

## Anhang 1: Vergleichsrechnung für Zubereitung in Kita und Großküche

Nachfolgend wird eine vergleichende Rechnung für die Zubereitung von Salzkartoffeln und Möhren in einer Mischküche in der Kita und einer Großküche zusammengefasst.

### 1 Kosten Lebensmittel

Lebensmittel	Verzehrmenge (g)		Preis (€/kg)	
	4-6 Jahre	Sek I	Einzelhandel (Rohware)	Großhandel (zubereitet)
Kartoffel	130	170	1,00	1,17
Möhre (Gemüse)	80	170	1,49	0,49

### 2 Planzeiten für die Zubereitung

Kartoffel schälen

Planzeiten für 100 Essensteilnehmer: 95 min

Planzeit für 100 ET, Kita: 73 min

Kartoffel kochen 5 min

Möhre putzen, schneiden

Planzeiten für 100 Essensteilnehmer 95 min

Planzeit für 100 ET, Kita 45 min

Möhren dünsten 5 min

### 3 Kosten Zubereitung

Lebensmittel	Zeit Zubereitung (50 ET)		Kosten Zubereitung (50 ET)	
	Mischküche Kita	Großküche	Mischküche Kita	Großküche
Kartoffel schälen, kochen	41	2	9,64	0,47
Möhre zubereiten, dünsten	27	2	6,38	0,47

Lohnkosten 14 €/Stunde

### 4 Gesamtkosten 50 Essensteilnehmer Kita

Lebensmittel	Verzehrmenge (kg)	Einkaufsmenge (kg)		Materialkosten		Gesamtkosten (€)	
		Mischküche Kita	Großküche	Mischküche Kita	Großküche	Mischküche Kita	Großküche
Kartoffel	6,5	7,8	6,5	7,80	7,61	17,44	8,07
Möhre (Gemüse)	4,0	4,4	4,0	6,56	1,96	12,94	2,43

### Literatur:

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Bundesforschungsanstalt für Ernährung (Hrsg.): Schulverpflegung mit Speisen aus eigener Zubereitung und industrieller Herstellung. Mischküche-Stufe I. Stuttgart 1982

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE - Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Bonn: 4. Aufl. 2015

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE - Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Bonn: 5. Aufl. 2015

### **Anhang 2: Nutzwertanalyse für die Auswahl des Verpflegungssystems**

Die Auswahl des geeigneten Verpflegungssystems kann mit quantitativen Verfahren allein nicht erfolgen. Vielmehr ist eine Entscheidung unter Berücksichtigung mehrere Dimensionen und die Einbeziehung qualitativer Entscheidungskriterien notwendig. Die Nutzwertanalyse ist ein geeignetes Verfahren, um eine derartige Entscheidung zu unterstützen und die interne Diskussion zu konkretisieren.

In Tab. A1 sind die allgemeinen Entscheidungskriterien erneut dargestellt; zu den einzelnen Verpflegungssystemen sind die Erfüllungsgrade durch Punkte auf einer Skala von 0-10 angegeben.

Die Bedeutung der einzelnen Entscheidungskriterien kann an einzelnen Standorten unterschiedlich beurteilt werden. Dies erfolgt durch die Festlegung der Gewichtungsfaktoren, die in der Tab. A1 insgesamt 100 ergeben sollen. Die Festlegung der Gewichtungsfaktoren muss in den einzelnen Entscheidungsgremien erfolgen.

Aus der Multiplikation der Gewichtungsfaktoren mit den einzelnen Erfüllungsgraden ergeben sich gewichtete Punkte, die für jedes Verpflegungssystem auf summiert werden. Nach der Nutzwertanalyse ist das Verpflegungssystem zu bevorzugen, dass die größte Anzahl gewichtete Punkte erreicht.

Entscheidungskriterium	Verpflegungssystem			Gewichtungsfaktor
	Mischküche	Tiefkühlkost	Cook & Chill	
2 Niedrige Gesamtkosten Essen	2	8	8	
3 Flexibilität Personal	3	8	8	
4 Flexibilität Essen	8	5	2	
5 Regionalität	6	1	6	
6 Systematische Qualitätsentwicklung	3	8	8	

Tab. A1: Allgemeine Kriterien für die Auswahl des Verpflegungssystems: Erfüllungsgrade und festzulegenden Gewichtungsfaktoren

Neben den allgemeinen Kriterien kann in die Netzwerkanalyse auch die Entscheidungskriterien für Kommunen und für die Träger von Kitas einbezogen werden. Die Methode entspricht der oben zu den allgemeinen Kriterien angegebenen Vorgehensweise.

<b>Entscheidungskriterium</b>	<b>Verpflegungssystem</b>			<b>Gewichtungsfaktor</b>
	<b>Mischküche</b>	<b>Tiefkühlkost</b>	<b>Cook &amp; Chill</b>	
1 Kosten Ausrüstung Küche	3	6	8	
2 Personalkosten	3	8	8	
3 Raumbedarf	4	4	8	

Tab. A2: Entscheidungskriterien für Kommunen für die Auswahl des Verpflegungssystems: Erfüllungsgrade und festzulegenden Gewichtungsfaktoren

<b>Entscheidungskriterium</b>	<b>Verpflegungssystem</b>			<b>Gewichtungsfaktor</b>
	<b>Mischküche</b>	<b>Tiefkühlkost</b>	<b>Cook &amp; Chill</b>	
1 Qualifikation hauswirt. Kräfte	3	6	6	
2 Zeitaufwand hauswirt. Kräfte	3	5	8	

Tab. A3: Entscheidungskriterien für Träger zur Auswahl des Verpflegungssystems: Erfüllungsgrade und festzulegenden Gewichtungsfaktoren