

Checkliste



Wir haben eine kurzfristige Unterbrechung der Mittagsverpflegung – was ist zu tun?

Zur guten Vorbereitung auf den Fall, dass es zu einer Unterbrechung der Versorgung aufgrund eines Caterer-Ausfalls oder Ausfalls der Produktionsküche kommt, bietet die folgende Checkliste Anregungen für Maßnahmen, die bereits im Voraus, aber auch im Eintrittsfall getroffen werden können.

Vorsorge:

- ☐ Gab es bereits **Gespräche** mit dem Catering-Unternehmen / der Zentralküche über mögliche Ausfallsituationen?
- ☐ Enthalten die Verträge mit den Catering-Unternehmen Vereinbarungen für **Ersatzlieferungen**?
- ☐ Gibt es **Vereinbarungen** darüber, wann und wen das Unternehmen im Falle einer Störung informieren muss?
- ☐ Gibt es eine Liste mit **Ausweichunternehmen**?
- ☐ Wurde geprüft, in welchem Umfang das **Ausweichunternehmen** im Ernstfall liefern kann (ggf. auch in Vorverträgen geregelt)?
- ☐ Gibt es **alternative Orte** wie Krankenhauskantinen oder Mensen von Studentenwerken in der Nähe, in denen die Kinder verpflegt werden können oder die schnell Mahlzeiten bereitstellen können?
- ☐ Existiert ein **Notfallplan** für die Kita / Schule für den Fall von Störungen der Mittagsverpflegung?
- ☐ Ist der Notfallplan allen relevanten Akteuren **bekannt**?
- ☐ Ist der Notfallplan **zugänglich** auffindbar (z. B. ausgedruckt als Ordner in der Küche)?
- ☐ Ist das Personal mit den festgelegten **Handlungsmaßnahmen** des Notfallplans vertraut?

Organisatorisches:

☐ Wer muss über die Störung informiert werden?

☐ Ist die Kita- und / oder Schulleitung informiert?

☐ Ist der Kita- und / oder Schulträger informiert?

☐ Müssen weitere Stellen informiert werden?

☐ Ist die Ursache bekannt?

☐ Ist die Dauer der Unterbrechung bekannt?

Notfall-Verpflegung:

☐ Gibt es einen Vorrat an einfachen Notfallgerichten (z. B. Nudeln, Grießbrei), die im Falle einer Störung eingesetzt werden können?

☐ Liegt eine Notfallkontaktliste für Caterer vor?

☐ Liegt eine Kontaktliste mit Lieferanten vor (z. B. Großhandel, Bäckereien, Gastronomie)?

☐ Kita: Können Lebensmittelvorräte (für Frühstück und Vesper) für die Zubereitung eines Mittagessens verwendet werden?

☐ Liegen leichte und schnell zuzubereitende Rezepte für ein Notfall-Mittagessen vor?

Kommunikation mit Eltern:

☐ Liegt eine Elterninformation vor, die schnell angepasst und an die Eltern versendet werden kann?

Weiterführenden Infos:

Allgemeine Informationen zum Thema Kita- und Schulverpflegung und Adressen der Vernetzungsstellen für Kita- und Schulverpflegung in den Bundesländern:

Bundeszentrum für Kita- und
Schulverpflegung
www.gemeinsamgutessen.de

Für Eltern und Einrichtungsleitungen:
Leitfaden „Was kommt wie häufig in
die Brotbox?“ vom Kompetenzzentrum
für Ernährung in Bayern
www.kern.bayern.de

Leitfaden „Bunte Vesperpause –
Lieblingsrezepte von Kitas und Eltern
für Kitas und Eltern“ des Landeszentrum
für Ernährung Baden-Württemberg
www.lern-bw.de