

Flächen- und Personalbedarf für die Frisch-/Mischküche in der Kita

Frisch-/Mischküche in der Kita								
VT bis 25			VT 25 bis 50			VT 50 bis 100		
Fläche in m ²	Kosten	Personalbedarf	Fläche in m ²	Kosten	Personalbedarf	Fläche in m ²	Kosten	Personalbedarf
18	35.000*	1 FK 3-4 Std/Tag	37,5	74.000	2 FK à 4 Std/Tag oder 1 HK 3 Std 1 FK 5 Std	75	130.000	2 FK à 8 Std/Tag oder 1 FK 8 Std 1 FK 4 Std 1 HK 4 Std

Flächenbedarf & Küchentechnische Ausstattung ergibt die Gesamtkosten³.

Grundlage: ca.2000 € pro qm

VT=Verpflegungsteilnehmer

FK= Fachkraft

HK=Hilfskraft

Grundlage bei der Berechnung :

0,75m²pro Essensteilnehmer im Alter von 1-6 Jahre

Hierbei sind berücksichtigt: Vor- und Zubereitung incl. Spülbereich, Vorratsraum (Lagerung).

Der Raumbedarf beim Essraum wird mit 1,2m² pro Essensteilnehmer berechnet.

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

Erfahrungen aus der Praxis:

Es hat sich gezeigt, dass die tatsächliche Raumgröße bei Frischküchen in Kitas i.d.R. kleiner ist. Eine gut durchdachte Anordnung der Geräte und Ausstattung ist dann sehr hilfreich für die Arbeitsabläufe.

Beim Einsatz von Fachkräften, wie z.B. Hauswirtschafter/-in, Koch/ Köchin oder Fachpraktiker/-in, werden in der Regel weniger Stunden für die Organisation und Zubereitung benötigt.

Kann man eine Vollzeitkraft finanzieren, ist zu empfehlen, zwei halbe Stellen zur gegenseitigen Vertretung zu planen (für Urlaub- und Krankheitsfälle). Da im Arbeitsablauf 1/3 der Zeit für Planungs-/Kochtätigkeit und 2/3 für Vor- und Nacharbeiten anfallen, können die Vor- und Nacharbeiten mit einer gut angelegten Hilfskraft ergänzt werden. Personalbedarfsermittlung beruht auf Erfahrungswerten aus der Praxis von Frisch-/Mischküchen in Kitas.

³Leitfaden Frischküche in der Kita, Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Unterfranken, Stand Dez. 2015

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Ausstattung einer Frisch-Mischküche in Kindertageseinrichtungen

Bei der Verpflegung über eine Frisch-Mischküche werden alle Speisen für die tägliche Verpflegung vor Ort zubereitet. Für die Herstellung können je nach Anforderung, frische unverarbeitete Rohwaren, Halbfabrikate und auch Fertigerzeugnisse genutzt werden. 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
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
Vorratsschrank/ Regal in Lagerraum	1 Vorratsschrank/ Regal	1 Vorratsschrank/ Regal	2 Vorratsschränke/ Regale
Fettabscheider	1 ¹ Fettabscheider	1 Fettabscheider	1 Fettabscheider

¹ Nach Absprache mit den örtlichen Behörden; Anforderungen in einzelnen Kommunen sind unterschiedlich

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Elektrische Geräte	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Mikrowelle + Mikrowelle zum Erwärmen von Speisen bei Allergien	ggf.1 Mikrowelle + 1 Mikrowelle zum Erwärmen von Speisen bei Allergien	1 Mikrowelle + 1 Mikrowelle zum Erwärmen von Speisen bei Allergien	1 Mikrowelle + 1 Mikrowelle zum Erwärmen von Speisen bei Allergien
TK- Schrank oder Kühl-Gefrierkombination	1 Gerät a 100 Liter 3-4 Fächer Oder Platz sparende Kombination in entsprechender Größe	1 Gerät a 185 Liter 6 Schubladen/Fächer Oder Platz sparende Kombination in entsprechender Größe	2 Geräte a 185 Liter je 6 Schubladen/Fächer oder Platz sparende Kombination in entsprechender Größe
Kühlschrank	1 Gerät a 170 Liter	1 Gerät a 300 Liter	2 Geräte a 300 Liter
Spülmaschine	1 Gewerbespülmaschine, mit Fronttür	1 Gewerbespülmaschine, mit Fronttür	1 Gewerbespülmaschine oder Haubenspülmaschine
Kochstellen	2 Induktionskochzonen oder 4 Gasflammen 4 Glaskeramikkochfelder	4 Induktionskochzonen oder 4 Glaskeramikkochfelder Ggf. zusätzlich mobile Einzelkochfelder	4 Induktionskochzonen oder 4 Gasflammen Ggf. zusätzlich mobile Einzelkochfelder
Backofen/Umluft, Dampfgarer oder Konvektomaten oder Kombidämpfer Backbleche bzw. Kombidämpferbleche gelocht-/ungelocht	1 Backofen/ Umluft 2-3 Bleche	1 Konvektomaten (Heißluftofen) 1 Dampfgarer á 50 Liter (Starkstrom erforderlich) 4-6 Bleche	1 Kombidämpfer (Wasseranschluss und Starkstrom erforderlich) 8 Bleche 6-8 Siebeinsätze

Elektrische Geräte	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Dunstabzugshaube	1 Umluft- oder Ablufthaube	1 Ablufthaube	1 Gewerbliche Ablufthaube pro Herd + Kippbratpfanne
Tellerwärmer/ Bain-Marie	entfällt (Backofen kann genutzt werden)	1 Bain Marie (oder Nutzung von Dampfgarer oder Konvektomaten)	1 Bain Marie

Elektrische Kleingeräte	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Wasserkocher	1 Wasserkocher bis 2 Liter	1 Wasserkocher bis 2 Liter	1 Wasserkocher bis 2 Liter
Bratpfannen	1 Elektr. Bratpfanne	1 Elektr. Bratpfanne	1 Kippbratpfanne (Siphon erforderlich)
Kochtopfset	Haushaltskochtopfset mit 2 x 5-6 Liter 1 x 4 Liter 1 x 2-3 Liter je nach Kochfeld induktionsfähig	Kochtopfset mit 2 x 5-6 Liter 1 x 4 Liter 1 x 2-3 Liter 1 x 10 Liter je nach Kochfeld induktionsfähig	Kochtopfset mit 1 x 20 Liter 1 x 15 Liter 1 x 10 Liter zusätzlich 1 Haushaltskochtopfset (siehe erste Spalte) je nach Kochfeld induktionsfähig
Schnellkochtopf (Dampfdrucktopf)	1-2 Schnellkochtöpfe á 5-6 Liter	2-3 Schnellkochtöpfe á 5-6 Liter	entfällt, da Dampfgarer oder Kombidämpfer eingesetzt werden kann

Elektrische Kleingeräte	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Handrührgerät/ Küchenmaschine Ggf. auch für Pädagogisches Kochen + Backen	1 Handrührgerät mit Knethaken + Schneebesen	1 Küchenmaschine mit Rühr + Raspel Zubehör 1x Handrührgerät	Standküchenmaschine (Starkstromanschluss erforderlich) mit Rühr + Raspel Zubehör 1x Handrührgerät
Pürierstab	1 Pürierstab (Stab abnehmbar zur Reinigung)	1 Pürierstab (Stab abnehmbar zur Reinigung)	1 -2 Pürierstäbe (Stab abnehmbar zur Reinigung)

Küchenutensilien	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Schaumkelle*	1-2 Schaumkellen* (Edelstahl 18/10)	2 Schaumkellen* (Edelstahl 18/10)	3 Schaumkellen* (Edelstahl 18/10)
Schöpfkellen*	2 Schöpfkellen* á 100-250ml (Edelstahl 18/10)	3-4 Schöpfkellen á 100-400 ml (Edelstahl 18/10)	4 -5 Schöpfkellen á 100-400 ml (Edelstahl 18/10)
Pfannenwender*	2 Pfannenwender* Kunststoff + Metall (Materialeignung passend zur Pfanne, Edelstahl 18/10 oder geeigneter Kunststoff), Haushaltsgröße	2 -3 Pfannenwender* Kunststoff + Metall (Materialeignung passend zur Pfanne, Edelstahl 18/10 oder geeigneter Kunststoff), Haushaltsgröße oder größer	3 Pfannenwender* Kunststoff + Metall (Materialeignung passend zur Pfanne, Edelstahl 18/10 oder geeigneter Kunststoff), Haushaltsgröße oder größer

Küchenutensilien	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Messersatz	1 Gemüsemesser 1 Fleischmesser 1 Brotmesser 1 Tomatenmesser 1 Kartoffelmesser	1 Gemüsemesser 1 Fleischmesser 1 Brotmesser 1 Tomatenmesser 1 Kartoffelmesser	2 Gemüsemesser 2 Fleischmesser 2 Brotmesser 2 Tomatenmesser 2 Kartoffelmesser
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 zusätzlich 2 Schneebesen. a 30 cm
Auflaufformen <i>Bei Sonderkost/ U3 sind farbige Auflaufformen hilfreich</i>	3-4 Auflaufformen mit Deckel (Material Glas oder Porzellan)	4-5 Auflaufformen (Material Glas oder Porzellan)	Gastronormbleche des Kombidämpfers ggf. 3-4 Auflaufformen bei Bedarf für pädagogisches Kochen
Waage	1 Waage, bis 2 kg	1 Waage, bis 2 kg	2 Waagen, bis 2 kg
Litermaß*	1 Litermaß* bis 1 Liter (Edelstahl 18/10, Glas oder geeigneter Kunststoff)	2 Litermaße* bis 1,5 Liter (Edelstahl 18/10, Glas oder geeigneter Kunststoff)	1 Litermaß* bis 1 Liter 1 Litermaß* bis 2 Liter (Edelstahl 18/10, Glas oder geeigneter Kunststoff)

Küchenutensilien	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Messbecher*	1 Messbecher*	1 Messbecher*	1 Messbecher*
Teigschaber	1 Teigschaber (mit Kunststoff- oder Edelstahlgriff)	2 Teigschaber (mit Kunststoff- oder Edelstahlgriff)	2-3 Teigschaber (mit Kunststoff- oder Edelstahlgriff)
Teigkarte	1 Teigkarte	1 Teigkarte	1 Teigkarte
Rührlöffel/Kochlöffel*	2 Rührlöffel/Kochlöffel*(kein Holz)	3 Rührlöffel/Kochlöffel*(kein Holz)	4 Rührlöffel/Kochlöffel*(kein Holz)
Kartoffelpresse*	Ggf. 1 Kartoffelpresse*	1 Kartoffelpresse*	1 Kartoffelpresse*
Fleischgabel	1 Fleischgabel	1 Fleischgabel	2 Fleischgabeln
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)	2 Abtropfsiebe*/ Durchschläge á Ø 30 cm (Edelstahl 18/10 oder geeigneter Kunststoff)
Küchensieb*	1 Küchensieb* fein 4 mm Ø20 cm (Edelstahl 18/10 oder geeigneter Kunststoff)	2 Küchensieb* fein 4 mm á Ø 20 cm (Edelstahl 18/10 oder geeigneter Kunststoff)	2 Küchensieb* fein 4 mm á Ø 20 -30 cm (Edelstahl 18/10 oder geeigneter Kunststoff)
Thermobehälter	3 Thermobehälter pro Gruppenraum (wenn keine Schüsselausgabe aus der Küche erfolgt)	4 Thermobehälter pro Gruppenraum (wenn keine Schüsselausgabe aus der Küche erfolgt)	4 Thermobehälter pro Gruppenraum (wenn keine Schüsselausgabe aus der Küche erfolgt)

Küchenutensilien	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Küchenschere	1 Küchenschere	1 Küchenschere	1 Küchenschere
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	8 Schneidebretter (aus geeignetem Kunststoff), farbig (teilweise mit Saftrille), rutschfeste Silikonfüße , HACCP-Konzept geeignet
Schüsselsatz	3 Schüsseln rund z.B. 1-4 Liter 3-4 Schüsseln Ø16-24 cm (Edelstahl18/10) Schüsselsatz, rund, mit Deckel, stapelbar, aus geeignetem Kunststoff, z.T. mit Griff und Ausgießer, rutschfester Boden	5 Schüsseln rund z.B. 1-4 Liter 4-5 Schüsseln Ø20-30 cm (Edelstahl18/10) Schüsselsatz, rund, mit Deckel, stapelbar, aus geeignetem Kunststoff, z.T. mit Griff und Ausgießer, rutschfester Boden	6 Schüsseln rund z.B. 2-6 Liter 5-6 Schüsseln Ø20-35 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
Mehrzweckreibe*	1 Mehrzweckreibe*	1 Mehrzweckreibe*	1 Mehrzweckreibe*
Salatschleuder	1 Salatschleuder	1 Salatschleuder	1 Salatschleuder
Trichter*	1 Trichter*	1 Trichter*	1 Trichter*

Küchenutensilien	bis 25 Essen	bis 50 Essen	bis 100 Essen
Backrolle*	1 Backrolle*	1 Backrolle*	1 Backrolle*
Topflappen	1 x 2 Topflappen	1 x 2 Topflappen	2 x 2 Topflappen
Backhandschuhe	2 Backhandschuhe	2 Backhandschuhe	2 Backhandschuhe
Vorratsdosen	10 Vorratsdosen mit Deckel , gefriergeeignet (Edelstahl, Glas, Kunststoff), versch. Größen + Gefrierbeutel	15 Vorratsdosen mit Deckel , gefriergeeignet (Edelstahl, Glas, Kunststoff), versch. Größen + Gefrierbeutel	25 Vorratsdosen mit Deckel , gefriergeeignet (Edelstahl, Glas, Kunststoff), versch. Größen + Gefrierbeutel
Trockentücher	15 Trockentücher, waschbar bei 95°C ²	20 Trockentücher, waschbar bei 95°C	30 Trockentücher, waschbar bei 95°C
Spüllappen	15 Spüllappen farbig, waschbar bei 95°C	20 Spüllappen farbig, waschbar bei 95°C	30 Spüllappen farbig, waschbar bei 95°C

HACCP Bedarf an Hilfsmitteln	.25 Essen	50 Essen	100 Essen
Infrarot Thermometer	1 Infrarot Thermometer	1 Infrarot Thermometer	1 Infrarot Thermometer
Rückstellbehälter*	20 Rückstellbehälter*, 150 ml	25 Rückstellbehälter*, 150 ml	30 Rückstellbehälter*, 150 ml

² Das Waschen von Trockentüchern und Spüllappen sollte mit einem Vollwaschmittelpulver erfolgen.

Dokumentation in der Kita bei einer Menülinie	25 Essen	50 Essen	100 Essen
Lieferantenliste	x	x	x
Rezeptordner	x	x	x
Speisepläne	x	x	x
Deklarationslisten	x	x	x
Allergenlisten	x	x	x
Temperaturlisten	x	x	x
Reinigungslisten	x	x	x
Bescheinigungen über Fortbildungen	x	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 aus der Praxis. Dabei wurde zusätzlich in Kitas mit Frisch-Misch-Küche als Verpflegungsangebot recherchiert.
- 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.
- Auch kleine Schritte zur Optimierung und Verbesserung der Kitaverpflegung sind sinnvoll.