



Verpflegungskonzept für die Kindertagesstätten im Prot. Kita-Verbund Nordpfalz

01.07.2025



Inhaltsverzeichnis:

	Seite
1. Ausgangslage und Zielsetzung	4
1.1. Gewachsene Verpflegungsstrukturen	4
1.2. Neue Herausforderungen	5
1.3. Neue Ziele	5
1.4. Das Verpflegungskonzept als Wegweiser	6
2. Zielgruppen und Verpflegungsbedarf	6
2.1. Beschreibung der Essensteilnehmenden	7
2.2. Verpflegungszeiten	7
3. Verpflegungsangebot	7
3.1. Der DGE Qualitätsstandard	7
3.2. Frühstück	8 - 10
3.3. Mittagessen	11 - 13
3.3.1. Mittagessen für Kinder ab drei Jahren	11
3.3.2. Verpflegung für Kinder unter drei Jahren	11
3.4. Nachtisch/Dessert	14
3.5. Zwischenmahlzeiten	14
3.6. Umgang mit mitgebrachten Speisen	15
3.7. Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten	15
3.8. Portionsgrößen	16
3.9. Pädagogischer Happen	16
3.9.1. Speiseplangestaltung	17
3.9.2. Getränkeangebot	17
4. Verpflegungsqualität	17
4.1. Anforderungen an die Speiseherstellung	17
4.1.1. Allgemeine gesetzliche Anforderungen	17
4.1.2. Anforderungen nach dem DGE Qualitätsstandard für Kita-Verpflegung	18 - 21
4.2. Lebensmittelauswahl	21
4.2.1. Anforderungen an eine nachhaltige Verpflegung	21
4.2.2. Einsatz von Bio und fair gehandelten Lebensmitteln	22
4.2.3. Einsatz von saisonalen Lebensmitteln	22
4.2.4. Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen	22
4.3. Kennzeichnung	22
4.4. Verpackungen	23
5. Bewirtschaftungskonzept	23
5.1. Eigenenergie	23
5.2. Organisation	23
5.3. Personalkonzept	24
5.3.1. Qualifikation	24
5.3.2. Aufgaben der Hauswirtschaftskräfte	24
5.3.3. Aufgaben der Kita-Leitung	25
5.3.4. Kooperation zwischen hauswirtschaftlichen und pädagogischen Kräften	25

6. Produktionskonzept	25
6.1. Frischküche	25
6.2. Warmanlieferung	26
7. Raumkonzept	26
7.1. Küchenkonzept	26
7.2. Nutzung der Kita-Küchen	27
7.3. Ausgabekonzept	27
7.4. Speiseraumkonzept	27
8. Qualitätsmanagementkonzept	27
8.1. Hygienemanagement	27
8.1.1. Gesetzliche Vorgaben	27
8.2. Qualitätssicherung	28
8.2.1. Reklamationsmanagement	28
8.3. Kommunikation	28
9. Preisgestaltung	28
9.1. Essensgeld	28
9.2. Tatsächliche Vollkosten	29
10. Bestellwesen und Abrechnungskonzept	29
11. Verpflegungskonzept und pädagogisches Konzept	29
12. Zusammenfassung	29 - 30

Anlage

Allergiekonzept

Beschaffungsrichtlinien LKR

Haftungsausschluss mitgebrachter Speisen

1 Ausgangslage und Zielsetzung

1.1 Gewachsene Verpflegungsstrukturen

Der Prot. Kita-Verbund Nordpfalz wurde 2019 gegründet und ist Träger von derzeit 16 Prot. Kindertagesstätten im Bereich des Kirchenbezirks An Alsenz und Lauter sowie der Prot. Kirchengemeinde Göllheim.

Der Träger der Einrichtungen ist nach dem neuen Kindertagesstätten-Gesetz des Landes Rheinland-Pfalz gesetzlich zur Organisation und Bereitstellung einer warmen Mittagsverpflegung für die Kita-Kinder verpflichtet.

Prot. Kita Villa Sonnenschein Bosenbach

Prot. Kita Knirps Erfenbach

Prot. Albert-Schweitzer Kita Göllheim

Prot. Kita Gänseblümchen Jettenbach

Prot. Kita Lauterecken

Prot. Kita Mäuseburg Mehlingen

Prot. Kita Himmelreich Otterbach

Prot. Kita Rockenhausen

Prot. Kita Rodenbach

Prot. Kita Spatzennest Rothselberg

Prot. Kita Arche Kunterbunt Schopp

Prot. Kita Siegelbach

Prot. Kita Hirtenacker Stelzenberg

Prot. Kita Winnweiler

Prot. Kita Janusz Korczak Weilerbach

Prot. Kita Kleine Strolche Wolfstein

Alle Kindertagesstätten erfüllen den seit dem 01.07.2021 gültigen Rechtsanspruch auf eine 7-stündige durchgehende Betreuung.

Erweitert bieten alle im Rahmen ihrer Kapazitäten Ihrer erteilten Betriebserlaubnis eine Ganztagesbetreuung bis zu 9,5 Stunden Betreuung.

Hinzu kommt je nach Einrichtung für einzelne Plätze eine Betreuung im U2-Bereich.

Zurzeit gibt es noch in wenigen Kindertagesstätten eine Betreuung mit Unterbrechung in der Mittagszeit, welche bis spätestens 2028 umgewandelt wird.

In den Einrichtungen werden unterschiedliche Verpflegungsmodelle von Frischkost, Cook and freeze, Cook and chill sowie Warmkost vom Caterer.

Einrichtung	Produktionsmodell	räumliche Situation
Kita Bosenbach	Cook & freeze	Essen in Gruppenräumen
Kita Erfenbach	Cook & hold	Essen in Gruppenräumen
Kita Göllheim	Frischkost	Essen in Mensa
Kita Jettenbach	Cook & freeze	Essen in Gruppenräumen
Kita Lauterecken	Frischkost	Essen in Mensa
Kita Mehlingen	Cook & chill	Essen in Gruppenräumen
Kita Otterbach	Frischkost	Essen in Mensa

Kita Rockenhausen	Frishkost	Essen in Mensa/Gruppen
Kita Rodenbach	Cook & chill	Essen in Mensa/Gruppen
Kita Rothselberg	Cook & freeze	Essen in Gruppenräumen
Kita Schopp	Frishkost	Essen in Mensa
Kita Siegelbach	Frishkost	Essen in Gruppenräumen
Kita Stelzenberg	Cook & hold	Essen in Mensa (ab 2026)
Kita Weilerbach	Frishkost	Essen in Mensa/Gruppen
Kita Winnweiler	Frishkost	Essen in Mensa
Kita Wolfstein	Frishkost	Essen in Mensa

Die Ausgabe des Essens wird in der Regel durch das Päd. Personal mit teilweiser Unterstützung der Hauswirtschaftskräfte in Buffetform -Selbstbedienung durch die Kinder- sowie auch Ausgabe in Schüsseln bzw. portioniert auf den Tellern ausgegeben.

In den Kindertagesstätten Bosenbach, Jettenbach und Rothselberg wird Beikost sowie Salate und Desserts zugekocht.

Für die Prot. Kita Erfenbach ist eine Frishküche in Planung.

1.2 Neue Herausforderungen

Durch den hohen Stellenwert von Vereinbarkeit von Beruf und Familie sowie durch den gesellschaftlichen Wandel benötigen immer mehr berufstätige Eltern eine zeitlich längere Betreuungszeit ihrer Kinder in den Kindertagesstätteinrichtungen.

Nach dem Inkrafttreten des neuen Zukunftsgesetzes für rheinlandpfälzische Kindertagesstätten wird eine Verpflegung mit einem warmen Mittagessen für alle Kinder der Einrichtungen angestrebt. Diese Umsetzung muss bis zum Jahr 2028 umgesetzt sein.

In den Einrichtungen Mehlingen, Otterbach (Reduzierung der Anzahl der Kita ab 2026), Rockenhausen, Rodenbach, Weilerbach, Winnweiler und Wolfstein sind die Voraussetzungen für eine Verpflegung aller Kinder gegeben.

In den Einrichtungen Erfenbach, Gölheim, Lauterecken, Schopp, Siegelbach und Stelzenberg sind die erforderlichen Baumaßnahmen in den Küchen, Lagerräume sowie Speiseräume eingeplant.

In den Kindertagesstätten Bosenbach, Jettenbach und Rothselberg muss noch nach Lösungen gesucht werden.

1.3 Neue Ziele

Um die gesetzliche Verpflichtung des neuen rheinlandpfälzischen Kita-Gesetzes zum 01.01.2028 erfüllen zu können, bedarf es die Konzeptionen sowie die räumlichen, technischen sowie personellen Voraussetzungen zu schaffen.

Alle Einrichtungen benötigen die gleichen Vorgaben und Rahmenbedingungen angepasst an die Verpflegungssituation, um die festgelegten Qualitätsstandards erfüllen zu können.

- Festlegung der Anforderungen an die Speisequalität, die ein ausgewogenes und gesundes Essen für alle Kinder sicherstellt
- Umsetzung des DGE Qualitätsstandards für die Kita-Verpflegung in allen Einrichtungen
- Speiseangebot mit einem festgelegten Anteil an ökologischen, regionalen und fair gehandelten Lebensmitteln
- Nachhaltiges Verhalten fordern und fördern
- Rahmenverträge für definierte Warenkörbe vergeben
- Etablierung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung

1.4 Das Verpflegungskonzept als Wegweiser

Die Organisation und Bereitstellung von Verpflegung in Kindertagesstätten benötigt zur effizienteren Umsetzung klare Vorgaben und Ziele. Ein hilfreicher Handlungsleitfaden für alle an der Verpflegung beteiligten Personen ist ein Verpflegungskonzept.

Das Verpflegungskonzept

- beschreibt die Rahmenbedingungen und individuellen Qualitätsanforderungen an die Verpflegungsleistungen
- ist die Basis für die zukünftigen baulichen, finanziellen und ausschreibungsrelevanten Entscheidungen
- definiert den Rahmen für die Warenbeschaffung.

Das hier erarbeitete Verpflegungskonzept des Kita-Verbundes Nordpfalz beschreibt:

- das Verpflegungsangebot
- die Verpflegungsqualität
- das Bewirtschaftungskonzept
- das Produktionskonzept
- das Raumkonzept
- das Qualitätsmanagement
- das Finanzierungskonzept
- das Bestellwesen und das Abrechnungskonzept
- das pädagogische Konzept

Zur Festlegung der zukünftigen Anforderungen an das Verpflegungskonzept wurden die Gremien des Kita-Verbundes wie Vorstand und Trägerversammlung, das Pädagogische Personal, die Hauswirtschaftskräfte sowie die Elternausschüsse der einzelnen Kitas beteiligt.

2 Zielgruppen und Verpflegungsbedarf

2.1 Beschreibung der Essensteilnehmenden

In unseren Einrichtungen werden Kinder ab 1 Jahr bis zum 6. Lebensjahr verpflegt. In Ausnahmefällen auch Kinder ab 6 bis 8 Monate.

Es gibt Kinder mit einer besonderen Ernährungsweisen:

- verschiedene Religionen
- Allergene, Lebensmittelunverträglichkeiten (Fruktose, Lactose, Gluten)
- Vegetarier*innen (ohne Fleisch und Fisch)

Das Allergiekonzept findet Berücksichtigung und ist in der Anlage beigelegt.

Dieser Bedarf wird im täglichen Speiseangebot nach Möglichkeit berücksichtigt. Spezielle Ernährung, insbesondere bei medizinischer Indikation muss im Einzelfall geprüft werden.

2.2 Verpflegungszeiten

In den Einrichtungen wird das Mittagessen in der Regel von montags bis freitags in der Zeit von 11.15 bis 13.15 Uhr angeboten.

Das Frühstück sowie der Nachmittagssnack werden individuell angeboten. Es wird empfohlen die Frühstückszeit bis spätestens zwischen 10.00 Uhr und 10.30 Uhr zu beenden.

Die Zeiten für den Nachmittags-Snack können variieren in der Zeit von 14.30 Uhr bis 15.30 Uhr.

Ein besonderer Schwerpunkt sollen die Einrichtungen auf essensfreie Zeiten in der Regel sind dies 1,5 bis 2,0 Stunden legen.

3 Verpflegungsangebot

3.1 Der DGE Qualitätsstandard

Die Basis für das Verpflegungsangebot und an die Verpflegungsqualität in den Kitas bildet der DGE-Qualitätsstandard. Die Speisen erfolgen aufgrund der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen und aufgrund gesundheitsfördernder Lebensmittelauswahl.

Trotz der Vorgaben dieser Standards ist jede Einrichtung bei der Gestaltung des Speiseangebots frei. Die Standards beziehen sich auf die Qualitätsvorgaben und nicht z.B. auf die Auswahl der Mittagsmahlzeiten in den Speiseplänen.

Die DGE Qualitätsstandards in der jeweils gültigen Fassung finden Anwendung.

3.2 Frühstück

In einigen Kitas wird das Frühstück täglich von der Einrichtung angeboten.

Ebenso gibt es projektbezogene Frühstücksangebote in einigen Kitas.

In den verbleibenden Kitas wird das Frühstück von den Kindern von zu Hause mitgebracht.

Die Organisation und Handhabung des Frühstücks obliegt jeder einzelnen Kita und ist in der Konzeption niedergeschrieben.

Das Frühstück sowie der Nachmittagssnack werden individuell angeboten.

Die erarbeiteten Standards für das Frühstück sind in allen Einrichtungen zu beachten.

Frühstück und Zwischenverpflegung

Tabelle 2: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot für Frühstück und Zwischenverpflegung an fünf Verpflegungstagen

Lebensmittelgruppen		Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln		› Vollkomprodukte › Müsli ohne Zucker und Süßungsmittel
Gemüse und Salat		› Gemüse, frisch oder tiefgekühlt › Hülsenfrüchte › Salat
Obst		› Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel › Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten
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
Fleisch, Wurst, Fisch ¹ und Eier ²		› Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20% Fett
Öle und Fette		› Rapsöl › Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl › Margarine aus den genannten Ölen
Getränke		› Wasser › Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage

Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Kind

Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
mind. 10 x (mind. 2 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 300 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 350 g » davon mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkomprodukten	mind. 10 x (mind. 2 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 300 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 350 g » davon mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkornprodukten
mind. 5 x (mind. 1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 450 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 500 g » davon mind. 3 x als Rohkost	mind. 5 x (mind. 1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 450 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 500 g » davon mind. 3 x als Rohkost
10 x (2 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 900 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g	10 x (2 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 900 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g
mind. 10 x (mind. 2 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 1000 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g	mind. 10 x (mind. 2 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 1000 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g
0 x	entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot ¹
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 sind jederzeit verfügbar	Getränke sind jederzeit verfügbar

3.3 Mittagessen

3.3.1 Mittagessen für Kinder ab drei Jahren

Jede Kindertagesstätte erstellt einen Speiseplan in welchem jeden Tag ein Gericht zum Mittagessen angeboten wird.

- Kinder sollen lernen, das zu probieren, was im Angebot ist. Dabei werden sie von den Fachkräften sprachlich begleitet und gestärkt. Der Wille des Kindes wird dabei stets respektiert.
- Wenn alle das Gleiche essen wird durch die Gruppendynamik eher etwas Neues probiert.
- Vergleichbare familiäre Situation, denn auch da gibt es nur ein Essen

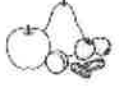
Es werden unterschiedliche Fleisch- und Fischalternativen sowie vegetarische Speisen angeboten.

3.3.2 Verpflegung für Kinder unter drei Jahren

Die Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards für Kinder unter 3 Jahren sind zu beachten.

Mittagsverpflegung

Tabelle 3: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen

Lebensmittelgruppen		Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln		› Vollkomprodukte › Kartoffeln, roh oder vorgegart › Parboiled Reis oder Naturreis
Gemüse und Salat		› Gemüse, frisch oder tiefgekühlt › Hülsenfrüchte › Salat
Obst		› Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel › Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten
Milch und Milchprodukte		› Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett <i>absolut</i> › Speisequark: max. 5 % Fett <i>absolut</i> → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel › Käse: max. 30 % Fett <i>absolut</i>
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier ²		› mageres Muskelfleisch
Öle und Fette		› Rapsöl › Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl › Margarine aus den genannten Ölen
Getränke		› Wasser › Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Kind	
Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
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
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. 100 g
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
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
max. 1 x Fleisch / Wurstwaren 1 bis unter 4 Jahre ca. 30 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 35 g » davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen 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	entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot ¹
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 sind jederzeit verfügbar	Getränke sind jederzeit verfügbar

3.4 Nachtisch/Dessert

Die optimale Lebensmittelauswahl für die Nachspeisen wird nach den Hinweisen der DGE Qualitätsstandards in der jeweils gültigen Fassung angeboten. Der Nachtisch gehört zur Mahlzeit dazu. Beim Dessert gibt es keinen Nachschlag.

Es wird keine Süßigkeit angeboten.

Wird als Hauptspeise eine Süßspeise angeboten, besteht der Nachtisch aus Rohkost.

3.5 Zwischenmahlzeiten

Die Lebensmittelauswahl findet nach DGE statt.

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Müsli ohne Zuckerzusatz	Brot, Brötchen Mischung aus verschiedenen Getreideflocken, Getreideschrot, Getreide gequetscht, Leinsamen und Trockenfrüchte
Gemüse und Salat	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt, Salat	Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomaten als Rohkost z.B. in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Möhre, Tomaten, z. B. als gemischter Salat, als Brotbelag
Obst	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine, im Ganzen oder als Obstsalat, -spieße
Milch und Milchprodukte	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	als Trinkmilch, selbstgemachte Mixgetränke (ungesüßt) pur, mit frischem Obst, Dip, Dressing als Brotbelag Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter Kräuterquark, Dip, Brotaufstrich, mit frischem Obst
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett Seefisch aus nicht überfischten Beständen	Putenbrust (Aufschnitt), Truthahn-Mortadella, Kochschinken, Lachsschinken, Kasseler (Aufschnitt), Bierschinken
Fette und Öle	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	Thunfisch, Matjes, Rollmops Dressing
Getränke	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee und Rotbuschtee jeweils ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

3.6 Umgang mit mitgebrachten Speisen

Bei Aufnahme der Kinder in die Kindertagesstätte wird den Sorgeberechtigten ein Leitfaden für Eltern zum Frühstück/Imbiss ausgehändigt.

Empfehlenswert sind:

- Obst und Gemüse als Rohkost
- Backwaren aus Vollkornprodukte
- Unverpackte Lebensmittel
- Lebensmittel mit geringem Zuckergehalt

3.7 Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Fast in jeder Einrichtung gibt es Kinder mit einer bestimmten Lebensmittelunverträglichkeit oder mit einer Lebensmittelallergie.

Jedes Kind soll am Essen teilnehmen können. Dafür muss eine genaue Vorgehensweise und der Rahmen, in dem dies ohne gesundheitliches Risiko gewährleistet ist, definiert werden.

Es wird unterteilt in allergische und nicht allergische Lebensmittel.

Kinder mit Lebensmittelallergien werden nur dann gepflegt, wenn sie ein entsprechendes Attest vorlegen. Nach Vorlage des Attests wird im Einzelfall geprüft, ob das jeweilige Kind gepflegt werden kann. Die Umsetzung wird in Absprache zwischen den Eltern und der Küche geplant. Bei der Anmeldung bzw. dem Aufnahmegespräch werden die Sorgeberechtigten mit einem Informationsblatt über den Umgang mit Allergien und Unverträglichkeiten hingewiesen. Sollte ein Kind eine besondere Verpflegung benötigen, wird ein Formular ausgefüllt, das Informationen enthält zu:

- Name des Kindes
- Gruppe des Kindes
- Form der Lebensmittelunverträglichkeit oder –allergien
- Auflistung der zu vermeidenden Lebensmittel/Lebensmittelinhaltsstoffe
- Gegebenenfalls eine Auflistung von „Ersatz-Lebensmittel“, die vertragen werden und in der Einrichtung deponiert werden können und
- Informationen zu Erstmaßnahmen im Notfall (nach Rücksprache mit den Eltern),
Telefonnummer einer Ansprechperson.

Alle Fachkräfte, die in der Einrichtung mit dem jeweiligen Kind zu tun haben, müssen über diese Informationen Bescheid wissen.

Anlage

Allergiekonzept

3.8 Portionsgrößen

Die Portionsgrößen sollen sich an den jeweiligen Altersgruppen orientieren, um eine wirtschaftliche Lebensmittelbeschaffung zu gewährleisten und Lebensmittelverschwendung einzugrenzen und sind den Bedarfen in der jeweiligen Kita anzupassen um Lebensmittelverwendungen zu vermeiden.

Empfohlene Portionsgrößen in Kitas nach DGE Qualitätsstandard i.d. jeweils gültigen Fassung

Lebensmittelgruppe	1 bis unter 4 Jahre	4 bis unter 7 Jahre
Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder Getreide	80-100 g/Tag	120 – 150 g/Tag
Gemüse, gegart und roh	80 g/Tag	100 g/Tag
Obst	100 g/Woche	150 g/Woche
Fettarme Milch und Milchprodukte	200 g/Woche	250 g/Woche
Käse	20 g/Woche	30 g/Woche
Fleisch und Wurstwaren	80 g/Woche	100 g/Woche
Fisch	50 g Seefisch/Woche	60 g Seefisch/Woche
Eier	1 Ei/Woche, inkl. verarbeitete Eier	1 Ei/Woche, inkl. verarbeitete Eier
Fette und Öle	5 g/Tag	6 g/Tag

3.9 Pädagogischer Happen

Das pädagogische Personal bzw. auch Hauswirtschaftskräfte betreuen und unterstützen die Kita-Kinder während der Mittagsmahlzeit. In den Kitas ist es Teil des pädagogischen Konzepts, dass die Erzieher*innen am Tisch dabeisitzen und eine kleine Portion der Speisen mitessen. Dieser sogenannte „Pädagogische Happen“ ist keine vollwertige Mahlzeit und ersetzt nicht das Mittagessen für die Erzieher*innen.

Hier soll u.a. auch zur positiven Aufnahme von verschiedenen Lebensmitteln bzw. von verschiedenen Gerichten sowie zum Probierhappen motiviert werden. Die Fachkräfte übernehmen eine Vorbildfunktion.

Die Hauswirtschaftskraft kalkuliert bei den Mahlzeiten für den Pädagogischen Happen jeweils für 10 bestellte Kinderessen eine halbe Portion Kinderessen (3-6 Jahre) pro Erzieher*in ein.

3.9.1 Speiseplangestaltung

- Der Speiseplan ist kindgerecht gestaltet.
Bei der Gestaltung des Speiseplans ist darauf zu achten, dass Kinder ihn „lesen“ können – in Form von Bildern oder Sprachklammern.
- Der aktuelle Speiseplan ist vorab regelmäßig und barrierefrei zugänglich.
d.h. im Aushang bzw. in der Eltern-App
- Allergene sind gekennzeichnet oder es wird mündlich darüber informiert.
Allergene müssen gemäß der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) gekennzeichnet werden. Eine Allergen Kennzeichnung setzt die Zubereitung nach festem Rezept mit regelmäßig aktualisierten Produktspezifikationen voraus. Weitere Infos: www.fitkid-aktion.de oder vergleichbare Maßnahme wie z.B. eine individuell erstellte Rezeptendatenbank
- Über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe wird informiert.
Über welche Zusatzstoffe informiert werden muss, ist EU-weit durch die Verordnung(EG) Nr. 1333/2008 und national für lose abgegebene Lebensmittel in der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) festgelegt.
- Speisen sind eindeutig bezeichnet.
Bei Verwendung von nicht üblichen oder eindeutigen Bezeichnungen der Gerichte sind die einzelnen Komponenten der Speisen anzugeben.
- Bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist die Tierart benannt.

3.9.2 Getränkeangebot

Als Getränke werden ausschließlich Trink- und/oder Mineralwasser sowie ungesüßte Früchte- und Kräutertees angeboten. Das Angebot an Wasser kann gerne durch Gurke, Zitrone, Minze, Beeren etc. verfeinert werden.

Empfehlenswert sind die Anschaffung von Trinkwassersprudlern, welche mit Glasflaschen ausgestattet sind. Dies wird auch von den Gesundheitsämtern als unbedenklich eingestuft.

Säfte sind nicht als Durstlöscher geeignet. Diese können in kleinen Mengen zu „besonderen“ Frühstücksgereichten gereicht werden. Empfehlenswert ist hier auch eine dünne Saftschorle (Mischung 1:3, empfehlenswert 1:4)

4.0 Verpflegungsqualität

4.1 Anforderungen an die Speiseherstellung

4.1.1 Allgemeine gesetzliche Anforderungen

Bei der Herstellung der Speisen werden alle gesetzlichen Anforderungen erfüllt. Dazu zählen Verordnungen des europäischen Lebensmittelrechts und nationale Verordnungen zur Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene.

Die Hauswirtschaftskräfte erhalten neben der Infektionsschutzbelehrung jährlich eine Schulung zu den gesetzlichen Anforderungen bei der Speiseherstellung.

4.1.2 Anforderung nach dem DGE Qualitätsstandard für Kita-Verpflegung

DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE VERPFLEGUNG IN KITAS

Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für FRÜHSTÜCK und ZWISCHENVERPFLEGUNG
in der OVO-LACTO-VEGETARISCHEN KOST für fünf Verpflegungstage

Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln
mind. 10x (mind. 2x täglich)
Vollkornprodukte, Müsli ohne Zucker und Süßungsmittel
davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkornprodukten

Gemüse und Salat
mind. 5x (mind. 1x täglich)
Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat
davon: mind. 3x als Rohkost

Obst
10x (2x täglich)
Obst (frisch oder tiefgekühlt) ohne Zucker und Süßungsmittel
Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten

Milch und Milchprodukte
mind. 10x (mind. 2x täglich), basierend auf den folgenden Qualitäten:
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

Öle und Fette
Rapsöl ist Standardfett
Raps-, Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen

Getränke
Getränke sind jederzeit verfügbar
Wasser, Früchte-, Kräutertee
→ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die in der Tabelle für fünf Verpflegungstage

Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln
5 x (1 x täglich)
Vollkornprodukte, Kartoffeln (roh oder vorgegart)
Parboiled Reis oder Naturreis
davon: mind. 1 x Vollkornprodukte
max. 1 x Kartoffelerzeugnisse

Gemüse und Salat
5 x (1 x täglich)
Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat
davon: mind. 2 x als Rohkost
mind. 1 x Hülsenfrüchte

Obst
mind. 2 x
Obst (frisch oder tiefgekühlt) ohne Zucker und Süßungsmittel
Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten
davon: mind. 1 x als Stück Obst

Milch und Milchprodukte
 mind. 2 x, basierend auf den folgenden Qualitäten
 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

Fleisch, Wurst, Fisch und Eier
max. 1x Fleisch / Wurstwaren
mageres Muskelfleisch
davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen

1 x Fisch
davon: mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen

Öle und Fette
Rapsöl ist Standardfett
Raps-, Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen

Getränke
Getränke sind jederzeit verfügbar
Wasser, Früchte-, Kräutertee
→ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die **Verpflegung in Kitas**
in der **Detailkategorie 1: Lebensmittel** für fünf Verpflegungstage

Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln

5 x (1x täglich)

Vollkornprodukte, Kartoffeln (roh oder vorgegart)

Parboiled Reis oder Naturreis

davon: mind. 1 x Vollkornprodukte

max. 1 x Kartoffelerzeugnisse

Gemüse und Salat

5 x (1x täglich)

Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat

davon: mind. 2 x als Rohkost

mind. 1 x Hülsenfrüchte

Obst

mind. 2 x

Obst (frisch oder tiefgekühlt) ohne Zucker und Süßungsmittel

Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten

davon: mind. 1 x als Stückobst

Milch und Milchprodukte

mind. 2 x, basierend auf den folgenden Qualitäten

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*

Öle und Fette

Rapsöl ist Standardfett

Raps-, Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen

Getränke

Getränke sind jederzeit verfügbar

Wasser, Früchte-, Kräutertee

→ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

Anforderung nach dem DGE - Qualitätsstandard in der jeweils gültigen Fassung für die Verpflegung in Kitas

Neben der Auswahl von Lebensmitteln beeinflussen auch die Art der Zubereitung sowie anschließende Warmhaltezeiten die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität von Speisen.

Zubereitung

Folgende Kriterien sind bei der Zubereitung von Speisen zu beachten:

- Rezepte, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet
- Zucker wird sparsam verwendet
- Fett wird bewusst eingesetzt

- Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen
- Kräuter (frisch, tiefgekühlt, getrocknet) 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 max. 7 °C gelagert
- ressourceneffiziente Küchengeräte werden eingesetzt
- Einschaltzeiten der Geräte werden an die Betriebszeiten angepasst

4.2 Lebensmittelauswahl

Am 8. Dezember 2015 hat der Landeskirchenrat die "Richtlinie zur Beschaffung von Waren und Dienstleistungen nach ökologischen und sozialen Gesichtspunkten" beschlossen. Die Evang. Landeskirche der Pfalz mit ihren Einrichtungen setzt durch die Richtlinie für ökologische und soziale Beschaffung einen hohen Standard.

Als Anlage ist die beschlossene Beschaffungsrichtlinie vom 19. März 2019.

Die Kirchen in Deutschland haben als zweigrößter Arbeitgeber eine bedeutende Nachfragemacht. Die Wahl des Wareneinkaufs und der Dienstleistungsbezug ist nicht nur relevant in Bezug auf Qualität und Wirtschaftlichkeit, sie haben zudem Einfluss auf den Ressourcenverbrauch, die Umweltbelastungen und die Lebensbedingungen, welche mit Produktion, Transport, Verbrauch und Entsorgung verbunden sind.

Die Evang. Kirche der Pfalz möchte ihre Verantwortung für Mensch und Schöpfung wahrnehmen und durch nachhaltiges Wirtschaften zur Bewahrung der Schöpfung und zu mehr Gerechtigkeit beitragen.

4.2.1 Anforderung an eine nachhaltige Verpflegung

Für eine nachhaltige Verpflegung in den Einrichtungen sind folgende Gesichtspunkte besonders zu berücksichtigen:

- 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
- einheimische Lebensmittel sind im Speiseplan bevorzugt
- Produkte ohne Palm(kern)öl oder Kokosfett werden bevorzugt
- ressourceneffiziente Küchengeräte werden eingesetzt
- Arten nach Keilienplänen
- auf die Verwendung umweltverträglicher Reinigungsmittel wird geachtet
- Dosierhilfen werden verwendet

4.2.2 Einsatz von Bio und fair gehandelten Lebensmittel

Der Einsatz von Bio- und fair gehandelten Produkten in der Verpflegung entspricht den von der Evang. Kirche der Pfalz angestrebten Willen, nachhaltiges Verhalten zu fördern.

Der Kita-Verbund Nordpfalz möchte den Anteil an Bio-Lebensmittel von mindestens 30 % bis zu 100 % anstreben. Ebenso sollen sowohl beim Caterer als auch bei den Küchen mit Frischkostzubereitung ökologische Lebensmittel eingesetzt werden.

Die Lebensmittel sollen überwiegend in Bio-Qualität bzw. mit „Fair Trade Siegel“ eingekauft werden.

4.2.3 Einsatz von saisonalen Lebensmitteln

Neben dem Einsatz von Lebensmittel die ökologisch erzeugt wurden, ist auch der Einkauf von Obst und Gemüse in der jeweiligen Saison ein Beitrag zur Nachhaltigkeit. Um hier konkret zu werden, wird ein Mindestanteil an saisonalen Lebensmitteln festgelegt (auch Tiefkühlware).

Frische saisonale Komponenten aus der Warengruppe Gemüse (als Rohkost) und Obst, die das warme Mittagessen ergänzen, müssen mindestens 30 % des monetären Wareneinsatzes dieser Warengruppe im Monat betragen.

Grundlage ist der jeweils aktuelle Saisonkalender der Verbraucherzentrale.

4.2.4 Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Um Lebensmittelabfälle zu vermeiden soll in den Kindertagesstätten mit Frischküche die Lebensmittel möglichst bedarfsgerecht eingekauft, bei der Lagerhaltung das First-in-First-out-Prinzip angewendet und Portionsgrößen den Bedürfnissen entsprechend angepasst werden.

Auch der Caterer wird dazu angehalten, Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle durchzuführen.

Speiserückläufe sollen grundsätzlich erfasst und die Speisereste regelmäßig gemessen werden. Davon ausgehend sollen entsprechende Anpassungen/Veränderungen der Portionsgrößen bzw. -mengen vorgenommen werden.

Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist Thema in der Ernährungsbildung.

4.3 Kennzeichnung

Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe in der Mittagsverpflegung ist gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) zu gewährleisten und vorzunehmen.

In den Speiseplänen werden die 14 Hauptallergene und Zusatzstoffe aufgeführt. Die Eltern haben so die Möglichkeit zu einer Regulierung, falls diese notwendig ist.

4.4 Verpackungen

Verpackungen produzieren viel Müll. Dieser soll, wo immer möglich, vermieden werden.

Bei der Kita-Verpflegung wird darauf geachtet, dass

- die Speisen umweltverträglich verpackt sind,
- die Verpackungen recycelbar oder kompostierbar sind,
- Mehrwegbehälter eingesetzt werden,
- Großgebinde statt Einzelverpackungen zum Einsatz kommen – sind zu bevorzugen
- Einzelgebinde als Nachschick werden nicht eingesetzt

5 Bewirtschaftungskonzept

In den meisten Kindertagesstätteneinrichtungen des Kita-Verbundes Nordpfalz wird das Mittagessen in Frischküchen in Eigenregie bewirtschaftet.

In drei Kitas wird das Essen nach Cook and freeze zubereitet.

In den restlichen 4 Kindertagesstätten wird das Mittagessen durch einen Caterer geliefert (Cook and chill). Bei zwei dieser Kitas werden in nächster Zeit mit Frischküchen ausgestattet.

5.1 Eigenregie

Begriffserklärung

Bei der Eigenregie werden die kompletten Verpflegungsleistungen durch kirchliches Personal des Kita-Verbundes Nordpfalz erbracht. Der Kita-Verband ist somit die Lebensmittelunternehmerin.

Definition Lebensmittelunternehmer

Derjenige Person, die Speisen an die Kinder in der Einrichtung ausgibt, ist die „Lebensmittelinverkehrbringerin“ oder „Lebensmittelunternehmerin“ und hat als solcher eine Sorgfaltspflicht.

Die Lebensmittelunternehmerin ist vollumfänglich dafür verantwortlich, dass alle gesetzlichen Vorschriften im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung eingehalten werden. Sie muss alles tun, um die Gesundheit der Tischgäste zu sichern.

5.2 Organisation der Aufgaben durch den Träger

In jeder Kita sind die Räumlichkeiten für die Hauswirtschaft, die Ausstattung der Küchen sowie das Inventar zur Verfügung zu stellen. Die Unterhaltungs- und

Bewirtschaftungskosten sind vom Kita-Verbund zu tragen, welche durch evtl. Rückerstattungen gedeckt werden.
Weitere Zuständigkeiten werden innerhalb der Organisation genau abgesprochen.

5.3 Personalkonzept

Als „Lebensmittelunternehmerin“ übernimmt der Kita-Verbund die Verantwortung insbesondere im Bereich der Hygiene. Gut geschulte Hauswirtschaftskräfte sind die beste Voraussetzung dafür.

- Anstellung von hauswirtschaftlichen Kräften für alle Einrichtungen
- Schulung und Weiterbildung der hauswirtschaftlichen Kräfte
- Qualitätssicherung
- Überprüfung der Kapazitäten der Küchen
- Evtl. Unterstützung von Ausbildungen in der Hauswirtschaft

Das Personal im Hauswirtschaftsbereich wird gemäß dem genehmigten Stellenschlüssel beschäftigt. Damit kann die Bereitstellung der Verpflegung und reibungslose Tagesabläufe erfolgen. Krankheitsvertretungen werden im Bedarfsfall eingestellt.

5.3.1 Qualifikation

Der Träger stellt entsprechendes Hauswirtschaftspersonal für die Kindertagesstätten ein im Bereich der Frischkostzubereitung soll mindestens eine Kraft über eine Ausbildung zur Köchin/Koch oder Hauswirtschaftsmeisterin/-meister oder eine vergleichbare Qualifikation verfügen.

5.3.2 Aufgaben der Hauswirtschaftskräfte

Zu den Aufgaben der Hauswirtschaftskräfte zählen insbesondere:

- Speisepläne nach den DGE-Richtlinien erstellen
- Speisenbedarf ermitteln und zusammenfassen (evtl. Absprache mit Kita-Leitung)
- Bestellungen verschicken, evtl. auch Selbstbeschaffung von Lebensmitteln
- Einhaltung des Budgets, Kalkulation der Kosten anhand der Einnahmen Essensgelder
- Durchführung von Temperaturkontrollen
- Durchführung von Rückstellproben nach den Vorgaben der Lebensmittelüberwachung
- Beachtung der Anweisungen der Personalhygiene
- Planung und ggfs. Anpassung der Arbeitszeiten mit vorheriger Zustimmung Träger
- Umsetzung und Überwachung der Hygienerichtlinien (HACCP-Konzepte, Dokumentationsdurchführung)
- Erstellen und Dokumentation von Reinigungsplänen für Gerätschaften
- Sorge für die Bereitstellung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel

- Reinigung der Gerätschaften nach Gebrauch
- Wartung oder gegebenenfalls Reparatur veranlassen, in Absprache mit dem Träger
- Lieferung der Waren auf ordnungsgemäßes Handling seitens der Lieferanten prüfen
- Bestellung, Vorbereitung, Zubereitung und Portionierung von Mahlzeiten
- Bereitstellung und Reinigung des notwendigen Geschirrs für die Mahlzeiten
- Professionelle Reinigung der Küche (ausgenommen der Fußboden)
- Teilnahme an Fortbildungen
- Besprechungen mit der Kita-Leitung

5.3.3 Aufgaben der Kita-Leitung

Die Kita-Leitungen sind Dienstvorgesetzte zu allen Beschäftigten in der Hauswirtschaft.

- Urlaubsplanung und Genehmigung durch Kita-Leitung
- Jährliche Belehrung für alle hauswirtschaftlichen Kräfte nach dem Infektionsschutz-gesetz (IfsG) §42/43
- Einsatz von Springer- bzw. Aushilfskräften

5.3.4 Kooperation zwischen hauswirtschaftlichen und pädagogischen Kräften

Eine gute Essensversorgung der Kinder kann dann gelingen, wenn sowohl die hauswirtschaftlichen Kräfte, als auch die pädagogischen Kräfte einen guten Austausch pflegen und Fragen und Probleme zeitnah und direkt klären.

Dazu bedarf es eines respektvollen Umgangs miteinander und eines ständigen Austausches. Durch eine klare Aufgabentrennung und der gegenseitigen Anerkennung der jeweiligen Arbeitsaufgaben kann das gut gelingen.

Das erstellte Verpflegungskonzept kann nur erfolgreich sein, wenn alle Beteiligten die Inhalte in der Kita leben. Hier wird wie in der Kita Siegelbach bereits erfolgreich umgesetzt eine Essensbotschafter*in empfohlen.

s. Punkt 11

6 Produktionskonzept

6.1 Frischküche

Unter einer Frischküche versteht der Kita-Verbund, dass das Mittagessen täglich in der Kita frisch gekocht. Das warme fertige Essen wird schnellstmöglich, ohne lange Warmhaltezeiten, an die Kinder ausgegeben.

Tabelle 6: 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
Aufbereittfertige 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

Folgende Grundsätze aus den DGE-Qualitätsstandards sind bei diesem Produktionskonzept zu beachten:

Beim Einsatz von Convenience-Produkten gelten folgende Grundsätze: Erlauben es die zeitlichen und personellen Kapazitäten, sind Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen. Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 sollten immer Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden. Erfordert die Herstellung der Speisen zahlreiche Prozessstufen (zum Beispiel Cook & Chill), ist der Einsatz von Gemüse und Obst aus den Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen. Bei Gemüse und Obst sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte (TK) den Konserven (zum Beispiel Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.
--

6.2 Warmanlieferung

Die Lebensmittel werden in jeder Kita direkt vom Essenslieferanten angeliefert. Der Lieferrhythmus wird sinnvoll mit dem Bedarf und den Lagermöglichkeiten der Einrichtung abgestimmt. Frischeprodukte werden direkt über das Personal eingekauft.

7 Raumkonzept

7.1 Küchenkonzept

In den meisten Küchen der Einrichtungen sind bzw. werden die Ausstattungen bereitgestellt, dass das Frischküchenkonzept, wie oben beschrieben umgesetzt werden kann. Dazu werden ausreichend Flächen, Lagerräume, Technik und Kücheninventar bereitgestellt. In den Kitas Lauterecken, Otterbach, Rockenhausen, Siegelbach, Weilerbach, Winnweiler und Wolfstein sind bereits die Küchen zukunftsfähig ausgebaut.

In den Kitas Erfenbach, Göllheim, Schopp, Stelzenberg sind derzeit Baumaßnahmen zum Ausbau mit einer Gastro-Küche geplant bzw. in Bearbeitung.

Durch die räumliche Situation und die Essenanlieferung werden die Ausgabeküchen in den Kitas Bosenbach, Jettenbach, Mehlingen, Rodenbach und Rothselberg derzeit nicht ausgebaut.

Beim Umbau oder Neubau einer Kita wird bei der Planung das Verpflegungskonzept herangezogen, damit die Anforderung daraus auch umgesetzt werden.

7.2 Nutzung der Kita-Küchen

Die Küchen werden in der Regel nur als Kochküchen für das Mittagessen der Kinder genutzt.

Eine erweiterte Nutzung ist nicht ausgeschlossen und kann bei Bedarf auch erfolgen.

7.3 Ausgabekonzept

Das Mittagessen nimmt im pädagogischen Konzept eine wichtige Rolle ein. Beim gemeinsamen Essen am Tisch mit dem Schüsselsystem oder dem Essen in Buffetform werden Sozialkompetenzen erlernt und eine familienähnliche Situation erzeugt.

Die Kinder können sich eigenständig mit Essen aus den Schüsseln bedienen. Kinder, die Hilfe benötigen, bekommen sie beim Schöpfen durch die pädagogischen Fachkräfte.

7.4 Speiseraumkonzept

Das Mittagessen findet entweder in Speiseräumen oder auch in Gruppenräumen statt.

In der Regel essen die Kinder in mehreren zeitlichen Schichten.

Jede Kita regelt individuell den Ablauf der Mittagszeit.

8 Qualitätsmanagementkonzept

8.1 Hygienemanagement

8.1.1 Gesetzliche Vorgaben

Die Herstellung und Abgabe von Speisen und Getränken erfordert die Beachtung grundlegender Gesetze und Verordnungen sowie deren Umsetzung in die Praxis. Die Auftragnehmer*in ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften verantwortlich.

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) gibt es auch eine Reihe spezifischer Vorschriften.

Im Rahmen der EG (VO) Nr. 852/2004 muss unter anderem erfüllt werden:

- Umsetzung der guten Hygienepraxis

- die Implementierung eines HACCP-Konzeptes,
- die regelmäßige Schulung der Mitarbeiter*innen

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

Ein umfassendes Hygienemanagement ist von grundlegender Bedeutung. Dazu gehört die Umsetzung eines HACCP-Konzeptes, das durch eine Risikoanalyse die kritischen Punkte im Umgang mit Lebensmitteln erfasst.

Als Hygienebeauftragte wird für alle Küchen die hauswirtschaftliche Leitung benannt.

8.2 Qualitätssicherung

8.2.1 Reklamationsmanagement

Um Unzufriedenheit oder Probleme frühzeitig zu erkennen, bedarf es eines Beschwerdemanagements und einer guten Feedback-Kultur.

Jede Einrichtung legt fest, wie mit Reklamationen umgegangen wird.

Rückmeldung beim Caterer täglich bzw. wöchentlich.

Wer nimmt sie an, wer antwortet wem und bis wann?

8.3 Kommunikation

Essen ist ein hochsensibles Thema, insbesondere wenn die Kleinsten außerhalb der Familie versorgt werden. Viele Personen sind in verschiedenster Weise in die Organisation und Bereitstellung des Essens involviert. Zuständigkeiten und Aufgabenbereiche rund um das Thema Essen müssen klar erkennbar sein, damit Fragen dazu schnell und direkt geklärt werden können.

Damit die Akzeptanz des Verpflegungsangebotes langfristig erhalten bleibt, ist ein regelmäßiger Austausch zwischen Träger, Caterer, Küchenpersonal und Einrichtungsleitung notwendig. Daher werden gemeinsame Treffen im Rahmen einer Reflexion veranstaltet.

9 Preisgestaltung

9.1 Essensgeld (Ausgabepreis an Eltern)

Die Höhe des Verpflegungsentgeltes wird in einer Vollkostenrechnung bezogen auf die Lebensmittelkosten, Energiekosten wie Strom und Wasser etc. sowie bei geliefertem Essen auch die Personalkosten und sonstigen Betriebskosten berechnet. Als Ferienmonat und somit beitragsfreien Monat wird der August benannt.

Eine Anpassung der Monatspauschale kann zu Beginn des Kita-Jahres bzw. zu Beginn des Kalenderjahres erfolgen.

Für die Mittagsverpflegung können Eltern über das Paket Bildung- und Teilhabe bei der jeweilig zuständigen Behörde eine Ermäßigung schriftlich beantragen.

9.2 Tatsächliche Vollkosten

Der Ausgabepreis an die Eltern entspricht nicht den tatsächlichen Vollkosten für ein Mittagessen.

Die indirekten Kosten für das Personal (Hauswirtschaftskräfte), die Ausstattung der Räume, die Technik, Wartung, Instandhaltung der Küchen, sowie weitere Betriebskosten (Heizung etc.) und die Verwaltungskosten für die Abrechnung werden zurzeit nicht auf die Eltern umgelegt.

Bei Mittagessen durch Caterer werden die gesamten berechneten Kosten einschließlich der Personalkosten sowie Energiekosten auf die Eltern umgelegt.

10 Bestellwesen und Abrechnungskonzept

In allen Kindertagesstätten wird eine Monatspauschale für die Verpflegung erhoben. Diese wird über das Programm „Kita-Plus“ über ein Lastschriftverfahren eingezogen.

Bei einer zusammenhängenden Fehlzeit von mindestens 14 Tagen wird auf Antrag bei der Kita-Leitung eine anteilige Rückerstattung angeboten.

Wird aus Gründen von Maßnahmeplänen in der Kindertagesstätte keine Verpflegung angeboten, wird in diesen Fällen eine Rückerstattung auf Antrag bei der Kita-Leitung erfolgen.

11 Verpflegungskonzept und pädagogisches Konzept

Das Verpflegungskonzept ist Teil des Pädagogischen Konzeptes jeder Kita. Die Essenssituation über den Tag bieten vielfältige Möglichkeiten, pädagogische Ziele in praktisches Erleben einzubinden. Die Abläufe bei der Begleitung und Durchführung in den verschiedenen Essenssituationen kann in jeder Einrichtung individuell gestaltet werden.

Jede Einrichtung beschreibt in einem eigenen Konzept, welche pädagogischen Aspekte sie mit dem Verpflegungskonzept verbinden will. Und wie sie diese im praktischen Ablauf organisiert.

12 Zusammenfassung und Weiterentwicklung

In diesem Verpflegungskonzept wird detailliert beschrieben, wie die Verpflegung in den Einrichtungen des Prot. Kita-Verbundes Nordpfalz organisiert wird. Die beschriebenen Ziele und Vorgaben bringen mehr Transparenz in das Thema Kita-Verpflegung.

Für die Beschaffung der Lebensmittel gibt es genaue Anforderungen an die Qualität und Herstellung. Lieferanten*innen haben klare Vorgaben und die Einhaltung dieser ist nachprüfbar.

Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in den Kindertageseinrichtungen zeigen auf, wie ein vollwertiges und ausgewogenes Verpflegungsangebot sichergestellt werden kann.

Mit der Frischküche kann am besten auf die Bedürfnisse und Bedarfe der Kinder eingegangen werden. Ebenso werden die Wünsche an unserer Caterer weitergegeben.

Perspektivisch wird überlegt wie in den Einrichtungen mit Caterer eine Umstellung auf eine Frischküche möglich gemacht werden kann. Dies ist jedoch nicht in allen Einrichtungen möglich.

Das Verpflegungskonzept wird je nach Verpflegungsangeboten aktualisiert und fortgeschrieben.

Jedoch spätestens nach 3- 4 Jahren in den in Unterpunkten 1.4 genannten Gremien besprochen und aktualisiert.

Umgang mit Allergie – Gruppenarbeit Fortbildung

Anmeldung

Bei Anmeldung wird direkt erfragt ob bereits Allergien oder Unverträglichkeiten bekannt sind
-> Bei bestehender Allergie oder Unverträglichkeit wird die im Haus verwendete Attestvorlage ausgehändigt
-> Falls (noch) keine Allergie oder Unverträglichkeit besteht wird darauf hingewiesen, dass bei Auftreten die im Haus befindliche Allergievorlage ausgefüllt werden muss

Wen eine Allergie oder Unverträglichkeit bekannt ist, die eine Medikamentengabe erfordern kann, sollen bereits bei der Anmeldung die notwendigen Schritte eingeleitet werden, dass mit Eintritt in die Kita alle notwendigen Utensilien vorhanden sind

Das bedeutet:

- Beim Arzt nach ausreichenden Medikamenten fragen
- > Medikamente müssen in der Kita bleiben können
- Den Arzt nach einer Bescheinigung fragen, die die Kita zur Medikamentengabe berechtigt
- Den Arzt nach einer Bescheinigung fragen, die die Handhabung und den Ablauf der Medikamentengabe berechtigt

Gruppe

Infoblätter und Handlungsweisen zu Allergien und Medikamenten sind in doppelter Ausführung einmal im Büro und einmal bei den Medikamenten aufzubewahren.

Andere Kinder werden in den Kinderkonferenzen der Essgruppen über Allergien oder Unverträglichkeiten aufgeklärt. Bei Bekanntwerden von Allergien oder Unverträglichkeiten wird das Team (auch Küche) über diese und den Umgang (Vermeidung, Medikamente) informiert
Ersatzlebensmittel werden i.d.R. nicht benötigt. Bei Extrem-/Ausnahmefällen werden individuelle Absprachen getroffen, die dann schriftlich festgehalten werden und über die im Team informiert wird.

Elternarbeit

Beim Eingang in die Kita oder bei Feststellung der Allergie wird ein Gespräch mit den Eltern des betroffenen Kindes gesucht. Es wird ein Notfallplan erstellt, in dem der Umgang mit einer allergischen Reaktion festgehalten wird.

Sofern bei einem Kind eine Allergie besteht, die dazu führt, dass es nicht die in der Kita hergestellten Mahlzeiten einnehmen kann, so gelten folgende Information zu den mitgebrachten Speisen zu beachten:

- Gerichte müssen täglich frisch zubereitet werden
- sie sollten möglichst am aktuellen Speiseplan der Kita orientiert sein
- Eltern eines Allergiekindes müssen einen Haftungsausschuss unterzeichnen
- > Es findet keine weitere Kontrolle z.B. bezüglich der Herstellung, des Weges, etc. statt

Bei Bedarf werden für alle Eltern und/oder Elternausschuss Informationsabende angeboten, in denen aktuell anstehende Themen aus diesem Bereich bearbeitet werden. Hierbei werden die Eltern auf den aktuellen Stand gebracht, was in Bezug auf Allergiekinder im Kitaalltag beachtet werden muss. Zusätzlich wird der Notfallplan vorgestellt.

Team

Nach Eingang des Attests werden alle Mitarbeiter über bestehende Allergien, Symptome, alternative Lebensmittel und Umgang damit informiert. Auf die Informationen kann jeder zugreifen.

Mitarbeiter werden regelmäßig in die Verabreichung der Medikamente eingewiesen. Der Umgang mit Pens, wenn vorhanden, wird im Erste-Hilfe-Kurs geschult. Zusätzliche Schulungen werden nach Bedarf angesetzt.

Neue Mitarbeiter werden von der Leitung im Erstgespräch informiert/eingewiesen.

Gemeinsames Kochen

- Achten auf Sauberkeit und Hygiene (Tische wischen, Hände waschen, Vorbereitung, sauberes Geschirr, Trennung der Zutaten)
- Davor und danach Lüften
- Regeln mit Kindern besprechen (nichts probieren, Finger aus dem Mund, nicht darauf Husten)
- Allergie erklären, sofern Allergikerkind teilnimmt
- Erzieher kontrollieren die Inhaltsstoffe (Packung lesen)
- Allergieverträgliche Rezepte (Evtl. Von Eltern mitgebracht)
- Klären an welchen Events/Tätigkeiten das Kind teilnehmen kann; alternative Aktionen können angeboten werden
- Blaues Heft vom Gesundheitsamt
- Eigenes Equipment für Kind
- Medikamente werden in Reichweite aufbewahrt

Geburtstagskuchen

- Kinder die Allergieattest dürfen in Absprache mit Küche Muffins (ohne Sahne) zum Einfrieren mitbringen
- Werden bei Bedarf aufgetaut
- Als Alternative immer Obst vorhanden
- Eltern bei mitgebrachten Sachen um Rezept/Zutatenliste bitten, um mit Unverträglichkeiten/Allergien abzugleichen

Feste

- Eltern über gesetzliche Kennzeichnungen informieren
- In Information an Eltern auch an Eigenverantwortung erinnern
- Bei Festen haben die Eltern, nicht die Einrichtung die Aufsichtspflicht

Ausflüge

- Aufklärung/Schulung der Betreuer
- Auch im Handbuch sollte dies aufgenommen werden
- Notfallrucksack muss angepasst werden (Medikamente, Pens)
- Notfallplan mit Notfallkontakten mitnehmen
- Mit Küche kommunizieren wenn solche Kinder mitgehen
- Bei Notfall Ausflug unterbrechen
- Versorgung und Sicherheit steht an erster Stelle

Einkauf

- Liste der Zutaten beachten, evtl. noch bei Bedarf beim Hersteller genau erkundigen
- Hygiene beim Transport kann nicht gewährleistet werden
- Unsicher gekennzeichnete Lebensmittel vermeiden
- Rückrufliste täglich abrufen und bei Bedarf an Eltern geben
- Bei Designänderung noch einmal die Zutatenliste durchgehen

Zubereitung

- Hygieneplan (Handschuhe, Hände waschen, Wäsche 60° Vollwaschmittel)
- Putzplan für die Kinder
- Speisen die Allergenfrei sind werden extra markiert
- Frittierfett wird sofort entsorgt
- Farbige Unterlagen für verschiedene Bereiche (z.b. Bretter für Fisch/Obst/Fleisch)
- Allergischespeisen werden zuerst gekocht

Lagerung

- Kontamination muss vermieden werden
- Es muss gekennzeichnet werden was darin ist
- Allergiefreies Essen oben lagern

Arbeitsgeräte

- Küchenutensilien frisch und sauber
- Sauberer Arbeitsbereich
- Spülmaschinenreinigung reicht aus
- Sonstige Reinigung: Saubere Lappen
- Ungewollte Lebensmittel werden vermieden

Speiseplan

- Auf dem Speiseplan wird markiert, welche Allergene enthalten sind
- „Spuren von“ wird nicht separat markiert

Anrichten

- Zum Anrichten der Speisen separates Besteck benutzen
- Bei Bedarf bei Frühstück/Vesper Essen für Allergiekind mit Pen in einen eigenen Behälter mit Besteck
- > Mit anderen Kindern besprechen
- Speisen werden mit jeweiligen Symbolen gekennzeichnet
- Oberflächen müssen nach dem Anrichten/Zubereiten abgewischt werden
- Anrichten nur durch Erwachsene
- Küche erhält Informationen ob das Kind anwesend ist

Verwaltungsvorschrift
zur Durchführung von § 30 des Gesetzes über die Ordnung
des Haushalts- und Vermögensrechts in der Evangelischen Kirche
der Pfalz (Protestantische Landeskirche)

(Richtlinie zur Beschaffung von Waren und Dienstleistungen
nach ökologischen und sozialen Gesichtspunkten –
Beschaffungsrichtlinie)

Vom 19. März 2019

Auf Grund des § 105 Absatz 1 Satz 1 des Gesetzes über die Ordnung des Haushalts- und Vermögensrechts in der Evangelischen Kirche der Pfalz (Protestantische Landeskirche) vom 30. November 1978 (ABl. 1979 S. 41, 163), das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 24. November 2018 (ABl. 2019, S. 9, 22) geändert worden ist, erlässt der Landeskirchenrat folgende Verwaltungsvorschrift:

Richtlinie zur Beschaffung von Waren und Dienstleistungen
nach ökologischen und sozialen Gesichtspunkten –
Beschaffungsrichtlinie

Präambel

Die Kirchen in Deutschland haben als zweitgrößter Arbeitgeber eine bedeutende Nachfrage nach Gütern und Dienstleistungen. Die Landessynode hat auf ihrer Tagung am 22. November 2012 der Umsetzung eines Integrierten Klimaschutzkonzeptes sowie dem Aufbau eines Klimaschutzcontrollings zugestimmt und den Landeskirchenrat mit der Einleitung der hierfür erforderlichen Maßnahmen beauftragt. Im Rahmen ihrer Klimaschutzinitiative möchte die Evangelische Kirche der Pfalz (Protestantische Landeskirche) die Beschaffung von Waren und Dienstleistungen durch kirchliche Körperschaften und Einrichtungen in ihrem Bereich nach ökologischen und sozialen Kriterien ausrichten. Die richtigen Entscheidungen bei der Beschaffung von Waren und Dienstleistungen sind nicht nur relevant in Bezug auf Qualität und Wirtschaftlichkeit der kirchlichen Arbeit, sie haben zudem Einfluss auf den Ressourcenverbrauch, die Umweltbelastungen und die sozialen Auswirkungen, welche mit Produktion, Transport, Gebrauch und Entsorgung der Produkte verbunden sind. Bei jeder Beschaffungsentscheidung soll daher zunächst geprüft werden, ob die Anschaffung vermeidbar ist. Mit der dauerhaften Ausrichtung der kirchlichen Beschaffung an ökologischen und sozialen Standards leistet die Landeskirche einen wichtigen Beitrag sowohl für eine nachhaltige Entwicklung als auch für ihre Glaubwürdigkeit und Verantwortung als Kirche. Die Landeskirche sieht es als ihre Verpflichtung gegenüber der weltweiten Ökumene an, durch ein verantwortungsvolles Wirtschaften zur Bewahrung der Schöpfung sowie zu mehr Gerechtigkeit und zur Armutsminderung beizutragen.

§ 1

Anwendungsbereich

- (1) Die folgenden Regeln gelten für die Vergabe von Aufträgen über Lieferungen und Dienstleistungen durch die Evangelische Kirche der Pfalz (Protestantische Landeskirche) sowie ihren Werken und Einrichtungen. Sie gelten nicht für Bauleistungen, die unter die Vergabe- und Vertragsordnung für Bauleistungen – VOB – in Verbindung mit § 30 HVO fallen. § 4 HVO sowie die Ausführungsbestimmungen zum Gesetz über die Ordnung des Haushalts- und Vermögensrechts in der Evangelischen Kirche der Pfalz (Protestantische Landeskirche) vom 27. März 1980 (ABl. S. 85), die zuletzt durch Artikel 1 der Verwaltungsvorschrift vom 20. Januar 2015 (ABl. S. 35) geändert worden sind, bleiben unberührt.
- (2) Den Kirchengemeinden, den Kirchenbezirken, den Gesamtkirchengemeinden, den Verwaltungsämtern und Verwaltungszweckverbänden in der Evang. Kirche der Pfalz (Protestantische Landeskirche) sowie dem Diakonischen Werk Pfalz und den Träger-einrichtungen des Diakonischen Werkes Pfalz wird empfohlen, entsprechend zu ver-fahren.

§ 2

Beschaffungskriterien

Neben ökonomischen Kriterien sind bei der Beschaffung von Waren und Dienstleistun-gen auch ökologische und soziale Kriterien zu berücksichtigen, zum Beispiel:

1. Produkte mit möglichst geringem Umweltverbrauch bei Herstellung, Transport, Nutzung und Entsorgung;
2. Produkte, die Menschenrechte und Kernarbeitsnormen der International Labor Organization (ILO) in der Zulieferkette gewährleisten (zum Beispiel keine Kin-derarbeit);
3. langlebige, reparaturfreundliche und energiesparsame Produkte;
4. Recyclingprodukte und leicht entsorgbare Produkte;
5. Produkte mit optimaler Nachfüllbarkeit (zum Beispiel Tintendrucker mit Einzel-farbtanks);
6. Produkte, die bei Verpackung und Transport umwelteffizient sind;
7. keine gentechnisch veränderten Produkte;
8. Produkte mit Umweltzeichen (zum Beispiel Blauer Engel);
9. Produkte aus Fairem Handel (zum Beispiel mit Fairtrade-Siegel);
10. saisonale und regionale Lebensmittel aus möglichst biologischer Herstellung (Kantine und Catering);
11. sicherheitsgerechte und gesundheitlich unbedenkliche Produkte.

Dies soll mit entsprechenden Umwelt- und Sozialsiegeln nachgewiesen werden.

§ 3

Grundsätze für die Anwendung der Beschaffungskriterien

(1) Für die Anwendung der Beschaffungskriterien nach § 2 gelten folgende Grundsätze:

1. Beim Kauf von Produkten, die im Ausland produziert werden, ist sicherzustellen, dass bei der Herstellung anerkannte Sozial- und Umweltstandards berücksichtigt wurden. Dies ist durch Zertifizierung einer unabhängigen Organisation oder – falls das nicht möglich ist – Abgabe einer entsprechenden Selbstverpflichtungserklärung (Anlage 2) nachzuweisen;
2. Im Beschaffungswesen finden grundsätzlich nur Produkte Berücksichtigung, die durch die Zertifizierung einer unabhängigen Organisation oder – falls das nicht möglich ist – eine entsprechende Selbstverpflichtungserklärung (Anlage 3) nachweisen, dass sie nach den ILO-Kernarbeitsnormen hergestellt wurden. Diese schließen unter anderem Kinderarbeit aus;
3. Auch beim Kauf von Produkten, die im Inland hergestellt wurden, und bei Dienstleistungen ist darauf zu achten, dass Tariftreue gewährleistet ist und verantwortungsvolle Arbeitsbedingungen im Sinne der Corporate Social Responsibility des Produzenten oder Dienstleisters vorhanden sind;
4. Es sollen Produkte gekauft werden, die bei Herstellung und Nutzung umwelt- und klimafreundlich sind. Es ist darauf zu achten, dass diese Produkte die Gesundheit der Nutzerin und des Nutzers nicht beeinträchtigen. Die Empfehlungen des Verbands kirchlicher Archive zum Einsatz von Umweltschutz- und Recyclingpapieren sowie von archivfähigen Schreibmaterialien (Anlage 5) sind zu beachten.

(2) Vor den jeweiligen Bestellungen müssen Informationen über die in Absatz 1 genannten Aspekte des Produkts, der Produktion oder der Dienstleistung eingeholt werden. Sicherheit geben die anerkannten Umwelt- und Sozialsiegel sowie technische Prüfzeichen für zum Beispiel energiesparende oder strahlungsarme Computer (Anlage 4). Die Beschaffungsliste in Anlage 1 zu dieser Richtlinie gibt Auskunft über die Einzelheiten ökofairer Beschaffung.

(3) Falls es zu Zielkonflikten zwischen den unter § 2 aufgestellten Beschaffungskriterien und der Entscheidung für einen Anbieter oder ein Produkt kommt, muss die Entscheidung entsprechend den Zuständigkeiten transparent begründet werden.

§ 4

Lieferantenbewertung und Dialog

Bei gleichwertigen Angeboten soll der Anbieter mit der nachweislich besseren Nachhaltigkeitsleistung und gesellschaftlichen Verantwortung (zum Beispiel Quote der Ausbildungsplätze) zum Zuge kommen. Ein wesentliches Entscheidungskriterium in diesem Zusammenhang ist ein zertifiziertes Umweltmanagementsystem. Dazu sollen regelmäßige Lieferantenbefragungen durchgeführt werden. Über den Dialog mit den bestehenden, regionalen Lieferanten sollen diese zu einem nachhaltigen Wirtschaften motiviert werden.

§ 5 **Beschaffungsverfahren / Auftragsvergabe**

(1) Vergabearten

Es gibt folgende Vergabearten:

- a) Direktvergabe,
- b) freihändige Vergabe,
- c) beschränkte Ausschreibung und
- d) öffentliche Ausschreibung.

Direktvergabe, freihändige Vergabe und beschränkte Ausschreibung sind nicht offene Verfahren.

Bei der Direktvergabe werden Lieferungen und Leistungen formfrei (mündlich oder schriftlich) unmittelbar an einen ausgewählten Auftragnehmer vergeben.

Bei freihändiger Vergabe wird ohne ein förmliches Verfahren beschafft.

Bei beschränkter Ausschreibung werden Beschaffungen wie folgt vergeben: Es sollen drei bis acht geeignete Bewerber zur Angebotsabgabe aufgefordert werden. Werden von den Bewerbern umfangreiche Vorarbeiten verlangt, die einen besonderen Aufwand erfordern, so soll die Zahl der Bewerber möglichst eingeschränkt werden.

Bei öffentlicher Ausschreibung werden Lieferungen nach öffentlicher Aufforderung einer unbeschränkten Zahl von Unternehmern zur Einreichung von Angeboten vergeben.

(2) Grundsätze der Vergabe

Im Interesse einer sparsamen und wirtschaftlichen Verwaltung der Haushaltsmittel darf eine Vergabe nur erfolgen, wenn dies der Erfüllung kirchlicher Aufgaben dient und der Bedarf als notwendig erkannt ist. Die Vergabe darf nur an fachkundige, leistungsfähige und zuverlässige Unternehmen zu angemessenen Preisen erfolgen. Mit der Vergabe soll eine einheitliche Ausführung und zweifelsfreie umfassende Haftung für Mängelansprüche erreicht werden.

(3) Dokumentation

Die Angebote und ihre Unterlagen sind sorgfältig zu verwahren und geheim zu halten, dies gilt auch bei freihändiger Vergabe. Das Ergebnis der Prüfung der Angebote ist zu dokumentieren.

(4) Anwendung der Vergabearten

1. Die Direktvergabe ist zulässig bis zu einem Volumen des Einzelauftrages von 1.000 Euro.
2. Eine freihändige Vergabe ist zulässig, wenn das Volumen des Einzelauftrages 50.000 Euro nicht

übersteigt. Darüber hinaus ist eine freihändige Vergabe ausnahmsweise zulässig bei einem Volumen des Einzelauftrages bis zu 100.000 Euro, wenn

- a) für die Leistung aus besonderen Gründen nur ein Unternehmen in Betracht kommt (z. B. Patentschutz, besondere Erfahrung und Zuverlässigkeit)
- b) die Leistung besonders dringlich ist
- c) die Leistung nach Art und Umfang vor der Vergabe (d.h. zu Beginn des Vergabeverfahrens) nicht so eindeutig und erschöpfend beschrieben werden kann, dass hinreichend vergleichbare Angebote erwartet werden können oder
- d) eine Leistung von einer bereits vergebenen Leistung nicht ohne Nachteil getrennt werden kann.

3. Eine beschränkte Ausschreibung muss stattfinden, wenn das Volumen des Einzelauftrages 50.000 Euro bzw. in den Fällen des Abs. 4 Nr. 2 100.000 Euro übersteigt.
4. Eine öffentliche Ausschreibung muss stattfinden, wenn sie aufgrund der Förderbestimmungen Dritter für Zuschüsse gefordert wird.

Die Berechnung des maßgeblichen Auftragsvolumens ergibt sich aus der gesamten Auftragssumme (exklusiv Umsatzsteuer). Wird ein Auftrag über mehrere Jahre vergeben, berechnet sich die Auftragssumme über die Addition der Kosten der gesamten Laufzeit.

(5) Vergabeverfahren

1. Bei der freihändigen Vergabe sollen mindestens drei Angebote eingeholt werden. Unter besonderen Bedingungen reicht die Einholung nur eines Angebotes. Dies ist beispielsweise der Fall, wenn nur ein Unternehmen existiert und dieses seine Produkte ausschließlich selbst anbietet. Bei einer freihändigen Vergabe kann mit dem Anbieter über Inhalt und Preis des Angebotes verhandelt werden. Die Nachverhandlung ist zu dokumentieren.
2. Bei der beschränkten Ausschreibung werden Leistungen beschrieben und einer beschränkten Zahl von Unternehmen zur Einreichung von Angeboten übergeben. Die Angebote sind vom Bieter in einem verschlossenen Umschlag einzureichen und dürfen vor Ablauf der Abgabefrist vom Auftraggeber nicht geöffnet werden. Dabei sind nur Angebote zugelassen, die bis zur Öffnung des ersten Angebotes vorlagen. Beim Eröffnungstermin müssen mindestens zwei Mitarbeitende der Vergabestelle bzw. ein Mitarbeitender/eine Mitarbeitende der Vergabestelle und ein Mitarbeitender/ eine Mitarbeitende der Fachabteilung anwesend sein. Von den Anwesenden sollte eine/r nicht unmittelbar mit dem Vergabeverfahren befasst sein, Bieter sind beim Eröffnungstermin nicht zugelassen. Beim Eröffnungstermin wird ein Protokoll erstellt, mögliche Einwände in Bezug auf ein Angebot werden darin festgehalten. Anschließend ist ein Preisspiegel und ein Vergabevermerk zu fertigen. Bei einer beschränkten Ausschreibung sollte nicht mehr mit dem Bieter über Inhalt und Preis des Angebotes verhandelt werden. Eine Abweichung in Ausnahmefällen ist zu begründen und zu dokumentieren. Die Nachverhandlung in Ausnahmefällen findet ihre natürliche Grenze in der ursprünglichen Leistungsbeschreibung.

3. Das Verfahren der öffentlichen Ausschreibung richtet sich nach den in den Förderbedingungen für Zuschüsse Dritter genannten Anforderungen.
4. Vor der Aufforderung zur Angebotsabgabe können von den in Frage kommenden Bewerbern zum Nachweis ihrer Eignung (Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit) Angaben verlangt werden über:
 - a) Kirchenmitgliedschaft,
 - b) Tariftreue oder gleichwertige Sicherheiten für die Einhaltung von Mindestlöhnen,
 - c) Weitervergabe an Subunternehmer sowie
 - d) andere geeignet erscheinende Nachweise der Leistungsfähigkeit.
5. Es können Bewerber ausgeschlossen werden,
 - a) über deren Vermögen das Insolvenzverfahren eröffnet oder dessen Eröffnung beantragt oder die Eröffnung mangels Masse abgelehnt wurde,
 - b) deren Unternehmen sich in Liquidation befinden,
 - c) die nachweislich eine schwere Verfehlung begangen haben, die ihre Zuverlässigkeit als Bewerber infrage stellt,
 - d) die im Vergabeverfahren vorsätzlich unzutreffende Erklärungen in Bezug auf ihre Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit abgegeben haben,
 - e) die sich erkennbar kirchenfeindlich verhalten,
 - f) die keiner Mitgliedskirche der Arbeitsgemeinschaft Christlicher Kirchen (ACK) angehören,
 - g) die Erklärungen im Sinne dieser Beschaffungsrichtlinie nicht abgeben oder
 - h) aus anderen vergleichbaren Gründen.

§ 6

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verwaltungsvorschrift tritt am 1. April 2019 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Beschaffungsrichtlinie vom 8. Dezember 2015 (ABl. S. 155) außer Kraft.

Anlage 1 (Beschaffungsliste)

Anlage 2 (Erklärung zur Einhaltung von Umwelt- und Sozialstandards)

Anlage 3 (Erklärung zur Einhaltung internationaler Vereinbarungen gegen Menschenrechtsverletzungen)

Anlage 4 (Informationen zu den Siegeln)

Anlage 5 (Empfehlungen zum Einsatz von Umweltschutz- und Recyclingpapieren)

-Landeskirchenrat-
Dr. h. c. Schad

Formular zur Übernahme von mitgebrachten Speisen

Zeitraum vom bis.....

Name des Kindes:

Übergebender:
(Vor- und Nachname)

.....
Unterschrift

Mitarbeiter KiTa-Verbund:

.....
Tag der Übergabe/Übernahme

Die Sorgeberechtigten übergeben zur zeitweiligen Aufbewahrung und kühlen Lagerung folgende Lebensmittel an die Küche der Prot. Kita Bosenbach

.....
.....
.....
.....
.....

Haftungsausschluss für mitgebrachte Lebensmittel

1. Definition

Die Prot. Kita Bosenbach übernimmt keinerlei Gewähr für die Frische, Allergene oder Qualität der mitgebrachten Speisen. Haftungsansprüche gegen die Prot. Kita Bosenbach, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Speisen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens des Kita-Verbund kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt.

2. Allergene und Kennzeichnungspflichtige Stoffe

Bei Speisen und Getränken die durch Gäste oder deren Beauftragte in den Betrieb eingebracht wurden, die außerhalb des Beeinflussungsbereiches des Kita Verbund liegen, würde eine Haftungsverpflichtung ausschließlich in dem Fall in Kraft treten, in dem der Mitarbeiter des Kita-Verbund von den Inhaltsstoffen ausdrücklich in Kenntnis gesetzt wurde und willentlich gegen deren Kennzeichnung verstößt. Allergene und Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe sind durch den Produzenten des Lebensmittels mitzuteilen.

3. Anlieferung

Die Anlieferung der Ware in der Küche der Prot. Kita Bosenbach sollte unmittelbar nach der Anreise oder bereits im Vorfeld erfolgen, um die Kühlkette nicht zu unterbrechen. Im Falle einer nicht fachgerechten Lieferung übernimmt der Kita Verbund auch hier keinerlei Haftung. Die angelieferten Speisen müssen luftdicht abgedeckt sein, damit eine Kontamination von Allergenen oder kennzeichnungspflichtigen Stoffen auf unsere Ware ausgeschlossen ist.

4. Datenschutz

Die Parteien erklären sich zur Verschwiegenheit, auch im Falle einer Auseinandersetzung.

5. Rechtswirksamkeit dieses Haftausschlusses

Sofern Teile oder einzelne Formulierungen dieses Textes der geltenden Rechtslage nicht, nicht mehr oder nicht vollständig entsprechen sollten, bleiben die übrigen Teile des Dokumentes in ihrem Inhalt und ihrer Gültigkeit davon unberührt.