

Beratungsleitfaden Verpflegung/Hauswirtschaft

1. Verpflegungsarten:

- a) Frischkost: Die Hauptkomponenten des Mittagessens sind frisch zubereitet, in geringen Maßen können Beilagen auch tiefgefroren sein (z.B. Erbsen, Spinat)
- b) Tiefkühl-Fertigkost: Die Hauptkomponenten des Mittagessens sind tiefgefroren bzw. komplette Tiefkühlmahlzeiten. Ergänzungsfrischkost, z. B. Salat, Kartoffeln, Nudeln soll zusätzlich angeboten werden
- c) Angelieferte Kost: Die Hauptkomponenten des Mittagessens werden täglich verzehrbereit angeliefert (Caterer). In der Kita zusätzlich zubereiteter Salat oder Dessert rechtfertigt nicht die Einteilung in die Rubrik Tiefkühl-Fertigkost.
- d) Eine Kombination von zwei Verpflegungsarten, z. B. Frischkost für die Krippe soll grundsätzlich ausgeschlossen werden. Ausnahmefälle sollen nachvollziehbar begründet sein
- e) Zusatzmalzeiten: Nur für den Fall, dass die Einrichtung eine Zwischenmalzeit anbietet.

2. Hauswirtschaftspersonal: Eine Reduzierung der HW-Kräfte, insbes. im Falle der angelieferten Kost, kann durch evtl. Zusatzstunden für die Reinigung kompensiert werden (führt dazu, dass geringer eingruppierte Tätigkeiten von höher eingruppierten Mitarbeitenden durchgeführt werden; sollte daher nur in dringend angezeigten Fällen so gehandhabt werden werden)