

Planungsgrundlagen

Eine Entscheidungsmappe für die Kita-Verpflegung
und für kleinere Schulen

Herausforderungen + Ausgangssituation	Seite 2
Anforderungsprofil	Seite 3
Qualitätsfestlegung	Seite 4
Regionalität / Saisonalität + Mediation	Seite 5
Beispiel Planungsdaten	Seite 6
Ablaufbeginn + Kosten	Seite 7
Expertenteam	Seite 8



Eine Experten-Kooperation von

Institut für Gastro-Konzepte (Konzeptentwicklung)

Rainer Jurthe Letterstade (Verwaltungsorganisation)

www.ausschreibung-verpflegung.de

Ihr Ansprechpartner: Rainer Jurthe (07 11) 34 06 79 36 00 | r.jurthe@letterstade.de

Ihr Konzept-Architekt: Oliver Blum (01 77) 4 62 00 37 | ob@institut-gastro.de

Die Kita-Verpflegung – eine Herausforderung im Kleinen

„Wer nicht das definiert, was er haben möchte, bekommt später das, was er nicht haben wollte“, beschreibt seit vielen Jahren die Situation der Kita-Verpflegung in Deutschland. Die Gründe dafür sind vielschichtig und nachvollziehbar. Denn Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit, Gesundheitsförderlichkeit, Speisenqualität, Speisenakzeptanz und der Preis des Essens bergen viele Zielkonflikte. Insbesondere die explodierenden Kosten und die damit oftmals sinkende Speisenqualität machen den Diskurs um die perfekte Lösung bei allen Beteiligten komplexer. Öffentliche Fördergelder unterstützen dabei, die Verpflegung richtig zu planen.

Holistische Ernährungsweise



Die Ausgangssituation

Im Gegensatz zu einer Schulmensa ist der **mengenmäßige Bedarf an Speisen in Kitas und kleineren Grundschulen** deutlich niedriger. Aus organisatorischen und wirtschaftlichen Gründen kommen damit Frisch-Koch-Systeme (cook&serve) nur selten in Betracht. Erschwert wird die Situation durch die zunehmend gewünschte **Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit** sowie durch die in vielen Einrichtungen sehr eingeschränkten **räumlichen, personellen und finanziellen Gegebenheiten**.

Das führt in der Regel zu einer der beiden nachfolgenden Lösungen:

1. **Warm- oder Kaltanlieferung durch einen regionalen Hersteller (cook&hold bzw. cook&chill)**
2. **Regenerierung meist überregional gekochter Tiefkühl-Fertigspeisen (cook&freeze)**

Hinsichtlich der Akzeptanz des Essens stimmen die Kids mit den Füßen und deren Eltern mit dem Geldbeutel ab. Es wird eine mindestens gute **Qualität** (Temperatur, Optik, Konsistenz, Geruch, Geschmack) erwartet, deren **Preis** angemessen und bezahlbar sein soll. Begleitet wird der Grad der Zufriedenheit von weiteren Faktoren wie

- unterschiedliche Wahrnehmungen und Geschmackswelten der kleinen Gäste
- ethnische Verschiedenheiten
- Lebensmittelverschwendung / Food-Waste
- gesundheitsförderlich satt sein
- Lächeln der Kinder beim Essen

Das Anforderungsprofil

Um die maximale Zufriedenheit aller Beteiligten zu erreichen, sollte man genau hinschauen und zuhören. Damit vorhandene Zielkonflikte gelöst werden können, bedarf es deren grundsätzlichem Verständnis und der ganzheitlichen Erläuterung fachlicher Hintergründe. Häufig ergibt sich ein wiederkehrendes **Anforderungsprofil**, das die Interessen aller Beteiligten widerspiegelt:

Unsere Kita-Verpflegung soll mehr als eine gesetzliche Verpflichtung sein.

Wir tragen gemeinsam eine soziale Verantwortung.

Die verwendeten Zutaten und Rohstoffe sowie die Herstellverfahren können in Bezug auf die Wünsche aller Beteiligten jederzeit angemessen beurteilt werden.

Der organisatorische Aufwand liegt im Rahmen des festgelegten Umfangs.

Der Preis ist nachvollziehbar und wird akzeptiert.



Mit der zielführenden Ausschreibung zur gewünschten Qualität

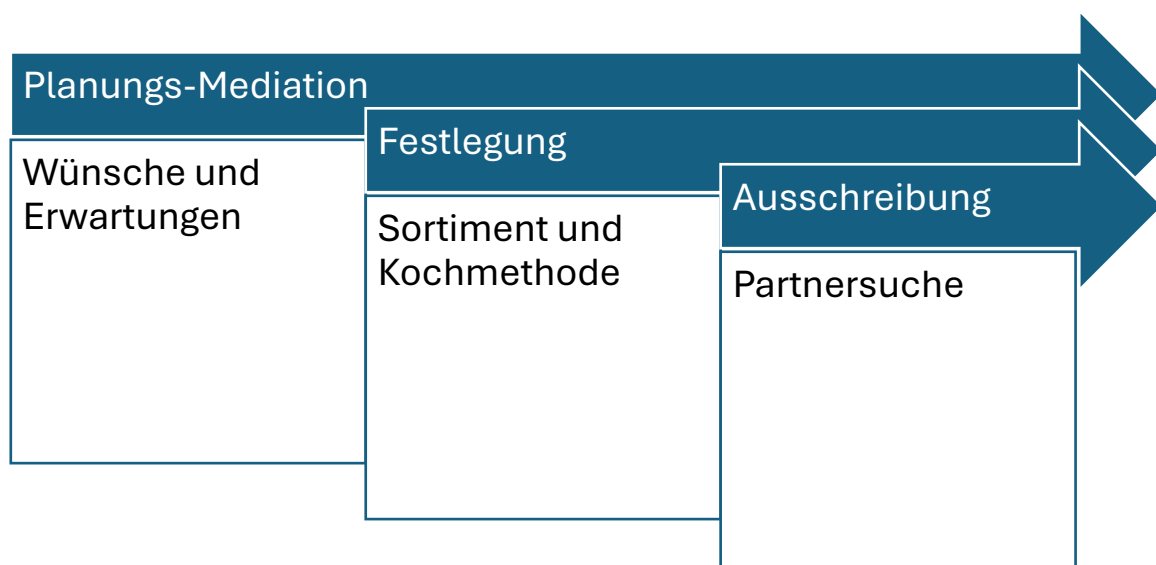
Im Bereich der Verpflegung gibt es **keine verbindlichen und messbaren Normen** wie beim Bau von Häusern oder Straßen. Auch fehlen handwerkstypische Definitionen von Eigenschaften zum aktuellen Stand der Technik oder von Herstellungsverfahren. Selbst bei der **Hygiene** lässt der Gesetzgeber dem sogenannten Lebensmittelunternehmer sehr große Spielräume in Bezug auf die individuelle Beurteilung zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Auch die ganzheitlich breit gefächerten anspruchsvollen Inhalte der Weiterbildungen zum klassischen Handwerksmeister werden im Bereich der **Fortbildung zum Küchenmeister** kaum vermittelt.

Möglichst genaue Vorgaben, wie sie bei Ausschreibungen zur Vermeidung späterer Unstimmigkeiten unerlässlich sind, finden aufgrund fehlender gültiger Standards und Normen im Bereich der Verpflegung allenfalls lückenhaft Anwendung.

Alternativ zu DIN-Normen und einem anerkannten Stand der Technik kann trotz fehlender Standards in drei Schritten Planungsklarheit zwischen allen Beteiligten geschaffen werden:

1. Im ersten Schritt werden die **Wünsche und Erwartungen aller Beteiligten** im Rahmen einer experten geführten Planungs-Mediation erfasst und priorisiert.
2. Im zweiten Schritt werden dazu passend das **Sortiment und die Kochmethodik** festgelegt.
3. Zuletzt werden die Ergebnisse und Vertragsmodalitäten in der sogenannten **funktionalen Ausschreibung** definiert und gewichtet und das Vergabeverfahren durchgeführt.

In 3 Schritten zur Qualitätsdefinition mit der funktionalen Ausschreibung:



Beispiel „Nachhaltiges Bauen“

„Qualitative Kriterien für die Auswahl des besten Angebots

Die ausschreibende Stelle hatte sich bewusst dafür entschieden, neben dem Preis auch qualitative Kriterien für die Auswahl des besten Angebots vorzusehen. Sofern die nachhaltige Beschaffung Gegenstand bei einer Ausschreibung werden soll, ist bereits bei der Erstellung der **Leistungsbeschreibung** durch den Auftraggeber zu definieren, **wie** sich die Vorgaben zur Nachhaltigkeit erfüllen lassen. Der öffentliche Auftraggeber muss also von seinem **Leistungsbestimmungsrecht** Gebrauch machen und die bauliche Umsetzung in Holz-/Holzhybrid-Bauweise wie im Fall des Stuttgarter Schulgebäudes **konkret abbilden**.“ Aus: „Kombinierte Vergabe von Planung und Bau“. Vgl. <https://www.staatsanzeiger.de/nachrichten/ausschreibung-und-vergabe/kombinierte-vergabe-von-planung-und-bau/> (abgerufen am 18. Juli 2025 um 9:27 Uhr)

Chance für mehr Regionalität und Saisonalität

Um auch **regional ansässige klein- und mittelständische Unternehmen** für die Ausschreibungsteilnahme zu gewinnen, können diese aktiv angesprochen und in die Planung einbezogen werden. Sie erhalten Unterstützung bei der Prä-Qualifizierung und der Ausschreibungsbeteiligung. Wenn Produkte, Rezepte und Zubereitung klar definiert sind, ist die Hemmschwelle vieler örtlicher Anbieter, sich an der Ausschreibung zu beteiligen, erfahrungsgemäß deutlich niedriger.

Die Kostenvorteile eines regionalen Partners gegenüber nationalen Anbietern liegen insbesondere in den eingesparten hohen logistischen Aufwendungen. Vorteilhaft sind außerdem Aspekte wie Imagesteigerung und indirekte Werbung für das angestammte Geschäft des Regionalpartners.

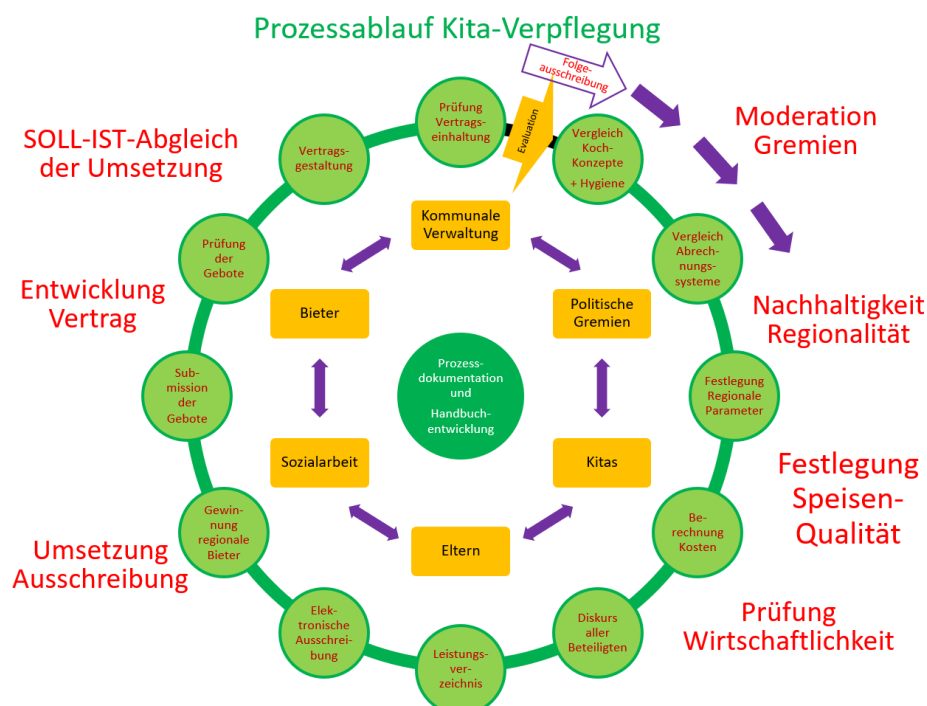
Neben einem auf den Partner individuell zugeschnittenen Speisenkonzept, können die Speisen auch beispielsweise in Anlehnung an die Kapazitäten des Anbieters in variablen Mengen kosteneffizient gemäß der Qualitätsvorgabe des Trägers hergestellt und gekühlt oder tiefgefroren werden, um bei der Produktion Synergieeffekte für hohe Kostensenkungen zu ermöglichen. Die Auslieferung kann dann je nach Lagerkapazität der Einrichtungen kostensparend für mehrere Tage in größeren Zeitabständen erfolgen.

Denkbar sind darüber hinaus Kochkurse für die Kleinen, regionale Betriebsbesichtigungen bei Landwirten oder die Besichtigung der Speisenherstellung und die Einbindung pädagogischer Ideen.

Der Mediationskreis

Zielführende Entscheidungen basieren auf fundiertem Wissen. In **Gesprächen, Präsentationen und / oder Planungs-Workshops** lernen alle Diskussionspartner verständlich die einzelnen Zusammenhänge von Qualität und Wirtschaftlichkeit kennen und entwickeln ein realistisches Gespür für die spätere Umsetzbarkeit in den Einrichtungen.

So können auch Lösungen für besondere Anforderungen einvernehmlich in die Gesamtplanung eingebunden werden, ohne die spätere Wirtschaftlichkeit zu gefährden.



Die fachliche Aufklärung und / oder mediative Begleitung kann modular und / oder nach Einzelthemen flexibel zusammengestellt werden.

Checkliste Kita-Verpflegung

Bedarfsplanung Leistungsphase 0 / Markterkundung

Intension: Neubau ☐ Umbau ☐ Konzeptumstellung ☐ Catererwechsel / Ausschreibung ☐**Gibt es ein Leitbild?** ja ☐ nein ☐ **Pädagogische Konzepte einbeziehen:** ja ☐ nein ☐

Relevante Vorentscheidungen: _____

Falls es ein **aktuelles Konzept** gibt (Mehrfachauswahl möglich):**Kochkonzeption:** frisch gekocht ☐ cook&chill ☐ warmgehalten ☐ Fertigprodukte/Mischküche ☐Eigenbetrieb Träger ☐ externer Caterer ☐ Verein o.ä. ☐ Sonstiges _____

Gesamtzahl Kinder _____ davon essen _____ Preisspanne von _____ € bis _____ €

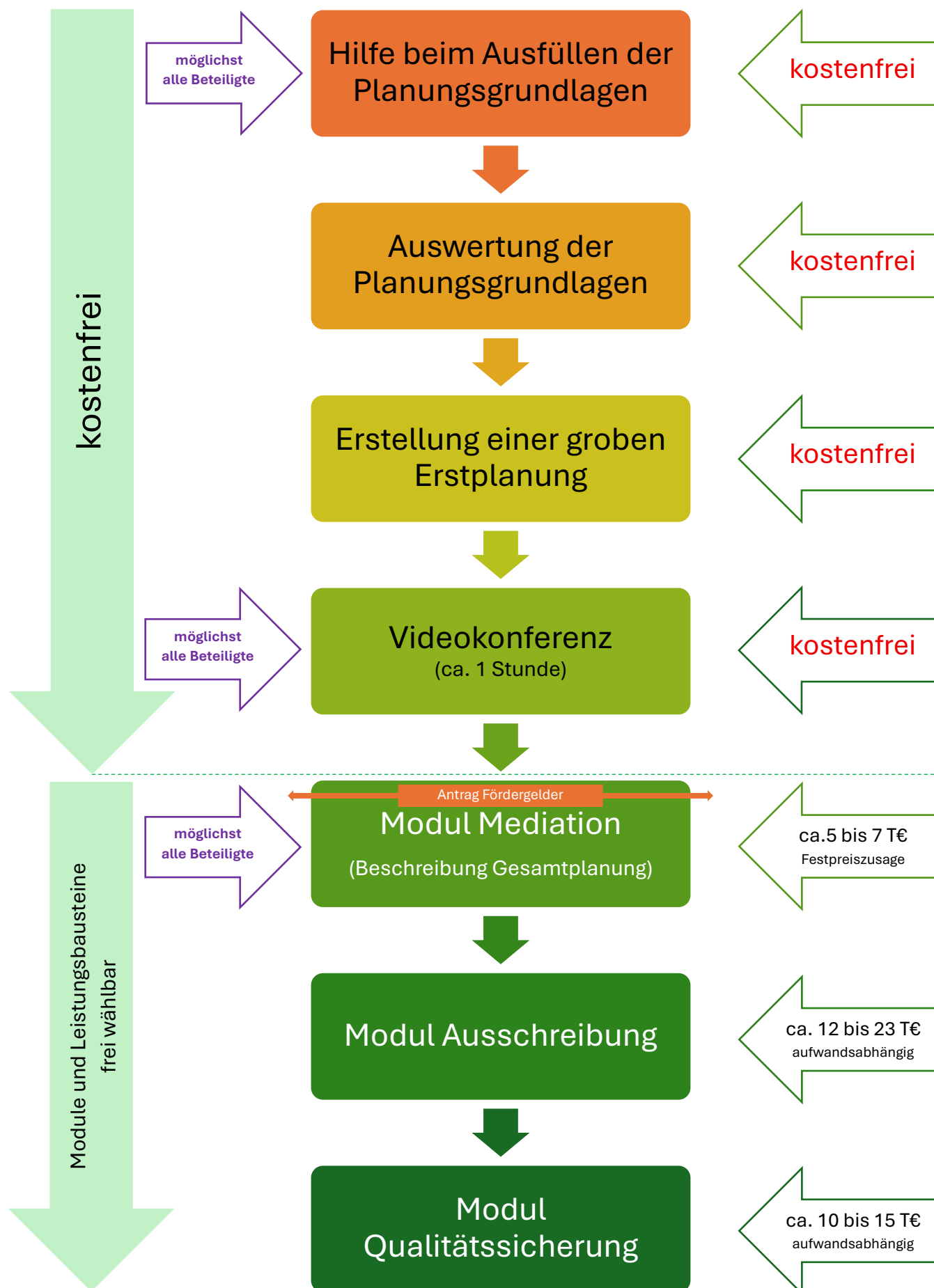
DGE-Standards: nein ☐ erfüllt ☐ übererfüllt ☐ deutlich übererfüllt ☐Vorstellungen zum **künftigen Konzept** (Mehrfachauswahl möglich):

Am Entscheidungsprozess Beteiligte:

Träger ☐ Kita(s) ☐ Eltern ☐ Sozialarbeit ☐ Caterer ☐ Sonstige ☐ _____Berücksichtigung **Speisenqualität:** sehr wichtig ☐ wichtig ☐ weniger wichtig ☐Berücksichtigung **Speisenpreise:** sehr wichtig ☐ wichtig ☐ weniger wichtig ☐Berücksichtigung **Speisenverschwendung:** sehr wichtig ☐ wichtig ☐ weniger wichtig ☐**Rohstoffwunsch:** bio ☐ regional ☐ saisonal ☐ ethnisch ☐ „veggi“ ☐ Sonstiges _____**Kochkonzept:** frisch kochen ☐ vor Ort kochen ☐ anliefern ☐ Fertigprodukte/Mischküche ☐**Ausgabeform:** Menülinien ☐ Einzelkomponenten ☐ altersflexible Portionsgrößen ☐**Zuschüsse:** irrelevant ☐ ja ☐ nein ☐ **Inklusion berücksichtigen:** ja ☐ nein ☐**Anzahl Kinder nach Alter:** 1+2 Jahre _____ 3+4 Jahre _____ 5+6 Jahre _____**Küchennutzung ca. _____ m² vorhanden / geplant ☐** **Küchenpersonal einbeziehen:** ja ☐ nein ☐**Weitere Informationen:****Einrichtung:** _____ **Name:** _____ **E-Mail** _____Bitte ausgefülltes Checkblatt senden an: ob@institut-gastro.de oder Fax (0 74 71) 91 09 78

Rückfragen direkt an Oliver Blum (01 77) 4 62 00 37

Ablaufbeginn Kita-Verpflegungsplanung



alle Preisschätzungen zzgl. USt

Das Expertenteam

Neuerdings fließen Themen aus der Wissenschaft wie Nachhaltigkeit und Nährstoffgehalt in die öffentliche Diskussion ein. Das führt zur oftmals vollständigen Überarbeitung vieler Verpflegungskonzepte, um deren **Wirtschaftlichkeit** zu erhalten bzw. die **Preissteigerungen** aufzuhalten und die **Speisenakzeptanz** zu erhöhen.



Das **Institut für Gastro-Konzepte** beschäftigt sich seit 1990 intensiv mit dem **Bedarf der jungen Tischgäste** und den Interessen „der Erwachsenen“. Der Gründer des Unternehmens Oliver Blum war über 25 Jahre in zeitweise gleichzeitig bis zu 8 verwaltungspolitischen Gremien rund um Schule, Verwaltung und Verpflegung ehrenamtlich aktiv. Er kennt die Sorgen und oftmals auch Nöte der Eltern, die unterschiedlichen Bedürfnisse der Kinder und die Herausforderungen der Schulträger und der Schulen.

Seine einschlägige gastronomische und betriebswirtschaftliche Ausbildung verbunden mit seiner langjährigen Erfahrung in der Führung kleiner, mittlerer und großer Betriebe in Gastronomie, Großhandel und Lebensmittelproduktion in Deutschland und Österreich macht ihn zum gefragten Fachexperten rund um das Thema Ernährung und Ausser-Haus-Verpflegung www.blum-oliver.de.

Der **Verwaltungsspezialist** Rainer Jurthe berät seit vielen Jahren die öffentliche Verwaltung in den Bereichen Organisation und Rechtssicherheit. Er spricht die Sprache der Träger und kennt die Formalismen zur Verhinderung angreifbarer Rechtsakte. Jurthe bedient sich der neuesten Werkzeuge, die speziell für die öffentliche Verwaltung am Markt zur Verfügung stehen.