



### 3. Mittelfristige Unterbrechung der Mittagsverpflegung (4 bis 20 Tage) aufgrund von Personalengpässen in der Produktionsküche

**Mögliche Ursachen:** hoher Krankenstand, Epidemie, Personalmangel, Streik

#### Priorisierte Maßnahmenliste:

**1.** Bewahren Sie **Ruhe** und handeln Sie nicht übereilt.

**2.** Nehmen Sie den **Notfallplan** zur Hand und prüfen Sie, welche Maßnahmen eingeleitet werden müssen.

**3.** **Informieren** Sie alle notwendigen Verantwortlichen und ihr Team über die Störung.

**4.** Prüfen Sie, welche Möglichkeiten der **Notverpflegung** bestehen.

**5.** Informieren Sie die **Eltern** über den Ausfall des Mittagessens bzw. über die Notverpflegung sowie über das weitere Vorgehen. Siehe Vorlage Elternbrief.

**6.** **Reflektieren** Sie das aufgetretene Störereignis mit allen Akteuren.

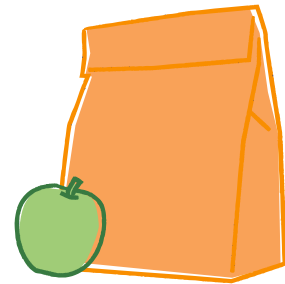


# Handlungsempfehlungen bei mittelfristiger Unterbrechung der Mittagsverpflegung nach Akteuren

## Schritt 1

### Caterer oder Großküche / Zentralküche

**Informieren** Sie umgehend die Kita- oder Schulleitung sowie den Einrichtungsträger über die Störung und die vermutete Ausfalldauer.



### Einrichtungsleitung

**Informieren Sie die Eltern** über die Störung und Änderungen – z. B. per Aushang, E-Mail oder einen anderen Kommunikationsweg (Vorlage Elterninformation).

Nehmen Sie schnellstmöglich Kontakt mit dem Einrichtungsträger auf und stimmen Sie das weitere Vorgehen ab.

### Kita- und Schulträger

Unterstützen Sie die Produktionsküche und die Kita- oder Schulleitung bei der Bewältigung der Krisensituation, in dem Sie:

- geeignetes Personal oder Springer aus anderen Küchen des Trägers einsetzen **oder**
- eine funktionierende Küche des Trägers bitten, Mahlzeiten für die betroffene Einrichtung mitzuproduzieren
- für eine schnelle Notfallversorgung sorgen, um einen Ausfall zu vermeiden
- ein Catering-Unternehmen als Ersatz beauftragen.

### Eltern

Zeigen Sie Verständnis für die eingeschränkte Qualität des Notfallessens.

## Schritt 2

**Caterer oder Großküche**

Versuchen Sie, Personal / Springer aus anderen Küchen des Trägers einzusetzen.

**Flexibler Personaleinsatz:** Setzen Sie geschultes technisches Personal aus anderen Bereichen des Betriebs für festgelegte Arbeitsschritte ein.

Achten Sie darauf, dass für das Personal geeignete Notfallpläne existieren, in denen die Arbeitsschritte (z. B. für die Portionierung, Reinigung) detailliert hinterlegt sind.

## Schritt 3

**Caterer oder Großküche****1. Tag:**

Nutzen Sie vorbereitete Notfallspeisepläne, die an ein reduziertes Küchenpersonal angepasst sind (z. B. TK-Fertiggerichte, die nur erwärmt werden müssen oder vereinfachte Rezepturen verwenden).

**Nachfolgende Tage:**

Nutzen Sie weiter die Notfallspeisepläne oder bitten Sie den Träger, ein Catering-Unternehmen für die weiteren Tage zu beauftragen.

## Schritt 4

**Caterer oder Großküche**

**Reflektieren** Sie die ergriffenen Maßnahmen mit dem Ziel, zukünftige Engpasssituationen möglichst zu vermeiden und gut reagieren zu können.

**Einrichtungsleitung**

Tauschen Sie sich im Anschluss an die Krisensituation mit dem Einrichtungsträger und der Küchenleitung aus, um zukünftige Personalengpässe möglichst zu vermeiden.

**Kita- und Schulträger**

**Dokumentieren** Sie die Störung und die eingeleiteten Maßnahmen.