Gefördert durch:
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages
IN FORM Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung
Vernetzungsstellen Schulverpflegung
SACHSEN-ANHALT
LVG Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V.

Mittagsverpflegung in Eigenregie

Empfehlungen zum Aufbau einer Frischküche

Warum ist eine Mittagsversorgung in KiTa und Schule so wichtig?

Die Mittagsversorgung in KiTa und Schule hat in Sachsen-Anhalt eine lange Tradition, wird daher gut akzeptiert und erreicht hohe Teilnahmequoten. So nahmen 2013 insgesamt rund 87.000 Kinder bzw. 97 % der 0- bis 6-jährigen die Mittagsverpflegung in Anspruch[1]. Eine Studie der Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt[2] belegte im Jahr 2009 eine Teilnahmequote von 51 % der Lernenden im Alter von sechs bis 17 Jahren. Angesichts ganztägiger Bildungs- und Betreuungsaufgaben spielt die Gemeinschaftsverpflegung für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Kinder und Jugendlichen eine wichtige Rolle. Sie sollte zu einer ausgewogenen Nährstoffversorgung beitragen und bedarfsorientiert sein. Da die Gemeinschaftsverpflegung auch Einfluss auf die Entwicklung des Essverhaltens hat, sollten die Mahlzeiten nicht nur sättigen, sondern bestimmten Qualitätsanforderungen genügen. Dazu zählt u.a., dass die Speisen nicht nur gut schmecken, sondern auch alle anderen Sinne ansprechen. Dafür wurden Qualitätsstandards für die KiTa- und Schulverpflegung von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entwickelt.

Rechtliche Maßgaben für die KiTa- und Schulverpflegung sind in Sachsen-Anhalt im KiFöG § 5, Absatz 5 und im Schulgesetz § 72a verankert.

Wenn Träger und Bildungsstätten die Gemeinschaftsverpflegung in Eigenregie übernehmen wollen, sind folgende Fragen zu klären:

Welches Verpflegungssystem passt zu uns?

Welches System für die Einrichtung das Richtige ist, ist abhängig von den Anforderungen der Akteure, den finanziellen Mitteln und den Rahmenbedingungen vor Ort. Prinzipiell ist mit jedem Verpflegungssystem eine ausgewogene Ernährung möglich, sofern die unterschiedlichen Bedingungen beachtet und die Wünsche der Zielgruppen in den Vordergrund gestellt werden. Die Verpflegungssysteme unterscheiden sich hauptsächlich durch die Trennung oder Kopplung von Raum, Temperatur und Zeit zwischen Produktion und Ausgabe der Speisen.

Eine Entkopplung der beiden Faktoren Zeit und Temperatur bei der Kühl- bzw. Tiefkühlkost lässt eine große Zeitspanne zwischen Produktion und Ausgabe, sogar eine räumliche Trennung beider Vorgänge, zu. Das Essen kann zu einem beliebigen Zeitpunkt auf eine verzehrfähige Temperatur erwärmt (regeneriert) und danach verzehrt werden. Bei der Warmverpflegung und der Frischküche muss das Essen direkt nach der Zubereitung verzehrt werden, d.h. die Temperatur ist abhängig von der (Stand-)Zeit des Essens. Daher spricht man vom temperaturgekoppelten System (vgl. Abb. 1).

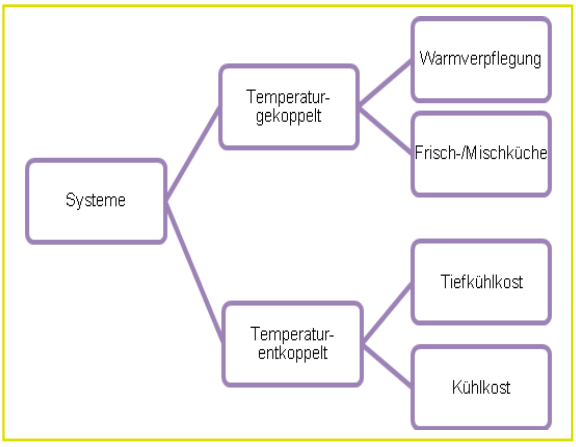

Abb. 1: Die Verpflegungssysteme

1 Bertelsmann Stiftung: Ländermonitor Frühkindliche Bildungssysteme; 2013
2 Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt (Hrsg.): Analyse der Schulverpflegung in Sachsen-Anhalt; 2009

Die Wahl des Verpflegungssystems hat Einfluss auf:

- ernährungsphysiologische Qualität
- sensorische Qualität
- Angebotsvielfalt
- Küchenausstattung und Arbeitsaufwand
- hygienische Sicherheit
- Anforderungen an die Ausbildung des Personals

Was zeichnet die Frisch- und Mischküche aus?

Die Frischküche zeichnet sich durch die Verwendung frischer Lebensmittel bei der Speisenzubereitung aus. Werden zusätzlich industriell vorgefertigte Produkte eingesetzt, spricht man von Mischküche. Da sich beide Systeme ergänzen, werden sie oft in einem Atemzug genannt. Bei der Frischküche werden die Speisen unmittelbar vor dem Verzehr zubereitet, wie beim Kochen zuhause, und anschließend verzehrt. Es findet keine Entkopplung der Prozesse statt.

Die verschiedenen Prozessstufen von Einkauf, Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung und Ausgabe bis zu Reinigung und Entsorgung sind zu bewältigen. Es muss eine vollständig ausgestattete Küche vorhanden sein.

Vorteile der Frisch- und Mischküche

- sehr große Abwechslung im Speiseplan mit sehr guter sensorischer Qualität = keine Einschränkungen bei der Lebensmittelauswahl und keine Geschmacksveränderungen der fertigen Menübestandteile im Vergleich zu anderen Verpflegungssystemen
- kurze Warmhaltezeiten und hohe ernährungsphysiologische Qualität durch geringen Nährstoffverlust
- hohe Flexibilität des Angebotes bei Lebensmittelunverträglichkeiten, bei kurzfristiger Krankheit der Kinder sowie bei der Informationsweitergabe durch kurze Kommunikationswege zur Küche
- einfache Anbindung ernährungspädagogischer Maßnahmen
- höhere Akzeptanz des Essens bei Kindern und Jugendlichen u.a. durch Einflussnahmemöglichkeit auf die Speiseplangestaltung
- direkte, zeitnahe Rückmeldung zum Angebot

Was muss ich bei der Planung des Verpflegungskonzeptes Frisch- und Mischküche beachten?

Das pädagogische Konzept

Wer die Mittagsversorgung an KiTa oder Schule neu gestalten möchte, muss sich zunächst mit dem pädagogischen Konzept der Einrichtung auseinandersetzen. Die Frage, welche Aufgabe die Verpflegung neben der Sättigung hat, sollte vor der Einführung in einem Arbeitskreis geklärt sein. Soll sie zusätzlich der Ernährungsbildung dienen, indem sie den Kindern unbekannte Lebensmittel näher bringt? Oder soll sie das soziale Verhalten der Teilnehmenden stärken z. B. indem ältere Lernende die Tabletts für jüngere tragen? Wird die Teilnahme am Essen verpflichtend oder freiwillig sein? Werden die Schüler/-innen Einfluss nehmen auf die Speisengestaltung? Können die Kinder und Jugendlichen Abläufe mitgestalten und unterstützen?

Die Antworten sollten im pädagogischen Konzept der KiTa bzw. Schule festgehalten werden. Das Verpflegungskonzept isoliert vom KiTa- bzw. Schulprofil zu betrachten, würde die gemeinsamen Schnittmengen und die Verpflegungsaufgabe aushebeln. Die unterschiedlichen Anforderungen bzw. Erwartungen der Kinder und Jugendlichen, der Eltern, Erzieher/-innen, Lehrer/-innen und Träger an die Gemeinschaftsverpflegung sollten zusammen getragen und dokumentiert werden. Auch ob die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards[3], das Kochen nach Vollwertrichtlinien und/oder der Einsatz von Bio-Produkten berücksichtigt werden sollen, ist im Konzept festzulegen.

3 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung/ DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder; 3. Auflage, Bonn, 2011

Kostenkalkulation und Preisgestaltung

Die Investitionskosten für die Einrichtung und Ausstattung einer Frischküche sind stark abhängig von den Gegebenheiten vor Ort und den im Konzept festgehaltenen Interessen. Durch den hohen Bedarf an Fachkräften sind die Personal- und Betriebskosten aufgrund der geringen Zahl der Essenabnehmer vergleichsweise hoch. Daher ist in der Planungsphase die Durchführung einer Rentabilitätsrechnung oder -vorschau empfehlenswert, um die langfristige Finanzierbarkeit von Küche und Personal sicherzustellen. Die Rentabilitätsrechnung stellt dabei zukünftige Umsätze sämtlichen Betriebsausgaben (z. B. auch für langzeitig erkranktes Personal bzw. Ersatzpersonal) gegenüber und ermittelt dabei den Gewinn. Der Einsatz einer ausreichenden Anzahl hochqualifizierter Mitarbeiter/-innen für den Großküchenbereich ist sicherzustellen, da durch die Vielzahl an Aufgaben und Prozessschritten spezielle Fachkenntnisse erforderlich sind. Die Kalkulation des Wareneinsatzes und der Ausgabepreise, die Zusammenstellung von ernährungsphysiologisch ausgewogenen Speiseplänen, das Umsetzen der Hygienegesetze und -verordnungen sowie der Umgang mit Großküchengeräten sind nur einige Aufgaben, für die das Fachpersonal Praxiskenntnisse aufweisen muss. Ein Budget für die Fort- und Weiterbildung des Personals sollte ebenfalls berücksichtigt werden.

Für die Kalkulation des späteren Essenspreises sollten die verschiedenen Kostenarten betrachtet werden. So setzt sich der Preis laut einer Erhebung der Hochschule Hamburg[4] aus dem Jahr 2012 bei Anbietern, die je in einer Berliner Schule 200 Mahlzeiten herstellen, folgendermaßen zusammen:
ca. 50 % entfallen auf die Wareneinstandskosten, 30 % auf die Personalkosten und 20 % auf Betriebs- und Investitionskosten. Hinzu kommt die Mehrwertsteuer von 19 %. Die Preise pro Mahlzeit nach Anzahl der gelieferten Mahlzeiten und Schulstufe sind in Abb. 2 aufgeführt.

Anzahl der Mahlzeiten	Primarstufe (Preis inkl. Umsatzsteuer und Gewinn)	Sekundarstufe (Preis inkl. Umsatzsteuer und Gewinn)
100	4,20 €	4,76 €
200	3,89 €	4,45 €
300	3,43 €	3,98 €
400	3,24 €	3,80 €
500	2,77 €	3,41 €

Abb. 2: Beispielrechnung für den Essenspreis Frisch- und Mischküche (vgl. Arens-Azevedo, 2012, S. 33)

Küchenplanung und Finanzierung

Die Planung der Küchenausstattung und der Arbeitsabläufe sollte durch Fachplaner für Küchen erfolgen, da diese die nötige Fachexpertise besitzen und das vielschichtige Projekt von mehreren Seiten beleuchten können. Der Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e.V. bietet eine unabhängige Beratung rund um Großkücheneinrichtungen an (siehe www.vdfnet.de).

Ausreichend Platz für die notwendigen Einrichtungsgegenstände, die Geräte und die Unterbringung des losen Zubehörs, wie z. B. mehrerer Bratpfannen, ist Grundvoraussetzung für einen reibungslosen Ablauf der Speisenherstellung. Der Richtwert für die Küchenfläche je Tischgast beträgt etwa 1 m^2 für Vorbereiten, Lagern, Garen und Spülen. Ein Speisesaal, Ausgabebereich und Sanitärräume sind hier nicht inbegriffen, müssen in der Planung aber auch durchdacht werden. Einen Überblick der Investitionskosten für eine vollausgestattete Produktionsküche in der Schule, die 500 Mahlzeiten herstellt, bietet die Studie der Hochschule Hamburg[4]. So kommen für die Großküchengeräte (ca. 89.000 Euro) sowie die Kleinküchenausstattung (ca. 4.000 Euro) schnell hohe Summen zusammen. Die Finanzierung der Küchenausstattung ist, sofern nicht der Träger diese Aufgabe komplett übernimmt, auch durch Spenden- oder Sponsoren-

4 Arens-Azevedo, Ulrike: Beurteilung der Kosten- und Preisstrukturen für das Bundesland Berlin unter Berücksichtigung des Qualitätsstandards in der Schulverpflegung; Hamburg, 2012

gelder, Fördermittel von Wirtschaftsunternehmen, Stiftungen oder Krankenkassen sowie ÖPP-Projekte (öffentlich-private Partnerschaften; www.ppp-projektdatenbank.de) möglich.

Schon während der Planung sollte man mit den lokalen Ämtern für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung Kontakt aufnehmen und eine Küchenbesichtigung anstreben. Baurechtliche Vorgaben können somit vor Ort besprochen werden, wie z. B. ob die Beschaffenheit von Fußböden, Wänden, Decken und Türen den rechtlichen Vorgaben einer Produktionsstätte für die Fertigung von Speisen und Getränken genügt. Auch ob ein Antrag auf EU-Zulassung gestellt werden muss, kann thematisiert werden. Wenn mehr als ein Drittel der gesamten Produktion an andere abgegeben wird, ist der Antrag beim Veterinäramt Pflicht. Die lebensmittelrechtlichen Rahmenbedingungen, die auf EU-Verordnungen und landesrechtlichen Vorgaben basieren, müssen eingehalten werden. Dazu zählen:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002, die sogenannte EU-Basis-Verordnung zum Lebensmittelrecht,
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene,
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs,
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs,
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 oder auch Lebensmittelinformationsverordnung.

Sie sind unmittelbar geltendes Recht. Weiterhin sind nationale Bestimmungen, wie das Lebensmittel- und Futtergesetzbuch (LFGB; 2006), die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV; 2007), die tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV; 2007) sowie die Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) zu beachten.

Was ist bei der Umsetzung der Frisch- und Mischküche zu beachten?

Die Speiseplangestaltung

Diese fällt in den Aufgabenbereich des Küchenleiters. Für die Ausgewogenheit des Speiseplans, der eine optimale Nährstoffzufuhr gewährleistet, ist es wichtig, dass sich ein Gericht frühestens nach vier Wochen wiederholt. Die Qualitätsstandards der DGE legen fest, wie häufig bestimmte Lebensmittel und Lebensmittelgruppen angeboten werden sollten und bieten eine Checkliste zur Selbstüberprüfung.

Anforderungen an Warenqualität und Speisenherstellung

Saisonale Lebensmittel sind nicht nur aus Kostengründen bevorzugt einzusetzen. Ihr Vitamingehalt ist bedeutend höher, wenn genug Zeit zum Reifen war. Geeignete Lebensmittel für die Mittagsverpflegung haben einen geringen Vorverarbeitungsgrad, wie z. B. geputztes frisches Obst. Nutzt man hingegen Obstkonserven, die einen hohen Verarbeitungsgrad haben, sollten frische Lebensmittel, wie z. B. ein Rohkostsalat, das Gericht ergänzen. Die Speisenherstellung sollte nach modernen küchentechnischen Möglichkeiten, z. B. mittels eines Heißluftdämpfers, erfolgen. Dieser bereitet fettarm, schonend und schnell die gewünschten Lebensmittel zu.

Die Essatmosphäre

Die Kinder und Jugendlichen sollen gerne Essen gehen und sich nicht gehetzt fühlen. Eine angenehme Raum- und Tischgestaltung und vor allem ausreichend Zeit für die Essenseinnahme gewährleisten eine positive Essatmosphäre. Aufgrund der Vorbildfunktion, die Erwachsene für Kinder bei der Entwicklung guter Tischmanieren und eines gesunden Ernährungsverhaltens haben, sollte das Essen gemeinsam mit den Pädagogen eingenommen werden.

Qualitätssicherung
Die Qualität der Verpflegung sollte sich an den im Konzept selbstgesteckten Zielen ausrichten. Um die Qualität zu halten, ist eine fortlaufende Überprüfung, z. B. durch eine Küchenkommission, nötig. Hierfür bieten die Materialien der DGE, wie die Qualitätsstandards oder die Leerliste zur Überprüfung der Häufigkeiten von Lebensmitteln, eine Orientierung. Auch die Kinder und Jugendlichen der jeweiligen Einrichtung können sich an der Qualitätskontrolle beteiligen, z. B. in Form eines Rückmeldesystems über einen Briefkasten.

Wo kann ich mir Rat von Praktikern holen? Gibt es KiTas und Schulen in Sachsen-Anhalt, die mit der Frischküche erfolgreich arbeiten?

Frischküche im Betriebskindergarten Familienzentrum Färberhof gGmbH
Schon bei der Gründung der Einrichtung im Jahr 2003 wurde das Verpflegungskonzept Frischküche in der pädagogischen Konzeption verankert. Ein zertifizierter Vollwertkoch half bei der Erarbeitung des Verpflegungskonzeptes und bildete neben dem Küchenteam auch die Pädagoginnen des Färberhofes umfassend weiter. Um die Eltern einzubeziehen bzw. vom Konzept der Ernährungspädagogik zu überzeugen, wurden Kochkurse und Ernährungsworkshops durchgeführt. Bereits im Aufnahmegespräch der Kinder wurden die Eltern auf die gelebte Ernährungspädagogik hingewiesen.

Zunächst wurden die Mahlzeiten in einem kleinen Raum mit einer Haushaltsküche gekocht. 2010 forderte das Veterinäramt eine, den gekochten Mittagsportionen entsprechende größere Küche. Aufgrund bautechnischer Auflagen durch den Denkmalschutz wurde die Küche in ein Nachbargebäude ausgelagert. Beim Umbau der dortigen Räumlichkeiten wurden alle zuständigen Akteure vom Veterinäramt, den Mitarbeitenden des Färberhofes einschließlich des Küchenpersonals bis hin zum Küchenplaner einbezogen. In der Praxis zeigte sich, dass bei der räumlichen Küchenplanung unbedingt die Anforderungen der einzelnen Arbeitsschritte berücksichtigt werden müssen.

Finanziert wurde der Umbau durch Fördermittel im Rahmen des Programms „Demografischer Wandel“. Diese wurden unter anderem für Mietkauf bzw. Leasing, vor allem der Küchenausstattung, verwendet. Eigenleistungen brachte der Färberhof speziell bei den Baumaßnahmen ein. Für die Umsetzung des Konzeptes „Vollwertküche“ wurde ein Lieferantenpool für regionale Lebensmittelhändler und Bauernmärkte erarbeitet und eine „Verbotsliste“ mit Produkten, die nicht mit dem Ernährungskonzept im Einklang standen, erstellt. Eine EU-Zulassung wurde aufgrund der Essenslieferungen an andere Einrichtungen nötig.

Aufgrund überdurchschnittlich hoher Personalkosten geriet die Bilanz nach 3 Jahren aus dem Gleichgewicht, die Mittagsversorgung musste eingestellt und Insolvenz für den Betriebsteil der Küche angemeldet werden. Das Verpflegungskonzept war eng an ernährungspädagogische Maßnahmen gekoppelt. Eltern und Kinder wurden stark für eine gesunde und qualitativ hochwertige Mittagsverpflegung sensibilisiert. Gegen die Versorgung durch einen Großcaterer nach der Insolvenz gingen die Eltern demonstrieren und zeigten den Stellenwert, den die Ernährung für sie hat: kein Fleisch aus Massentierhaltung, Vollwertkost unter Verwendung von viel Gemüse und eine kindgerechte Ernährung. Das Mittagessen bekommen die Kinder jetzt von einem DGE-zertifizierten Anbieter aus dem benachbarten Rathenow.

Frühstück, Vesper und Abendbrot werden weiterhin in Eigenversorgung abgedeckt.

Ansprechpartnerin
Familienzentrum
Färberhof gGmbH
Marika Mund
Geschäftsführerin
Tel: 0 39 31 / 68 95 93
kontakt@mgh-stendal.de

Frischküche in der Waldorfschule Halle/Saale

Am 1.9.1990 durch eine Elterninitiative gegründet, lernen derzeit 320 Kinder in 17 Klassen mit 33 Lehrenden nach dem Leitsatz „Im Mittelpunkt der Mensch“. Ihre Wirtschaftsweise richtet die Schule nach ökologischen Kriterien aus. Daher verwendet die Schulküche Erzeugnisse des Schulgartens von bis zu 5 % des gesamten Wareneinsatzes sowie regionale und saisonale Produkte aus ökologischem Anbau zu 100 % Bio-Qualität.

Die zunächst als Lehrküche für Schüler/-innen geplante Küche wurde im Jahr 2008 zur Vollwertküche umfunktioniert. Im Jahr 2010 aßen gerade einmal 100 Lernende mit, mittlerweile werden jeden Tag 240 Portionen von drei Mitarbeitenden gekocht. Der Essenspreis, den die Grundschüler/-innen bezahlen, liegt bei 2,90 €. Sekundarschüler/-innen müssen wie die Lehrer/-innen 3,10 € bezahlen. Hinzu kommt seit 2013 noch ein Solidaritätsbeitrag von 10,- € im Monat, um die Personal- und Betriebskosten abzufedern. Es steht jeden Tag frisches Gemüse auf dem Speiseplan, ein Rohkostsalat ist über Selbstbedienung neben Obst und Joghurt erhältlich und zwei Menüs stehen den Lernenden zur Auswahl. Um die Abfallmengen gering zu halten, wird mit einem Bestellsystem gearbeitet. Der Aspekt der Nachhaltigkeit – die Reduktion des Abfalls auf ca. 5 Essensportionen pro Tag – entschädigt für die im Vorfeld erforderlichen planerischen Tätigkeiten. Freiwillige ernährungspädagogische Maßnahmen werden besonders zur Weihnachtszeit von der Küche angeboten. Die Integration in den Unterricht hingegen ist für alle verbindlich. So müssen die Schüler der 7. Jahrgangsstufe ein einwöchiges Praktikum in der Schulküche absolvieren. Sie lernen nicht nur die täglichen Abläufe in der Küche kennen und die Arbeit schätzen, sondern werden mit den Grundprinzipien gesunder und vollwertiger Ernährung vertraut gemacht. In der 8. Jahrgangsstufe wird im Unterricht Ernährungslehre vermittelt. Die Teilnahme der Schüler/-innen zeigt den Erfolg dieses Konzeptes. Die Frischküche garantiert nicht nur, dass die Nährstoffe erhalten bleiben, die Rückmeldungen zum Essen erreichen die Küche auch sofort – nämlich, dass es wieder einmal geschmeckt hat!

Ansprechpartnerin
Freie Waldorfschule Halle e.V.
Frau Plath-Albrecht
Küchenleiterin
Tel: 03 45 / 77 75 90
info@waldorfschule-halle.de

Ansprechpartner und Unterstützung finden Sie hier!

Sabrina Lippe
Mandy Waberer
Anja Danneberg

Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung
c/o Landesvereinigung für Gesundheit
Sachsen-Anhalt e.V.
Badestr. 2, 39114 Magdeburg
Tel.: 03 91 / 8 36 41 11 Fax: 03 91 / 8 36 41 10
E-Mail: magdeburg@lvg-lsa.de

Herausgeber: Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V.
Druck: Druckerei Mahnert GmbH, Aschersleben
Fotos: LVG, Liebl Fotodesign
Auflage: 300
Erschienen: November 2014

Das Projekt Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung Sachsen-Anhalt wird mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und des Ministeriums für Arbeit und Soziales des Landes Sachsen-Anhalt gefördert.

©