

Verpflegungskonzept für Einrichtungen der Verbandsgemeinde Bad Ems – Nassau



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

vom 14.09.2023

Inhalt

1. Ausgangslage und Zielsetzung.....	3
2. Zielgruppen und Verpflegungsbedarf.....	6
3. Verpflegungsangebot	8
4. Verpflegungsqualität.....	15
5. Bewirtschaftungskonzept.....	19
6. Produktionskonzept.....	22
7. Raumkonzept	24
8. Bestellwesen und Abrechnungskonzept.....	25
9. Qualitätsmanagementkonzept.....	26
10. Pädagogisches Konzept.....	28

Quellennachweis: Die in grau dargestellten Texte sind auszugsweise den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas bzw. Schulen entnommen (Kitaverpflegung: 6. Auflage, 1. korrigierter Nachdruck, 2022 https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf, Schulverpflegung: 5. Auflage, 1. korrigierter Nachdruck, 2022 https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf). Weitere Quellen werden direkt im Text kenntlich gemacht.

1. Ausgangslage und Zielsetzung

1.1. Gewachsene Verpflegungslösungen

Die Verbandsgemeinde (VG) Bad Ems – Nassau ist Träger von 6 Kindertagesstätten (Kitas), 7 Grundschulen und einer Realschule Plus. Derzeit werden die Kinder und Jugendlichen an den Kitas, 3 Grundschulen und der Realschule plus regelmäßig mit Mittagessen, und teilweise mit Frühstück und einem Nachmittagssnack verpflegt.

Die Verpflegung an den Einrichtungen in der VG Bad Ems – Nassau ist Bestandteil dieses Verpflegungskonzepts. Aktuell sind dies:

Kitas

- Kindertagesstätte „Panama“ in Geisig
Rhein-Taunus-Straße 26
56357 Geisig
- Kita Regenbogen
Erich-Kästner-Straße 9
56379 Singhofen
- Kindertagesstätte Am Kaspersbaum
Erich-Kästner-Straße 24
56379 Singhofen
- Kindertagesstätte "Lahnpiraten" Nassau
Leifheitstraße 3
56377 Nassau
- Kindertagesstätte im Mühlbachtal
Am Sauerborn 2
56377 Nassau
- Kindertagesstätte Winden
Triftstraße 17
56379 Winden

Schulen:

- Grundschule Freiherr-vom-Stein-Schule
Karl-Busch-Straße 1
56130 Bad Ems
- Grundschule Freiherr-vom-Stein-Schule in Nassau
Windener Straße 21
56377 Nassau
- Grundschule "Am Windrad" Singhofen
Schulstraße 16
56379 Singhofen
- Realschule plus Bad Ems-Nassau
Schulstraße 25
56130 Bad Ems

Die Kitas erfüllen den Rechtsanspruch auf eine 7-stündige, durchgehende Betreuung. Im Rahmen der Kapazitäten bieten sie darüber hinaus auch Ganztagsplätze mit einer Öffnungszeit von 8 und 9 Stunden an. Einige Einrichtungen bieten die Betreuung von Kindern unter 2 Jahren an.

Die Betreuung in den Schulen erfolgt in Ganztagschule mit Angebotsform sowie der betreuenden Grundschule. In Angebotsform erstreckt sich die Ganztagschule auf vier Tage einer Woche. Der Besuch einer Ganztagschule in Angebotsform ist im Gegensatz zur verpflichtenden Form freiwillig, die Anmeldung jedoch jeweils für ein Schuljahr bindend. Der Schulträger bietet ein Mittagessen an und erhebt für die Teilnahme – welche mit Anmeldung an dem Ganztagsschulangebot verpflichtend ist - einen entsprechenden Elternbeitrag.

Die Betreuende Grundschule hat als Aufgabe die Betreuung und Aufsicht von Grundschulkindern vor und/oder nach dem allgemeinen Unterricht außerhalb von Ferienzeiten. Es besteht kein Anspruch auf Aufnahme in die Betreuung. Diese ist kostenpflichtig und wird mit Elternbeiträgen, Landesmitteln und gemeindlichen Zuweisungen in Höhe der jeweiligen Landesförderung finanziert. Hier ist keine Mittagsverpflegung vorgesehen.

Ist-Analyse zur Mittagsverpflegung:

Grundlage zur Erstellung dieses Verpflegungskonzepts sind Daten welche im Frühjahr 2023 erhoben wurden. Auszüge der durchgeführten Ist-Analyse werden innerhalb dieses Konzepts aufgeführt.

1.2. Neue Herausforderungen und zukünftige Planungen der Verpflegung

Das Betreuungsangebot in Kita und Schule hat in der Gesellschaft an Bedeutung gewonnen. Häufig sind beide Elternteile berufstätig, sodass längere Betreuungszeiten sowohl in Kita als auch Schule vonseiten der Kommune bereitgestellt werden müssen.

Mit dem 01.01.2019 wurden die beiden Verbandsgemeinden Bad Ems und Nassau im Zuge der kommunalen Gebietsreform fusioniert. Diese beinhaltete u. a. die Zusammenlegung unterschiedlicher Grundstrukturen im Bereich der Kindertagesstätten und Schulen. Sodass, im Gegensatz zur VG Bad Ems in welcher die Gemeinden als örtliche Träger fungieren, dies bei der VG Nassau auf die Verbandsgemeinde übertragen wurde. Unterschiede welche sich dementsprechend auch auf die Mittagsverpflegung ausweiten.

Durch das 2021 vollständig in Kraft getretene Kita-Gesetz gilt der Rechtsanspruch auf eine durchgängige Betreuung von sieben Stunden. Damit geht einher, dass eine bedarfsgerechte Mittagsverpflegung vor Ort angeboten werden muss.

Insgesamt ist die Bereitstellung der Verpflegung in Kita und Schule für die Kommunen ein großes Aufgabengebiet geworden. Um die Aufgaben in den Einrichtungen zu bewältigen, braucht es Ziele, Vorgaben und durchdachte organisatorische Rahmenbedingungen. In den Einrichtungen muss die Verpflegung im Alltag umgesetzt und in die pädagogische Arbeit eingebunden werden.

Da regelmäßig Vergabeverfahren zur Beauftragung von Verpflegungsanbietern durch die Verwaltung durchzuführen sind und auch zum Zeitpunkt der Erarbeitung dieses Konzepts die Verpflegung an 5 Kitas und 1 Grundschule neu zu vergeben war, wurde die Teilnahme am Beratungsprogramm „KlimaGesund.Verpflegt – Beratungsprogramm klimaschutzbewusste, nachhaltige und gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung Rheinland-Pfalz“ zum

Anlass genommen, entscheidende Fragen der Organisation und Qualität der Verpflegung an den Kitas und Schulen zu diskutieren, Ziele festzulegen und die Umsetzung auf Grundlage des hier vorliegenden Konzepts anzugehen.

Zwar liegen in jeder der Einrichtungen unterschiedliche Gegebenheiten wie z.B. bauliche Bedingungen und die Ausstattung der Küchen, Wünsche und Vorlieben von Kindern, Jugendlichen und Eltern vor, dennoch ist die gute, gesundheitsförderliche, ausgewogene, schmackhafte und nachhaltige Verpflegung der Kinder und Jugendlichen der VG Bad Ems-Nassau und ihren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen ein besonderes Anliegen.

Das hier erarbeitete Verpflegungskonzept beschreibt:

- das Verpflegungsangebot
- die Verpflegungsqualität
- das Bewirtschaftungskonzept
- das Produktionskonzept
- das Raumkonzept
- das Qualitätsmanagement,
- die Einbettung in pädagogische Konzepte sowie
- die Organisation der Verpflegung.

2. Zielgruppen und Verpflegungsbedarf

2.1. Einrichtungstypen und Gästeprofil

Wie der Tabelle 1 zu entnehmen besuchen zum Zeitpunkt der Erarbeitung des Konzepts (Frühjahr 2023) insgesamt 500 Kinder die sechs Kitas der VG Bad Ems – Nassau. Diese unterscheiden sich in ihrer Größe und dementsprechend auch in der Zahl der Kinder, welche an der Verpflegung teilnehmen. In fünf der sechs Kitas werden Kinder ab dem 1. Lebensjahr betreut. Bei der Mehrzahl der Einrichtungen ist zukünftig mit höheren Essenzahlen als derzeit zu rechnen.

Tabelle 1: Gästeprofil - Kitas der VG Bad Ems - Nassau

	Zahl der Kinder insgesamt	Prognose Kinderzahl	Alter der Kinder	Durchschnittliche Essenzahlen	Prognose der Essenzahlen
Panama, Geisig (Kinder ab dem 2. Lebensjahr)	50	50	2-6	18	25
Regenbogen, Singhofen	64	64	1-6	45	50
Am Kaspersbaum, Singhofen	89	89	1-6	37	bis zu 89
Im Mühlbachtal, Nassau	112	112	1-6	82	112
Im Sonnenwinkel, Winden	65	65	1-6	45	50-65
Lahnpiraten, Nassau	120	120	1-6	50	70

Insgesamt 1.137 Kinder und Jugendliche (Stand Frühjahr 2023) besuchen die drei Grundschulen und eine Realschule plus der VG Bad Ems – Nassau (vgl. Tabelle 2).

Tabelle 2: Gästeprofil - Schulen der VG Bad Ems - Nassau

	Zahl der Schüler und Schülerinnen	Prognose Zahl der Schüler und Schülerinnen	Alter der Schüler und Schülerinnen	Durchschnittliche Essenzahlen	Prognose der Essenzahlen
Realschule plus Bad Ems – Nassau	450	450	10-16 Jahre	40	40
Grundschule „Am Windrad“	87	87	6-10 Jahre	0	39
Grundschule Freiherr-vom-Stein Nassau	294	294	6-10 Jahre	55	64
Grundschule Freiherr-vom-Stein Bad Ems	316	316	6-10 Jahre	140	140

In drei der vier Einrichtungen wird aktuell (2023) bereits ein warmes Mittagessen angeboten. Eine Grundschule (Grundschule „Am Windrad“) befindet sich derzeit in der Planung des Ganztagsangebots. In Bezug auf das Gästeprofil sind vor allem Unterschiede zwischen den drei Grundschulen und der Realschule plus zu erwähnen. So sind die Ansprüche und Vorlieben im Hinblick auf das Verpflegungsangebot nicht zuletzt aufgrund des Alters der Kinder und Jugendlichen verschieden. Dies wird in diesem Konzept berücksichtigt indem die jeweiligen Anforderungen an die Verpflegung im Folgenden beschrieben werden.

2.2. Verpflegungszeiten

Die Kitas der VG Bad Ems - Nassau sind an 210 Tagen des Jahres geöffnet und bieten täglich, also jeweils montags bis freitags, eine Mittagsverpflegung an. Eine zusätzliche Ferienbetreuung wird in keiner der Einrichtungen angeboten. Die Essenszeiten und Organisation des Essens in den Kitas sind individuell geregelt und richten sich nach dem pädagogischen Konzept der Einrichtungen sowie nach den räumlichen Möglichkeiten der einzelnen Einrichtungen.

Die Schulen der VG Bad Ems – Nassau bieten an insgesamt 160 Tagen im Jahr, also an den Schultagen von Montag bis Donnerstag, eine Mittagsverpflegung an. Eine Ferienbetreuung wird auch bei den Schulen nicht angeboten.

3. Verpflegungsangebot

3.1. Frühstück und Zwischenverpflegung

In fünf von sechs Kitas der VG Bad Ems – Nassau wird das Frühstück in Form einer Brotbox von den Kindern von zuhause mitgebracht. In einer Kita wird das Frühstück von der Kita angeboten.

Frühstück und Zwischenverpflegung werden durch Obst, Gemüse und Milch (EU-Schulprogramm) ergänzt.

Langfristig soll es in allen Kitas ein Frühstücks- und Zwischenverpflegungsangebot durch die Einrichtungen geben. Die Umsetzung in Bezug auf Personal, Räumlichkeiten und Beschaffung, wird von der VG Bad Ems – Nassau geprüft und geplant.

In den Schulen bringen die Kinder und Jugendlichen ihr Frühstück und ihre Zwischenverpflegung von Zuhause mit. In der Realschule plus gibt es zusätzlich ein Kioskangebot.

3.2. Mittagsverpflegung: Getränkeangebot

Als Getränke werden Wasser und ungesüßte Tees angeboten. Zu besonderen Anlässen kann auch Apfelsaft oder Apfelsaftschorle angeboten werden, z.B. dann, wenn im Rahmen der pädagogischen Arbeit gemeinsam mit den Kinder Apfelsaft gepresst wird.

3.3. Mittagsverpflegung: Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards – Hauptgerichte

In allen Einrichtungen der VG Bad Ems - Nassau wird ein Hauptgericht inklusive Nachspeise sowie eine ovo-lacto-vegetarische Alternative angeboten. Die ovo-lacto-vegetarische Alternative soll möglichst ansprechend sein, sodass das vegetarische Gericht eine wirkliche Alternative darstellt. Süßspeisen als Hauptgericht sollen grundsätzlich die Ausnahme sein.

Zusätzlich zur warmen Mahlzeit wird den Kindern und Jugendlichen täglich ein Salatangebot gemacht. Dieses wird entweder in Salatbars in der Mensa oder in Schüsseln auf den Tischen der Kinder und Jugendlichen bereitgestellt.

Das Angebot orientiert sich grundsätzlich an den Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen. Die Empfehlungen zu den Lebensmittelhäufigkeiten und Qualitäten für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung, wie sie in den Tabellen drei und vier dargestellt sind, werden umgesetzt. Allerdings wird in Bezug auf die Häufigkeit des Angebots von Fleisch und Wurstwaren dahingehend von den Empfehlungen abgewichen, dass in einzelnen Einrichtungen insgesamt bis zu zweimal Fleisch oder Wurst in fünf Verpflegungstagen (davon: mind. 4 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen) angeboten werden kann. Langfristig wird die Reduktion des Fleischanteils auf die von der DGE empfohlene Häufigkeit und Menge in allen Kitas und Grundschulen angestrebt.

Anforderungen an den Speiseplan für 5 Verpflegungstage für Kitas

Tabelle 3: Lebensmittelqualitäten und –häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen in der Kita (DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, 2020)

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Schüler*in jeweils für Primarstufe und Sekundarstufe	
		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 > Käse: max. 30 % Fett absolut	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
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier¹	> mageres Muskelfleisch	Max. 1 x Fleisch/Wurstwaren 1 bis unter 4 Jahre ca. 30 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 35 g	Entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot

¹ 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-lacto-vegetarische Kost) pro Woche gerechnet

		> davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen Abweichend hiervon kann in einzelnen Kitas der VG Bad Ems – Nassau bis zu 2x Fleisch/Wurstwaren 1 bis unter 4 Jahre ca. 60g 4 bis unter 7 Jahre ca. 70g angeboten werden. 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	
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 Abweichend hiervon kann in Kitas der VG Bad Ems – Nassau zu bestimmten Anlässen Apfelsaft / Apfelsaftschorle angeboten werden.	Getränke sind jederzeit verfügbar	Getränke sind jederzeit verfügbar
Frittierte und/oder panierte Produkte	max. 4x in 20 Verpflegungstagen		
industriell hergestellte Fleischersatzprodukte	max. 4x in 20 Verpflegungstagen		

Anforderungen an den Speiseplan für 5 Verpflegungstage für Schulen

Tabelle 4: Lebensmittelqualitäten und –häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen in der Schule (DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen 2020)

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage Orientierungswerte für Lebensmittelmengen über fünf Verpflegungstage pro Schüler*in jeweils für Primarstufe und Sekundarstufe	
		Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	> Vollkornprodukte > Pseudogetreide > Kartoffeln, roh oder vorgegart > Parboiled Reis oder Naturreis	5 x (1 x täglich) P: ca. 600 g S: ca. 650 – 800 g > davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse	5 x (1 x täglich) P: ca. 600 g S: ca. 650 – 800 g > davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse und Salat	> Gemüse, frisch oder tiefgekühlt > Hülsenfrüchte > Salat	5 x (1 x täglich) P: ca. 800 g S: ca. 900 – 1200 g > davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte P: ca. 80 g S: ca. 100 – 120 g	5 x (1 x täglich) P: ca. 900 g S: ca. 1000 – 1400 g > davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte P: ca. 140 g S: ca. 150 – 200 g
Obst	> Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel > Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten	Mind. 2 x P: ca. 150 g S: ca. 150 – 200 g > davon: mind. 1 x als Stückobst	Mind. 2 x P: ca. 150 g S: ca. 150 – 200 g > davon: mind. 1 x als Stückobst Mind. 1 x als Nüsse oder Ölsaaten P: ca. 25 g S: ca. 25 – 30 g
Milch und Milchprodukte	> Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut > Speisequark: max. 5 % Fett absolut → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel > Käse: max. 30 % Fett absolut	Mind. 2 x P: ca. 200 g S: ca. 200 – 300 g	Mind. 2 x P: ca. 200 g S: ca. 200 – 300 g

Fleisch, Wurst, Fisch und Eier²	> mageres Muskelfleisch	Max. 1 x Fleisch/Wurstwaren P: ca. 60 g S: ca. 70 – 90 g > davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen Abweichend hiervon kann in einzelnen Schulen der VG Bad Ems – Nassau bis zu 2x Fleisch/Wurstwaren P: ca. 120g S: ca. 140-180g angeboten werden. 1 x Fisch P: ca. 45 g S: ca. 50 – 70 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 P: ca. 30 g S: ca. 30 – 40 g	Rapsöl ist Standardfett P: ca. 30 g S: ca. 30 – 40 g
Getränke	> Wasser > Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel	Getränke sind jederzeit verfügbar	Getränke sind jederzeit verfügbar
Frittierte und/oder panierte Produkte	max. 4x in 20 Verpflegungstagen		
industriell hergestellte Fleischersatzprodukte	max. 4x in 20 Verpflegungstagen		

² Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrsmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde für das Mittagessen mit 20 – 30 g (Mischkost) bzw. 40 – 50 g Ei (ovo-lacto-vegetarische Kost) pro Woche gerechnet.

3.4. Mittagsverpflegung: Portionsgrößen und Nachschlag

Die Lebensmittelmengen sollen sich am Bedarf der Kinder orientieren. Als Orientierungshilfe dienen die Empfehlungen zu Lebensmittelmengen der DGE (siehe Tabelle drei und vier). Sie dienen zusammen mit den Erfahrungswerten des Verpflegungsanbieters und der Hauswirtschaftskräfte als Grundlage zur Kalkulation der Einkaufsmengen. Insgesamt soll so ein wirtschaftlicher Einkauf und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen möglich sein.

Grundsätzlich sollen die Kinder und Jugendlichen einen Nachschlag, solange dies vorrätig ist, vom Essen nehmen können. Eine Eingrenzung auf bestimmte Komponenten erfolgt nicht.

3.5. Mittagsverpflegung: Sonderkost

In den Einrichtungen in der VG Bad Ems – Nassau soll jedes Kind am Essen teilnehmen können. Daher wird der Bedarf von Kindern mit einer besonderen Ernährungsweise (Ovo-lacto-Vegetarier, Kinder muslimischen Glaubens, Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten) im täglichen Speiseangebot berücksichtigt. Verpflegung für eine vegane Ernährung wird nicht angeboten.

Die Verpflegung von Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten und Lebensmittelallergien erfolgt in Abstimmung von Eltern, pädagogischem Personal und Küche bzw. Verpflegungsanbieter. Grundsätzlich sollen Kinder, welche unter einer Fructose-, Lactose- oder Glutenunverträglichkeit leiden am Essen teilnehmen können. Die Verpflegung von Kindern mit weiteren Unverträglichkeiten wird jeweils individuell geregelt.

Bei der Anmeldung bzw. im Aufnahmegespräch wird dies mit den Eltern thematisiert und durch ein entsprechendes Attest dokumentiert. Sollte ein Kind eine besondere Verpflegung benötigen, wird ein einheitliches Formular ausgefüllt. Dieses beinhaltet mindestens Informationen zu:

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

3.6. 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 drei jährige Kinder (Ü3). Empfehlungen zur Speisenauswahl gibt der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas:

- Ab ca. einem Jahr (je nach Entwicklungsstand des Kindes) schrittweise die Ernährung der ein bis siebenjährigen Kinder 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.

Bestimmte tierische und pflanzliche Lebensmittel werden aufgrund möglicher Belastungen mit Krankheitserregern für besonders empfindliche Personengruppen nicht eingesetzt (Rohmilchprodukte, Weichkäsesorten mit Oberflächenschmiere, frisches Mett, Tartar, streichfähige schnellgereifte Rohwürste, frische Mettwurst, rohe Eier, Sprossen, tiefgekühlte überhitzte Beeren).

4. Verpflegungsqualität

4.1. Anforderungen an die Speisenplanung und Speisenherstellung

Bei der Speisenplanung für die Einrichtungen der VG Bad Ems – Nassau sollen entsprechend der Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen folgende Punkte vonseiten der Verpflegungsanbieter berücksichtigt werden.

- Essgewohnheiten der Kinder und Jugendlichen sind in der Planung berücksichtigt.
- Das Speisenangebot soll sich frühestens nach 4 Wochen wiederholen.
- Wünsche und Anregungen der Kinder und Jugendlichen sind in der Speiseplanung soweit wie möglich berücksichtigt.
- Die Speisen sind bunt und abwechslungsreich zusammengestellt.
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
- Kulturspezifische, regionale und religiöse Essgewohnheiten sind in der Planung berücksichtigt.

An Tagen an denen beispielsweise eine Schweinefleischhaltige Speise angeboten wird, soll ein gleichwertiges Alternativangebot (Rindfleisch oder Geflügelfleisch) angeboten werden.

Bei der Speisenherstellung sind folgende Empfehlungen durch die Verpflegungsanbieter und die Einrichtungen zu berücksichtigen.

- Rapsöl ist Standardöl.
- Rezepte, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.
- Fett wird bewusst eingesetzt.
- Zucker wird sparsam verwendet.
- Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
- Kräuter und Gewürze werden vielfältig eingesetzt.
- 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.

4.2. Speisepläne und Kennzeichnung

Die Speisepläne für die Einrichtungen der VG Bad Ems – Nassau werden den Einrichtungen vom beauftragten Verpflegungsanbieter entsprechend der unter 3.3. dargestellten Vorgaben sowie unter Einhaltung der Kennzeichnungspflichten (Allergene und Zusatzstoffe gemäß Lebensmittelinformations-Verordnung) zur Verfügung gestellt. Von den Einrichtungen werden die Speisepläne an Kinder, Jugendliche und Eltern in geeigneter Form (z.B. Aushang, Homepage, bebilderte Tafeln) kommuniziert

Es werden grundsätzlich folgende Punkte, entsprechend der 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 informiert.

- Speisen sind eindeutig bezeichnet.
- Bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist die Tierart benannt.

4.3. Anforderungen an die Auswahl von Convenience-Produkten

Bei der Auswahl der Lebensmittel für die Verpflegung in Einrichtungen der VG Bad Ems – Nassau sind grundsätzlich folgende Empfehlungen zu berücksichtigen.

- Produkte mit einem geringen Anteil an Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren und/oder Salz sowie einer geringen Energiedichte werden ausgewählt.
- Unverarbeitete oder wenig verarbeitete Produkte, wie frisches oder tiefgekühltes Gemüse und Obst, Fleisch oder Fisch, zur weiteren Verarbeitung vor Ort werden bevorzugt eingesetzt.
- Hoch verarbeitete Produkte werden immer mit gering verarbeiteten Lebensmitteln/Komponenten kombiniert oder ergänzt.

Tabelle 4: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, S.17, 2018, Einteilung der Convenience-Stufen

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
Aufbereيتfertige 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

Für den Einsatz von Convenience-Produkten in Einrichtungen der VG Bad Ems – Nassau gilt es zu beachten, dass beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 immer Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden sollten. Zudem sollen bei der Wahl von Gemüse und Obst aus den Convenience-Stufen 1 und 2 immer tiefgekühlte Produkte gegenüber Konserven vorgezogen werden, da diese einen höheren Nährstoffgehalt aufweisen.

4.4. Anforderungen an eine nachhaltige Verpflegung

Die VG Bad Ems – Nassau setzt sich für die Förderung nachhaltigen Verhaltens ein. In der Verwaltung sowie der Bewirtschaftung ihrer Einrichtungen möchte sie möglichst umweltfreundlich, sozialverträglich und wirtschaftlich tragfähig arbeiten und auch weiteren Akteuren Vorbild sein. Um die Verpflegung in ihren Kitas und Schulen möglichst nachhaltig umzusetzen sind folgende Gesichtspunkte (entsprechend der Empfehlungen der DGE) besonders zu berücksichtigen:

- Ökologisch erzeugte Lebensmittel werden verwendet.
- Produkte aus fairem Handel werden verwendet.
- Fisch wird aus bestandserhaltender Fischerei bezogen.

- Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ist im Angebot.
- Lebensmittel mit umweltverträglichen Verpackungen werden bevorzugt.
- Das saisonale Gemüse- und Obstangebot der eigenen Region ist berücksichtigt.³
- Einheimische Lebensmittel sind im Speiseplan bevorzugt.
- Auf die Verwendung umweltverträglicher Reinigungsmittel wird geachtet.
- Dosierhilfen werden verwendet.
- Ressourceneffiziente Küchengeräte werden eingesetzt.

Im Folgenden wird die Umsetzung einzelner, der VG Bad Ems – Nassau besonders wichtiger Anforderungen beschrieben.

Einsatz von Bio-Lebensmitteln:

Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung bieten eine Reihe von Mehrwerten. Neben der Vielzahl von Umweltleistungen, wie dem Verzicht auf chemisch, synthetische Pflanzenschutzmittel und leichtlöslichen Stickstoffdüngern, dem Schutz des Grundwassers und der Artenvielfalt, werden außerdem hohe Tierschutzstandards eingehalten und die Verwendung von Zusatzstoffen ist stark begrenzt.

Die VG Bad Ems – Nassau möchte eine möglichst umweltfreundliche und ressourceneffiziente Erzeugung von Lebensmitteln unterstützen und strebt den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung aller Einrichtungen an.

Einsatz von saisonalen Lebensmitteln:

Auch der Einkauf von Obst und Gemüse entsprechend der heimischen Saison leistet einen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Die Wahl dieser Lebensmittel begünstigt einen möglichst regionalen Einkauf und ermöglicht daher die Einsparung von weiten Transportwegen. Dies hat neben der Einsparung von Ressourcen und Vermeidung von CO₂-Emissionen auch den Vorteil, dass das Obst und Gemüse nur kurze Zeit vor dem Verzehr geerntet werden kann und damit besonders schmackhaft ist. Die VG Bad Ems-Nassau strebt an, dass der überwiegende Teil des Obsts und Gemüses entsprechend des Saisonkalenders des BZFE eingesetzt wird.

In Kitas und Schulen kann die Frage, wann welches Obst oder Gemüse erntereif ist, wann es saisonal-regional eingekauft und genossen werden kann innerhalb der Ernährungsbildung gut thematisiert werden, sodass Kinder und Jugendliche die Vielfalt des heimischen Angebots kennenlernen und die Akzeptanz dieser Lebensmittel in der Kita- und Schulverpflegung steigen kann.

Weitere Anforderungen an eingesetzte Lebensmittel:

Die VG Bad Ems – Nassau möchte den fairen Handel fördern und insgesamt zu guten Arbeitsbedingungen und fairen Löhnen weltweit beitragen. Die Realschule plus Bad Ems – Nassau ist Fair Trade School und setzt sich in verschiedenen Bereichen für den fairen Handel ein.

Auch im Rahmen der Kita- und Schulverpflegung kommen Lebensmittel zum Einsatz, bei denen die Kriterien des Fairen Handels eine Rolle spielen. Dies gilt, insbesondere bei Agrarprodukten, die außerhalb von Europa angebaut werden. Im Rahmen der

³ Soweit vergaberechtlich möglich.

Ausschreibungen soll der Einsatz von Produkten aus Fairem Handel angemessen adressiert werden.

Ebenso wird der Einsatz von Fisch aus bestandsschonender Fischerei oder aus nachhaltigen Aquakulturen angestrebt und soll im Rahmen der Auswahlentscheidung im Vergabeverfahren angemessen adressiert werden.

Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen:

Um möglichst wenig Lebensmittelabfälle zu produzieren werden verschiedene Maßnahmen ergriffen, so wird bei der Ausgabe der Speisen auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen eingegangen und Portionsgrößen werden angepasst. Auch der Caterer wird dazu angehalten, Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen durchzuführen.

Im Rahmen der Ernährungsbildung können regelmäßig Speiserückläufe erfasst und Speisereste gemessen werden. Die Ergebnisse der Messungen können Thema bei runden Tischen und Besprechungen mit dem Verpflegungsanbieter sein um davon ausgehend entsprechende Anpassungen des Angebots, der Portionsgrößen, der Produktionsmengen etc. vorzunehmen. Je nach Notwendigkeit und Möglichkeiten der Umsetzung regen die Einrichtungen diese Maßnahmen individuell an und führen sie durch.

Anforderung an die Verpackung:

Um innerhalb der Kita- und Schulverpflegung möglichst wenig Verpackungsmüll zu erzeugen werden verschiedene Maßnahmen ergriffen. Der Einsatz von Einportionengebinden wie z.B. Joghurt in Kunststoffbechern oder Getränken aus Einwegflaschen oder Tetrapacks wird ausgeschlossen. Zudem sollen möglichst Mehrwegsysteme genutzt und Mehrwegverpackungen eingesetzt werden. Hierauf werden die Verpflegungsanbieter hingewiesen. Da in einzelnen Verpflegungssystemen allerdings Mehrwegsysteme noch nicht weit verbreitet sind werden geeignete Maßnahmen ergriffen um die Umstellung nach und nach anzugehen.

5. Bewirtschaftungskonzept

Die Bewirtschaftung der Verpflegung von Kitas und Schulen kann 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 übernommen⁴.

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 bezieht⁵.

Die Bewirtschaftung der Kitas und Schulen der VG Bad Ems – Nassau erfolgt größtenteils in einer Mischform. In acht der neun Einrichtungen mit Verpflegung (Stand 2023) werden Speisen oder Komponenten vonseiten eines Verpflegungsanbieters zubereitet und warm oder regenerierfähig an die Einrichtungen geliefert. Die Aufbereitung und/oder Ausgabe sowie weitere Arbeiten, die im Zusammenhang mit der Verpflegung stehen erfolgt größtenteils durch das Personal der VG Bad Ems – Nassau.

Die Verpflegung in der Realschule plus Bad Ems – Nassau ist derzeit als Fremdbewirtschaftung organisiert. Sowohl Anlieferung, Aufbereitung, Ausgabe und Rücklauf der Speisen wird von Personal des Verpflegungsanbieters umgesetzt. Langfristig soll hier eine Angleichung an die Organisation der übrigen Einrichtungen erfolgen. Dies schafft eine vergleichbare Kostenstruktur in den einzelnen Einrichtungen und für die Eltern bzw. Jugendlichen und kann so zur Steigerung der Akzeptanz des Mittagessens beitragen.

Tabelle 5: Bewirtschaftungskonzept der Kitas und Schule der VG Bad Ems-Nassau

Einrichtung	Bewirtschaftungsform	Personalkonzept
Panama, Geisig	Mischform Anlieferung von Speisenkomponenten durch Verpflegungsanbieter	Aufbereitung und Ausgabe durch Personal des Trägers
Regenbogen, Singhofen	Mischform Anlieferung von Mittagessen durch Verpflegungsanbieter	Ausgabe durch Personal des Trägers
Am Kaspersbaum, Singhofen	Mischform Anlieferung von Speisenkomponenten durch Verpflegungsanbieter	Aufbereitung und Ausgabe durch Personal des Trägers
Im Mühlbachtal, Nassau	Mischform Anlieferung von Mittagessen durch Verpflegungsanbieter	Ausgabe durch Personal des Trägers
Im Sonnenwinkel, Winden	Mischform Anlieferung von Speisenkomponenten durch Verpflegungsanbieter	Aufbereitung und Ausgabe durch Personal des Trägers
Lahnpiraten, Nassau	Mischform: Zubereitung durch Verpflegungsanbieter vor Ort	Ausgabe durch Personal des Trägers

⁴ 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

⁵ 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

Realschule plus Bad Ems – Nassau	Fremdbewirtschaftung:	Anlieferung und Aufbereitung von Komponenten sowie Ausgabe durch Personal des Verpflegungsanbieters
Grundschule „Am Windrad“	Derzeit noch keine Verpflegung Mischform geplant: Anlieferung von Speisenkomponenten durch Verpflegungsanbieter	Aufbereitung und Ausgabe durch Personal des Trägers
Grundschule Freiherr-vom-Stein Nassau	Mischform: Zubereitung durch Verpflegungsanbieter vor Ort	Abgabe durch Personal des Trägers
Grundschule Freiherr-vom-Stein Bad Ems	Mischform Anlieferung von Speisenkomponenten durch Verpflegungsanbieter	Aufbereitung und Ausgabe durch Personal des Trägers

Die VG Bad Ems – Nassau ist durch die Umsetzung der beschriebenen Bewirtschaftungskonzepte Lebensmittelunternehmer.

„Lebensmittelunternehmen“ sind alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen (Artikel 3 Nr. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002).

Dem Lebensmittelunternehmer obliegt die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Er ist selbst dafür verantwortlich, dass die Lebensmittel, die er herstellt und/oder vertreibt, sicher sind (Sorgfaltspflicht)⁶.

Die Umsetzung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen ist jeweils in den einzelnen Kapiteln dieses Konzepts beschrieben (vgl. 4.2. Speisepläne und Kennzeichnung, 10. Qualitätsmanagementkonzept).

5.1. Aufgabenverteilung und Personalkonzept

Die VG Bad Ems – Nassau übernimmt als Lebensmittelunternehmer die Verantwortung für die Verpflegung der Kinder und Jugendlichen entsprechend der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und die Bereitstellung sicherer Lebensmittel. Um dies zu gewährleisten sind eine klare Aufgabenzuordnung sowie gut geschultes Personal Voraussetzung.

Als Träger der Kitas und Schulen ist die VG Bad Ems – Nassau verantwortlich für:

- Anstellung von hauswirtschaftlichen Kräften entsprechend der vorangegangenen Ausführungen.
- Schulung und Weiterbildung hauswirtschaftlicher Kräfte.
- Beschaffung der Verpflegung durch Ausschreibung entsprechender Lieferaufträge.
- Abrechnung der Verpflegung mit dem Verpflegungsanbieter und den Eltern.
- Bereitstellung und Ausstattung der Räume.
- Wartung und Reparaturen in Küchen und Mensen (Geräte und Ausstattung).
- Qualitätssicherung.

⁶ Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (2023): Pflichten als Lebensmittelunternehmen. Im Internet unter: [https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/04_AntragstellerUnternehmen/13_FAQ/FAQ_Pflichten/FAQ_Pflichten_node.html#:~:text=%E2%80%99Lebensmittelunternehmen%E2%80%99C%20sind%20alle%20Unternehmen%2C,der%20Verordnung%20\(EG\)%20Nr.](https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/04_AntragstellerUnternehmen/13_FAQ/FAQ_Pflichten/FAQ_Pflichten_node.html#:~:text=%E2%80%99Lebensmittelunternehmen%E2%80%99C%20sind%20alle%20Unternehmen%2C,der%20Verordnung%20(EG)%20Nr.) Letzter Zugriff: 25.08.2023

Sie VG Bad Ems – Nassau übernimmt die laufenden Kosten der Küchen. Mit den Verpflegungsanbietern werden genaue Absprachen bezüglich weiterer Zuständigkeiten getroffen.

Bemessung, Aufgaben und Qualifikation der Hauswirtschaftlichen Kräfte:

Eine gute Essensversorgung kann dann gelingen, wenn sowohl hauswirtschaftliche Kräfte als auch die pädagogischen Kräfte gut zusammenarbeiten und Fragen und Probleme zeitnah und konstruktiv klären. Ein freundliches Auftreten und ein respektvoller Umgang im Team sowie mit den Kindern und Jugendlichen trägt entscheidend zu einer guten Atmosphäre und gelungenen, akzeptierten Kita- und Schulvertretung bei.

Die Hauswirtschaftlichen Kräfte sind mindestens für folgende Aufgaben verantwortlich:

- Bestellung der Mahlzeiten beim jeweiligen Verpflegungsanbieter.
- Bei Bedarf Aufbereitung der Mahlzeiten.
- Bereitstellung und Reinigung des notwendigen Geschirrs für die Mahlzeiten.
- Portionierung und Ausgabe der Mahlzeiten je nach Ausgabesystem der jeweiligen Einrichtung.
- Begleitung und Unterstützung des pädagogischen Personals oder der Betreuungskräfte während der Mittagessenssituation.
- Reinigung der Küche.
- Teilnahme an entsprechenden Besprechungen mit dem Team der Einrichtung sowie regelmäßiger Besuch von Fortbildungen und Hygieneschulungen.
- Beachtung der Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung und des Infektionsschutzes.

Leistungen der Verpflegungsanbieter:

Die Belieferung der Einrichtungen mit Mittagessen liegt in der Zuständigkeit der von der VG Bad Ems – Nassau im Rahmen von Ausschreibungen beauftragten Verpflegungsanbieter. Je nach Situation in den Einrichtungen (z.B. Größe und Ausstattung der Küchen) werden die zu erbringenden Leistungen innerhalb der Ausschreibung detailliert vorgegeben. Grundsätzlich sind die Verpflegungsanbieter allerdings für folgende Aufgaben zuständig:

- Entgegennahme von Bestellungen entsprechend der vereinbarten Kommunikationswege und Zeiten.
- Erstellung von Speiseplänen entsprechend der in diesem Konzept beschriebenen Anforderungen.
- Anlieferung von Mahlzeiten oder Komponenten innerhalb der vereinbarten Anlieferzeiten und in der vereinbarten Qualität und Zusammenstellung.
- Zeitnahe Abholung von Transportbehältern und Speiseresten entsprechend der vereinbarten Fristen.
- Aufnahme und Berücksichtigung von Wünschen, Anregungen und Kritik welche vonseiten der Einrichtungen an ihn herangetragen werden.
- Bereitschaft zur Teilnahme an regelmäßigen Besprechungen mit Träger und Einrichtungen.
- Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit den Einrichtungen im Rahmen der Ernährungsbildung und der Bildung für nachhaltige Entwicklung.

6. Produktionskonzept

Es gibt verschiedene Produktionssysteme um Mittagessen in Kitas und Schulen bereitzustellen. Je nach den in den Kitas und Schulen gegebenen Rahmenbedingungen, wie z.B. zur Verfügung stehenden Platzangebot und Räumlichkeiten sowie deren Ausstattung wird die Verpflegung in den Einrichtungen der VG Bad Ems – Nassau organisiert. Dabei werden jeweils die Besonderheiten und Anforderungen des Produktionssystems wie z.B. notwendige Vorlaufzeiten für die Bestellung, der Umgang mit aufzubereitenden Speisenkomponenten in den Küchen, notwendige Transport bzw. Warmhaltebehälter und Maßnahmen zur Qualitätssicherung berücksichtigt.

In Tabelle 9 sind die möglichen Produktionssysteme der einzelnen Einrichtungen sowie die zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Konzepts umgesetzten Produktionssysteme aufgelistet.

Tabelle 6: Küchen und Produktionssysteme in Einrichtungen der VG Bad Ems - Nassau (Stand: Juni 2023)

	Ausstattung der Küche und Mensa	Mögliches Produktionssystem (Produktionssystem Stand Mitte 2023)
Panama, Geisig	Aufbereitungsküche	Temperaturrentkoppeltes System (Cook & Chill)
Regenbogen, Singhofen	Ausgabeküche	Temperaturgekoppeltes System (Cook & Hold)
Am Kaspersbaum, Singhofen	Aufbereitungsküche	Temperaturrentkoppeltes System (Cook & Chill)
Im Mühlbachtal, Nassau	Ausgabeküche	Temperaturgekoppeltes System (Cook & Hold)
Im Sonnenwinkel, Winden	Aufbereitungsküche	Temperaturrentkoppeltes System (Cook & Freeze)
Lahnpiraten, Nassau	Ausgabeküche	Temperaturgekoppeltes System (Cook & Serve)
Realschule plus Bad Ems – Nassau	Aufbereitungsküche	Temperaturrentkoppeltes System (Cook & Chill)
Grundschule „Am Windrad“	-	-
Grundschule Freiherr-vom-Stein Nassau	Ausgabeküche	Temperaturgekoppeltes System (Cook & Hold)
Grundschule Freiherr-vom-Stein Bad Ems	Aufbereitungsküche	Temperaturrentkoppeltes System (Cook & Chill)

6.1. Temperaturgekoppelte Systeme

Werden die Speisen ohne zwischenzeitliches runterkühlen und erneutes regenerieren zubereitet und angeboten, ist vom Angebot der Verpflegung innerhalb von temperaturgekoppelten System die Rede. Hierbei sind folgende System zu unterscheiden:

Als Cook & Serve bezeichnet man ein Verpflegungssystem bei dem die Speisen am Ort des Verzehrs z.B. einer Kita oder Schule zubereitet und direkt ohne Transportwege an die Tischgäste ausgegeben werden.

Als Cook & Hold bezeichnet man ein Verpflegungssystem, bei dem die fertigen Speisen meist in einer Zentralküche zubereitet und unter Heißhaltung an den Ort der Ausgabe z.B. einer Kita oder Schule geliefert und ausgegeben werden.

In drei Einrichtungen der VG Bad Ems – Nassau wird das Mittagessen im Cook & Hold System angeboten. Bei diesem System wird besonders darauf geachtet, dass die Warmhaltezeit der angelieferten Speisen, vom Zeitpunkt der Erreichung des Garpunktes der Speisen bis zur

Ausgabe an die Kinder und Jugendlichen, die maximale Dauer von 3 Stunden nicht übersteigt. Frische Produkte wie Salate, Rohkost und Obst werden vom Verpflegungsanbieter zerkleinert bzw. zubereitet mitgeliefert und in den Einrichtungen serviert.

Eine Kita erhält ihre Verpflegung zusammen mit der benachbarten Schule im Cook & Serve System. Der Verpflegungsanbieter bereitet die Speisen vor Ort zu und übergibt sie an das Hauswirtschaftliche Personal der Kita.

6.2. Temperaturentkoppelte Systeme

In fünf Einrichtungen der VG Bad Ems – Nassau können angelieferte, gekühlte oder tiefgekühlte Speisen regeneriert und aufbereitet werden. Hier wird die Mittagsverpflegung in sogenannten temperaturentkoppelten Systemen angeboten.

Als Cook & Chill bezeichnet man ein Verpflegungssystem, bei dem fertig zubereitete Speisen sofort nach dem Zubereiten bzw. Garen, schockgekühlt, verpackt und bis zur Regeneration gekühlt gelagert werden. Am Ort des Verzehrs z.B. in einer Kita oder Schule müssen die Speisen zum direkten Verzehr nur noch endgegart oder erhitzt werden (NQZ, 2023).

Als Cook & Freeze bezeichnet man ein Verpflegungssystem, bei dem die zumeist industriell hergestellten Speisen, nach der Zubereitung sofort schockgefrostet und an den Ort der Ausgabe z.B. einer Kita oder Schule geliefert werden. Dort werden die tiefgekühlten Speisen zum Verzehr nur noch erhitzt oder fertig gegart (NQZ, 2023).

Bei beiden System ist die Kühlkette im Rahmen der Anlieferung und Lagerung ununterbrochen einzuhalten. Wie bereits in Kapitel 4.3. beschrieben, sollen Produkte der Convenience-Stufe 4 und 5 mit frischen Lebensmitteln der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden. Dementsprechend werden in den Einrichtungen der VG Bad Ems – Nassau frische Produkte wie Salate, Desserts, Backwaren usw. mit den gekühlten Speisen mitgeliefert und bei Bedarf in den Küchen vor Ort verarbeitet bzw. zubereitet und von den Hauswirtschaftskräften ausgegeben.

Die Anlieferung der gekühlten bzw. tiefgekühlten Komponenten und Lebensmittel erfolgt ein bis dreimal wöchentlich.

7. Raumkonzept

7.1. Küchenkonzept/-ausstattung

Die Ausstattung der Küchen und Mensen sind von der VG Bad Ems – Nassau ausreichend für die Umsetzung beschriebenen Produktionskonzepte ausgestattet. Um die Küchen und Mensen funktionsfähig zu halten und dem Bedarf entsprechend auf zukünftige Entwicklungen vorbereitet zu sein, werden sie jährlich begutachtet und wo nötig technisch aufgerüstet. Notwendige Investitionskosten werden regelmäßig überprüft und entsprechend in der Haushaltsplanung berücksichtigt. Beim Neu- oder Umbau von Küchen werden die in diesem Konzept formulierten Qualitätsanforderungen berücksichtigt.

7.2. Ausgabe- und Geschirrrückgabe

Beim gemeinsamen Essen am Tisch mit dem Schüsselsystem werden Sozialkompetenzen erlernt und eine familienähnliche Situation wird erzeugt. Die Partizipation von Kindern und Jugendlichen wird gefördert. Die Kinder können sich aus den Schüsseln selbst schöpfen, jüngere Kinder erhalten Unterstützung vom pädagogischen Personal. Dieses System eignet sich am besten mit jüngeren Kindern.

Für die Verpflegung älterer Kinder und Jugendlicher hat sich das Teller bzw. Tablettssystem bewährt. Die Speisen werden an einer Theke direkt auf den Teller ausgegeben. Dabei können die Wünsche der Kinder und Jugendlichen direkt berücksichtigt werden.

Je nach personellen und räumlichen Möglichkeiten entscheiden die Einrichtungen der VG Bad Ems – Nassau welches der beiden Systeme umgesetzt wird.

Auch die Geschirrrückgabe stellt eine Schnittstelle zwischen Hauswirtschaft und Pädagogik dar. In einigen Einrichtungen räumen die Kinder ihr Geschirr selbstständig auf den Rückgabewagen, trennen Speisereste von Servietten etc. und stellen das Geschirr zur Reinigung bereit. Bei Bedarf erhalten die Kinder Unterstützung durch das pädagogische Personal.

7.3. Speiseraumkonzept – eigener Essensraum

Das Speiseraumkonzept bzw. die Organisation von Essenszeiten und Abläufen in den Einrichtungen werden letztlich von der Größe der vorhandenen Räumlichkeiten bestimmt. Essensschichten und Gruppengrößen werden in den Einrichtungen individuell geregelt.

8. Bestellwesen und Abrechnungskonzept

Die Bestellung der Speisen beim jeweiligen Verpflegungsanbieter erfolgt durch die Einrichtungen direkt beim Verpflegungsanbieter. Je nach Produktionssystem sind hier unterschiedliche Fristen zu beachten.

Einrichtungen, welche ein temperaturentkoppeltes Produktionssystem haben, bestellen 14 Tage im Voraus beim jeweiligen Verpflegungsanbieter. Einrichtungen mit Cook & Hold höchstens 14 Tage im Voraus. Eine Abbestellung des Essens ist bei diesen Einrichtungen bis 8:15 Uhr am Essenstag möglich.

Die Abrechnung erfolgt durch den Träger. Die jeweilige Einrichtung sendet eine monatliche Teilnehmerliste an die Verbandsgemeindeverwaltung Bad Ems-Nassau. Die Gesamtzahl der Essen wird mit der Monatsrechnung des Anbieters verglichen. Im Anschluss werden die individuellen Rechnungen an die Eltern versandt.

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. Grundlage für die professionelle und organisierte Verpflegung ist eine umfassende Lebensmittelhygiene.

Zum Hygienemanagement gehört die Umsetzung eines HACCP- Konzeptes, das durch eine Risikoanalyse die kritischen Punkte im Umgang mit Lebensmitteln erfasst. Das HACCP-Konzept wird in den Einrichtungen an die dort vorhandenen Gegebenheiten angepasst erarbeitet und umgesetzt. Es 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.

9.2. Qualitätssicherung

Die Überprüfung der Einhaltung der in diesem Konzept vorgegebenen Standards erfolgt durch die VG Bad Ems – Nassau. Hierzu werden in regelmäßigen Abständen

- Speiseplanchecks bezüglich der Empfehlungen der DGE durchgeführt, diese können durch das Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz (FZE) erfolgen. Hierzu wenden sich die Einrichtungen direkt an das FZE.
- Anteile eingesetzter Bio-Lebensmittel entsprechend der Vertragsbedingungen überprüft (Lieferscheine / Bescheinigung des Anbieters) und
- Anteile saisonaler Lebensmittel überprüft (im Rahmen von Speiseplanchecks).

9.3. Kommunikationsmanagement

Wenn Kinder und Jugendliche außerhalb der Familie verpflegt werden sind die Qualität und Organisation des Essens wichtige Themen und für Kinder, Jugendliche und Eltern von großem Interesse. Eine gute Kommunikation ist daher besonders Wichtig. Hierzu gehört die Information über Essenszeiten und Speisepläne aber auch Anmeldung, Bestellung, Stornierung, Abrechnung und Reklamationsmöglichkeiten. Die VG Bad Ems – Nassau informiert die Eltern bei der Anmeldung zur Kita oder Schule über die Organisation der Verpflegung und fortlaufend bei Veränderungen. Die Speisepläne werden regelmäßig im Voraus bekannt gegeben.

Als Ansprechpartner oder Ansprechpartnerin für Fragen der Verpflegung wird in jeder Einrichtung ein Verpflegungsbeauftragter oder eine Verpflegungsbeauftragte benannt.

Zuständigkeiten und Ansprechpartner:

Verpflegungsverantwortlicher (in der Regel Einrichtungsleitung oder Stellvertretung)

- Wünsche und Anregung zum Speiseplan
- Feedback und Akzeptanz

- Abläufe in den Einrichtungen
- Die Organisation runder Tische mit Akteuren der Verpflegung

Hauswirtschaftlichen Kräfte

- Fachliche Fragen zum Essen
- Bestellung (in einzelnen Fällen durch Verpflegungsverantwortliche)
- Organisation der Ausgabe und Rücklauf

Pädagogische Kräfte

- Ernährungsbildung
- Betreuung während des Mittagessens

Der Träger

- Personalfragen
- Allgemeines Feedback
- Abrechnung

Verpflegungsanbieter

- Bestellung (durch die Einrichtungen) und Lieferung
- Produktinformationen
- Reklamationen (durch die Einrichtungen)

Um die Qualität der Verpflegung sicherzustellen und die Akzeptanz bei Kindern, Jugendlichen und Eltern zu erhöhen werden in den Einrichtungen regelmäßig runde Tische mit Träger, Verpflegungsanbieter, Elternvertretern sowie Kindern und Jugendlichen durchgeführt. An diesen Treffen werden durchgeführte Zufriedenheitsbefragungen, allgemeines Feedback sowie die Ergebnisse Aktionen wie z.B. Lebensmittelabfallmesswochen und von Speiseplanchecks diskutiert.

Die Einrichtungen können freiwillig an Angeboten zur Qualifizierung, z.B. im Rahmen der Angebote von „Rheinland-Pfalz isst besser“ des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität oder Fortbildungsangeboten des Fachzentrums Ernährung Rheinland-Pfalz teilnehmen und einrichtungsbezogen Ziele der gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung anstreben.

10. Pädagogisches Konzept

VG Bad Ems – Nassau ist es wichtig, dass Kinder und Jugendliche eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung in den Einrichtungen als schmackhaft, vielseitig und lecker erleben. Damit dies gelingt müssen Verpflegung und Ernährungsbildung Hand in Hand gehen. Dieses Verpflegungskonzept bildet die Grundlage für die Arbeit in den Einrichtungen und soll Alltag der Einrichtungen gelebt werden und in die pädagogischen Konzepte der Einrichtungen einfließen.

Die Umsetzung und Durchführung wird in jeder Einrichtung individuell gelebt. Einrichtungen ermöglichen den Kindern und Jugendlichen z.B. die Wahl von Probierportionen bevor sie sich entscheiden mehr von einem Lebensmittel oder einer Komponente zu nehmen. Beim Essen wird über die Herkunft bestimmter Lebensmittel gesprochen, Rituale werden eingeführt und Tischkultur wird vermittelt. Die Ernährungsbildung geschieht so teilweise beiläufig während des Essens.

Es werden zusätzlich Angebote der Ernährungsbildung in der pädagogischen Arbeit und im Unterricht durchgeführt.

Das Mittagessen in den Kitas soll vom pädagogischen Personal begleitet werden, dabei kann eine kleine Portion, der sogenannte pädagogische Happen eingenommen werden. Möchte das Personal eine vollständige Portion einnehmen ist eine Anmeldung zum Essen erforderlich.