

## Flächen- und Personalbedarf für die Warmverpflegung in der Kita

Warmverpflegung Cook & Hold in der Kita								
VT bis 25			VT 25 bis 50			VT 50 bis 100		
Fläche in m <sup>2</sup>	Kosten	Personalbedarf	Fläche in m <sup>2</sup>	Kosten	Personalbedarf	Fläche in m <sup>2</sup>	Kosten	Personalbedarf
bis 7	14.000	1 HK 1 Std/Tag	bis 14	28.000	1 HK 2 Std/Tag	15-30	55.000	1 HK 3 Std/Tag

<sup>1</sup>Flächenbedarf & Küchentechnische Ausstattung ergibt die Gesamtkosten.

Grundlage: ca.2000 € pro qm

VT= Verpflegungsteilnehmer

HK= Hilfskraft

Erstellt im Rahmen des Projekts:  
Gut Essen und Trinken in  
Kindertageseinrichtungen durch  
Qualitätsentwicklung

Grundlage bei der Berechnung :

0,25 m<sup>2</sup> pro Essensteilnehmer im Alter von 1-6 Jahren. Hierbei sind berücksichtigt: Warmhalteplatz für Thermoporten, Ausgabeflächen in Schüsselsystem mit Servierwagen, sowie der Spülbereich.

### Erfahrungen aus der Praxis:

Meist wird die Essensausgabe bei einer Warmverpflegung vom pädagogischen Personal durchgeführt. Hier fehlt in der Regel der Stellenschlüssel für eine Hauswirtschaftskraft. Darüber hinaus wird für die Ausgabe, Geschirreinigung und Nacharbeit des Mittagessens meist eine Hilfskraft unterstützend eingesetzt. Bei Neuplanung oder Umbau von Kita-Küchen, sollte eine Fachberatung für die Küchenplanung hinzu gezogen werden, um Möglichkeiten für spätere Änderungen mit zu berücksichtigen (Stromanschluss für Elektroherd, Doppelspülbecken etc.). So können ggf. frische Produkte mit wenig Kostenaufwand in der Mittagsverpflegung ergänzt werden.

Personalermittlungswerte beruhen auf Erfahrungswerten der Praxis in Kitaküchen mit Warmverpflegung.

<sup>1</sup> Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Unterfranken, Verpflegungskonzepte in Schulen Grundlagen und Planungseckdaten für Küchenplanung, Stand 2014

## Ausstattung einer Küche mit Warmverpflegung (Ausgabeküche) in Kindertageseinrichtungen

Die Speisen werden bei dieser Art der Verpflegung in einer Zentralküche zubereitet und warm in die Kita geliefert. Die heißen und kalten Speisen werden in geeigneten wärmenden und kühlenden Behältnissen angeliefert. In der Kita werden diese Speisen direkt in der Ausgabeküche an die Kinder verteilt. Hier finden Sie eine Übersicht der Ausstattung mit Einrichtungsgegenständen, Geräten und Küchenutensilien.

Grundausrüstung	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Handwaschbecken mit Mischbatterie	1 Handwaschbecken mit Mischbatterie	1 Handwaschbecken mit Mischbatterie	1-2 Handwaschbecken mit Mischbatterie
Handseifenspender	1 Handseifenspender	1 Handseifenspender	1-2 Handseifenspender
Desinfektionsspender	1 Desinfektionsspender	1 Desinfektionsspender	1-2 Desinfektionsspender
Einmalpapiertuchhalter	1 Einmalpapiertuchhalter	1 Einmalpapiertuchhalter	1-2 Einmalpapiertuchhalter
Ggf. Doppelspüle Warm/Kaltwasser	1 Doppelspüle Warm/Kaltwasser	1 Doppelspüle Warm/Kaltwasser	1 Doppelspüle Warm/Kaltwasser
Mülleimer mit Deckel	1 Mülleimer mit Deckel	1 Mülleimer mit Deckel	1 Mülleimer mit Deckel
Müllsortiersystem	1 Müllsortiersystem	1 Müllsortiersystem	1 Müllsortiersystem
Reinigungsmittelschrank	1 Reinigungsmittelschrank	1 Reinigungsmittelschrank	1 Reinigungsmittelschrank

Elektrische Geräte	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Kühlschrank	1 Gerät 170 Liter	1 Gerät 185 Liter	1 Gerät 400 Liter

Elektrische Gräte	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
(alternativ Kühl-Gefrier-Kombination)			
Kühl-/Gefrier- Kombination	1 Gerät 366 Liter	1 Gerät 366 Liter	1 Gerät 366 Liter
Mikrowelle	1	1	1
+ Mikrowelle zum Erwärmen von Speisen bei Allergien	1	1	1
Spülmaschine	1Gewerbespülmaschine mit Fronttür	1 Gewerbespülmaschine mit Fronttür	1Gewerbespülmaschine oder Haubenspülmaschine
Glaskeramikkochfeld/  Induktionskochzonen  (für U-3 + pädagogisches Kochen)	4 Glaskeramikkochfelder  oder 2 Induktionskochzonen	4 Glaskeramikkochfelder  oder 2 Induktionskochzonen	4 Glaskeramikkochfelder  oder 2 Induktionskochzonen
Backofen/Umluft	1 Backofen/ Umluft	1 Backofen/ Umluft	1 Backofen/ Umluft
Bleche  (U-3 + pädagogisches Kochen)	2-3 Backbleche zum warmhalten	2-3 Backbleche zum warmhalten	2-3 Backbleche zum warmhalten
Dunstabzugshaube	1 Umluft- oder Ablufthaube	1 Ablufthaube	1 Ablufthaube
Wasserkocher	1 Wasserkocher bis 2 Liter	1 Wasserkocher bis 2 Liter	1 Wasserkocher bis 2 Liter

**Ggf. zusätzlicher Bedarf für die U-3 Verpflegung und pädagogisches Kochen bzw. zur Ausgabe von Speisen**

Elektr. Kleingeräte / Küchenutensilien	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Kochtopfset	Kochtopfset mit 1x 5-6 Liter; 1x 4 Liter; 1x 2-3 Liter; je nach Kochfeld induktionsfähig	Kochtopfset mit 1x 5-6 Liter; 1x 4 Liter; 1x 2-3 Liter je nach Kochfeld induktionsfähig	Kochtopfset mit 1x 5-6 Liter; 1x 4 Liter; 1x 2-3 Liter je nach Kochfeld induktionsfähig
Handrührgerät	1 Handrührgerät mit Knethaken + Schneebesen	1 Handrührgerät mit Knethaken + Schneebesen	1 Küchenmaschine mit Rühr + Raspel Zubehör
Pürierstab	1x Pürierstab  (Stab abnehmbar zur Reinigung)	1x Pürierstab  (Stab abnehmbar zur Reinigung)	1x Pürierstab  (Stab abnehmbar zur Reinigung)
Schaumkelle	1-2 Schaumkellen(Edelstahl 18/10)	2 Schaumkellen (Edelstahl 18/10)	3 Schaumkellen (Edelstahl 18/10)
Schöpfkellen	3 Schöpfkellen á 100–200 ml  (Edelstahl 18/10)	3 Schöpfkellen á 100-200 ml  (Edelstahl 18/10)	6 Schöpfkellen á 100-200 ml  (Edelstahl 18/10)
Pfannenwender Kunststoff/Metall	1 Pfannenwender*	2 Pfannenwender*	2 Pfannenwender*
Messersatz	1 Gemüsemesser 1 Fleischmesser 1 Brotmesser 1 Tomatenmesser 1 Kartoffelmesser	1 Gemüsemesser 1 Fleischmesser 1 Brotmesser 1 Tomatenmesser 1 Kartoffelmesser	1 Gemüsemesser 1 Fleischmesser 1 Brotmesser 1 Tomatenmesser 1 Kartoffelmesser

Elektr. Kleingeräte / Küchenutensilien	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Sparschäler	1-2 Sparschäler*	2 Sparschäler*	3 Sparschäler*
Schneebesensatz	1 Schneebesensatz* (Edelstahl 18/10) 1 x ca. 30 cm Länge 1 x ca. 25 cm Länge 1 x ca. 20 cm Länge	1 Schneebesensatz* (Edelstahl 18/10) 1 x ca. 30 cm Länge 1 x ca. 25 cm Länge 1 x ca. 20 cm Länge	1 Schneebesensatz* (Edelstahl 18/10) 1 x ca. 30 cm Länge 1 x ca. 25 cm Länge 1 x ca. 20 cm Länge
Pfannen	1 Pfanne Ø25-30 cm	1 Pfanne Ø25-30 cm	1 Pfanne Ø25-30 cm
ggf. Waage	ggf. 1 Waage bis 2 kg	ggf. 1 Waage bis 2 kg	ggf. 1 Waage bis 2 kg
Litermaß	1 Litermaß* bis 1 Liter	1-2 Litermaß* bis 1 Liter	2 Litermaß* bis 1 Liter
Messbecher	Messbecher*1	1 Messbecher*	Messbecher*1
Backformensatz	1 Springform Ø28 cm 1 Königskuchenform, 30 cm Länge 1 Obstbodenform	1 Springform Ø28 cm 1 Königskuchenform, 30 cm Länge 1 Obstbodenform	1-2 Springform Ø28 cm 1-2 Königskuchenform, 30 cm Länge 1-2 Obstbodenform
farbige Kunststoff Schneidbretter (HACCP) mit rutschfesten Silikonfüßen	3 Schneidebretter (aus geeignetem Kunststoff), farbig (teilweise mit Saftrille), rutschfeste Silikonfüße , HACCP-Konzept geeignet	3 Schneidebretter (aus geeignetem Kunststoff), farbig (teilweise mit Saftrille), rutschfeste Silikonfüße , HACCP-Konzept geeignet	3 Schneidebretter (aus geeignetem Kunststoff), farbig (teilweise mit Saftrille), rutschfeste Silikonfüße , HACCP-Konzept geeignet

Elektr. Kleingeräte / Küchenutensilien	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Schüsselsatz*	3-4 Schüsseln Ø16-28 cm (Edelstahl18/10) und Schüsselsatz, rund, mit Deckel, stapelbar, aus geeignetem Kunststoff, z.T. mit Griff und Ausgießer, rutschfester Boden	3-4 Schüsseln Ø16-28 cm (Edelstahl18/10) und Schüsselsatz, rund, mit Deckel, stapelbar, aus geeignetem Kunststoff, z.T. mit Griff und Ausgießer, rutschfester Boden	3-4 Schüsseln Ø16-28 cm (Edelstahl18/10) und Schüsselsatz, rund, mit Deckel, stapelbar, aus geeignetem Kunststoff, z.T. mit Griff und Ausgießer, rutschfester Boden
Servierwagen	1 Servierwagen	2 Servierwagen	2-3 Servierwagen
Mehrzweckreibe*	1 Mehrzweckreibe*	1 Mehrzweckreibe*	1 Mehrzweckreibe*
Abtropfsieb*/ Durchschlag	1 Abtropfsieb*/ Durchschlag Ø 25-30 cm (Edelstahl 18/10 oder geeigneter Kunststoff)	2 Abtropfsiebe*/ Durchschläge á Ø 30 cm (1 x Edelstahl 18/10 und 1 x geeigneter Kunststoff)	2 Abtropfsiebe*/ Durchschläge á Ø 30 cm (1 x Edelstahl 18/10 und 1 x geeigneter Kunststoff)
Backrolle*	1 Backrolle*	1 Backrolle*	1 Backrolle*
Topflappen	1 Topflappen, Paar	1 Topflappen, Paar	1 Topflappen, Paar
Backhandschuhe	2 Backhandschuhe	2 Backhandschuhe	2 Backhandschuhe
Vorratsdosen	5 Vorratsdosen mit Deckel , gefriergeeignet (Edelstahl, Glas, Kunststoff), versch. Größen	10 Vorratsdosen mit Deckel , gefriergeeignet (Edelstahl, Glas, Kunststoff), versch. Größen	15 Vorratsdosen mit Deckel , gefriergeeignet (Edelstahl, Glas, Kunststoff), versch. Größen

Elektr. Kleingeräte / Küchenutensilien	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Trockentücher	15 Trockentücher, waschbar bei 95 <sup>o</sup> C	20 Trockentücher, waschbar bei 95°C	25 Trockentücher, waschbar bei 95°C
Spüllappen	15 Spüllappen farbig, waschbar bei 95°C	20 Spüllappen farbig, waschbar bei 95°C	25 Spüllappen farbig, waschbar bei 95°C

HACCP Bedarf an Hilfsmitteln	25 Essen	50 Essen	100 Essen
HACCP-Thermometer	1	1	1
25 Rückstellbehälter, 150 ml laut HACCP nur bei eigener Komponentenzubereitung	Caterer	Caterer	Caterer

Dokumentation	Nur Regeneration	Mit Komponenten
Lieferantenliste	Caterer	x
Rezeptordner	Caterer	x

<sup>2</sup>Das Waschen von Trockentüchern und Spüllappen sollte mit einem Vollwaschmittelpulver erfolgen

Dokumentation	Nur Regeneration	Mit Komponenten
Speisepläne	Caterer	x
Deklarationslisten	Caterer	x
Allergenlisten	Caterer	x
Temperaturlisten	x	x
Reinigungslisten	x	x
Bescheinigungen über Fortbildungen	x	x

**\*Materialien der empfohlenen Küchenutensilien:**

Grundsätzlich empfehlen wir die Verwendung von Utensilien aus Edelstahl der Qualität 18/10. Bei Kunststoffen sollte das Material für den vorgesehenen Einsatzbereich geeignet sein. Bitte beachten Sie hier die Angaben zu Temperatur und Verwendungsmöglichkeiten auf der Packung oder den einzelnen Utensilien (mehr dazu finden Sie unter: [www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/kennzeichnung-von-materialien-die-mit-lebensmitteln-in-beruehrung-kommen-7565](http://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/kennzeichnung-von-materialien-die-mit-lebensmitteln-in-beruehrung-kommen-7565)). Die Verwendung von Glas birgt gewisse Unfallgefahren. Bitte vermeiden Sie Glasbehältnisse bei der pädagogischen Arbeit mit Kindern. Auf keinen Fall dürfen Küchenutensilien aus Holz benutzt werden!

**Zu dieser Liste:**

- Diese Checkliste beruht auf Erfahrungswerten aus der Praxis. Dabei wurde zusätzlich in Kitas mit Warmverpflegung als Verpflegungsangebot recherchiert.
- Kühl -und Gefriergeräte werden für gelieferte Nachspeisen, Salatsoßen usw. (Einhaltung der Kühlkette bis zur Ausgabe), als auch für die Gruppenlebensmittel des pädagogischen Kochens bzw. U-3 benötigt.
- Ausgabegeschirr, Essgeschirr + Besteck für die Anzahl der Essensteilnehmer werden in den Listen nicht berücksichtigt, da diese unabhängig vom Verpflegungsangebot in den Kitas vorhanden sind.

- Die Listen enthalten die für die jeweiligen Verpflegungssysteme aus unserer Sicht erforderlichen Geräte und Arbeitsmittel. Sie erheben nicht den Anspruch auf Vollständigkeit.
- Geräte und Arbeitsmittel müssen auf die spezifischen Anforderungen der jeweiligen Kita abgestimmt werden. Dabei können räumliche und technische Voraussetzungen vor Ort individuelle Lösungen erfordern.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

**verbraucherzentrale**  
*Nordrhein-Westfalen*