

Flächen- und Personalbedarf für die Aufbereitungsküche Tiefkühl- und Kühlverpflegung in der Kita

Aufbereitungsküche Tiefkühl & Kühlverpflegung (Cook & Chill) in der Kita					
VT bis 25		VT 25 bis 50		VT 50 bis 100	
Fläche in m ²	Personalbedarf	Fläche in m ²	Personalbedarf	Fläche in m ²	Personalbedarf
bis 10	HK 1 Std/Tag	bis 20	FK 2 Std/Tag HK 1 Std/Tag	25-40	FK 3 Std/Tag HK 2 Std/Tag

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

¹Flächenbedarf & Küchentechnische Ausstattung ergibt die Gesamtkosten.

VT= Verpflegungsteilnehmer

FK=Fachkraft

HK= Hilfskraft

Grundlage bei der Berechnung :

0,4 m² pro Essensteilnehmer im Alter von 1-6 Jahren. Hierbei sind berücksichtigt:

Aufstellflächen für die Geräte zur Kühlung und Regeneration, und Kosten

für Kühl- und Gefriergeräte von der Kita, sowie Arbeitsflächen für ggf. Zubereitung von Komponenten.

Erfahrungen aus der Praxis:

Meist erfolgt die Regeneration des Essens (bis zu 30 Essen) durch die pädagogischen Kräfte, vom Lieferanten geschult werden. Da häufig frische Komponenten, wie Salat oder Rohkost fehlen, werden diese durch eigene Zubereitung ergänzt. Dazu fehlen jedoch häufig Arbeitsflächen sowie die entsprechenden Arbeitsmittel in den Kitaküchen (Verweis auf die Liste zur Ausstattung?). Außerdem bedarf es einer optimalen Kombination der Komponenten, um Arbeitsabläufe zeitlich und hygienisch sicher zu gestalten. Mit zunehmender Essensteilnehmerzahl, sollte eine Fachkraft für die Zubereitung der frischen Komponenten eingesetzt werden. Eine Hilfskraft übernimmt in der Regel die Spül- und Nachbereitungsarbeiten.

Bei Neuplanung oder Umstrukturierung des Verpflegungssystems, sollte eine Fachberatung für Küchenplanung hinzugezogen werden, um individuell die Arbeitsabläufe und Bedarfe für Arbeitsmittel zu ermitteln.

Personalermittlungswerte sind Erfahrungen aus der Praxis in Kita-Küchen mit Cook & Chill.

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

Ausstattung einer Küche mit Tiefkühl- und Kühlverpflegung in Kindertageseinrichtungen

Die Speisen werden bei einer Tiefkühl- und Kühlverpflegung in der Zentralküche des Lieferanten vorgegart und gekühlt/tiefgefroren in die Kita geliefert. Für die Aufbereitung/Regeneration werden Einzel- oder Mehrportionen verpackt. Durch thermische Geräte (Konvektomaten) werden die Speisen nach Zeit- und Temperaturtabellen erhitzt. Der Essenslieferant stellt diese Kühl-/Gefrier-sowie Regeneriergeräte (Konvektomaten) gegen eine Gebühr zur Verfügung. Die Gerätegröße und damit auch der entsprechende Platzbedarf ist abhängig von der Anzahl der Portionen/Essensteilnehmer. 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
Fettabscheider	1 Fettabscheider ²	1 Fettabscheider	1 Fettabscheider

Zum Fettabscheider: Nach Absprache mit der örtlichen Lebensmittelüberwachung; Anforderungen in einzelnen Kommunen sind sehr unterschiedlich.

² Nach Absprache mit der örtlichen Behörde; Anforderungen in einzelnen Kommunen sind unterschiedlich.

Elektrische Geräte	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Konvektomaten oder Kombidämpfer	Größe und Auswahl nach Lieferanten Empfehlung	Größe und Auswahl nach Lieferanten Empfehlung	Größe und Auswahl nach Lieferanten Empfehlung
TK- Schrank (Tiefkühlkost)	Größe nach Empfehlung des Lieferanten	Größe nach Empfehlung des Lieferanten	Größe nach Empfehlung des Lieferanten
Kühlschrank (Kühlkost)	Größe nach Empfehlung des Lieferanten	Größe nach Empfehlung des Lieferanten	Größe nach Empfehlung des Lieferanten
Kühl-/Gefrier- Kombination (zusätzlich)	1 Gerät 300 - 360 Liter	1 Gerät 300 - 380 Liter oder mehr, z.B. bei ergänzendem Kochen	1 Gerät 350 - 400 Liter oder mehr, z.B. bei ergänzendem Kochen
Mikrowelle	1 Mikrowelle + 1 Mikrowelle für Allergiker	1 Mikrowelle + 1 Mikrowelle für Allergiker	1 Mikrowelle + 1 Mikrowelle für Allergiker
Spülmaschine	1 Gewerbespülmaschine, Fronttür	1 Gewerbespülmaschine, Fronttür	1 Gewerbespülmaschine 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 2-3 Backbleche zur Warmhaltung, U-3 + pädagogisches Kochen	1 Backofen Umluft 2-3-Backbleche	1 Backofen Umluft 2-3-Backbleche	1 Backofen Umluft 2-3-Backbleche

Elektrische Geräte	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
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

Bei ergänzendem Kochen und auch für die U-3 Verpflegung und das pädagogische Kochen ggf. zusätzlich:

Arbeitsmittel / Geräte	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Bratpfanne	1 Elektr. Bratpfanne	1 Elektr. Bratpfanne	1 Elektr. Bratpfanne
Kochtopfset je nach Kochfeld induktionsfähig	Kochtopfset mit 1x 5-6 Liter 1x 4 Liter 1x 2-3 Liter	Kochtopfset mit 1x 5-6 Liter 1x 4 Liter 1x 2-3 Liter	Kochtopfset mit 2x 5-6 Liter 2x 4 Liter 2x 2-3 Liter
Schnellkochtopf (Dampfdrucktopf)		1 Schnellkochtopf 5-6 Liter	1 Schnellkochtopf 5-6 Liter
Handrührgerät/ Küchenmaschine Ggf. auch für pädagogisches Kochen + Backen	1 Handrührgerät mit Knethaken + Schneebesen	1 Handrührgerät mit Knethaken + Schneebesen	1 Küchenmaschine mit Rühr + Raspel Zubehör 1x Handrührgerät
Pürierstab	1 Pürierstab (Stab abnehmbar zur Reinigung)	1 Pürierstab (Stab abnehmbar zur Reinigung)	1 Pürierstab (Stab abnehmbar zur Reinigung)
Schaumkelle	1-2 Schaumkellen* (Edelstahl 18/10)	2 Schaumkelle* (Edelstahl 18/10)	3 Schaumkellen* (Edelstahl 18/10)

Arbeitsmittel / Geräte	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Schöpfkelle	3 Schöpfkellen* (Edelstahl 18/10) von 100-200 ml	3 Schöpfkellen* (Edelstahl 18/10) von 100-200 ml	6 Schöpfkellen* (Edelstahl 18/10) von 100-200 ml
Pfannenwender Kunststoff	1 Pfannenwender* Kunststoff + Metall (Materialeignung passend zur Pfanne, Edelstahl 18/10 oder geeigneter Kunststoff), Haushaltsgröße	2 Pfannenwender* Kunststoff + Metall (Materialeignung passend zur Pfanne, Edelstahl 18/10 oder geeigneter Kunststoff), Haushaltsgröße	3 Pfannenwender* Kunststoff + Metall (Materialeignung passend zur Pfanne, Edelstahl 18/10 oder geeigneter Kunststoff), Haushaltsgröße oder größer
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
Sparschäler	1-2 Sparschäler*	2 Sparschäler*	2 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 +1 x ca. 33 cm Länge
Pfanne	1 Pfanne Ø20-30 cm	1 Pfanne Ø20-30 cm	1 Pfanne Ø20-30 cm
Waage	1 Waage, bis 2 kg	1 Waage, bis 2 kg	1 Waage, bis 2 kg

Arbeitsmittel / Geräte	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Litermaß	1 Litermaß* bis 1 Liter (Edelstahl 18/10, Glas oder geeigneter Kunststoff)	1 Litermaß* bis 1 Liter (Edelstahl 18/10, Glas oder geeigneter Kunststoff)	2 Litermaß* bis 1 Liter (Edelstahl 18/10, Glas oder geeigneter Kunststoff)
Messbecher	1 Messbecher*	1 Messbecher*	1 Messbecher*
Backformen	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 Obstbodenformen
Schneidebretter	3 Schneidebretter (aus geeignetem Kunststoff), farbig (teilweise mit Saftrille), rutschfeste Silikonfüße , HACCP-Konzept geeignet	4 Schneidebretter (aus geeignetem Kunststoff), farbig (teilweise mit Saftrille), rutschfeste Silikonfüße , HACCP-Konzept geeignet	4 Schneidebretter (aus geeignetem Kunststoff), farbig (teilweise mit Saftrille), rutschfeste Silikonfüße , HACCP-Konzept geeignet
Schüsselsatz*	3 Schüsseln rund z.B. 1-4 Liter 3 Schüsseln Ø 16-24 cm (Edelstahl18/10) Schüsselsatz, rund, mit Deckel, stapelbar, aus geeignetem Kunststoff, z.T. mit Griff und Ausgießer, rutschfester Boden	3 Schüsseln rund z.B. 1-4 Liter 3 Schüsseln Ø 20-30 cm (Edelstahl18/10) Schüsselsatz, rund, mit Deckel, stapelbar, aus geeignetem Kunststoff, z.T. mit Griff und Ausgießer, rutschfester Boden	3 Schüsseln rund z.B. 1-4 Liter 4 Schüsseln Ø 20-30 cm (Edelstahl18/10) Schüsselsatz, rund, mit Deckel, stapelbar, aus geeignetem Kunststoff, z.T. mit Griff und Ausgießer, rutschfester Boden
Servierwagen	1 Servierwagen	2 Servierwagen	2-3 Servierwagen

Arbeitsmittel / Geräte	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Mehrzweckreibe*	1 Mehrzweckreibe*	1 Mehrzweckreibe*	1 Mehrzweckreibe*
Salatschleuder	1 Salatschleuder	1 Salatschleuder	1 Salatschleuder
Abtropfsieb*/ Durchschlag	1 Abtropfsieb*/ Durchschlag Ø 25-30 cm (Edelstahl 18/10 oder geeigneter Kunststoff)	2 Abtropfsiebe*/ Durchschläge á Ø 30 cm (Edelstahl 18/10 oder geeigneter Kunststoff)	3 Abtropfsiebe*/ Durchschläge á Ø 30 cm (Edelstahl 18/10 oder geeigneter Kunststoff)
Backrolle*	1 Backrolle*	1 Backrolle*	1 Backrolle*
Topflappen Backhandschuhe	1 x 2 Topflappen 2 Backhandschuhe	1 x 2 Topflappen 2 Backhandschuhe	2 x 2 Topflappen 2 Backhandschuhe
Vorratsdosen gefriergeeignet	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
Trockentücher	15 Trockentücher, waschbar bei 95 ³ C	20 Trockentücher, waschbar bei 95°C	25 Trockentücher, waschbar bei 95°C
Spüllappen farbig	15 Spüllappen farbig, waschbar bei 95°C	20 Spüllappen farbig, waschbar bei 95°C	25 Spüllappen farbig, waschbar bei 95°C

³ Das Waschen von Trockentüchern und Spüllappen sollte mit einem Vollwaschmittelpulver erfolgen

HACCP Bedarf an Hilfsmitteln	25 Essen	50 Essen	100 Essen
HACCP-Thermometer	1	1	1
Rückstell Dosen á 150 g laut HACCP nur bei Komponentenzubereitung	25	25	25

Dokumentation	Nur Regeneration	Mit Komponenten
Lieferantenliste	Lieferant	x
Rezeptordner	Lieferant	x
Speisepläne	Lieferant	x
Deklarationslisten	Lieferant	x
Allergenlisten	Lieferant	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). 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 der Praxis, es wurde in Kitas mit Tiefkühl- Kühlverpflegung (Cook & Chill) recherchiert.
- Zusätzliche Kühl- und Gefriergeräte werden für ergänzendes Kochen wie 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