



Speisenplanung in der Kindertagespflege

In der Tagespflege 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 nachgefragt.

Grundsätzlich muss zuerst entschieden werden, wie die Verpflegung organisiert werden soll. Man kann entweder alle Mahlzeiten inklusive der Getränke durch einen Speiseanbieter liefern lassen, oder nur die warme Mittagsmahlzeit. Tageseltern können nur die Zwischenmahlzeiten selbst bereiten oder alle Mahlzeiten. Eltern können für alle Kinder Lebensmittel für die Zwischenmahlzeiten liefern oder nur für ihr eigenes Kind. Oder sie können auch die Mittagsmahlzeiten fertig für alle Kinder zubereiten. Unabhängig davon welche Variante gewählt wird, die Tagespflegeperson trägt immer die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit.



Möglichkeiten der Verpflegungsorganisation

- ❖ **Lieferung durch einen Speiseanbieter**
 - › Alle Mahlzeiten und ggf. Getränke
 - › Mittagsmahlzeit
- ❖ **Herstellung durch Tagespflegeperson**
 - › Alle Mahlzeiten
 - › Nur Zwischenmahlzeiten
- ❖ **Lieferung durch Eltern**
 - › Zwischenmahlzeiten für das eigene Kind
 - › Zutaten für Zwischenmahlzeiten für alle Kinder
 - › Alle Mahlzeiten für alle Kinder



Lieferung der Mahlzeiten durch einen Speiseanbieter

Voraussetzung für eine gute Zusammenarbeit mit dem Speiseanbieter ist die genaue Vertragsgestaltung inklusive eines entsprechenden Leistungsverzeichnisses als Vertragsbestandteil. Die Abrechnung der Verpflegungskosten gegenüber den Eltern ist einfach und transparent. Oft bestehen auch direkte Vertragsbeziehungen zwischen Speiseanbieter und den Eltern, so dass die Tagespflegeperson hier nicht involviert ist. Sie ist jedoch ab der Annahme für die Hygiene und den ordnungsgemäßen Umgang mit dem Speise verantwortlich.

1. Lieferung aller Mahlzeiten

Der entscheidende Vorteil dieser Versorgungsform liegt darin, dass erheblich Zeit und Arbeit gespart wird. Der Anbieter liefert sämtliche Lebensmittel und Speisen verzehrfertig. Es fällt 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.

Belieferung durch Speiseanbieter – alle Mahlzeiten



Vorteile

- › kein Arbeitszeitbedarf für Speisenplanung, Kennzeichnung, Einkauf, Zubereitung, Abwasch
- › geringer Reinigungsaufwand
- › hygienisch korrekte Handhabung der Lebensmittel/Speisen bis zur Entgegennahme (Verantwortung des Caterers)
- › lebensmittelrechtlich korrekte Kennzeichnung auf dem Speiseplan/-karte (Allergenkennzeichnung, Kennzeichnung Zusatzstoffe)
- › Transparente Preisgestaltung und einfache Abrechnung bei gutem Service



Nachteile

- › Keine Einbindung der Kinder in das Zubereiten möglich



2. Lieferung Mittagsmahlzeit durch den Speiseanbieter

Liefert ein Speiseanbieter die warme Mittagsmahlzeit, bedeutet auch dies eine Einsparung an Arbeitszeit. Da die Zwischenmahlzeiten in der Tagespflege bereitet werden, können die Kinder hier einbezogen werden und praktisches Wissen und Fertigkeiten vermittelt werden.

Anmerkungen zur Kostenkalkulation bei eigener Herstellung

Egal ob Tagespflegepersonen Zwischenmahlzeiten oder alle Mahlzeiten selbst bereiten, Arbeitszeit und Kosten müssen im Vorfeld kalkuliert werden.

Diese grundsätzlichen Kalkulationen werden in der Praxis in die Kalkulation des Gesamtpreises der Betreuung eingehen. Man sollte sich jedoch immer darüber im Klaren sein, dass sich der Preis einer Portion selbstbereitetes Essens - auch der kleinsten Obstmahlzeit - aus allen drei oben genannten Kostengruppen zusammensetzt und nicht nur aus den Wareneingangskosten.

Was ist zu kalkulieren?

✓ 1. Wareneingangskosten

Unter Wareneingangskosten sind alle Kosten für Lebensmittel, Getränke, Zutaten oder fertige Gerichte zu verstehen.

✓ 2. Personalkosten

Zur Berechnung der Personalkosten muss die gesamte aufgewendete Zeit für Einkauf, Zubereitung sowie Nachbereitung und Abfallentsorgung erfasst werden und mit der Stundenvergütung der Tagespflegeperson verrechnet werden.

✓ 3. Betriebskosten und Investitionen

In diese Kostengruppe fallen alle Kosten für die Anschaffung und die Abschreibungen der Küche, der Küchengeräte und der Ausstattung. In dieser Kostengruppe sind auch Rücklagen für Reparaturen und Neuanschaffungen zu kalkulieren. Gleichfalls zu berücksichtigen sind alle Kosten für Reinigung, Abfallentsorgung, Energie, Wasser und Abwasser.

Planung des Wareneinsatzes

Der Planungsaufwand hängt davon ab, wie viele und welche Mahlzeiten selbst bereitet werden. Möglich sind ein-, zwei- oder vierwöchige Planungen. Wird auch die Mittagsmahlzeit selbst bereitet, ist zu berücksichtigen, dass es innerhalb eines 4-Wochen-Zyklus keine Mahlzeitenwiederholungen geben sollte. Die Planungen sind jedoch nicht so eng zu denken, dass auf aktuelle Angebote nicht mehr eingegangen werden kann.

Im ersten Schritt, ist zu überlegen, wie der Wochenplan gestaltet werden soll. Das Beispiel zeigt die Planung, wenn die Zwischenmahlzeiten selbst hergestellt werden:

	2. Frühstück	Vesper
Montag	Möhre, Kohlrabi (Stücke) Quark mit Kräutern, Vollkornstangen	Vollkornwaffel Beerenkompott
Dienstag	Vollkornbrot, Butter, Schnittkäse, Möhre	Hirsecreme mit Pflaumen
Mittwoch	Zwieback, Butter, Banane	Möhren-Apfelrohkost
Donnerstag	Milchreis mit Beeren- kompott	Vollkornbrot, Butter, Kartoffelaufstrich, Radieschen
Freitag	Vollkornbrot mit Butter, Schinken, Radieschen	Obstsalat aus Apfel, Bananen, Beeren

Im zweiten Schritt müssen die Mengen je Mahlzeit kalkuliert werden:

1. Anzahl der Kinder
2. Portionsgröße/Portionsmengen (siehe Modul Mahlzeiten)
3. Menge an Rohware
(Es ist zu beachten, dass aufgrund von unvermeidbaren Abfällen bei frischem Obst, Gemüse, Fleisch, Geflügel und Fisch mehr Rohware benötigt wird, als die eigentliche Portion ausmacht. Siehe hierzu die beigefügte Liste.)