

Verpflegungskonzept für Kindertagesstätten und Grundschulen in der Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal

Leitfaden zur interkommunalen Verankerung einer nachhaltigen und
gesundheitsfördernden Mittagsverpflegung in Kindertagesstätten und
Grundschulen



Verabschiedet durch den Ampertalrat am 26.11.2025

Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal

c/o Ecozept GmbH

omr@kulturraum-ampertal.de

Autorinnen und Autoren: Rebecca Mühl, Michael Böhm, Jan Linck

Mitglieder der Arbeitsgruppe: Helmut Priller, Uwe Gerlsbeck, Hermann Hammerl, Florian

Waldhauser, Bernhard Götz, Nina Huber

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	1
2. Geltungsbereich.....	1
3. Ziele und Leitbild	1
4. Qualitätsstandards der Verpflegung	2
4.1 Verpflegungssystem.....	2
4.2 Speiseplanung.....	3
4.3 Kulturelle & gesundheitliche Anforderungen.....	6
4.4 Soziale Aspekte der Lebensmittelauswahl	6
5. Organisation & Logistik.....	7
5.1 Vergabe und Trägerschaft.....	7
5.2 Bestellung & Abrechnung.....	7
6. Pädagogische Einbindung & Beteiligung.....	7
6.1 Ernährungsbildung.....	7
6.2 Partizipation.....	8
7. Qualitätssicherung.....	8
8. Anhang.....	9
8.1 Verpflegungsleitbild	9
8.2 Formular für besondere Verpflegungsbedarfe	11

1. Einleitung

Ab dem Jahr 2026 wird der Anspruch auf ganztägige Betreuung stufenweise gemäß dem Ganztagsförderungsgesetz (GaFöG) eingeführt. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, verfolgen die Gemeinden der Öko-Modellregion (ÖMR) Kulturraum Ampertal gemeinsam das Ziel, die gesundheitsfördernde, nachhaltige und kindgerechte Mittagsverpflegung für Kinder und Jugendliche auszubauen. Damit tragen sie gleichzeitig zum übergeordneten Ziel der ÖMR bei, die Bio-Lebensmittel- und Landwirtschaft zu stärken. Das vorliegende Konzept beruht auf dem im Januar 2025 von den Bürgermeistern und Bürgermeisterinnen der ÖMR-Gemeinden verabschiedeten Verpflegungsleitbild und konkretisiert die Maßnahmen für die praktische Umsetzung in Grundschulen und Kindertagesstätten (Kitas). Die Gemeinden der ÖMR sind zum Zeitpunkt der Konzeptentwicklung im September 2025 folgende: Allershausen, Attenkirchen, Fahrenzhausen, Haag a. d. Amper, Kirchdorf a. d. Amper, Kranzberg, Langenbach, Paunzhausen, Wolfersdorf, Zolling sowie die Stadt Freising.

2. Geltungsbereich

Das Konzept richtet sich an alle kommunalen Kindertageseinrichtungen, Horte und Grundschulen der elf Gemeinden der Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal. Die Umsetzung erfolgt schrittweise. Nicht alle Gemeinden werden das Konzept sofort anwenden. Weiterhin sind private Träger eingeladen, sich ebenfalls anzuschließen. Die theoretische, maximale Essenszahl für die Mittagsverpflegung lag im Schuljahr 2023/2024 in den öffentlich und privat getragenen Einrichtungen der elf Gemeinden der ÖMR bei maximal 3.500 Essen pro Tag.

Das vorliegende Verpflegungskonzept soll außerdem als Grundlage für ein Leistungsverzeichnis für eine interkommunale Vergabe von Verpflegungsleistungen für Kitas und Grundschulen dienen.

3. Ziele und Leitbild

Das verabschiedete Verpflegungsleitbild „Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen in der ILE-Region Kulturraum Ampertal“ (siehe Anhang 8.1) bildet die Grundlage für das gemeinsame Vorgehen der beteiligten Gemeinden. Es wurde im Januar 2025 vom Ampertalrat verabschiedet und verfolgt das Ziel, allen Kindern und Jugendlichen in kommunaler Verantwortung eine gesundheitsfördernde, nachhaltige und kindgerechte Mittagsverpflegung bereitzustellen. Zudem soll der Verwaltungsaufwand durch Synergien reduziert und die Wirtschaftlichkeit durch die Zusammenarbeit gesteigert werden. Einheitliche Standards erhöhen außerdem die Qualität in der Verpflegung und die Zufriedenheit der Essensgäste und Eltern.

Zentrale Prinzipien des Leitbilds sind:

- Orientierung an den Standards für eine ausgewogene und altersgerechte Ernährung der deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE),
- Wertschätzung von Lebensmitteln und Förderung von Alltagskompetenzen,
- Verwendung regionaler und biologischer Lebensmittel sowie Reduktion von Lebensmittelabfällen,
- Berücksichtigung kultureller und gesundheitlicher Anforderungen sowie partizipative Speiseplangestaltung,
- Verlässliche und sozial gerechte Verpflegung als kommunale Mitverantwortung.

4. Qualitätsstandards der Verpflegung

4.1 Verpflegungssystem

Die Mittagessen sollen vorerst von einem externen Essenszulieferer produziert und in die jeweilige Einrichtung angeliefert werden. Die Vorbereitung der Essensräume und die Speisenausgabe erfolgt durch das pädagogische oder hauswirtschaftliche Personal der jeweiligen Kindertagesstätte oder Schule und ist nicht Sache des Essenszulieferers. Geschirr sowie Getränke sind Sache der jeweiligen Einrichtung.

Grundsätzlich werden die Verpflegungssysteme Cook & Hold, Cook & Serve sowie Cook & Chill als geeignete Produktions- und Lieferformen angesehen. Auch die Option bei Cook & Hold einzelne Komponenten in TK-Qualität zuzukaufen und/oder mit Frische-Komponenten (z.B. Obst, Gemüse) zu ergänzen (sog. Frisch-Misch-Küche) wird als passend bewertet. Eine Versorgung auf Basis von Tiefkühlkomplettgerichten (Cook & Freeze) soll hingegen vermieden werden.

Unter Cook & Hold wird verstanden, dass das Mittagessen am Verzehrtage frisch zubereitet, warm angeliefert und bis zur Essensausgabe warmgehalten wird. Der Essenszulieferer liefert die Speisen in geeigneten Warmhalteboxen bzw. die kühlpflichtigen Komponenten in Kühlboxen, welche jeweils auf einem Mehrwegsystem basieren, in den Einrichtungen an.

Die Warmhaltezeiten der zubereiteten Speisen sind so kurz wie möglich zu halten, da diese einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität und den Geschmack haben. Je kürzer die Warmhaltezeit desto besser bleibt der lebensmitteltypische Geschmack erhalten. Mit zunehmender Warmhaltezeit gehen Nährstoffe aufgrund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Qualitätseinbußen (Geruch, Beschaffenheit, Aussehen, etc.), welche einen wesentlichen Einfluss auf die Akzeptanz der angebotenen Speisen haben. Die Warmhaltezeit soll so kurz wie möglich gehalten werden und darf drei Stunden (180 Minuten) nicht überschreiten, auch nicht bei eingeschränkten Wetterbedingungen. Es muss gewährleistet werden, dass die Temperatur der warmen Speisen bis zum Ende der Essensausgabe mindestens 65 °C beträgt.

Empfehlenswert ist eine Anlieferungstemperatur über 70 °C. Kalte Speisen dürfen bei Anlieferung maximal eine Temperatur von 7 °C aufweisen.

Zudem muss die Möglichkeit gegeben sein, den Zubereitungsort der Speisen von den Tischgästen in zumutbarer Fahrzeit zu erreichen, um die in Kapitel 6 veranschaulichten pädagogischen Maßnahmen wahrnehmen zu können.

4.2 Speiseplanung

In den Einrichtungen ist das Mittagessen Bestandteil des pädagogischen Konzeptes (siehe Kapitel 6). Die Kinder sollen eine familiäre Esssituation erleben. Dies bedeutet unter anderem auch, dass es für alle Kinder das gleiche Mittagessen gibt, weshalb täglich nur eine Menülinie angeboten wird, mit Ausnahme der im Folgenden beschriebenen Fällen. Der Speiseplan soll sich maximal alle vier Wochen wiederholen. Es gibt in vier Wochen kein Gericht zweimal.

Menükomponenten:

- Ein Mittagessen besteht aus einem Hauptgericht und einer Vor- oder Nachspeise.
- Ein Hauptgericht besteht aus einer Hauptkomponente (zum Beispiel Fleisch oder Fisch oder einer vegetarischen Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- sowie Gemüse- oder Rohkostkomponente.
- Wenn das Hauptgericht im Speiseplan eine Fleisch- oder Fischkomponente beinhaltet, muss für diese eine vegetarische Ersatzkomponente oder ein vegetarisches Ersatzgericht angeboten werden.
- Bei der Auswahl der Speisen muss auf Bestandteile aus Fleischextrakten, wie zum Beispiel Gelatine in Nachspeisen, verzichtet werden oder eine vegetarische Alternative angeboten werden.
- Essen unterschiedlicher Kategorien (z.B. für Allergiker, für Krippenkinder) sollen in verschiedenen Behältern geliefert werden.

Besondere Anforderungen an die Speisen für Kinder unter 3 Jahren:

- Weitestgehender Verzicht auf aufblähende und schwer verdauliche Lebensmittel
- Keine Verwendung von kleinen, harten Zutaten mit Erstickungsgefahr
- Die Ausgabe von ausschließlich grätenfreiem Fisch
- Keine Erbsen

Speisenplanung und -zubereitung:

Generell gibt es für die Zusammenstellung der Speisepläne die Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas bzw. in Schulen. Diese werden in regelmäßigen Abständen aktualisiert (aktuelle Version 2023). Auch die Bayerischen Leitlinien der Kita- und Schulverpflegung gelten als Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas und Schulen. Eine Anlehnung an diese Empfehlungen, oder an gleichwertig anerkannte Empfehlungen, ist wünschenswert. Der Fokus liegt dabei auf einer abwechslungsreichen, pflanzenorientierten Mischkost. Es soll auf eine möglichst nährstoffschonende und fettarme Vor- und Zubereitung der Lebensmittel geachtet werden. Auf den Zusatz von Zucker, künstliche Aromen und Farbstoffe soll weitestgehend verzichtet werden und die Speisen sollen altersgerecht gewürzt werden. Hochverarbeitete Convenienceprodukte (Conveniencegrad 4 und 5) sind für eine ausgewogene Speiseplanung nicht erforderlich und sollten möglichst wenig zum Einsatz kommen. Bei Verwendung von Convenienceprodukten sollte das Gericht immer mit frischen Zutaten bzw. Beilagen ergänzt werden. Hochverarbeitete Fleischersatzprodukte (Conveniencegrad 4 und 5) – darunter fallen stark verarbeitete, fertig gewürzte oder panierte Produkte auf Basis von Soja-, Weizen-, Erbsenprotein oder ähnlichen Zutaten (z. B. vegane Nuggets, Würstchen oder Burger-Pattys) – sind max. 4x in 20 Verpflegungstagen einzuplanen. Stattdessen sollten Lebensmittel wie Hülsenfrüchte, Vollkorn- und Pseudogetreide als pflanzliche Proteinquelle bevorzugt werden. Dabei kann es hilfreich sein, typische Lieblingsgerichte von Kindern mit gesunden Lebensmitteln zu ergänzen, um den ernährungsphysiologischen Mehrwert der Speisen zu erhöhen (z.B. Bolognese mit Vollkornnudeln, Lasagne mit Linsenanteil).

Die Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan (20 Verpflegungstage) für Mittagsmahlzeiten laut DGE lauten (Stand 2023):

- 20 x Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln, davon mind. 4 x Vollkornprodukte und max. 4 x Kartoffelerzeugnisse;
- 20 x Gemüse oder Hülsenfrüchte, davon mind. 8 x Rohkost oder Salat und 4 x Hülsenfrüchte;
- mind. 8 x Obst, davon 4x als Stückobst;
- mind. 8 x Milch oder Milchprodukte;
- max. 4 x Fleisch- oder Wurstwaren, davon mind. 2 x mageres Muskelfleisch;
- 4 x Fisch, davon mind. 2x fettreicher Fisch;
- 8 bis 16 x vegetarische Hauptgerichte.

Portionsgrößen:

Gefordert wird eine Verpflegung mit ausreichenden, an den Ziel- und Altersgruppen orientierten Lebensmittelmengen nach den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen. Wobei auch die Menge der Lebensmittelabfälle der einzelnen Einrichtungen in die Kalkulation miteinbezogen werden soll, um die Mengenkalkulation laufend anpassen zu können und Über- oder Unterproduktion zu vermeiden.

Qualität der eingesetzten Lebensmittel

Um die Verpflegung möglichst nachhaltig und zukunftsfähig zu gestalten sollen verschiedene Aspekte bei der Lebensmittelbeschaffung, Speisenzubereitung und -Ausgabe berücksichtigt werden. Hierzu gehören folgende Zielvorgaben:

- Ökologisch erzeugte Lebensmittel (mindestens EU-zertifiziert, bevorzugt Verbandszertifizierungen wie Naturland, Bioland etc.) sollen zu mindestens 30 % des Warenbeschaffungswertes eingesetzt und deren Anteil sukzessive gesteigert werden. Dabei ist darauf zu achten, dass ein möglichst hoher Anteil der Bio-Produkte aus der Region (z.B. zertifiziert durch das Bayerische Bio-Siegel oder gleichwertig) stammt und die Steigerung jährlich erfolgt. Hierzu wird mit dem Essenszulieferer ein mehrjähriger Stufenplan erarbeitet.
- Bei Fisch müssen die Anforderungen des Gütezeichens MSC (Marine Stewards Council) oder gleichwertig erfüllt sein (Ausnahme: Fisch aus bayerischer Zucht).
- Eier müssen aus Freilandhaltung oder biozertifiziert sein (Haltungsformen 0 und 1).
- Der Frischkostanteil soll vorwiegend saisonal (Bayerischer Saisonkalender) bezogen werden, um lange Transportwege der Lebensmittel zu vermeiden und die regionale Wirtschaft zu stärken.
- Lebensmittelabfälle sind durch eine bedarfsgerechte Mengenplanung, die Anpassung der Portionsgrößen und eine gute Kommunikation mit den Kindern und dem Personal am Tisch und an der Ausgabestelle zu reduzieren. Eine regelmäßige Rückmeldung an den Essenszulieferer soll die Mengenplanung und die Speiseplangestaltung unterstützen. Es sollen kindgerechte Speisen angeboten werden und die Rezepturen regelmäßig überprüft werden. Auch ein Monitoring und eine Berichterstattung über die Mengen der Lebensmittelabfälle soll erfolgen.
- Hygienisch unbedenkliche Speisereste, die die Küche nicht verlassen haben, sollen nach Maßgabe der geltenden Hygienevorschriften möglichst weiterverwendet oder weitergegeben werden.
- Alle verwendeten Lebensmittel müssen gentechnikfrei sein.
- Besteht für Produkte eine heimische Alternative, dann soll diese regelmäßig bevorzugt werden (z.B. heimische Gerstengraupen statt indischen Reis)
- Die Berücksichtigung des Tierwohls soll bei der Auswahl tierischer Lebensmittel berücksichtigt werden (z.B. Freiland- bzw. Weidehaltung bevorzugen).

Pädagogischer Happen:

Das Betreuungspersonal begleitet die Kinder während der Mittagsmahlzeit. Es ist Teil des pädagogischen Konzeptes (siehe Kapitel 6), dass das Erziehungs- und Betreuungspersonal mit am Tisch sitzt und eine kleine Portion der Speisen isst, um eine Vorbildfunktion für die Kinder einzunehmen. Dieser sogenannte "Pädagogische Happen" ist keine vollwertige Mahlzeit und ersetzt auch nicht das Mittagessen für das pädagogische Personal. Die produzierte Speisemenge muss entsprechend angepasst werden. Als Faustregel kann „ein Esslöffel pro Speisekomponente und Person“ angewendet werden.

4.3 Kulturelle & gesundheitliche Anforderungen

Für die Speisenzubereitung müssen ärztlich attestierte Allergien berücksichtigt werden. Sonst besteht keine Verpflichtung Essensteilnehmenden mit krankheitsbedingten Einschränkungen (z.B. Diabetes, Zöliakie) die Teilnahme am Essen zu ermöglichen. Die Bereitstellung von Sonderkost bzw. einem zusätzlichen Speisenangebot für sehr häufig vorkommende Lebensmittelunverträglichkeiten wie Fruktose, Laktose oder Gluten ist nicht verpflichtend aber erwünscht. Zur Sicherstellung einer einheitlichen Teilnahmegebühr für alle Essenteilnehmenden soll eine Mischkalkulation der Preise durchgeführt werden.

Kulturspezifische und religiöse Besonderheiten wie z.B. Schweinefleisch-/ Rindfleischfrei sind in der Versorgung zu berücksichtigen. Zum Beispiel müssen an Tagen an denen Gerichte mit Bestandteilen vom Schwein oder Rind angeboten werden gleichwertige vegetarische Gerichte ohne Bestandteile vom Schwein oder Rind zur Verfügung stehen (siehe Kapitel 4.2).

Zur Sicherstellung aller Anforderungen an die besonderen Bedürfnisse, muss bei den Menü- bzw. Hauptgerichtsvorschlägen und der Bestellung zweifelsfrei erkennbar sein, dass die angebotene Verpflegung vegetarisch bzw. ohne tierische Bestandteile ist. Insbesondere bei Speisekomponenten wie beispielsweise Brühen oder Nachspeisen ist es wichtig, deutlich auszuweisen, ob tierische Bestandteile enthalten sind.

4.4 Soziale Aspekte der Lebensmittelauswahl

Wenn Produkte verwendet werden, deren Anbau oder Verarbeitung aufgrund klimatischer Bedingungen nicht innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums möglich ist, soll sichergestellt sein, dass diese unter fairen Bedingungen erzeugt wurden. Als anerkannter Nachweis hierfür ist beispielsweise ein Fairtrade-Siegel, Fair-for-life, Naturland Fair und eine Mitgliedschaft in der WFTO akzeptiert. Sofern auch für heimische Produkte entsprechende Zertifizierungen vorliegen, soll vorrangig auf diese zurückgegriffen werden.

5. Organisation & Logistik

5.1 Vergabe und Trägerschaft

Um Synergien zwischen den beteiligten Kommunen zu nutzen und den Verwaltungsaufwand zu minimieren, wird die Vergabe der Verpflegungsleistung zentral organisiert. Als rechtliche Grundlage dient das vereinfachte Vergabeverfahren für soziale Dienstleistungen. Hier kommen insbesondere zwei Verfahren in Betracht: Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb oder offenes Verfahren. Gemäß aktueller Rechtslage (Stand 2025) besteht eine Pflicht zur EU-weiten Ausschreibung, wenn der EU-Schwellenwert für soziale und andere besondere Dienstleistungen überschritten wird. Dieser liegt derzeit bei 750.000 € netto. Die Ausschreibungskosten werden einwohnerbasiert auf die beteiligten Kommunen verteilt, der sich am bereits erprobten Schlüssel zur Verteilung von Kosten der ÖMR Ampertal orientiert. Dabei kann eine interkommunale Ausschreibung mit einer sinnvollen Losbildung (z. B. nach Regionen oder Einrichtungsarten) erfolgen, um die Berücksichtigung unterschiedlicher Anbieterstrukturen zu ermöglichen.

5.2 Bestellung & Abrechnung

Zur Vereinheitlichung und Vereinfachung der Abläufe soll ein einheitliches digitales Bestellsystem, wie beispielsweise die Applikationen „Stramplerbande“, „Kikom“ oder „Kitafino“, eingerichtet werden. Dieses ermöglicht die zentrale Bestell-, Abmelde- und ggf. Bezahlungsfunktion für Eltern, Einrichtungen und Caterer. Wobei die An- und Abmeldungen vordefinierten, einheitlichen Fristen unterliegen, um eine ressourcenschonende Speisenplanung zu ermöglichen. Die Abrechnung kann entweder direkt über den Caterer oder zentral über eine kommunale Stelle erfolgen. Die Preisgestaltung wird anhand der Einrichtungsarten und Altersstufen differenziert.

6. Pädagogische Einbindung & Beteiligung

6.1 Ernährungsbildung

Ernährungsbildung ist ein wichtiger Bestandteil der ganzheitlichen Bildungsarbeit. Sie soll auf vielfältige Weise in den Alltag der Einrichtungen integriert werden.

Projekte zu Herkunft, Anbau und Zubereitung von Lebensmitteln fördern das Verständnis für natürliche Kreisläufe, saisonale Verfügbarkeit und Nachhaltigkeit. Besonders wirkungsvoll sind praxisorientierte Aktivitäten wie Wunschessen-Wochen oder Mitkochaktionen, bei denen Kinder eigene Ideen einbringen und diese gemeinsam mit pädagogischem Personal oder Küchenkräften umsetzen. Auch Aktionen zum Kennenlernen der Betriebe, in welchen die Speisen für die Essensteilnehmenden zubereitet oder die Lebensmittel produziert werden, sind unterstützenswert, um die Wertschätzung der Lebensmittelwertschöpfungskette zu steigern. Hierzu gehören Küchenbesichtigungen, Ausflüge zu Erzeugerbetrieben und weitere Exkursionen zum Thema Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung. Jedes betreute Kind soll bis zu seinem

vollendeten zehnten Lebensjahr mindestens einmal die Möglichkeit haben Erzeugung und Zubereitung hautnah zu erleben. Ein bewährtes Konzept ist zudem der „Pädagogische Happen“ (siehe Kapitel 4.2): Pädagogische Fachkräfte begleiten die Mahlzeit und fördern so die Wertschätzung für das Essen. Ergänzend ist eine kontinuierliche Kommunikation mit Eltern und Öffentlichkeit wichtig, etwa durch Aushänge, Elternbriefe oder Berichte über Ernährungsprojekte. Es ist vorgesehen, dass alle Kinder das gleiche oder ein ähnliches Menü erhalten, weshalb eine verbindliche Abnahmepflicht wünschenswert ist.

Auch das Küchen- und Hauswirtschaftspersonal profitiert von gezielten Fortbildungen. Neben allgemeinen Schulungen zur Ernährungsbildung können Programme, wie z. B. Bio-Regio-Coachings der Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, dabei unterstützen, regionale und biologische Lebensmittel stärker in den Speiseplan zu integrieren.

6.2 Partizipation

Mindestens zweimal pro Jahr trifft sich ein Essensgremium mit Vertretenden aus Pädagogik, Hauswirtschaft, Küchenpersonal, Essensproduktion, Elternschaft und Kommune, um aktuelle Themen rund um die Essensversorgung und -qualität zu besprechen (ggf. Reduzierung auf einmal jährlich möglich). Rückmeldungen von den Essensteilnehmenden, sowohl von Kindern als auch von Erwachsenen, werden systematisch erfasst und bei der Speiseplan- und Rezepturgestaltung berücksichtigt. Dies kann beispielsweise durch Feedback-Boxen, Verkostungsaktionen oder kurze Umfragen erfolgen.

7. Qualitätssicherung

Die Qualitätssicherung stellt sicher, dass die Verpflegung nicht nur schmackhaft und gesund, sondern auch hygienisch einwandfrei ist und dauerhaft den vereinbarten Standards entspricht. Eine jährliche Feedbackrunde (siehe Kapitel 6.2) mit dem Caterer, dem hauswirtschaftlichen und dem pädagogischen Personal soll mögliche Optimierungen im Speiseplan aufzeigen. Hier soll auch das Feedback der Essensteilnehmenden integriert werden.

Der Essenzuliefernde verfügt über ein umfassendes Hygienekonzept und beachtet alle geltenden Hygienevorschriften gemäß den gesetzlichen Bestimmungen. Es wird ein HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) angewendet und dokumentiert, um die Lebensmittelsicherheit systematisch zu gewährleisten. Alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen werden regelmäßig gemäß Infektionsschutzgesetz (§§ 42/43 IfSG) zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln belehrt. Von jeder Mahlzeit werden vom jeweiligen Essensproduzenten entsprechend den gesetzlichen Vorgaben Rückstellproben entnommen, mit Datum, Uhrzeit und Speisenbezeichnung gekennzeichnet und bei +2 bis +6 °C für mindestens 7 Tage aufbewahrt. Die Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen erfolgt transparent gemäß den Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) und ist für alle angebotenen Speisen einsehbar.

8. Anhang

8.1 Verpflegungsleitbild

Verpflegungsleitbild

„Mittagsverpflegung in KiTa's und Schulen in der ILE-Region Kulturraum Ampertal“

Verabschiedet durch den Ampertalrat am 21.1.2025

Hintergrund

Mehrere Gemeinden der ILE-Region Kulturraum Ampertal beabsichtigen bei der Bereitstellung der Mittagsverpflegung in Schulen und Kitas zu kooperieren um somit den Anforderungen des GaFöG (GanztagsFörderungsGesetz) nachzukommen. Ecozept wurde im Rahmen der ÖMR-Arbeit beauftragt, die Gemeinden bei diesem Vorhaben zu unterstützen. Als erster Schritt für eine interkommunale Zusammenarbeit wurde beschlossen, ein Leitbild / gemeinsames Verständnis für die zukünftige Ausgestaltung der Mittagsverpflegung zu erarbeiten.

Warum ein gemeinde- und einrichtungsübergreifendes Verpflegungsleitbild?

1. Ein Leitbild als „Leitplanke“ (Richtschnur) für ein zukünftiges gemeindeübergreifendes Verpflegungskonzept
2. Das Verpflegungskonzept wiederum dient als Grundlage für ein Leistungsverzeichnis bei der Vergabe von Verpflegungsleistungen
3. Einheitliche Standards und Kostentransparenz bei der Beschaffung erhöhen die Qualität und Gerechtigkeit in der Verpflegung von allen Einrichtungen. Dies sorgt für mehr Zufriedenheit und Akzeptanz und sozialen Zusammenhalt.
4. Erhöhte Wirtschaftlichkeit durch die gemeinsame Nutzung von Ressourcen, einheitliche Preisgestaltung und Erhöhung der Bestellmengen.
5. Optimieren des Verwaltungsaufwands: Effizienzgewinn / Synergien bei der Umsetzung der Anforderungen des GaFöG.

Zielsetzung

Das Verpflegungsleitbild verfolgt das Ziel, den Kindern und Jugendlichen in den Kitas und Schulen in Verantwortung der Kommunen der ILE-Region Kulturraum Ampertal eine gesundheitsfördernde, nachhaltige und kindgerechte Verpflegung anzubieten. Die Gemeinden übernehmen somit Mitverantwortung in Bezug auf die Förderung einer gesunden Ernährung ihrer jungen Bürger.

Zu berücksichtigende Aspekte

1. **Gesundheit:** Basierend auf den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) wird ein ausgewogenes, altersgerechtes und abwechslungsreiches Verpflegungsangebot angestrebt, das den individuellen Bedürfnissen von Kindern und Jugendlichen gerecht wird.

2. **Wertschätzung und Bildung:** Kinder lernen die Lebensmittel schätzen, vom Anbau bis zum Verzehr. Gemeinsame Mahlzeiten dienen als Bildungs- und Lernorte, um Alltagskompetenzen zu fördern.
3. **Nachhaltigkeit und Förderung regionale Wertschöpfung:** Es werden bevorzugt saisonale, biologisch erzeugte Lebensmittel mit regionaler Herkunft verwendet. Der Fokus liegt dabei auf einer abwechslungsreichen pflanzenorientierten Mischkost. Dabei soll die regionale Land- und Lebensmittelwirtschaft gestärkt und Lebensmittelabfälle reduziert werden.
4. **Inklusion und Partizipation:** Die Verpflegung berücksichtigt kulturelle, ethische und religiöse Anforderungen sowie Unverträglichkeiten und Allergien. Speisepläne werden in einem partizipativen Verfahren erarbeitet (Einbindung Eltern- und Schülerschaft, Küchenpersonal, etc. durch ein Essensgremium).
5. **Resilienz & soziale Verantwortung:** Die Essensversorgung soll so gestaltet sein, dass eine gleichbleibende Verpflegungsleistung sichergestellt ist.

Die beteiligten Gemeinden erklären sich bereit, in folgenden Bereichen zusammen zu arbeiten:

1. **Gemeinsame Vergabe:** Um Synergien zu schaffen und Kosten (Personal- und Verwaltungsaufwand) zu reduzieren, soll die Vergabe der Verpflegungsleistungen an ein externes Cateringunternehmen gemeinsam durchgeführt werden.
2. **Verteilung der Kosten:** Gemeinsames Tragen der anfallenden Kosten bei Vergabe und deren Umsetzung durch einen auf Einwohnerzahl basierenden Verteilungsschlüssel, um Chancengleichheit zwischen den Kommunen sicherzustellen. Auch bei der Essensbestellung und Abrechnung soll ein anwenderfreundliches einheitliches System Kosten sparen und auch kurzfristige Änderungen erlauben und damit der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken. Weiterhin soll es gestaffelte Essenspreise nach Einrichtungsart (Hort, Kindergarten, Schule) geben. Eine Abrechnung direkt über die Caterer wird in Erwägung gezogen unter der Voraussetzung, dass dies im Budget liegt. Ansonsten Abrechnung via die beteiligten Gemeinden.
3. **Einheitliches Verpflegungsangebot:** Ziel ist eine gesundheitlich ausgewogene Versorgung mit einem stetig steigenden Anteil an biologisch erzeugten Lebensmitteln aus der regionalen Land- und Lebensmittelwirtschaft. Die festzulegenden Bio-Quoten orientieren sich zu Beginn an den landes- oder bundesweiten Zielen. Die Gerichte sollen aus 2 Komponenten (entweder mit Vor- oder mit Nachspeise) angeboten werden. Weiterhin werden die Produktionstechniken Cook & Serve, Cook & Hold und Cook & Chill favorisiert (TK bzw. Cook & Freeze soll vermieden werden).
4. **Ernährungsbildung:** Förderung von Projekten wie gemeinsames Kochen, Gartengestaltung und Besuche bei regionalen Betrieben der Erzeugung und des Lebensmittelhandwerks, um die Bedeutung einer nachhaltigen Ernährung zu vermitteln.
5. **Qualitätssicherung:** Festlegung einheitlicher Qualitätsstandards sowie Einführung eines Feedback- und Beteiligungsgremiums („Essensgremium“) für Eltern und Betreuende, Koch- und Ausgabepersonal; regelmäßige Schulungen des Küchen- und Betreuungspersonals; Teilnahme des Verpflegungsdienstleisters/Essensanbieters und des Ausgabepersonals sowie ggf. der privaten Trägereinrichtungen an Coachingprogrammen (z.B. AELF).

8.2 Formular für besondere Verpflegungsbedarfe

Name des Kindes: _____

Einrichtung: _____

Lebensmittelallergien/-unverträglichkeiten:

Religiöse/kulturelle Anforderungen:

Ärztliche Bestätigung beigefügt: Ja ☐ Nein ☐