mit der Einrichtungsleitung und dem Träger stattfinden (z.B. Abwesenheit von mind. 4 Wochen). Grundsätzlich sind die Kinder, in den bestimmten Betreuungssettings, für das Mittagessen (Einkauf etc.) eingeplant. Eine individuelle Entschuldigung bzw. Abmeldung des Kindes von dem Essen, aufgrund kurzfristiger Erkrankung oder anderweitiger Fehlzeit ist immer per Telefon, persönlich, per E-Mail möglich, führt aber nicht zur Erstattung der Pauschale. Kindertageseinrichtungen, die von einem Verpflegungsanbieter beliefert werden, können in unterschiedlichen Intervallen das Essen bestellen sowie zu verschiedenen Konditionen und Bedingungen bzw. das Essen stornieren.

7.2 Bezahlung des Frühstücks und der Zwischenverpflegung

Wie in dem vorangegangenen Kapitel schon erwähnt, finden sich in den Kindertageseinrichtungen der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern unterschiedliche Angebote des Frühstücksangebotes und der Zwischenverpflegung.
So unterschiedlich wie die Angebote sind, so verschieden ist auch die Handhabung bzw. die Höhe des Frühstücksbetrages. Der Durchschnitt der monatlichen Frühstückspauschale liegt bei circa 6 Euro und wurde in der Vergangenheit, bar in den Kindertageseinrichtungen erhoben, um dann im Bereich der Verpflegung eingezahlt zu werden. Ab Februar wird für das Frühstück eine Pauschale von 10 Euro per Lastschriftmandat eingezogen und betrifft nur

die Einrichtungen, in denen ein Frühstück seitens der Kita angeboten wird. Die Höhe dieses Beitrages wird gemeinsam mit der Einrichtungsleitung und den Hauswirtschaftskräften kalkuliert, um dann in Rücksprache mit dem Träger sowie dem Elternausschuss, festgelegt zu werden. Ziel der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern ist die Vollverpflegung (Frühstück, Mittagessen, Nachmittagssnack) in allen protestantischen Kindertageseinrichtungen umzusetzen und eine einheitliche Verpflegungspauschale (inklusive Frühstück und Nachmittagssnack) festzulegen.
Das Angebot des Nachmittagssnacks wird mit der Verpflegungspauschale für das Mittagessen kalkuliert und von diversen Angeboten wie zum Beispiel dem Projekt des „EU-Schulobstprogramm“ unterstützt. Je nach finanzieller Ressource kann ein dementsprechend umfangreiches oder einfaches Verpflegungsangebot am Nachmittag stattfinden.

8. Preisgestaltung

8.1 Subventionierung

Seit über 10 Jahren konnte die Protestantische Gesamtkirchengemeinde für ihre 19 Kindertageseinrichtungen in Kaiserslautern die Essenbeiträge auf sehr niedrigem Niveau halten. Die Eltern trugen in der Vergangenheit mit nur 54,00 € im Monat dazu bei, dass ihr Kind jeden Tag ein warmes Mittagessen bekam. Aktuell bringt die Protestantische Gesamtkirchengemeinde pro Kind bis 90,00 € für das tägliche Mittagessen auf. Der Mehrbetrag wird aus finanziellen Mitteln der Evangelische Kirche geleistet. Die allgemeinen Preissteigerungen bei Lebensmitteln und Energiekosten zwangen den Kita-Träger im Mai 2023 dazu, den Elternanteil auf 70,00 € zu erhöhen (vgl. https://www.kirchen-in-kl.de/nachrichten-archiv/details/auch-in-der-kita-wirds-teurer/ Zugriff am 24.08.2023). Eine weitere Anpassung wird im Februar 2024 erfolgen und die Verpflegungspauschale beträgt dann 75,00 €.
Für soziale Härtefälle besteht die Möglichkeit, dass der Sozialleistungsträger die Mittagsverpflegung (Bildung und Teilhabe, BUT) übernimmt. Dementsprechende Antragsformulare liegen in den Einrichtungen vor und können bei Bedarf den jeweiligen Eltern/Sorgeberechtigten ausgegeben werden (vgl. ebd.). Grundsätzlich trägt die Protestantische Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern die Verwaltungskosten und strebt eine Kostendeckung in diesem Kontext an.

8.2 Abgabepreise an die Eltern

Im Bereich der Preisgestaltung befindet sich der Träger in einem Prozess. Die aktuelle Verpflegungspauschale kann wie bereits erwähnt nicht als verbindlich angesehen werden und ist von verschiedenen Faktoren, wie zum Beispiel der wirtschaftlichen Inflation sowie der Kooperation mit dem öffentlichen Träger der Stadt Kaiserslautern abhängig. Eine Erhöhung der Verpflegungspauschale auf 80 bis über 100 Euro ist durchaus möglich. Die Preiskalkulation bei Verpflegungsanbietern ist grundsätzlich höher. Dies ist mit ein Grund für den Träger, auch die vier Kindertageseinrichtungen, die beliefert werden, auf die Frischküche umzustellen.
In der aktuell internen Prüfung wurde die Möglichkeit der individuellen Verpflegungsabrechnung, in Verbindung mit gezielter Buchung von Verpflegungsangeboten, wie zum Beispiel nur Frühstück oder nur Mittagessen usw. beleuchtet. Ebenfalls wird innerhalb der Trägerschaft weiterhin geprüft, inwieweit das System der Verpflegungsabrechnung in „kitaplus“ angewandt werden kann, dass eine tagesgenaue Abrechnung vorsieht.

9. Qualitätsmanagementkonzept

9.1 Hygienemanagement

Neben den Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der so genannten „EU-Basis-Verordnung für das Lebensmittelrecht“ (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) und des „Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ (LFGB) sind auch eine Reihe spezifischer Vorschriften in den Einrichtungen einzuhalten. Im Rahmen der EG (VO) Nr. 852/2004 muss unter anderem

- die Umsetzung der guten Hygienepraxis,
- die Implementierung eines HACCP-Konzeptes und
- die regelmäßige Schulung der Mitarbeiter*innen

umgesetzt werden. Bei der Planung der Frisch- und Mischküche sowie der Speiseräume wird auf die Umsetzbarkeit einer guten Hygienepraxis geachtet. Die im Kreis zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde wird in die Planungen mit einbezogen.
Grundlage für die professionelle und organisierte Verpflegung ist eine umfassende Lebensmittelhygiene. Zum Hygienemanagement gehört die Umsetzung eines HACCP-Konzeptes[4], das durch eine Risikoanalyse die kritischen Punkte im Umgang mit Lebensmitteln erfasst. Das HACCP-Konzept beinhaltet alle Prozesse mit Bezug zur Verpflegung in den Einrichtungen, von der Annahme von Lebensmitteln und Komponenten über die Ausgabe der Speisen bis zur Entsorgung von Resten und Küchenabfällen. In den protestantischen Kindertageseinrichtungen liegen individuelle Hygienekonzepte u.a. in den Gefährdungsbeurteilungen vor. Personen, die an Symptomen einer Krankheit leiden oder Träger einer solchen Krankheit sind, die durch Lebensmittel übertragen werden können wie zum Beispiel „Magen-Darm-Grippe, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Durchfall ist der Umgang mit Lebensmitteln generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Die Essenszubereitung darf nicht durch verschmutzte Kleidung beeinträchtigt werden. Ebenfalls müssen die baulichen Anforderungen bzw. Ausstattung gegeben sein, um die Hygienerichtlinien einzuhalten. Unter anderem müssen Böden im Küchenbereich durch das Wischen hygienisch zu reinigen sein. Die Wände in der Nähe des Arbeitsbereiches benötigen abwaschbare Oberflächen. Das Bad und WC sollen mit einem separatem Handwaschbecken und Flüssigseife ausgestattet sein (MJV 2015). Verpackungsmüll mit

[4] HACCP- Konzept = Risikoanalyse kritischer Kontrollpunkte

hygienisch sensiblen Resten sollen zügig entsorgt werden. Arbeitsgänge sollen zeitlich und räumlich voneinander getrennt werden. Wischlappen, Handtücher und Reinigungsschwämme täglich austauschen und bei mind. 60°C waschen. Haustiere sind aus dem Küchenbereich fernzuhalten. Zu den Anforderungen an die Lebensmittelhygiene gehört u.a. die Nutzung von Thermometer in den Kühl- und Gefriereinrichtungen, um sensible Lebensmittel dementsprechend aufzubewahren. Bei der Bekämpfung von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen ist die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln eine wesentliche Säule. Dies umfasst, dass Kaufbelege für mind. zwei Wochen aufbewahrt bzw. dokumentiert werden. Im Kontext dessen findet in Erstellung des Speiseplanes ebenfalls eine Dokumentation statt. Gegebenenfalls müssen die Dokumentationsunterlagen den Behörden vorgelegt werden. Temperaturen können Bakterien optimale Bedingungen bieten, um sich auszubreiten. Aufgrund dessen ist das Heißhalten (mind. 65 Grad) und das Kühlen (max. 7 Grad) Grundvoraussetzung. Besonders bei gelieferten oder von Eltern/Sorgeberechtigten mitgebrachte Speisen ist auf die Einhaltung der Kühlkette zu achten. Lebensmittelreste, können nicht wieder verwendet werden, wenn Kinder damit schon in Kontakt gekommen sind. Deswegen nicht gleich das ganze Essen auf den Tisch stellen. Ein weiterer bedeutsamer Aspekt ist der Unterschied zwischen dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und dem Verbrauchsdatum. Ein Verbrauchsdatum tragen fertig verpackte Lebensmittel, die in mikrobiologischer Wiese sehr leicht verderblich sind. Solche Produkte dürfen nach Ablauf dieser Frist nicht mehr verzehrt werden, weil das Risiko besteht, dass sich möglicherweise vorhandene krankheitserregende Keime stark vermehrt haben. Das Mindesthaltbarkeitsdatum hingegen ist die Frist, für die der Hersteller Gewähr für die hygienische und sensorische Qualität leistet (ebd.). Weitere Informationen finden sich auch in dem „Handlungskonzept für Kindertageseinrichtungen der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern zur Umsetzung des IfSG“.

Der Träger legt Wert auf die regelmäßige Teilnahme an Fort- und Weiterbildungen bzw. gegenseitigen kollegialen Beratungen aller Akteure im pädagogischen Kontext und besonders in dem Bereich der Verpflegung, von den Hauswirtschaftskräften.

9.2 Qualitätssicherung und Kommunikation

Der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern als Träger der 19 Kindertageseinrichtungen, den Einrichtungsleitungen, den pädagogischen Fachkräften, den Kindern und Eltern/Sorgeberechtigten ist die Qualität und Organisation der Verpflegung besonders wichtig. Ein entscheidender Beitrag zum Gelingen kann der regelmäßige Austausch, die Berücksichtigung der Bedürfnisse, Befragungen zu Wünschen und Kritik sowie die regelmäßigen fachlich fundierten Fort- und Weiterbildungen oder die Teilnahme an Arbeitskreisen der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sein.
Um die Qualität der Speisen und die Zusammenstellung der Speisepläne objektiv beurteilen zu können, soll mindestens einmal jährlich ein Speiseplancheck durchgeführt werden. Hierzu können die Ernährungsberater*innen des Fachzentrums Ernährung Rheinland-Pfalz eingebunden werden. Die Einhaltung der Empfehlungen der DGE, wie sie im Kapitel Verpflegungsqualität formuliert wurden, werden hier überprüft und Optimierungspotenziale aufgezeigt, woraufhin die Umsetzung in die Praxis erfolgt.
Als Ansprechpartner oder Ansprechpartnerin für Fragen der Verpflegung wird in jeder Einrichtung ein Verpflegungsbeauftragter oder eine Verpflegungsbeauftragte benannt. Diese Person kann anhand der folgenden Auflistung und Impulse das individuelle Verpflegungskonzept in der Einrichtung reflektieren, evaluieren und weiterentwickeln.

Zuständigkeiten und Ansprechpartner*innen:

Einrichtungsleitung und/oder Verpflegungsbeauftragter, Verpflegungsbeauftragte

- Wünsche und Anregungen zum Speiseplan (auch unter Einbindung der Kinderperspektive)
- Feedback und Akzeptanz (wertschätzende und konstruktive Rückmeldung) / Lob- und Beschwerdemanagement
- Abläufe in der Einrichtung
- Die Organisation runder Tische mit Akteuren der Verpflegung / Thematisierung mit Elternausschuss, KiTa-Beirat oder im Rahmen von Elternabenden/-nachmittagen / Träger

Hauswirtschaftskräfte

- Fachliche Fragen zum Essen (Angebot / Bedarf der Fort- und Weiterbildung)
- Beachtung von interkulturellen sowie interreligiösen Hintergründe und Umsetzung der entsprechenden Verpflegung
- Beachtung und Umsetzung von Lebensmittelunverträglichkeiten
- Beachtung und Umsetzung bei chronisch erkrankten Kindern
- Planung und Organisation der Küchenarbeit sowie Speisepläne
- Bestellung / Beschaffung von Lebensmitteln nach Absprache mit der Einrichtungsleitung und evtl. Träger
- Zubereitung der Mahlzeiten
- Organisation der Ausgabe und Rücklauf
- Umsetzung der Nachhaltigkeit / Ökonomie / Kostenmanagement
- Umsetzung des Hygienemanagements
- Einhaltung der Kriterien der Lebensmittelüberwachung
- Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas

Pädagogische Fachkräfte

- Ernährungsbildung (in allen Bereichen)
- Betreuung während des Mittagessens
- Reflexion der Vorbildfunktion / eigene professionelle Haltung
- Gestaltung und Umsetzung während des Mittagessens
- Möglichkeiten der kollegialen Beratung
- Möglichkeiten der Beobachtung und Dokumentation
- Umsetzung des Hygienemanagements
- Umsetzung und Beachtung der BNE

Träger der Kindertageseinrichtungen

- Personalfragen
- Organisation der Lebensmittelbeschaffung
- Allgemeines Feedback
- Rückmeldung der jährlichen Evaluierung (Januar bis Ende März) in schriftlicher Form
- Bei Bedarf Austausch mit dem Träger intern sowie dem örtlichen Träger der Kinder- und Jugendhilfe
- Abrechnung

Literaturverzeichnis

BEE (2014): Bildungs- und Erziehungsempfehlungen für Kindertagesstätten in Rheinland-Pfalz. Plus Qualitätsempfehlungen. Ministerium für Integration, Familie, Kinder, Jugend und Frauen, Rheinland-Pfalz. Berlin.

DGE-Qualitätsstandard (2018): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, S.17, 2018, Einteilung der Convenience-Stufen. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. Bonn.

DGE-Qualitätsstandard (2020): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas. 6. Auflage. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. Bonn.

KiTaG (2019): Landesgesetz und Rechtsverordnungen. Erziehung, Bildung und Betreuung von Kindern in Tageseinrichtungen und Kindertagespflege. Ministerium für Bildung. LM DRUCK + MEDIEN GmbH. Mainz.

MJV (2015): Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege. Handreichung für Tagespflegepersonen und Jugendämter. Ministerium der Justiz und für Verbraucherschutz in Rheinland-Pfalz (MJV). Justizvollzugsanstalt Diez. Mainz.

Links

BZfE (2023): „Ärztliche Bescheinigung für Nahrungsmittel-Allergien und -Unverträglichkeiten zur Vorlage in der Tagespflege, In Kindertagesstätten und Schulen“. Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Bonn-Mehlem (file:///C:/Users/Dell/Downloads/1019_2175_begleittext_allergie_formular_2023.pdf (Zugriff am 22.08.2023)

Destatis (2023): Statistische Bundesamt (Destatis) 2023. Soziales. Kindertagesbetreuung. Wiesbaden. https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Soziales/Kindertagesbetreuung/_inhalt.html (Zugriff am 23.08.2023)

LMIV (2023): Lebensmittelinformations-Verordnung. Lebensmittelverband Deutschland e.V. Berlin. https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/kennzeichnung/lebensmittelinformationsverordnung (Zugriff am 23.08.2023)

Ministerium für Bildung (2023): EU-Schulprogramm in Rheinland-Pfalz. Bildungsserver. Gesundheitsförderung. Mainz. https://gesundheitsfoerderung.bildung-rp.de/eu-schulprogramm.html (Zugriff am 23.08.2023)

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Überblick über Einrichtungen der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern, S. 8

Tabelle2: Übersicht über die Verpflegungszeiten in den Einrichtungen der Protestantischen Gesamtkirchengemeinde Kaiserslautern, S. 9

Tabelle 3: Lebensmittelqualitäten und –häufigkeiten für ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Verpflegungsangebot für Frühstück und Zwischenverpflegung an fünf Verpflegungstagen in der Kita (vgl. DGE-Qualitätsstandard 2020) S.15

Tabelle 4: Lebensmittelqualitäten und –häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen in der Kita (vgl. DGE-Qualitätsstandard 2020) S. 22

Tabelle 5: Convenience Stufen (vgl. DGE-Qualitätsstandard 2018, S.17) S.27