



Speisenplanung in der Kindertagesbetreuung

In der Tagesbetreuung werden täglich Kinder gepflegt, die den Einrichtungen zur Betreuung anvertraut sind. Unter Verpflegung versteht man ganz allgemein die Beköstigung einer Personengruppe.

In der Tagesbetreuung steht man vor mehreren Problemen: Laut Gesetz sind Tagespflegepersonen und Träger von Kindertageseinrichtungen Lebensmittelunternehmer und haben die Pflicht, alle gesetzlichen Regeln einhalten zu müssen, die für Erzeugung und Absatz von Lebensmitteln gelten. Im Alltag macht aber die Verpflegung nur einen begrenzten Teil der täglichen Arbeitsaus.

Zum zweiten sind die Tischgäste Kinder, die je nach Alter Wünsche oder Beschwerden nur eingeschränkt artikulieren können. Dafür aber müssen sich Erzieher*innen und Tageseltern mit den Eltern abstimmen und deren Wünsche berücksichtigen. Hier können die Interessen durchaus sehr weit auseinander liegen und müssen täglich neu in Einklang gebracht werden.

Spannungsfeld Verpflegung in der Tagesbetreuung

- ✓ Pädagogische Aufgaben
- ✓ Organisatorische Aufgaben
- ✓ Wünsche Kinder
- ✓ Verpflegung
- ✓ Wünsche Eltern
- ✓ Ernährungsbedürfnisse Kinder
- ✓ Rechtliche Vorgaben

In der Tagesbetreuung werden in der Regel drei bis vier Mahlzeiten gereicht: ein erstes und zweites Frühstück, eine Mittagsmahlzeit und ein Vesper. Abendessen wird in der Regel nicht/selten nachgefragt.

Grundsätzlich muss zuerst entschieden werden, wie die Verpflegung organisiert werden soll. Man kann entweder alle Mahlzeiten inklusive der Getränke durch einen Speisenanbieter liefern lassen, oder nur die warme Mittagsmahlzeit.

Tageseltern können nur die Zwischenmahlzeiten selbst bereiten oder alle Mahlzeiten.

Kitas können alle Mahlzeiten oder nur das Mittagessen durch einen Speisenanbieter liefern lassen. Sie können die Zwischenmahlzeiten immer oder gelegentlich selbst zubereiten oder die Kinder bringen eigene Zwischenmahlzeiten mit. Alternativ können sie die Mittagsmahlzeit selbst zubereiten.

Eltern können für alle Kinder Lebensmittel für die Zwischenmahlzeiten liefern oder nur Essen für ihr eigenes Kind mitgeben. In der Tagespflege können sie auch die Mittagsmahlzeiten fertig für alle Kinder zubereiten und liefern.

Unabhängig davon welche Variante gewählt wird, die Tages- pflegeperson bzw. Kindertageseinrichtung trägt immer die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit.



Möglichkeiten der Verpflegungsorganisation



Lieferung durch einen Speisenanbieter

- Alle Mahlzeiten und ggf. Getränke
- Mittagsmahlzeit



Herstellung durch Tagespflegepersonal/Kitapersonal

- Alle Mahlzeiten
- Nur Zwischenmahlzeiten



Lieferung durch Eltern

- Zwischenmahlzeiten für das eigene Kind
- Zutaten für Zwischenmahlzeiten für alle Kinder
- Alle Mahlzeiten für alle Kinder (Tagespflege)



Lieferung der Mahlzeiten durch einen Speisenanbieter

Voraussetzung für eine gute Zusammenarbeit mit dem Speisenanbieter ist die genaue Vertragsgestaltung inklusive eines entsprechenden Leistungsverzeichnisses als Vertragsbestandteil. Die Abrechnung der Verpflegungskosten gegenüber den Eltern ist einfach und transparent. Ausschreibung und Vertragsvergabe obliegt der Tagespflegeperson bzw. dem Träger der Kindertageseinrichtung.

Je nach vertraglicher Gestaltung der Betreuung, kann eine direkte Vertragsbeziehung zwischen Speisenanbieter und den Eltern bestehen, so dass die Tagespflegeperson/Kindertageseinrichtung hier nicht involviert ist. Ist die Verpflegung Teil des Betreuungsvertrages, dann sind Fragen und Probleme zwischen allen Beteiligten zu klären.

Tagespflegepersonen und Mitarbeitende der Kindertageseinrichtungen sind jedoch immer ab der Speisenannahme für die Hygiene und den ordnungsgemäßen Umgang mit dem Essen verantwortlich.

Lieferung aller Mahlzeiten durch einen Speisenanbieter

Der entscheidende Vorteil dieser Versorgungsform liegt darin, dass erheblich Zeit und Arbeit gespart wird. Der Anbieter liefert sämtliche Lebensmittel und Speisen verzehrfertig. Es fällt - vor allem in der Tagespflege - keine Arbeitszeit für Speisenplanung, Einkauf, Zubereitung, Reinigen usw. an. Die Speisepläne inklusive der korrekten lebensmittelrechtlichen Kennzeichnung stellt der Caterer.

Nachteilig ist in diesem Fall, dass die gesamte Essenszubereitung nach außen verlagert wird, und die Kinder keinen Kontakt dazu erhalten. Sie können an keiner Stelle in die Zubereitung mit einbezogen werden und damit entfällt ein praktischer Aspekt der Ernährungsbildung bzw. es müssen zusätzliche Angebote gemacht werden.

Belieferung durch Speisenanbieter – alle Mahlzeiten



Vorteile

- kein Arbeitszeitbedarf für Speiseplanung, Kennzeichnung, Einkauf, Zubereitung, Abwasch (vor allem Tagespflege)
- geringer Reinigungsaufwand
- hygienisch korrekte Handhabung der Lebensmittel/Speisen bis zur Entgegennahme (Verantwortung des Caterers)
- lebensmittelrechtlich korrekte Kennzeichnung auf dem Speiseplan/-karte (Allergen Kennzeichnung, Kennzeichnung Zusatzstoffe)



- Transparente Preisgestaltung und einfache Abrechnung bei gutem Service

Nachteile

- Keine Einbindung der Kinder in das Zubereiten möglich.



2. Lieferung Mittagsmahlzeit durch den Speisenanbieter

Liefert ein Speisenanbieter die warme Mittagsmahlzeit, bedeutet auch dies eine Einsparung an Arbeitszeit. Da die Zwischenmahlzeiten in der Tagesbetreuung bereitet werden, können die Kinder hier einbezogen werden, um praktisches Wissen und Fertigkeiten zu vermitteln.

Auswahl und Anforderungen an Speisenanbieter I

Soll die Verpflegung ganz oder teilweise einem Speisenanbieter übertragen werden, empfiehlt es sich, mehrere Angebote einzuholen, die auf dem gleichen Anforderungsprofil basieren. Im Vorfeld sollte mit den Eltern besprochen werden, welche Anforderungen der Caterer erfüllen soll.

Speisenanbieter bieten verschiedene Verpflegungssysteme an. Welches für die eigene Tagesbetreuung die richtige ist, hängt von den räumlichen und finanziellen Bedingungen sowie dem örtlichen Angebot und den Wünschen der Eltern ab.



Beim **Kühlkostsystem Cook & Chill (Kochen und Kühlen)** werden die Speisen in einer Zentralküche gekocht, portioniert und abgekühlt. In der Küche der Tagesbetreuung wird das Essen nach Anlieferung kühlgelagert und vor dem Servieren wieder auf Verzehrer temperatur erhitzt. Salate und Desserts können geliefert oder ergänzend durch die Tagespflegeperson/Einrichtungspersonal zubereitet werden.

Analog verfährt das **Tiefkühlsystem**. Bei diesem Verfahren werden die Speisen in einer Zentralküche gekocht und anschließend tiefgekühlt. Die Speisen müssen in der Küche der Tagesbetreuung tiefgekühlt gelagert und vor dem Verzehr erwärmt werden. Das Tiefkühlsystem hat den Vorteil, dass eine gewisse Lagerhaltung betrieben werden kann. Ergänzend besteht meist die Möglichkeit, dass Salate und Desserts frisch geliefert werden können.



Warmverpflegung ist in Sachsen das am häufigsten praktizierte Verpflegungssystem. Die Speisen werden in einer Zentralküche zubereitet und warm in speziellen Speisentransportbehältern (Thermoportee) zu den Einrichtungen transportiert. Der kritische Punkt bei diesem Verpflegungssystem sind die Warmhaltezeiten, die 3 Stunden nicht überschreiten sollen, da es ansonsten zu hohen Nährstoffverlusten und sensorischen Einbußen kommt. Sinken die Temperaturen während der Warmhaltezeit unter 65 ° C ab, wird die Keimvermehrung beschleunigt.

Auswahl und Anforderungen an Speisenanbieter II

Bevor ein Anbieter beauftragt wird, sollte ein Leistungsverzeichnis zusammengestellt werden. Damit können Angebote eingeholt und anschließend bewertet werden. Im nachstehenden Leistungsverzeichnis sind alle einzelnen Leistungen dokumentiert, die ein Speisenanbieter erfüllen soll. Es ist die Basis für die Auswahl des richtigen Anbieters und die anschließende Beauftragung.



