Handlungsempfehlungen für eine zukunftsfähige Kita- und Schulverpflegung im Rhein-Kreis Neuss

Eine ausgewogene, gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in Kitas und Schulen ist ein zentraler Bestandteil der Bildungs- und Entwicklungsbedingungen von Kindern und Jugendlichen. Sie trägt zur körperlichen Gesundheit, zum Wohlbefinden, zur Lern- und Leistungsfähigkeit sowie zur sozialen Teilhabe bei.

Die vorliegenden Handlungsempfehlungen basieren auf dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas bzw. Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Sie richten sich an alle Akteur:innen, die Verantwortung für die Bereitstellung, Organisation und Umsetzung von Verpflegungsangeboten in Kitas und Schulen im Rhein-Kreis Neuss tragen sowie an das pädagogische Personal.

Ziel ist es, praxisorientierte Empfehlungen für eine qualitativ hochwertige, wirtschaftlich tragfähige und nachhaltige Kita- und Schulverpflegung zu geben.

Wer kümmert sich? - Organisation, Verantwortung und Kommunikation

Die Bereitstellung von Essen und Getränken - bis zu drei Mahlzeiten täglich - gehört zu den grundlegenden Aufgaben aller Kitas und Schulen. Die Verantwortung für die Organisation liegt bei den Trägern der Einrichtungen (öffentliche und freie Träger). Sie organisieren das Verpflegungsangebot, führen Ausschreibungen durch, vergeben Aufträge und gestalten die vertraglichen Rahmenbedingungen.

Empfehlungen

- Zuständigkeiten zwischen Träger, Einrichtung und Verpflegungsanbieter klar definieren.
- Eine bzw. einen qualifizierten Verpflegungsbeauftragte(n) bei den Trägern und in jeder Einrichtung benennen.

- Einen Verpflegungsrat (Träger, pädagogisches und hauswirtschaftliches Personal, Eltern, Kinder und Verpflegungsanbieter) zur gemeinsamen Abstimmung und Qualitätssicherung einrichten und durch regelmäßige Treffen eine systematische Herangehensweise zur Umsetzung und Weiterentwicklung etablieren.
- Vor der Vergabe der Verpflegungsdienstleistung die notwendigen Ausschreibungs-kriterien zusammenstellen und die Ausschreibung durchführen.
- Die Verpflegungskosten der Einrichtung werden transparent dargestellt.
- Erfolgreiche Projekte werden dokumentiert und als Best-Practice weitergeben.

Was gibt es zu essen? - Qualitätsstandards und Speiseplanung

Für Verpflegungsanbieter:innen und Gastronom:innen ergibt sich die Chance, ein neues Speisenportfolio zu entwickeln. Dabei ist es notwendig, sich auf eine besondere Zielgruppe einzustellen. Kinder sind im Rahmen des Bildungsauftrags von Kitas und Schulen keine „kleinen Erwachsenen“, sondern haben spezifische Bedürfnisse. Sie benötigen speziell auf sie abgestimmte, gesundheitsfördernde Speisenangebote, die sowohl ernährungsphysiologischen Anforderungen entsprechen als auch bedarfsgerecht gestaltet sind.

Empfehlungen

- Die Anforderungen an eine altersgerechte Verpflegung werden berücksichtigt.
- Kindgerechte Speisen in der Kita bedeuten: die Komponenten der Mahlzeit sind getrennt voneinander zu sehen, die Stücke sind groß genug, um sie bei Nichtgefallen/ Nichtkennen aussortieren zu können, kleine Bällchen statt großer Bratlinge, rohes Gemüse auch als Fingerfood.
- Die Speisenangebote für die Kinder und Jugendlichen sind gesundheitsfördernd, nährstoffreich und enthalten ausreichend Eiweiß.
- Ballaststoffe werden in Form von Vollkornprodukten regelmäßig angeboten.
- Getreideprodukte ergänzen das Speisenangebot.
- Hülsenfrüchte wie z. B. Erbsen, Bohnen und Linsen mindestens 1 x pro Woche auf den Speiseplan setzen.
- Ein nachhaltiges Verpflegungsangebot wird durch einen hohen saisonalen und regionalen Gemüse- bzw. Salatanteil im Speiseplan unterstützt, mindestens 2x wöchentlich ergänzt mit Rohkost und Obst.
- Fleisch und Fisch werden jeweils nur 1mal pro Woche angeboten.
- Leitungswasser wird als kostenfreies Standardgetränk bereitgestellt.
- Kulturelle und religiöse Essgewohnheiten sowie Lebensmittelunverträglichkeiten, -allergien und besondere Ernährungsanforderungen werden berücksichtigt, um allen Kindern und Jugendlichen eine Teilnahme am Essen zu ermöglichen.
- Kinder und Jugendliche können sich regelmäßig mit Wünschen und Anregungen an der Menüplanung beteiligen. Dies stärkt ihre Selbstwirksamkeit und fördert ihr Interesse an Lebensmitteln und Ernährung.

Was wird eingekauft? - Lebensmittelherkunft und Nachhaltigkeit

Die Qualität der Speisen im Hinblick auf Gesundheit und Nachhaltigkeit wird wesentlich durch Herkunft und Qualität der eingesetzten Lebensmittel bestimmt.

Empfehlungen

- Überwiegend werden frische bzw. tiefgekühlte, unverarbeitete Lebensmittel eingesetzt.
- Saisonale und regionale Produkte (z. B. Kartoffeln, Obst und Gemüse) werden beim Einkauf bevorzugt.
- Ökologisch erzeugte Produkte werden wo immer möglich integriert.
- Der Fisch aus nachhaltigem Fischfang oder aus bestandserhaltender Fischerei wird verwendet.
- Das Fleisch wird möglichst aus artgerechter Tierhaltung bezogen.
- Um die verhandelten Abgabepreise gewährleisten zu können, ist eine flexible Einkaufsgestaltung, in der sich frische und tiefgekühlte sowie getrocknete und Bio-Produkte abwechseln, zu praktizieren.

Wer kocht? - Verpflegungssystem und Qualifikation

Qualifiziertes Personal und eine fachgerechte Handhabung des Verpflegungssystem sind wichtige Voraussetzungen für eine gute Speisenqualität.

Empfehlungen

- Das für die Einrichtung vor Ort sinnvollste Verpflegungssystem[1] ist umzusetzen. Das bedeutet, dass sowohl das Produktionssystem als auch die Ausgabesystematik an die jeweiligen Rahmenbedingungen angepasst werden müssen. Zudem ist der Belieferungsprozess auf die vorhandenen Lagermöglichkeiten abzustimmen.
- Die Stand- und Heißhaltezeiten sind auf max. drei Stunden zu begrenzen.
- Eine solide Kalkulation bildet die Grundlage für eine wirtschaftliche und ordnungsgemäße Auftragserfüllung. Dazu gehören eine Personaleinsatzplanung sowie eine genaue Warenkalkulation (möglichst mit EDV-Unterstützung). Strenge Hygieneanforderungen erzeugen ggf. zusätzlichen Aufwand, eine kindgerechte Speisenversorgung weicht unter Umständen vom sonst eingesetzten Artikelsortiment ab.
- Verpflegungsanbieter sollten über nachweisbare Referenzen und vorzugsweise professionelle Zertifizierungen (wie z.B. DGE- Verpflegungscheck, RAL, Bio) im Bereich Kita- und Schulverpflegung verfügen.

[1] Ein Verpflegungssystem bezeichnet die Art und Weise, wie Speisen in einer Einrichtung geplant, hergestellt, geliefert und ausgegeben werden. Das Produktionssystem ist Teil des Verpflegungs-systems.

Essen ist fertig! - Raumsituation, Essenkultur, Gemeinschaft und Partizipation

In einem Verpflegungskonzept wird festgelegt, was, wie, wann, wo und unter welchen Rahmenbedingungen Kinder und Jugendliche essen. Es beschreibt unter anderem die zeitliche Struktur der Mahlzeiten sowie die organisatorischen und pädagogischen Bedingungen, unter denen diese eingenommen werden und ist eine wichtige Voraussetzung für zufriedene Kinder und Jugendliche.

Empfehlungen

- Verpflegungskonzepte werden auf Ebene der Träger, der Kitas und Schulen entwickelt.
- Die Ernährungsbildung ist Teil des Verpflegungskonzeptes.
- Gemeinsames Essen wird als sozialer Lernort gestaltet.
- Die Essensteilnehmer:innen werden bei der Auswahl der Menüs einbezogen.
- Eine pädagogische Begleitung während der Mahlzeiten wird ermöglicht und gefördert.
- Für die Einnahme des Mittagessens wird ausreichend Zeit eingeplant.
- Die räumliche und technische Ausgabesituation wird an die Anzahl der Essensteilnehmer:innen angepasst.
- Die Lebensmittelverschwendung, wird überall da wo immer möglich, vermieden.
- Sinnvolle Mehrwegsysteme werden bevorzugt.

Die hier vorgelegten Handlungsempfehlungen bieten einen gemeinsamen Orientierungsrahmen für eine erfolgreiche Umsetzung in der Gemeinschaftsverpflegung und sollen Träger, Einrichtungen und Verpflegungsanbieter dabei unterstützen, qualitativ verlässliche und zukunftsfähige, praxistaugliche Lösungen zu entwickeln.

Der **ERNÄHRUNGSRAT IM RHEIN-KREIS NEUSS** steht für Rückfragen, Informationen und für die Begleitung konkreter Umsetzungsschritte zur Verfügung.

ERNÄHRUNGSRAT IM RHEIN-KREIS NEUSS
i.A. Ulla Tenberge-Weber
ulla.tenberge-weber@ernaehrungsrat-rkn.de
info@ernaehrungsrat-rkn.de
www.ernaehrungsrat-rkn.de

Mai 2026