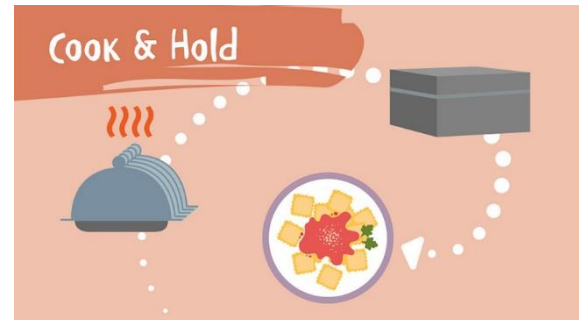

KITA- VERPFLEGUNG

Möglichkeiten für die Kita-Verpflegung



Verpflegungslösungen im Überblick

Für die Verpflegung in Kindertagesstätten gibt es verschiedene Möglichkeiten. Die Entscheidung für eine Verpflegungslösung sollte dabei mit Bedacht getroffen werden, da es in der Regel über einen längeren Zeitraum in der Einrichtung umgesetzt wird. Unter dem Motto „Jede Kita is(s)t anders“ werden im Folgenden die vier Verpflegungslösungen für Kindertagesstätten vorgestellt und anhand verschiedener Kriterien verglichen.

Cook & Serve (Selbst kochen)



Bei Cook & Serve, also der eigenen Zubereitung von Speisen, werden vorrangig frische Lebensmittel verwendet. Auf vorgefertigte Produkte, sogenannte Convenience-Produkte, wird möglichst verzichtet. In der heutigen Kitaverpflegung werden jedoch zunehmend mehr vorgefertigte Produkte eingesetzt, weshalb oft von einer „Mischküche“ gesprochen wird.

Die Gestaltung des Speiseplans liegt ganz in der Hand des Kochs. Vorbereitende Tätigkeiten wie Einkaufen,

Waschen und Schneiden werden vom Küchenpersonal übernommen. In der Einrichtung selbst bietet eine sehr gut ausgestattete Küche ausreichend Platz für die tägliche Zubereitung des Mittagessens. Dabei kann in der Regel flexibel auf die Anzahl der Essenskinder reagiert werden und das Mittagessen wird ohne lange Warmhaltezeiten direkt ausgegeben.

Cook & Freeze (Tiefkühl-Anlieferung)



Bei Cook & Freeze, der Tiefkühl-Anlieferung, arbeiten die Einrichtungen mit einem professionellen Anbieter zusammen. Dieser stellt auf die Bedürfnisse der Kinder abgestimmte Menüs und Menükomponenten in tiefgefrorenem Zustand zur Verfügung. Daraus kann der Speiseplan individuell zusammengestellt werden.

Die tiefkühlfrischen Gerichte werden regelmäßig geliefert und in Tiefkühltruhen gelagert. Für das Mittagessen müssen die Speisen aus der Tiefkühlung

genommen und in einem Ofen (Combidämpfer) zu Ende gegart werden. Je nachdem, wie viele Kinder am Mittagessen teilnehmen, können die Menükomponenten in der benötigten Menge entnommen werden. Nach kurzer Zeit ist das Essen im Ofen zu Ende gegart und kann ohne lange Warmhaltezeiten serviert werden.

Cook & Chill (Kalt-Anlieferung)

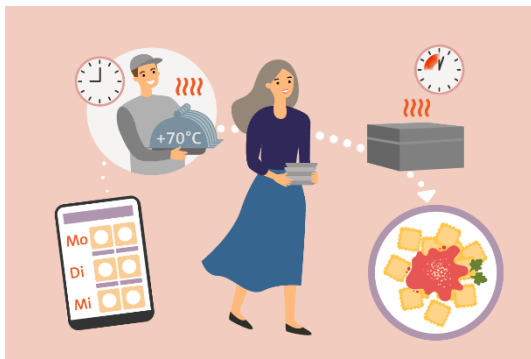


Auch bei Cook & Chill, der Kalt-Anlieferung, arbeiten die Einrichtungen mit einem professionellen Anbieter zusammen. Dieser stellt einen Speiseplan zur Verfügung, aus dem zwischen verschiedenen Menülinien gewählt werden kann.

Die ausgewählten Speisen werden in der bestellten Menge gekühlt angeliefert und zunächst in einem Kühlraum zwischengelagert. Kurz vor dem Mittagessen müssen die Speisen aus dem Kühlschrank

in einem Ofen erwärmt werden. Dies geht schneller, da das Essen hier nur gekühlt und nicht tiefgekühlt ist. Auch diese Zubereitung kann kurz vor der Mittagszeit erfolgen, sodass lange Warmhaltezeiten vermieden werden.

Cook & Hold (Warm-Anlieferung)



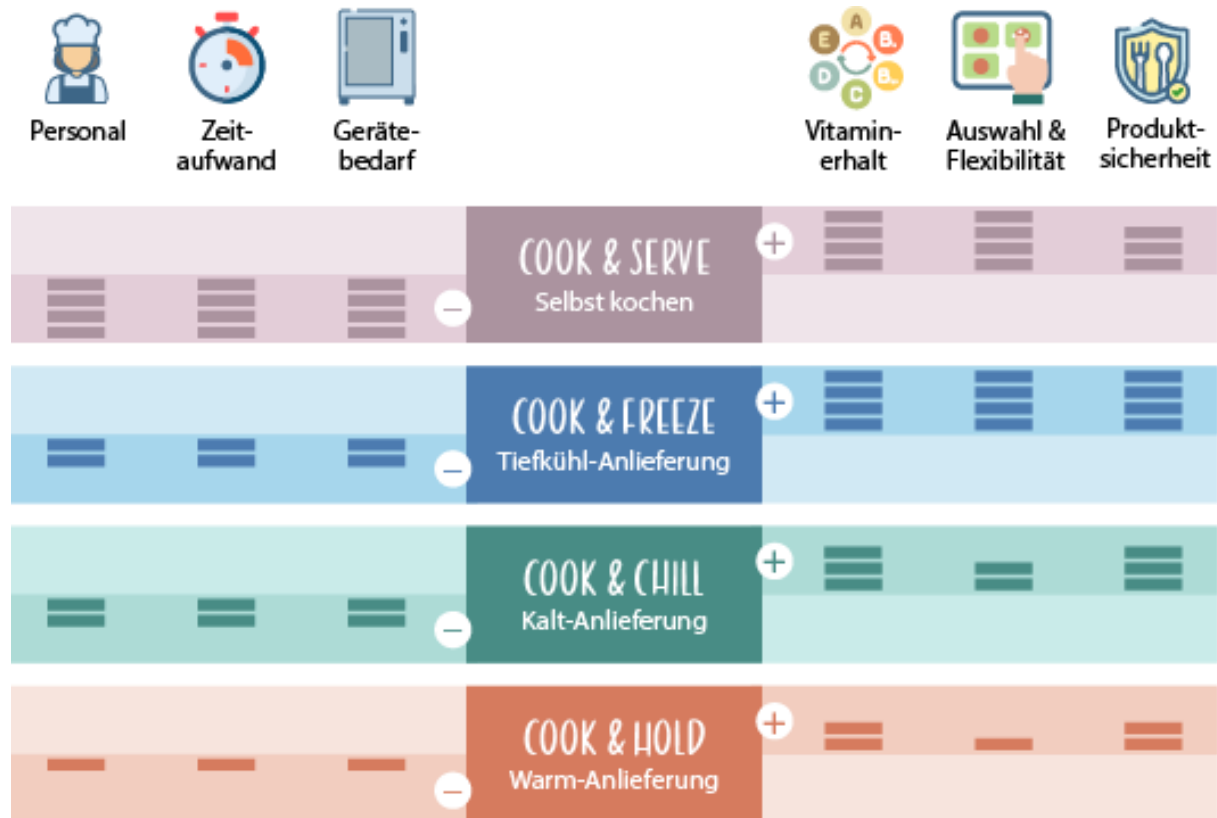
Bei Cook & Hold, der Warm-Anlieferung, werden die Speisen in einem Verpflegungsbetrieb bzw. einer Zentralküche zubereitet. Inwieweit hier mit frischen Lebensmitteln oder auch mit Produkten, die bereits vorgefertigt und leicht zuzubereiten sind (sog. Convenience-Produkte), gearbeitet wird, ist von Anbieter zu Anbieter sehr unterschiedlich.

Die Caterer bieten den Einrichtungen einen oft für mehrere Wochen vorgefertigten Speiseplan an. Meist

kann zwischen zwei Menülinien gewählt werden. Die Speisen werden täglich in der bestellten Menge warm in die Einrichtung geliefert. Dort werden sie in Warmhalteboxen bis zur Essensausgabe warmgehalten.

Verpflegungslösungen im Vergleich

Jedes dieser vier Verpflegungslösungen bietet den Einrichtungen Vor- und Nachteile. Die entscheidenden Merkmale sind häufig Personalbedarf, Zeitaufwand, Gerätebedarf, Vitaminerhalt, Auswahl und Flexibilität sowie Produktsicherheit. Im Folgenden werden die einzelnen Aspekte für jedes Lösung erläutert.



Linke Seite: Je weniger Balken, desto besser

Rechte Seite: Je mehr Balken, desto besser

Personal

Beim Aspekt „Personal“ sind sowohl der Bedarf an Personal als auch die Qualifikation des Personals zu berücksichtigen. So hat die Lösung Cook & Serve eindeutig den größten Personalbedarf sowie eine hohe Anforderung an die Qualifikation der Mitarbeitenden in der Küche. Das Personal muss sowohl in Bezug auf die Kochkompetenz als auch in Bezug auf die Hygiene- und Lebensmittelkompetenz geschult werden. Bei Cook & Freeze sowie Cook & Chill wird nur eine Küchenkraft für die Zubereitung der Speisen benötigt. Hier ist keine spezielle Ausbildung erforderlich. Lediglich eine Hygieneschulung muss regelmäßig absolviert bzw. aufgefrischt werden. Noch einfacher ist es bei Cook & Hold, wo nur eine Person benötigt wird, die die warmen Speisen an die Kinder ausgibt.

Zeitaufwand

Der konkrete Zeitaufwand ist aufgrund von Variablen wie der Anzahl der Essenskinder, der Speisenauswahl sowie der unterschiedlichen Essenszeiten je Einrichtung sehr individuell. Grundsätzlich zeigt sich jedoch, dass der Zeitaufwand für den Einkauf und die Zubereitung in der

Einrichtung bei Cook & Serve mit Abstand am höchsten ist. Bei den Lösungen Cook & Freeze und Cook & Chill fällt nur etwas Zeit für die Vorbereitung und die anschließende Ausgabe an. Bei Cook & Hold beschränkt sich der Zeitaufwand auf die Ausgabe.

Gerätebedarf

Für die Umsetzung der Verpflegungslösung Cook & Serve in der Einrichtung ist eine voll ausgestattete Küche mit entsprechenden Kapazitäten an Lager-, Zubereitungs- und Spülfläche erforderlich. Je nach Größe der Einrichtung und der damit verbundenen Anzahl der Essenskinder ist die Küche entsprechend größer zu gestalten. Sowohl für Cook & Freeze als auch für Cook & Chill ist in den Einrichtungen Platz für die Lagerung (Tiefkühltruhe bzw. Kühlschrank) der Menüs sowie für die Zubereitung einzuplanen. Hier können die Einrichtungen in der Regel zwischen verschiedenen Gerätevarianten wählen, um den vorhandenen Platz bestmöglich zu nutzen. Für Cook & Hold ist ausschließlich ausreichend Platz für die Warmhaltebehälter in der Küche vorzusehen.

Vitaminerhalt

Bei Cook & Serve ist der Vitamin- bzw. Nährstoffgehalt von der Qualifikation des Personals abhängig. Die direkte Zubereitung in der Einrichtung verspricht jedoch geringe Warmhaltezeiten und damit einen hohen Vitaminerhalt. Bei Cook & Freeze ist die Tiefkühlung als schonendste Konservierungsform optimal, um einen hohen Vitaminerhalt zu gewährleisten. Daneben ermöglicht es, ohne Konservierungsstoffe das Aussehen, das Aroma und den Geschmack bestmöglich zu erhalten.¹ Cook & Chill bietet aufgrund der höheren Lagertemperatur nicht den gleichen Effekt. Da jedoch bei beiden Lösungen durch das zu Ende Garen des Essens direkt in der Einrichtung lange Warmhaltezeiten vermieden werden können, sind sie hinsichtlich des Vitamin- und Nährstoffgehalts als vorteilhafter zu bewerten als Cook & Hold. Die langen Warmhaltezeiten bei Cook & Hold beeinträchtigen neben dem Vitaminerhalt auch den Geschmack, die Textur und die Farbe der Speisen. Grundsätzlich gilt: „Die Speisen sollten nicht länger als drei Stunden warmgehalten werden, da sonst Nährstoffgehalt und Geschmack in nicht akzeptabler Weise leiden. Gemüse sollte nicht länger als eine Stunde warmgehalten werden.“²

Auswahl und Flexibilität

Auf den ersten Blick wird Cook & Serve oft als das Verpflegungssystem mit der größten Auswahl sowie Flexibilität beschrieben. Ob dies jedoch tatsächlich der Fall ist, hängt stark von der Ausbildung sowie der Kreativität des Küchenpersonals ab. Wie abwechslungsreich und kindgerecht der Speiseplan ist, steht und fällt mit dem Personal. „Frische Zubereitung ist nicht per se ein Garant für ernährungsphysiologisch wertvolle Speisen.“³ Die Komponenten können durchaus flexibel ausgewählt werden, und auch die Flexibilität hinsichtlich der Essensteilnehmer ist gegeben.

¹ Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. [2007]: Frische genießen mit Tiefkühlkost.

² Ministerium für Umwelt, Klima, Mobilität, Agrar und Verbraucherschutz Saarland (o. J): Verpflegungssysteme [online]:

<https://www.saarland.de/mukmav/DE/portale/ernaehrung/informationen/vernetzungsstellekitaundschulverpflegung/verpflegungssysteme/verpflegungssysteme> [24.05.2024].

³ Ministerium für Umwelt, Klima, Mobilität, Agrar und Verbraucherschutz Saarland (o. J): Verpflegungssysteme [online]:

<https://www.saarland.de/mukmav/DE/portale/ernaehrung/informationen/vernetzungsstellekitaundschulverpflegung/verpflegungssysteme/verpflegungssysteme> [24.05.2024].

Bei Cook & Freeze beeinflusst der Anbieter die Auswahl der Menüs und Menükomponenten. Hier überraschen professionelle Anbieter oft mit unterschiedlichsten Rezepturen und einer großen Vielfalt. Durch die individuelle Speiseplanung wird der Einrichtung Flexibilität im Rahmen der Menüauswahl geboten. Durch das Einfrieren der Komponenten kann zudem flexibel auf schwankende Zahlen der Essenskinder reagiert werden. Nicht benötigte Mengen können einfach über einen längeren Zeitraum tiefgekühlt gelagert werden.

Auch bei Cook & Chill stellt der Anbieter eine gewisse Auswahl an Menüs im Rahmen eines Speiseplans zur Verfügung. Die Flexibilität bezüglich Zahl der Essenskinder ist jedoch aufgrund der geringeren Haltbarkeit auf wenige Tage beschränkt. Bei beiden Verpflegungslösungen ist zu beachten, dass die angebotenen Warmspeisen aus ernährungsphysiologischer Sicht durch frische Komponenten ergänzt werden müssen.

Bei Cook & Hold bieten die Verpflegungsbetriebe einen vorgegebenen Speiseplan mit in der Regel zwei Menülinien an, aus denen gewählt werden kann. Die Auswahl ist somit von vornherein geringer, kann aber dennoch den Wünschen und Anforderungen der Einrichtungen entsprechen. Die Bestellung der einzelnen Menülinien muss mit einem Vorlauf von mehreren Tagen erfolgen. Dadurch kann unter Umständen weniger flexibel auf schwankende Zahlen der Essenskinder reagiert werden.

Produktsicherheit

Da bei Cook & Serve der gesamte Kochprozess in der Einrichtung stattfindet, werden auch höchste Anforderungen an die Hygienemaßnahmen gestellt. Wie bei den vorherigen Punkten ist auch hier die Schulung des Küchenpersonals die Basis für eine gute Produktsicherheit. Besonders im Umgang mit Allergenen ist im Rahmen der Zubereitung Vorsicht geboten, um eine sichere Verpflegung von Kindern mit Allergien oder Unverträglichkeiten garantieren zu können. Professionelle Anbieter, die sich den Verpflegungslösungen Cook & Freeze, Cook & Chill oder Cook & Hold bedienen, bieten solche Speisen häufig separat verpackt an.

Sowohl bei Cook & Freeze als auch bei Cook & Chill ist die Einhaltung der Kühlkette das entscheidende Element für eine hohe Produktsicherheit. Darüber hinaus bietet insbesondere das Tiefkühlen ein hohes Maß an Produktsicherheit, da bei Minustemperaturen das Wachstum von Mikroorganismen, die lebensmittelbedingte Krankheiten verursachen können, verhindert wird.⁴

Da bei Cook & Hold die Speisen bereits warm angeliefert werden, ist hier besonders auf die Ausgabetemperatur zu achten. Bei zu langen Standzeiten verlieren die Speisen automatisch an Temperatur, was sich negativ auf die Produktsicherheit auswirkt. Grundsätzlich gilt für alle Verpflegungslösungen, dass die Speisen bei der Ausgabe eine Temperatur von mindestens 60 °C aufweisen müssen. Die Temperaturen bei Cook & Serve, Cook & Freeze sowie Cook & Chill können durch die Zubereitung in der Einrichtung selbst besser beeinflusst werden.

Preise

Schlussendlich darf der Preis bei einem solchen Vergleich nicht vollkommen außer Acht gelassen werden. Die Preisgestaltung kann je nach Verpflegungslösung, Anbieter und Größe der Einrichtung sehr unterschiedlich ausfallen und daher können keine Pauschalaussagen getroffen werden. Aus diesem Grund möchten wir an dieser Stelle auf die KuPS-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der

⁴ Food Safety and Inspection Service (o. J.): Freezing and Food Safety [online]: [Freezing and Food Safety | Food Safety and Inspection Service \(usda.gov\)](https://www.fsis.usda.gov/food-safety-and-inspection-service) [24.05.2024].

Schulverpflegung aus dem Jahr 2019 hinweisen, welche auch Rückschlüsse auf die Kitaverpflegung möglich macht.⁵

Auch am Ende dieses Vergleichs gilt: „Jede Kita is(s)t anders.“ Dennoch sollten die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verpflegungsmöglichkeiten auf die Bedürfnisse sowie Rahmenbedingungen in den Einrichtungen hin geprüft und bewertet werden, um eine faktenbasierte Entscheidung für oder auch gegen eine Verpflegungslösung zu treffen.

⁵ Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) [2019]: „KuPS Abschlussbericht. Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung“.