



Katholisches Pfarramt Postfach 1146 49215 Glandorf

Gemeindeverwaltung Glandorf
Frau Dr. M. Heuvelmann
Rat der Gemeinde
Münsterstraße 11

49219 Glandorf

Osnabrücker Straße 2
49219 Glandorf
Telefon: 05426 9430-0
Telefax: 05426 9430-14
info@st-johannis-glandorf.de
www.st-johannis-glandorf.de

Pfarrer Stephan Höne
Telefon: 05426 9430-11
stephan-hoene@t-online.de

Glandorf, den 22.05.2018

Sehr geehrte Frau Dr. Heuvelmann,
sehr geehrte Damen u. Herren,

der Kindergartenausschuss hat sich heute mit dem Tagesordnungspunkt –Erhöhung der Verpflegungs-
kosten- aus dem Sozialausschuss beschäftigt.

Grundsätzlich stimmen wir Ihrer Empfehlung zu, geben aber zu bedenken, dass die Kosten schon in diesem
Jahr deutlich höher sein werden.

Der Preis für ein Essen beträgt im Moment 3,00 Euro. Dieser Preis ist in den vergangenen Jahren nicht
gestiegen, sodass man von einer Erhöhung ausgehen kann.

Die Personalkosten aus 2016 stimmen schon heute nicht mehr, da die Anzahl der Essen deutlich gestiegen
ist.

Die Bistumsempfehlung für diesen Bereich lautet für den Johanniskindergarten 12,5 Wo-Std, für den
Christophoruskindergarten 7,5 Wo-Std. Wir sind in beiden Kindergärten unter dieser Grenze.

Im Johanniskindergarten werden wir ab dem 1. 8. 18 die Stelle neu ausschreiben und können nicht mehr im
450,-- Euro Bereich bleiben. Für 12,5 Stunden muss der Tariflohn gezahlt werden. (9071,25 € im Jahr)

Vor diesem Hintergrund sollte man überlegen, im ersten Schritt eine sachgerechte Erhöhung von ca. 1.00 bis
1,30 Euro zu wählen, aber gleichzeitig die Kosten im nächsten Jahr neu überprüfen.

Die Bistumsempfehlung liegt diesem Schreiben bei.

Mit freundlichen Grüßen

Stephan Höne
Pfarrer



Empfehlungsschreiben: Essen in Kindertagesstätten¹

Die Aufenthaltsdauer der Kinder in Gemeinschaftseinrichtungen und damit auch in katholischen Kindertageseinrichtungen im Bistum Osnabrück hat sich in den letzten Jahren deutlich erhöht und nimmt weiter zu. In den Einrichtungen wird neben den üblichen Zwischenmahlzeiten immer häufiger ein Mittagsangebot vorgehalten.

Die Qualität der Verpflegung und die Gestaltung der Verpflegungssituation haben unmittelbaren Einfluss auf die soziale, emotionale, geistige und körperliche Entwicklung der Kinder. Dafür tragen wir zum Wohle der Kinder in unseren Kindertagesstätten Verantwortung.

Ziel der Arbeit in den Kindertagesstätten ist es, im Rahmen von Bildung, Betreuung und Erziehung, die soziale, emotionale, körperliche und geistige Entwicklung der Kinder zu fördern – dabei sind eine gute Verpflegung und die damit verbundene qualitativ hochwertige Gestaltung dieses Bildungselementes von besonderer Bedeutung. Diesem Anspruch gilt es mit hauswirtschaftlicher Kompetenz, einer adäquaten Küchenausstattung, der Sorge für eine kindgerechte Ausgestaltung der Verpflegungssituation und der damit einhergehenden notwendigen Finanzausstattung gerecht zu werden.

Um der damit verbundenen Verantwortung nachkommen zu können, beinhaltet dieses Papier Empfehlungen zu den nachfolgenden Punkten. Diese sind dabei immer mit der Abteilung Kirchengemeinden, der Fachberatung des Caritasverbandes und der Kommune abzustimmen.

1. „Essen ist mehr als reine Nahrungsaufnahme“	2
1.1. Qualität der Verpflegung – Lebensmittel	2
1.2. Gestaltung der Verpflegungssituation	2
1.3. Essen in seiner religiösen Dimension	2
2. Räumliche Voraussetzungen	3
3. Gesetzliche Auflagen und Bestimmungen	3
4. Personal	3
4.1. Hauswirtschaft und Kochstandards.....	3
4.1.1. Tätigkeiten.....	3
4.1.2. Arbeitszeitbemessung für unterschiedliche Angebotsformen	4
4.1.2.1. Vollküche	4
4.1.2.2. Teilkomponentenküche	4
4.1.2.3. Anlieferungsküchen	4
4.1.2.4. Sonderregelungen	5
4.1.3. Qualifikation und Eingruppierung der Hauswirtschaftskräfte.....	5
4.1.3.1. Qualifikation	5
4.1.3.2. Eingruppierung	5
4.2. Personelle Besetzung während der Essenszeit	6
4.3. Rendantur	6
5. Kostenkalkulation.....	7
Literaturhinweise.....	8

¹ Soweit auf natürliche Personen Bezug genommen wird, gilt dieses für weibliche und männliche Personen in gleicher Weise. Dienst- und Funktionsbezeichnungen werden von Frauen in der weiblichen Form geführt.

1. „Essen ist mehr als reine Nahrungsaufnahme“

1.1. Qualität der Verpflegung – Lebensmittel

Um eine hohe ernährungsphysiologische Qualität der Verpflegung zu gewährleisten, bedarf es der Berücksichtigung vieler Aspekte. Das Essen selbst soll die Kriterien kindgerecht und altersgerecht, ausgewogen, vielfältig und vollwertig erfüllen. Die Mahlzeit muss schmackhaft sein und zum Probieren einladen. Bei der Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes sollte der gesamte Prozess vom Einkauf der Lebensmittel, über die Produktion bis hin zur Ausgabe des Essens und Entsorgung der Lebensmittelreste bedacht werden.

Zuverlässige Informationen und Unterstützung zur Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes und zur Gestaltung eines ausgewogenen Speiseplanes für Kinder im Alter von ein bis sechs Jahren gibt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung in „DGE – Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“.

Siehe: <http://www.fitkid-aktion.de/qualitaetsstandard.html>

1.2. Gestaltung der Verpflegungssituation

Essen in der Kita ist mehr als reine Nahrungsaufnahme. Das Thema Ernährung hat einen hohen Stellenwert in der Bildungsarbeit der Tageseinrichtungen und die Gestaltung der Verpflegungssituationen trägt in vielen Facetten zur Gesundheitsförderung der Kinder bei.

Die Vorbildfunktion der Erwachsenen, das Erlernen einer Tischkultur, die Atmosphäre bei Tisch, die Raum- und Tischgestaltung, die Einbindung der Mahlzeiten in die Tagesstruktur und gelebte Werte leisten einen wichtigen Beitrag zum Alltags- und Erfahrungslernen der Kinder. Alle neun Bildungsbereiche des Niedersächsischen Bildungs- und Orientierungsplanes finden in einer gemeinsamen Mahlzeit ihre Anwendung. Durch gute Planung und Durchführung der Verpflegungsangebote in Kindertageseinrichtungen entstehen Bildungsgelegenheiten und Erfahrungsräume für die Kinder, die zur Entwicklung eines gesunden und ausgewogenen Ernährungsverhaltens beitragen (vgl. Bildungsort Mahlzeit, „Welt des Kindes“ 03/2014, S. 18-21).

1.3. Essen in seiner religiösen Dimension

In unseren katholischen Kindertageseinrichtungen kommt dem gemeinsamen Essen ein großer Stellenwert zu. Essen und Trinken haben dabei auch eine religiöse Dimension: Beim gemeinsamen Essen kommt die Beziehung der Menschen untereinander und die Gemeinschaft mit Gott zum Ausdruck. Im christlichen Kontext spielt die Erinnerung an Jesus, der mit vielen Menschen gegessen hat, eine wesentliche Rolle.

Die Verbindung von Essen und Religion ist jedoch noch grundlegender. Sie findet sich auch in anderen Religionen: Essen und Trinken sind lebensnotwendig für den Menschen, sie sind eine Grundlage des menschlichen Lebens. So wie das Leben in den meisten Religionen und Kulturen heilig ist, sind es auch Essen und Trinken im übertragenen Sinn, weil sie Voraussetzung des Lebens sind.

In den Religionen, die die Welt - und damit auch den Menschen - als Schöpfung Gottes betrachten, sind auch Essen und Trinken Ausdruck dieses Bezuges. Oft ist es daher mit einem Gebet, in dem für die Gaben der Schöpfung gedankt wird, verbunden.

Das Essen anderer Lebewesen, also der Tiere, wird in einigen religiösen Traditionen aus Ehrfurcht vor dem Leben abgelehnt, so bis heute in vielen buddhistischen Strömungen.

In vielen Kulturen finden sich Einflüsse des Religiösen auf das Essen, den Umgangsstil bei Tisch, auf Kochrezepte, u.a. in Form von Speisevorschriften. So essen etwa fromme Juden und Muslime nur religiös geschlachtetes Fleisch (koscher, bzw. halal) und lehnen den Verzehr von Schweinefleisch ab.

Werte wie Schöpfungsverantwortung, Gottesfreundschaft, Gastfreundschaft, Respekt, Nächstenliebe etc. werden beim gemeinsamen Essen vermittelt. In Kindertageseinrichtungen erleben Kinder am gelebten Vorbild der Tischgemeinschaft damit auch Integration und gegenseitige

Akzeptanz des Fremden (vgl. Arbeitsgemeinschaft Christlicher Kirchen: „Zum Umgang mit Speisevorschriften“; Was + Wie 1/2017: Themenheft „Mahlzeiten – Mahl mit Zeit“).

2. Räumliche Voraussetzungen

Für die Planung einer Neueinrichtung von Küche, Speise- und Vorratsraum finden Sie Hinweise im „Raumprogramm Kindertagesstätten“ (vgl. Bistumsrahmenhandbuch (BRHB) A4.2.2.1.). Die Neueinrichtung einer Küche ist immer auch mit der Fachberatung des Diözesancaritasverbandes, der Abteilung Kirchengemeinden und der Kommune abzustimmen. Zudem ist eine Abstimmung der Voraussetzungen mit dem jeweils zuständigen Veterinäramt vorzunehmen.

3. Gesetzliche Auflagen und Bestimmungen

Die geltenden gesetzlichen Bestimmungen sind einzuhalten. Im BRHB werden u.a. folgende Prozesse und notwendige Verfahrenshinweise aufgeführt:

- D1 Beschaffung und Einkauf
- D3 Hygiene und Reinigung
- D9 Umwelt
- D10 Allergenkennzeichnung
- A1 4 Tätigkeitsbeschreibung Hauswirtschaft (wird noch erarbeitet)

Individuell mitgebrachtes Essen darf nicht einzeln aufgewärmt werden.

Für die Kindertagesstätte zubereitete Mahlzeiten dürfen nicht als Mittagessen für die Kinder zu Hause oder die Familien verwendet werden (vgl. Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird, S.119, 153).

4. Personal

4.1. Hauswirtschaft und Kochstandards

4.1.1. Tätigkeiten

Die hier beschriebenen Tätigkeiten gelten für die Angebotsformen Vollküche, Teilkomponentenküche und Anlieferküche im jeweils notwendigen zeitlichen Umfang.

- Menüplanung
- Einkauf/Bestellung
- Zubereitung/Aufbereitung
- Auf- und Abdecken
- Verteilung der Mahlzeiten (Portionierung in Schüsseln pro Tisch)
- Reinigung Töpfe und Großgeschirr
- Reinigung Geschirr
- Reinigung der Küche und Ordnung in Schränken und Vorratsräumen; Fußbodenbereich und Fenster obliegen der Reinigungskraft
- Beachtung und Umsetzung der rechtlichen Vorgaben zur allgemeinen Hygiene, zur Lebensmittelhygiene, Infektionsschutzgesetz, Umweltschutz und Allergenkennzeichnung (s. BRHB)
- Beachtung und Umsetzung von Qualitätsstandards für Verpflegung in Kindertagesstätten und konzeptionellen Anforderungen
- Beachtung und Einhaltung religiöser, kultureller und gesundheitlicher Vorgaben

4.1.2. Arbeitszeitbemessung für unterschiedliche Angebotsformen

Die nachstehend aufgeführten Eckwerte für Hauswirtschaftsstunden bei Voll-, Teilkomponenten- und Anlieferungsküchen beruhen auf Erfahrungswerten (Stadt Osnabrück, Stand Juni 2011) und können eine Grundlage für die Berechnung bilden. Bei der Berechnung der Wochenarbeitszeit werden unterschiedliche Tätigkeiten berücksichtigt.

4.1.2.1. Vollküche

In der Vollküche werden die Mahlzeiten komplett eigenständig aus frischen und vorgefertigten Produkten zubereitet.

Anzahl der Essen pro Tag	Stunden Arbeitszeit pro Woche
5 - 10	7,50
11 - 20	17,50
21 - 40	20,00
41 - 70	30,00
71 - 100	39,00
101 - 130	46,00

4.1.2.2. Teilkomponentenküche

In der Teilkomponentenküche werden die Mahlzeiten aus angelieferten, vorgefertigten Komponenten (z. B. Tiefkühlprodukte) ergänzt um eigene Zubereitung von z. B. Vorspeisen, Sättigungsbeilagen, frischem Gemüse/ Salaten und Nachspeisen. Bei Teilkomponentenküchen werden 75 v. H. der Standards für Vollküchen zu Grunde gelegt.

Anzahl der Essen pro Tag	Stunden Arbeitszeit pro Woche
5 - 10	5,75
11 - 20	13,25
21 - 40	15,00
41 - 70	22,50
71 - 100	29,25
101 - 130	34,50

4.1.2.3. Anlieferungsküchen

Die komplette Mahlzeit wird durch einen externen Anbieter angeliefert. Hier werden abweichend von der Empfehlung der Stadt Osnabrück folgende Zeiten empfohlen, da in der Stadt Osnabrück kaum mehr Anlieferungsküchen vorhanden sind.

Anzahl der Essen pro Tag	Stunden Arbeitszeit pro Woche
5 - 10	5,00
11 - 20	7,50
21 - 40	12,50
41 - 70	15,00
71 - 100	17,50
101 - 130	20,00

4.1.2.4. Sonderregelungen

Neben diesen Erfahrungswerten müssen die jeweiligen Besonderheiten in den Einrichtungen beachtet werden. So sollten beispielsweise für Kinderkrippen zusätzlich 2,5 Stunden je Gruppe/Woche für die Zubereitung kleinkindgerechter Mahlzeiten sowie den notwendigen zusätzlichen Hauswirtschaftstätigkeiten, z. B. Reinigung von Trinkbechern, Versorgung der Gruppenwäsche, etc., anerkannt werden.

Falls die Ausgabe der Verpflegung aufgrund eines beschränkten Raumangebotes oder anderer örtlicher Gegebenheiten (Essen im Gruppenraum) in mehreren, zeitlich versetzten Gruppen erfolgen muss, sollte ein erhöhter Personalbedarf anerkannt werden (Zwischenreinigung).

Der durch die Mittagsverpflegung entstehende Mehraufwand an Wäschepflege ist durch ein entsprechendes Zeitkontingent bei der Reinigungs- oder Hauswirtschaftskraft zu berücksichtigen.

4.1.3. Qualifikation und Eingruppierung der Hauswirtschaftskräfte

4.1.3.1. Qualifikation

Nach derzeitiger Rechtslage gibt es keine Vorgaben zur Qualifikation. Allerdings sind die Anforderungen laut Tätigkeiten unter 4.1.1 im Einzelfall zu berücksichtigen.

4.1.3.2. Eingruppierung

Für die Eingruppierung gelten die Regelungen der Arbeitsvertragsordnung für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im kirchlichen Dienst (AVO) in ihrer jeweiligen Fassung. Je nach Beschäftigungsumfang kann die Hauswirtschaftskraft sozialversicherungspflichtig oder im Rahmen einer geringfügigen Beschäftigung angestellt werden.

Nachfolgend finden Sie einen Auszug der Eingruppierung für Hauswirtschaftskräfte laut AVO mit Stand vom September 2016:

Fallgruppe	Tätigkeitsmerkmal	Entgeltgruppe
4.4	Mitarbeiter in der Hauswirtschaft (Zubereitung von Speisen, Einkauf, Service am Tisch, Textil- und Raumpflege, Reinigung)	
4.4.1	Mitarbeiter mit einfachsten Tätigkeiten, z. B. <ul style="list-style-type: none">- Essens- und Getränkeausgabe, Servieren von Mahlzeiten- Portionieren von Mahlzeiten- Spülen und Gemüseputzen sowie vergleichbare Tätigkeiten im Haus- und Küchenbereich- Mitarbeiter im Reinigungsdienst	E 1
4.4.2	Mitarbeiter mit einfachen Tätigkeiten, z. B. <ul style="list-style-type: none">- eigenverantwortliche Ausübung von Tätigkeiten in Teilbereichen der Hauswirtschaft- eigenverantwortliche Zubereitung von Teilen einer Mahlzeit- Mitarbeiter im Reinigungsdienst, deren Tätigkeit besondere Kenntnisse und/oder Fertigkeiten erfordert	E 2
4.4.3	Mitarbeiter in der Hauswirtschaft, denen Aufgaben in 1 – 3 der nachfolgenden Tätigkeitsbereiche ausschließlich unter Anleitung übertragen sind <ul style="list-style-type: none">- Zubereiten und Anrichten von Mahlzeiten- Dokumentation, Qualitätsmanagement (z. B. Rückstellproben)- Erledigung des Einkaufs- Aufstellen des Speiseplans- Textilpflege	E 3

Fallgruppe	Tätigkeitsmerkmal	Entgeltgruppe
4.4.4	<p>Mitarbeiter in der Hauswirtschaft mit Tätigkeiten, für die eine abgeschlossene fachbezogene Schulausbildung oder eine einschlägige abgeschlossene (dreijährige) Berufsausbildung oder anderweitig erworbene gleichwertige Kenntnisse Voraussetzung sind mit Aufgaben in insbesondere folgenden Tätigkeitsbereichen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zubereiten und Anrichten von Mahlzeiten - Dokumentation, Qualitätsmanagement - Erledigung des Einkaufs - Aufstellen des Speiseplans - Textilpflege - Anleitung von Mitarbeitern - Koordination von Arbeitsabläufen - Beschwerdemanagement 	E 5

Quelle: AVO, Stand September 2016

Die Tätigkeitsmerkmale für Mitarbeiter mit einfachsten Tätigkeiten (4.4.1) können zum Beispiel bei der Anlieferküche Anwendung finden und einfache Tätigkeiten (4.4.2) könnten bei einer Teilkomponentenküche gelten.

Für die konkrete Eingruppierung und arbeitsvertragliche Gestaltung neuer Mitarbeiter halten Sie bitte Rücksprache mit dem regional zuständigen Sachbearbeiter des Referates Beratung und Betreuung der Abteilung Kirchengemeinden.

4.2. Personelle Besetzung während der Essenszeit

Das Mittagessen ist ein pädagogisches Angebot und findet entweder im Rahmen der Betreuungszeit (z. B. 8-stündige Ganztagsgruppe) oder während der Sonderöffnungszeiten (z. B. 5-stündige Regelgruppe plus 1 Stunde Sonderöffnungszeit) statt. Daher ist neben der Anwesenheit der Hauswirtschaftskraft die Betreuung der Kinder entsprechend der Vorgaben gemäß § 4 des „Gesetzes über Tageseinrichtungen für Kinder in Niedersachsen“ (KiTaG) sicherzustellen.

Für die Gewährung der Finanzhilfe sind auch während der Sonderöffnungszeiten geeignete Fach- oder Betreuungskräfte gem. § 4 KiTaG vorzuhalten. Weitere Hinweise zur Finanzhilfe finden Sie unter www.bistum.net.

4.3. Rendantur

Die Abrechnung des Mittagstisches ist über die Rendantur vorzunehmen. Für die Rendantur in Kindertagesstätten gibt es eine Empfehlung zu Beschäftigungsumfängen und Aufgabenbeschreibungen im Mitarbeiternetz (siehe www.bistum.net). Darin wird empfohlen, bei der Einführung eines Mittagstisches die Wochenarbeitszeit für die Rendantur gestaffelt nach Anzahl der teilnehmenden Kinder wie nachfolgend aufgeführt zu erhöhen.

Abzurechnende Mittagessen	Stunden Arbeitszeit pro Woche
10	0,2
20	0,4
30	0,6

- Fortsetzung in entsprechenden 10er-Schritten -

5. Kostenkalkulation

Das Angebot eines Mittagstisches ist kostendeckend zu gestalten. Bei den weiteren Personalkosten (z. B. Hauswirtschaftskraft) für den Mittagstisch wird keine zusätzliche Finanzhilfe des Landes gewährt. Je nach Region gibt es unterschiedliche sonstige Zuschussgeber. Einige Landkreise und Kommunen gewähren Zuschüsse zu den Personalkosten der Hauswirtschaftskraft, andere zahlen pauschal einen Zuschuss pro Mittagessen. Die Finanzierung des Mittagstisches bedarf daher einer Abstimmung zwischen dem Träger und den Kommunen.

Die Kostenkalkulation, wie z. B. Caterer-Konditionen, ist erheblich von den örtlichen Begebenheiten abhängig. Auch ist die konkrete Anzahl an Essen in den Einrichtungen sehr unterschiedlich, so dass die Kalkulation der Kosten für die Einrichtung eines Mittagstisches individuell vorzunehmen ist. Zur Vermeidung eines zu hohen Verwaltungsaufwandes ist grundsätzlich die Erhebung eines pauschalen Monatsbeitrags vorzunehmen.

Die Gestaltung und Flexibilität des Angebotes ist vor dem Hintergrund einer zuverlässigen Planungssicherheit vorzunehmen. Um eine gewisse Planungssicherheit zu ermöglichen, sollten sich Eltern verpflichtend mindestens monatsweise entscheiden, ob das Kind am Mittagessen teilnehmen soll.

Nachstehend erhalten Sie eine Übersicht über die zu bedenkenden Faktoren bei der Kostenkalkulation für das Mittagessen (ohne Investition).

Ausgaben	Einnahmen
<ul style="list-style-type: none">• Kosten Essen<ul style="list-style-type: none">➤ Kosten pro angeliefertes Gericht➤ Kosten Lebensmittel/Zutaten für eigene Zubereitung• Personalkosten• anteilige Sachkosten	<ul style="list-style-type: none">• ggf. Zuschuss Landkreis*• ggf. Zuschuss Kommune*• Essensbeitrag der Eltern

*Regional unterschiedlich

Bei Fragen zur Kostenkalkulation wenden Sie sich bitte an den regional zuständigen Sachbearbeiter des Referates Beratung und Betreuung der Abteilung Kirchengemeinden.

Literaturhinweise

Arbeitsgemeinschaft Christlicher Kirchen (Hg.): Zum Umgang mit Speisevorschriften, in: **Weißt du wer ich bin? Materialheft III, Interreligiöse Erziehung und Bildung in Kindertagesstätten**, 2011, S. 16-17.

Deutscher Caritasverband, Diakonie Deutschland (Hg.): **Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird**. Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen. Erstellt und anerkannt gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) über Lebensmittelhygiene Nr. 852/2004, Freiburg im Breisgau 2009.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg.): **DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder**.

Download: <http://www.fitkid-aktion.de/qualitaetsstandard.html>

Karlane Höhn: **Bildungsort Mahlzeit**, in: Welt des Kindes, 03/2014, S. 18-21.

Themenheft: **Mahlzeiten - Mahl mit Zeit**, in: Was + Wie, Kinder religionspädagogisch begleiten 1/2017.

Nähere Infos: <http://www.fachzeitschriften-religion.de/was-und-wie>