

Anlage_01_Rahmenbedingungen Bedarfsstellen Städtische Kindertageseinrichtungen Weinheim													
Bedarfsstelle	Kinderanzahl 2023/2024		Durchschnittliche Essenszahlen 2023/2024					Verpflegungs- tage im Jahr gesamt circa	Angebot		Aktuelle Organisation		
	Anzahl U3 Kinder	Anzahl Ü3 Kinder	Anzahl Essen Montag	Anzahl Essen Dienstag	Anzahl Essen Mittwoch	Anzahl Essen Donnerstag	Anzahl Essen Freitag		Beginn der Essenschichten	Speisen- angebot	Aktuelles Produktionssystem	Aktueller Caterer	Aktueller Abgabepreis an Eltern
Bedarfsstelle 1A: Kindertagesstätte Bürgerpark Bismarkstraße 6d 69469 Weinheim	2	76	78	78	78	78	78	220	Beginn Schicht 1: 11:30 Uhr Beginn Schicht 2: 12:15 Uhr	1 Menü	Warmanlieferung	Rump u Ehrenfried	3,90 €
Bedarfsstelle 1B: Kinderkrippe Bürgerpark Bismarkstraße 6a 69469 Weinheim	20	0	20	20	20	20	20	220	Beginn Schicht 1: 11:45 Uhr	1 Menü	Warmanlieferung	Rump u Ehrenfried	3,90 €
Bedarfsstelle 2 : Kindergarten Kinderland Schlossgartenstraße 1 69469 Weinheim	0	27	27	27	27	27	27	220	Beginn Schicht 1: 12:30 Uhr Beginn Schicht 2: 12:45 Uhr	1 Menü	Warmanlieferung	Rump u Ehrenfried	3,90 €
Bedarfsstelle 3 : Kindertagesstätte Kuhweid plus Krippengruppe in der Kita Kuhweid Birkenweg 34 69469 Weinheim	10	74	84	84	84	84	84	220	Beginn Schicht 1: 11 Uhr Krippe Beginn Schicht 2: 12 Uhr Kindergarten	1 Menü	Warmanlieferung	Rump u Ehrenfried	3,90 €
Bedarfsstelle 4 : Kindertagesstätte Mäusenest plus Krippengruppe in der Kita Mäusenest Auf der Lind 3 69469 Weinheim - Ortsteil Hohensachsen	7	31	38	38	38	38	38	220	Beginn Schicht 1: 11-11:30 Uhr Krippe Beginn Schicht 2: 11:30-12:45 Uhr Kindergarten	1 Menü	Warmanlieferung	Rump u Ehrenfried	3,90 €
Bedarfsstelle 5 : Kindertagesstätte Nordlicht Langmaasweg 3 69469 Weinheim	1	30	31	31	31	31	31	220	Beginn Schicht 1: 11:30 Uhr Beginn Schicht 2: 11:45 Uhr Beginn Schicht 3: 12:00 Uhr	1 Menü	Warmanlieferung	Rump u Ehrenfried	3,90 €
Bedarfsstelle 6 : Kinderhaus Rasselbände Pestalozzistraße 15 69469 Weinheim - Ortsteil Rippenweier	0	24 ab Januar 2026	24	24	24	24	24	220	Beginn Schicht 1: 12:00 Uhr Beginn Schicht 2: 12:15 Uhr	1 Menü	Warmanlieferung	Rump u Ehrenfried	3,90 €
Ergänzung Bedarfsstelle 6: Kinderhaus Rasselbände GSB Kinder Pestalozzistraße 15 69469 Weinheim - Ortsteil Rippenweier	0	6	5	6	6	6	5	220	Beginn Schicht 1: 13:00 Uhr	1 Menü	Warmanlieferung	Rump u Ehrenfried	3,90 €

Anlage_01_Rahmenbedingungen Bedarfsstellen Grundschulen Weinheim												
	Schüleranzahl Stand Oktober 2023	Durchschnittliche Essenszahlen pro Tag 2023/2024						Angebot		Aktuelle Organisation		
Bedarfsstelle	Anzahl Schüler insgesamt	Anzahl Essen Montag	Anzahl Essen Dienstag	Anzahl Essen Mittwoch	Anzahl Essen Donnerstag	Anzahl Essen Freitag	Verpflegungs- tage im Jahr gesamt	Beginn der Essenschichten	Speisen- angebot	Aktuelles Produktions- system	Aktueller Caterer	Aktueller Abgabepreis an Eltern
Bedarfsstelle 1: Friedrich Grundschule Bergstraße 70 69469 Weinheim	165	93	93	93	93	23	190	Beginn Schicht 1: 11:30 Uhr Beginn Schicht 2: 12:20 Uhr Beginn Schicht 3: 13:05 Uhr	1 Menü	Warmanlieferung	Rump u Ehrenfried	3,90 €
Bedarfsstelle 2: Wald-Grundschule Weiherweg 8 69469 Weinheim	88	54	54	53	51	51	190	Beginn Schicht 1: 12:15-14:00 Uhr	1 Menü	Warmanlieferung	Rump u Ehrenfried	3,90 €
Bedarfsstelle 3: Sepp-Herber-Grundschule Kaiserstraße 19 69469 Weinheim - Ortsteil Hohensachsen	125	69	74	74	74	68	190	Beginn Schicht 1: 12:20 Uhr Beginn Schicht 2: 13:15 Uhr	1 Menü	Warmanlieferung	Nibelungenland	3,90 €
Bedarfsstelle 4: Hans-Joachim-Gelberg-Grundschule Weinheimer Straße 31 69469 Weinheim - Ortsteil Lützelsachsen	293	132	140	135	139	120	190	Beginn Schicht 1: 12:30-13:00 Uhr Beginn Schicht 2: 13:15-13:45 Uhr	1 Menü	Warmanlieferung	Nibelungenland	3,90 €
Bedarfsstelle 5: Theodor-Heuss-Grundschule In der Dell 11 69469 Weinheim - Ortsteil Oberflockenbach	88	33	31	35	32	25	190	Beginn Schicht 1: 12:20-14:00 Uhr	1 Menü	Warmanlieferung	Nibelungenland	3,90 €
Bedarfsstelle 6A: Pestalozzi-Grundschule Moltkestraße 20 69469 Weinheim	45	45	45	45	45	45	190	Beginn Schicht 1: 12:30-14:00 Uhr	1 Menü	Warmanlieferung	Rump u Ehrenfried	3,90 €
Bedarfsstelle 6B: Schülerhort in der Pestalozzi-Grundschule Schulstraße 5 69469 Weinheim	131	131	131	131	131	131	190	Beginn Schicht 1: 12:30-14:00 Uhr	1 Menü	Warmanlieferung	Rump u Ehrenfried	3,90 €
Bedarfsstelle 7: Carl-Orff-Grundschule Goethestraße 1 69469 Weinheim - Ortsteil Sulzbach	115	41	42	43	43	42	190	Beginn Schicht 1: 13:10 Uhr Beginn Schicht 2: 13:30 Uhr-14:00 Uhr	1 Menü	Warmanlieferung	Nibelungenland	3,90 €

Anlage_01_Rahmenbedingungen Bedarfsstellen Zweiburgenschule												
	Schüleranzahl Stand Oktober 2023	Durchschnittliche Essenszahlen pro Tag 2023/2024						Angebot		Aktuelle Organisation		
Bedarfsstelle	Anzahl Schüler insgesamt	Anzahl Essen Montag	Anzahl Essen Dienstag	Anzahl Essen Mittwoch	Anzahl Essen Donnerstag	Anzahl Essen Freitag	Verpflegung s- tage im Jahr gesamt circa	Beginn der Essenschichten	Speisen- angebot	Aktuelles Produktions- system	Aktueller Caterer	Aktueller Abgabepreis an Eltern
Bedarfsstelle 1A: Zweiburgenschule Grundschule Breslauer Straße 40 69469 Weinheim	270	237	237	237	237	44	190	Beginn Schicht 1: 11:30-12:00 Uhr Beginn Schicht 2: 12:00-12:30 Uhr Beginn Schicht 3: 12:30-13:00 Uhr Beginn Schicht 4: 13:05-13:30 Uhr	1 Menü	Warmanlieferung	AWO	3,90 €
Bedarfsstelle 1B: Zweiburgenschule SBBZ Breslauer Straße 40 69469 Weinheim	38	29	29	29	29	29	190	Beginn Schicht 1: 12:25- 12:55Uhr Beginn Schicht 2: 12:50-13:30 Uhr	1 Menü	Warmanlieferung	AWO	3,90 €



Anlage_01_Rahmenbedingungen Bedarfsstelle Werner-Heisenberg-Gymnasium													
	Schüleranzahl Stand Oktober 2022	Durchschnittliche Essenszahlen 2022/2023											
Bedarfsstelle	Anzahl Schüler insgesamt	Anzahl Essen Montag	Anzahl Essen Dienstag	Anzahl Essen Mittwoch	Anzahl Essen Donnerstag	Anzahl Essen Freitag	Verpflegungs- tage im Jahr gesamt	Pausenzeiten	Speisen- angebot	Aktuelles Produktions- system	Aktueller Caterer	Aktueller Abgabepreis an Eltern	
Mensa im Werner-Heisenberg-Gymnasium Friedrichstraße 7 69469 Weinheim	810	Die tagesgenauen Essenszahlen sind schwer abzuschätzen, da keine Verpflichtung zur Abnahme eines Essens besteht. Sep 22: 398 Okt 22: 816 Nov 22: 786 Dez 22: 469 Jan 23: 614 Feb 23: 532					5 Tage x 38 Wochen = 190 Tage	1.Große Pause von 09:20 bis 09:35 Uhr  2.Große Pause von 11:05 bis 11:25 Uhr  Mittagspause von 13:00 bis 13:40 Uhr	Kioskangebot plus 2 Menüs	Mischküchen- konzept	Lunchbox	4,85 €	

## Anlage 02: Vergleich der Bewirtschaftungssysteme Eigenregie und Fremdregie

Nr.	Kriterium	EIGENREGIE	FREMDREGIE
	<b>Definition</b>	<b>Bei Eigenregie betreibt der Träger eine oder mehrere Schulmensen selbst. Die Mahlzeiten werden in den Räumen des Trägers mit eigenem Personal zubereitet und ausgegeben.</b>	<b>Bei der Fremdregie werden die Verpflegungsleistungen teilweise oder komplett an ein externes Catering-Unternehmen abgegeben. Der Caterer stellt das Personal.</b>
1	Verwaltungsaufwand	Hoher Organisations- und Verwaltungsaufwand. Gemeinschaftsverpflegung ist keine Kernkompetenz einer Kommune!	Relativ geringer oder fast kein Organisations- und Verwaltungsaufwand für den Träger.
2	Einflussnahmemöglichkeiten	Der Träger hat als Bewirtschafter den größtmöglichen Einfluss, sowie die maximale Gestaltungsfreiheit bezüglich des Mahlzeitenangebotes	Die laufende Kontrolle des Caterers durch den Träger bietet eine nachhaltige Gewähr für die Einhaltung der vorgegebenen Standards. Diese müssen im Vertrag genau beschrieben werden.
3	Personal	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Durch eigenes Personal kann sichergestellt werden, dass nach den Interessen des Trägers gehandelt wird.</li> <li>- Es muss unbedingt eine Fachkraft in leitender Funktion die Organisation übernehmen (pro Mensa oder zentral in der Verwaltung, Stichwort Koordinator/in Schulmensen)</li> <li>- Ersatzpersonal im Falle von Urlaub und Krankheit muss eingeplant werden (zusätzliche Kosten). Dieses muss parallel geschult werden, damit es in verschiedenen Bedarfsstellen einsetzbar ist.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caterer ist Profi für Gemeinschaftsverpflegung</li> <li>- er übernimmt Schulung des Personals</li> <li>- Fachwissen in jedem Bereich vorhanden</li> <li>- er hat Pool für Ersatzpersonal</li> <li>- Abmahnungen oder Kündigungen sind Sache des Caterers</li> </ul>

## Anlage 02: Vergleich der Bewirtschaftungssysteme Eigenregie und Fremdregie

		- Bindung an den Tarif des öffentlichen Dienstes, damit in der Regel höhere Personalkosten, Kündigungen schwierig <u>Aktuelles Problem:</u> Die Personalgewinnung gestaltet sich extrem schwierig, da im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung ein hoher Fachkräftemangel herrscht.	
4	Kosten pro Essen	Wareneinstandskosten plus Personalkosten sind kalkulierbar, allerdings nicht die Personalkosten im Hintergrund bei Träger (Verwaltung) und Schule (Sekretariat)	Festpreise pro Essen oder Verpflegungspauschalen pro Tag ermöglichen relativ genaue Ermittlung des Auftragswertes
5	Höhe der Subventionierung pro Essen	Fällt auf den ersten Blick kleiner aus, da in der Regel der Verwaltungsaufwand beim Träger und in der Schule meist nicht erfasst wird	Alle Kosten und jede Leistung, die der Caterer erbringen muss, wird in den Essenspreis einkalkuliert. Dadurch werden die Kosten klar ersichtlich und für die Verwaltung besser einplanbar
6	Lebensmittelrechtliche Haftung	Die Haftung liegt beim Träger. Er gibt die Essen an die Schüler aus, d.h. er ist der „Lebensmittelinverkehrbringer“	Die Haftung liegt beim Caterer. Er gibt die Essen an die Schüler aus, d.h. er ist der „Lebensmittelinverkehrbringer“
7	Investitionskosten	In der Regel beim Träger für Räume und Ausstattung der Küche und des Speisesaal	In der Regel beim Träger für Räume und Ausstattung der Küche und des Speisesaal
8	Laufende Kosten	Betriebskosten für Wasser, Energie, Müllentsorgung, Versicherungen, Abrechnungssystem und Personal Hohe Kostentransparenz und Kontrolle	Variante 1: Betriebskosten übernimmt der Träger Variante 2: Betriebskosten muss der Caterer bezahlen (Achtung: Anmeldung bei Stromanbieter für Caterer sehr teuer)

## Anlage 02: Vergleich der Bewirtschaftungssysteme Eigenregie und Fremdregie

	<p><i>Definition Lebensmittelverkehrbringer bzw. Lebensmittelunternehmer</i></p>	<p><i>„Lebensmittelunternehmen“ alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen; „Lebensmittelunternehmer“ die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden; (Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002).</i></p>
	<p><i>Wird man durch die Ausgabe von Schulessen zum Lebensmittelunternehmer?</i></p>	<p><i>Die Hygienevorschriften fordern, dass die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln auf allen Stufen des Herstellens und Behandelns bis zum Inverkehrbringen sichergestellt wird. Dafür trägt der Lebensmittelunternehmer die Hauptverantwortung und muss zwei Systeme umsetzen sowie dokumentieren: die gute Hygienepaxis und das HACCP-Verfahren. Hierauf folgt oft die Nachfrage: „Aber eine Schule ist doch kein Lebensmittelunternehmen, oder etwa doch?“ Die Antwort lautet: Ja, und damit fallen Schulen in den Geltungsbereich der Verordnungen. Sicher kann der Umfang der Hygienemaßnahmen in einer sogenannten Mischkostküche im Vergleich zu einer Speiseanlieferung durch einen Caterer unterschiedlich sein. Die Zusammenarbeit mit einem professionellen Lieferanten befreit keinesfalls von den Hygienevorschriften. Auch Tätigkeiten wie z. B. die fertigen Speisen nur regenerieren, verteilen bzw. die vorbereiteten Menüschalen öffnen, zählen zum Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Damit trifft Schulen die Pflicht, die europäischen und nationalen Hygienevorschriften umzusetzen. (Quelle: Homepage inform – Deutsche Gesellschaft für Ernährung DGE)</i></p>

## **Anlage 03: Beschreibung der Produktionssysteme**

### ***Cook&Hold-System (heiß angelieferte Speisen)***

Die Speisen werden am Verzehrtag in einer externen Großküche gekocht, warmgehalten und so zur Bedarfsstelle geliefert.

Die Speisen entsprechen der Convenience-Stufe\* V (= verzehrfertige Speisen).

Die Anlieferung muss in geeigneten Transportbehältern erfolgen, wünschenswert sind beheizbare Thermoport, um die Transporttemperatur zu halten. Es muss gewährleistet sein, dass die Temperatur der Speisen bis zur Anlieferung, bzw. zur Ausgabe mindestens 65°C beträgt\*.

Die Warmhaltezeit darf ab Fertigstellung der verzehrfertigen Speisen in der Produktionsküche bis zur Ausgabe an die Gäste 3 Stunden nicht überschreiten.

\*Einhaltung der Temperaturanforderungen an das Heißhalten von Lebensmitteln gem. der deutschen DIN Norm „DIN 10508“ in der jeweils gültigen Fassung.

### ***Temperaturrentkoppelte Systeme – Cook&Chill-System und Cook&Freeze-System***

#### ***Cook&Chill-System (gekühlte Speisen)***

Die Speisen- bzw. Speisenkomponenten werden in einer externen Produktionsstätte gekocht und danach in einem „Chiller“ in 90 Minuten auf 3°C herunter gekühlt. Der kritische Temperaturbereich zwischen 65°C und 0°C muss innerhalb max. 90 Minuten durchschritten sein.

Die eingesetzten Produkte entsprechen der Convenience-Stufe II und V.

Die Belieferung mit den gekühlten Speisen erfolgt je nach Bedarf täglich oder 2 bis 3-mal die Woche. Die Speisen sind in der Regel in fixen Gebindegrößen für eine bestimmte Anzahl Essen (z.B. 2 Kg Geschnetzelttes in Soße) verpackt. Wenn die Gebindegröße nicht zu der benötigten Anzahl Essen passt und in der Verpackung (z.B. Plastikbeutel) eine bestimmte Menge an Speisen oder Speisenkomponenten verbleibt, weil sie nicht benötigt wird, muss diese aus hygienischen Gründen entsorgt werden. Diese „Produktionsreste“ können also nicht gelagert oder anderweitig verbraucht werden. Wertvolle Lebensmittel müssen entsorgt werden.

Die Speisen werden unter Einhaltung der Kühlkette transportiert und gelagert.

Frische Produkte wie Salate, Desserts, Backwaren, usw. werden mit den gekühlten Speisen mitgeliefert und direkt in der Bedarfsstelle zubereitet, bzw. verzehrfertig gemacht.

Das Personal muss darin geschult sein, die Speisen fachmännisch zu regenerieren.

#### ***Cook&Freeze-System (tiefgekühlte Speisen)***

Die Speisen- bzw. Speisenkomponenten werden in einer externen Produktionsstätte gekocht und nach dem Garungsprozess auf - 18°C schockgefroren. Der kritische Temperaturbereich zwischen 65°C und 0°C muss innerhalb max. 90 Minuten durchschritten sein. Eine Konservierung der Speisen ist nicht nötig, da bei -18°C keine mikrobiologische Aktivität stattfindet.

Die eingesetzten Produkte entsprechen der Convenience-Stufe II und V.

Die Speisen werden unter Einhaltung der Kühlkette transportiert und gelagert. Durch die lange Haltbarkeit und bei ausreichender Lagerkapazität kann die Belieferung einmal die Woche erfolgen. Die Speisen und Speisenkomponenten können durch das Tiefkühlen als lose Schüttware (z.B. Broccoliröschen einzeln entnehmbar oder Nudeln grammgenau entnehmbar) oder Stückware (z.B. Schnitzel, Frikaldellen, 1 Portion Lasagne) portionsgenau entnommen und zubereitet werden. Überhänge

können im nächsten Speiseplanzyklus wieder im Speiseplan eingebaut und dann verbraucht werden, da sie ohne Probleme über Monate haltbar sind.  
Die Speisen müssen durch frische Komponenten wie Salate und Desserts ergänzt werden.  
Das Personal muss darin geschult sein, die Speisen fachmännisch zu regenerieren.

### ***Mischküchenkonzept***

#### ***(Cook&Serve-System mit anteiligem Einsatz von Convenience-Produkten)***

Die Speisen werden vor Ort zubereitet. Dafür erfolgt der Einsatz von frischen Lebensmitteln sowie von Produkten mit unterschiedlichem Verarbeitungsgrad.  
Die eingesetzten Produkte entsprechen der Convenience-Stufe I bis V.  
Der Einsatz von Produkten mit unterschiedlichen Convenience-Stufen ergibt sich aus der vorhandenen Infrastruktur und der Qualifikation des Personals.  
Frische Lebensmittel müssen zeitnah verbraucht werden. Dies kann dann schwierig sein, wenn die Speisen nicht zum festgelegten Speiseplan der nächsten Tage passen. Hier kann es zu Überhängen im Lagerbestand kommen, die je nach Haltbarkeit entsorgt werden müssen. Deshalb bietet sich der Einsatz auch von gekühlten und tiefgekühlten Produkten ein, um hier eine wirtschaftlich tragbare Produktion zu ermöglichen. Der Einsatz von Produkten in verschiedenen Convenience-Stufen macht dieses System besonders flexibel. Mengen können besser gesteuert werden. Salatbars können gut nachbestückt werden.

### ***Frischküchenkonzept (Cook&Serve-System)***

Die Speisen werden vor Ort zubereitet. Dafür erfolgt der Einsatz überwiegend von unverarbeiteter Rohware/Lebensmitteln. Die Speisen werden am Verzehrtag zubereitet. Die Vorbereitung der Zutaten erfordert ein gutes Zeitmanagement und Personalplanung.  
Die eingesetzten Produkte entsprechen der Convenience-Stufe 0 (Grundstufe) und I.  
Frische Lebensmittel müssen zeitnah verbraucht werden. Dies kann dann schwierig sein, wenn die Speisen nicht zum festgelegten Speiseplan der nächsten Tage passen. Hier kann es zu Überhängen im Lagerbestand kommen, die je nach Haltbarkeit entsorgt werden müssen.  
Es bedarf einer Fachkraft mit entsprechender Qualifikation Koch/ Köchin oder Hauswirtschafter\*in /Hauswirtschaftsmeister\*in). Der Bedarf an Küchentechnik und Küchengerätschaften zur Verarbeitung der Rohwaren ist bei der Frischküche sehr hoch.  
Die zu produzierenden Speisemengen können zeitnah angepasst werden, dadurch kann schneller auf Änderungswünsche eingegangen werden.

## Anlage 04: Vergleich der Produktionssysteme

	FRISCHKÜCHENSYSTEM	MISCHKÜCHENSYSTEM	COOK&CHILL-SYSTEM COOK&FREEZE-SYSTEM	COOK&HOLD-SYSTEM
<b>Art der Küche in der Bedarfsstelle</b>	Produktionsküche	Produktionsküche	Aufbereitungs- oder Regenerierküche	Ausgabeküche
<b>Art der gelieferten Speisen in der jeweiligen Bedarfsstelle</b>	Frische Rohwaren, Convenience-Produkte der Stufe 0 und I= unbehandelte Ware und küchenfertige Produkte	Frische Rohwaren, Convenience-Produkte der Stufe 0 und I bis V = von küchenfertig bis verzehrfertig	Gekühlte und tiefgekühlte Speisen Convenience-Produkte der Stufe II, V und V = garfertig oder regenerierfertig	Heißgehaltene Speisen Convenience-Produkte der Stufe V = verzehrfertig
<b>Handling mit den Speisen im Hinblick auf Produktions- und Ausgabereste in den Bedarfsstellen</b>	Auch Rohware muss in bestimmten Gebinden eingekauft werden, zu kochende Mengen nicht genau kalkulierbar, Produktionsreste können hoch ausfallen. Ausgabereste können reduziert werden, wenn chargenweise produziert wird.	Auch Rohware muss in bestimmten Gebinden eingekauft werden, zu kochende Mengen nicht genau kalkulierbar, Produktionsreste können hoch ausfallen. Wenn tiefgekühlte Speisen eingesetzt werden, dann sind diese genau portionierbar und es entstehen wenig Produktionsreste. Die Ausgabereste können gering gehalten werden, wenn chargenweise nachproduziert wird.	<b>C&amp;C:</b> Wenn ganze Gebinde regeneriert werden obwohl die Tagesmengen nicht dem Bedarf entsprechen, damit Speisen erst einmal nicht weggeschmissen werden müssen, dann können die Produktionsreste und die Ausgabereste hoch sein.  <b>C&amp;F:</b> Da alle Speisekomponenten portionsgenau aus dem Tiefkühler herausgeholt werden können, gibt es keine Produktionsüberhänge und damit auch keine Ausgabereste. Lagerbestände können im nächsten Speiseplan wieder verwendet werden.	Produktionsreste fallen nur am Produktionsstandort an. Die Ausgabereste können hoch sein, wenn die Mengen der gelieferten verzehrfertigen Speisen nicht genau abgewogen sind, bzw. kurzfristig abbestellte Essen trotzdem aus logistischen Gründen geliefert wurden.

## Anlage 04: Vergleich der Produktionssysteme

	FRISCHKÜCHENSYSTEM	MISCHKÜCHENSYSTEM	COOK&CHILL-SYSTEM COOK&FREEZE-SYSTEM	COOK&HOLD-SYSTEM
<b>Personeller Aufwand</b>	Qualifiziertes Personal mit hauswirtschaftlichen Kenntnissen unbedingt erforderlich. Weiterbildung des Personals wichtig	Qualifiziertes Personal mit hauswirtschaftlichen Kenntnissen erforderlich. Weiterbildung des Personals wichtig	Qualifiziertes oder angeleitetes Personal mit hauswirtschaftlichen Kenntnissen ausreichend	Hilfskräfte mit hauswirtschaftlichen Grundkenntnissen für Essensausgabe und Spülen ausreichend
<b>Technischer und räumlicher Aufwand</b>	Umfangreiche Geräteausstattung erforderlich, höchster Raumbedarf	Hoher Raumbedarf, je nach Einsatz von Lebensmittel in verschiedenen Convenience-Graden technische Ausstattung notwendig	Mindestanforderung sind Regeneriergeräte und Kühl- bzw. Tiefkühlgeräte zur Lagerung der Speisen	Geringster Bedarf an Ausstattung mit Küchengeräten, geringster Raumbedarf
<b>Verpackungsaufwand</b>	Wenn der Einkauf in Mehrwegbehältnissen möglich ist, dann ein geringes Müllaufkommen, bei Einkauf auf Großmarkt oder Belieferung durch Gastroservice Mehrweg in der Regel möglich	Belieferung in Kartons, Kisten, Tüten. Einweg, meist recyclebar, aber viel Verpackungsmaterial. Zum Teil Mehrwegkisten möglich, aber dennoch viel Verpackungsmüll möglich	<b>C&amp;C:</b> Regionaler Caterer: Belieferung in Gastronormbehältern, die im Wechsel zurückgehen, dann geringste Abfallmengen. Nationaler Caterer: Speisen in Folien/Tüten verpackt in Kartons oder Mehrwegkisten, höheres Müllaufkommen  <b>C&amp;F:</b> Speisen in Folien/Tüten verpackt in Kartons oder Mehrwegkisten, höheres Müllaufkommen	Belieferung in Gastronormbehälter, die im Wechsel zurückgehen. Mehrwegsystem möglich, geringes Müllaufkommen

## Anlage 04: Vergleich der Produktionssysteme

	<b>FRISCHKÜCHENSYSTEM</b>	<b>MISCHKÜCHENSYSTEM</b>	<b>COOK&amp;CHILL-SYSTEM COOK&amp;FREEZE-SYSTEM</b>	<b>COOK&amp;HOLD-SYSTEM</b>
<b>Logistischer Aufwand</b>	Je nach Konzept täglicher Einkauf auf Großmarkt oder Belieferung durch Großverbraucherservice und andere Frischlieferanten (Fleischwaren, Obst und Gemüse)	Meist Belieferung durch Großverbraucherservice und evtl. Obst& Gemüsehändler plus Belieferung von Speiseanbieter für das Cook&Chill-System oder das Cook&Freeze-System	<b>C&amp;C:</b> Regionaler Caterer: Belieferung meist täglich, oder überregionaler Caterer 2 -3 x die Woche <b>C&amp;F:</b> Belieferung in der Regel max. 1 x die Woche plus Zulieferer 1 x die Woche für Frischeprodukte	Tägliche Belieferung, wenn aufgrund der Essensschichten 3 Std. überschritten werden, evtl. auch 2 x am Tag
<b>Hygienerisiko</b>	Es besteht ein erhöhtes Hygienerisiko bei der Zubereitung von rohem Fleisch oder Fisch und der Verarbeitung von erdbehaftetem Salat und Gemüse	Durch den Bezug z.B. von fertig gekochtem Fleisch weniger kritische Punkte.  Kaum Zubereitungsrisiko	Lagertemperatur von -18°C muss eingehalten werden  Kaum Zubereitungsrisiko	Warmhaltetemperatur von 65°C bis 75°C muss unbedingt eingehalten werden. Lange Warmhaltezeiten führen zur Nährstoffverlusten und sensorischen Qualitätseinbußen. Hohes mikrobiologisches Risiko, wenn Temperaturen nicht eingehalten werden.  Kein Zubereitungsrisiko

## Anlage 05: Einteilung der Convenience-Produkte

**Tabelle 1:** Einteilung der Convenience-Produkte in verschiedene Convenience-Stufen [16]

Convenience-Stufe		Definition	Beispiel	Arbeiten zur nächsten Stufe
Grundstufe	0	Unbehandelte Ware	Tierhälften, Gemüse, ungewaschen	Waschen, schälen, entkernen, entbeinen, Fleisch zerlegen, entfernen aller ungenießbaren Teile
Küchenfertig	I	Lebensmittel müssen vor dem Garen noch vorbereitet werden	Entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse	Zerkleinern, portionieren, panieren
Garfertig	II	Ohne weitere Vorbereitung zu garen, Rezeptleistung ab dieser Stufe meist nicht mehr durch den Koch erbracht	Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, paniertes, gewürztes Fleisch	Kochen, braten, dämpfen, schmoren
Aufbereitetfertig	III	Durch das Aufbereiten (z.B. Mischen, Auffüllen, Würzen) verschiedener Lebensmittel werden fertige Speisen hergestellt	Salatdressing, Kartoffelpüree	In Flüssigkeit anrühren, (Nach-) Würzen
Regenerierfertig	IV	Durch Wärmezufuhr werden die Speisen verzehrfertig	Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder fertige Menüs)	Aufwärmen
Verzehr-/tischfertig	V	Zum sofortigen Verzehr geeignet	Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven	

Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. „Beurteilung ausgewählter Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung und Handlungsempfehlung zur Optimierung“ -November 2020

## Anlage 06: Portionsgrößen

### Mindestanforderungen für die verzehrfertigen Portionsgrößen

Menü-Komponente oder Gericht	Altersgruppe Kita 1 bis 3 Jahre U3-Kinder	Altersgruppe Kita 3 bis 6 Jahre Ü3-Kinder	Altersgruppe Grundschul Kinder 6 bis 10 Jahre Primarstufe	Altersgruppe Schulkinder 10 bis 18 Jahre Sekundarstufe
<b>Suppe</b>	120 ml	150 ml	200 ml	250 ml
Suppeneinlage	20 g	30 g	50 g	80 g
<b>Auflauf</b>	200 g	230 g	280 g	330 g
Süßspeise	200 g	230 g	280 g	330 g
<b>Hauptkomponente</b>				
Fleisch- /Wurstkomponente	50 g	70 g	80 g	100 g
Fisch	50 g	70 g	80 g	100 g
Vegetarische Hauptkomponente (z.B. Bratling)	80 g	100 g	120 g	150 g
Soße zur Beilage	50 ml	60 ml	80 ml	100 ml
Nudelgerichte	210 g	250 g	300 g	330 g
<b>Stärkehaltige Beilage gekocht</b>				
Kartoffeln ganz	80 g	100 g	150 g	200 g
Teigwaren	100 g	120 g	150 g	200 g
Reis	80 g	100 g	130 g	150 g
Kartoffelpüree	100 g	120 g	150 g	200 g
<b>Gemüsebeilage</b>	80 g	100 g	120 g	150 g
<b>Rohkost</b>				
Salat als Beilage gemischt	40 g	50 g	70 g	100 g
Blattsalate	20 g	30 g	40 g	60 g
Rohkost (Gemügesticks)	60 g	80 g	100 g	130 g
Dressing	30 ml	40 ml	60 ml	80 ml
<b>Nachtisch</b>				
Frisches Obst in Gramm	60 g	80 g	100 g	120 g
Obstsalat	50 g	70 g	100 g	130 g
Milchspeise	60 g	80 g	100 g	150 g