

# Checkliste



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

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

### Vorsorge:

- ☐ Sind die **Ausschreibungsvorgaben** für technische Ausrüster und Dienstleister auf Notfallsituationen ausgerichtet (z. B. schnelle Störungsbehebung innerhalb eines vorgegebenen Zeitraums)?
- ☐ Ist ein **Notstromaggregat** vorhanden, um Lebensmittel im Falle eines Stromausfalls vor dem Verderben zu bewahren?
- ☐ Existiert ein **Notfallplan** für die **Küche**?
- ☐ Ist der **Notfallplan** dem Team und weiteren 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?
- ☐ Liegen Adressen mit **Kontaktpersonen** von Havariediensten vor, die im Notfall schnell vor Ort sein können?
- ☐ Liegen Adressen mit **Kontaktpersonen** der lokalen Energie-, Wasser-, Gasversorger sowie Entsorgungsunternehmen vor?
- ☐ Existiert ein **Notfallspeiseplan** mit einfachen Gerichten, der angewendet werden kann?

## 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?

☐ 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?

☐ Kita: 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 an die Eltern ausgegeben oder 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](http://www.gemeinsamgutessen.de)