

# Checkliste



## Wir haben eine mittelfristige Störung der Mittagsverpflegung aufgrund von Personalengpässen – was ist zu tun?

Zur guten Vorbereitung auf den Fall, dass es in der Produktionsküche zu einem Personalengpass kommt und das Mittagessen nicht wie im gewohnten Maße produziert werden kann, bietet die folgende Checkliste Anregungen für Maßnahmen, die bereits im Voraus, aber auch im Eintrittsfall getroffen werden können.

### Vorsorge:

- ☐ Ist vertraglich geregelt, dass Personal auch an anderen Standorten eingesetzt werden kann (**Springer-Option**, die auch in Arbeitsverträgen festgehalten ist)?
- ☐ Sind interne **Verbundlösungen** möglich, bei denen funktionierende Küchen innerhalb eines Trägers oder Trägerverbunds für andere Standorte mitproduzieren?
- ☐ Gibt es ausreichend geschultes **technisches Personal**, das im Notfall einspringen kann?
- ☐ Liegt ein Notfallplan für **Ersatzkräfte** vor?
- ☐ Enthält der Notfallplan eine genaue **Beschreibung** der einzuhalten **Prozessschritte**? (Portionierung der Mahlzeiten, Hygieneregeln, Hinweise zu Gartemperaturen, Allergieliste, Hinweise zu Dokumentationspflichten, Entsorgung usw.).
- ☐ Ist der **Notfallplan zugänglich** auffindbar (z. B. als gedrucktes Dokument in der Küche)?
- ☐ Werden **Notfallgerichte** vorgehalten, die mit minimalem Personalaufwand zubereitet werden können (z. B. TK-Gerichte, die nur erwärmt werden müssen oder einfache Gerichte wie Nudeln mit Tomatensoße)?

## 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?

## Notfall-Verpflegung:

☐ Liegt ein **Notfallspeiseplan** vor, der an reduziertes Personal angepasst ist?

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

☐ Liegt eine Kontaktliste mit Lieferanten vor (z. B. lokale Bäckereien, Gastronomie), die eine Kaltverpflegung (z. B. belegte Brötchen) ermöglichen können?

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

☐ Liegt eine **Notfallkontaktliste** für Caterer vor?

## Kommunikation mit Eltern:

☐ Liegt eine **Elterninformation** vor, die schnell angepasst und die an Eltern ausgegeben oder versendet werden können?

## 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](http://www.gemeinsamgutessen.de)

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR):  
Sicher verpflegt. Besonders empfindliche  
Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen  
[www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)