

Kita- und Schulverpflegung krisensicher gestalten

Einführung in einen digitalen Werkzeugkoffer



Kita- und Schulverpflegung krisensicher gestalten

Einführung in einen digitalen Werkzeugkoffer

Die **Kita- und Schulverpflegung** ist für viele Kinder und Jugendliche ein zentraler Bestandteil für eine gesunde Ernährung. Deshalb ist es wichtig, die Versorgung möglichst krisensicher zu gestalten. Mit dieser Broschüre erhalten Akteure der Kita- und Schulverpflegung praktische Hilfestellungen, um im Falle von Unterbrechungen besser reagieren zu können und eine Mittagsverpflegung dennoch zu gewährleisten.



Diese Broschüre enthält folgende Punkte:

1. Was können Ursachen für Unterbrechungen der Mittagsversorgung in Bildungseinrichtungen sein?
2. Welche Situationen sind denkbar?
3. Grundsätzliche Handlungsempfehlungen zur Vorbereitung auf mögliche Unterbrechungen
4. Was ist beim Krisenmanagement zu beachten?
5. Erläuterung zur Nutzung des „Digitalen Werkzeugkoffers“ für eine krisensichere Schul- und Kitaverpflegung
6. Anlage „Digitaler Werkzeugkoffer“ mit folgenden Teilen:
 - A) **Maßnahmen** und **Handlungsempfehlungen** bei kurz-, mittel- oder langfristigen Störungen (je ein PDF-Dokument)
 - B) **Checklisten** für kurz-, mittel- und langfristige Störungen
 - C) Anleitung zur Erstellung eines **Notfallplans** mit Musternotfallplan
 - D) **Information der Eltern** über Unterbrechung der Mittagsverpflegung
 - E) Anpassbare Vorlage für einen **Notfallplan**
 - F) Anpassbare Vorlage für einen **Elternbrief**

1. Was können Ursachen für Unterbrechungen der Mittagsverpflegung in Bildungseinrichtungen sein?

Die zunehmende Vernetzung unserer Gesellschaft bringt viele Chancen mit sich, birgt aber auch das Risiko einer Ausbreitung negativer Folgewirkungen im Falle von Krisen in unterschiedliche Gesellschaftsbereiche. Dazu zählen auch mögliche Unterbrechungen der Kita- und Schulverpflegung. Die **Ursachen** für solche Unterbrechungen können vielfältig sein: Vom **Ausfall** des beauftragten Catering-Unternehmens bis zu **Personalausfall** oder **technische Störungen**. In der Folge kann es zur Unterbrechung oder einem Ausfall der Mittagsversorgung kommen und Kinder erhalten kein Mittagessen.

Der Prozess, der sich hinter der Mittagsverpflegung von Schulen und Kitas verbirgt, ist komplex und beinhaltet mehrere Wertschöpfungsstufen – von der Speisenplanung bis zur Entsorgung. Die Betrachtung der einzelnen Wertschöpfungsstufen der in Deutschland häufig genutzten Versorgungssysteme „Cook & Hold“ sowie „Cook & Serve“ zeigt, dass besonders die Stufen „**Speisenzubereitung**“, „**Ausgabe**“ sowie „Rücknahme und Reinigung“ anfällig für Störereignisse sein können. Tritt ein Störereignis ein, können sich akute Probleme für die an der Verpflegung beteiligten Akteure ergeben.

2. Welche Auswirkungen sind denkbar?

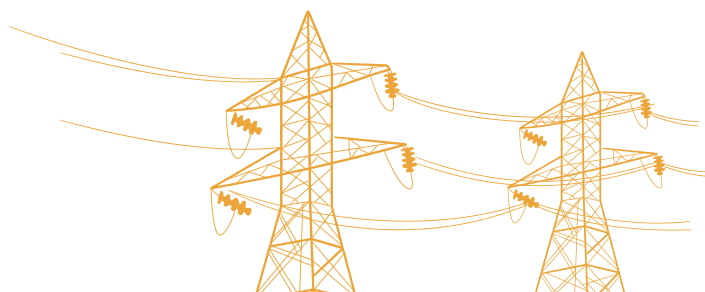
Folgende **beispielhafte Situationen** können sich entwickeln, die Bildungseinrichtungen und weitere Akteure der Kita- und Schulverpflegung vor Herausforderungen stellen können:



Kurzzeitiger Ausfall

Ein technischer Defekt in einem zentralen Umspannwerk könnte eine Kettenreaktion im Stromnetz auslösen. Dies kann zu einem zweiseitigen regionalen **Stromausfall** führen, von dem auch die mit der Versorgung von Kitas und Schulen beauftragten Catering-Unternehmen betroffen sind. Ohne Stromversorgung sind die Catering-Unternehmen nicht in der Lage Mahl-

zeiten zu kochen, zu kühlen oder aufzuwärmen. Logistikunternehmen sind ebenfalls betroffen und haben Probleme, ihre Abläufe zu organisieren und gekühlte Speisen zu transportieren. Die Einrichtungsleitungen der örtlichen Kitas und Schulen müssen über Lösungen für alternative Verpflegungsmöglichkeiten beraten.

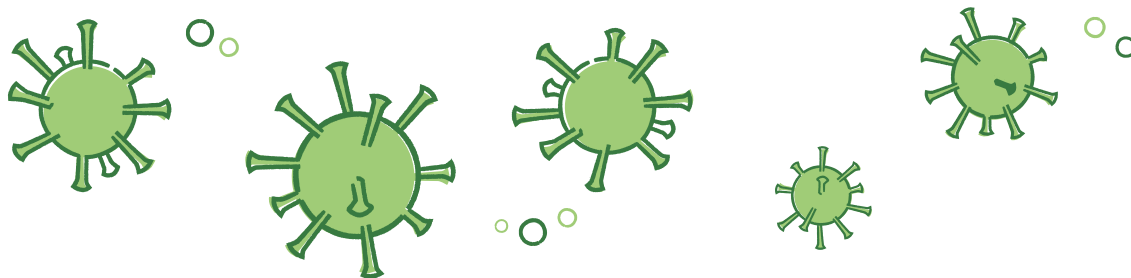




Mittelfristiger Ausfall

Eine **Grippewelle** führt zu einem zweiwöchigen Personalausfall im Küchenteam einer Grundschule. Innerhalb weniger Tage erkrankt über die Hälfte der Teammitglieder und das verbliebene Personal muss die Arbeit allein stemmen, da kurzfristig keine geeigneten Ersatzkräfte verfügbar sind.

In der Folge wird der Speiseplan stark vereinfacht, die Angebotsvielfalt reduziert und aufgrund des erhöhten Zeitdrucks öfter auf Fertiggerichte zurückgegriffen. Zudem erhöhen sich die Wartezeiten bei der Essensausgabe. Die Beschwerden bei der Schulleitung über die angespannte Situation häufen sich.



Langfristiger Ausfall

Aufgrund dringend notwendiger baulicher **Sanierungsmaßnahmen** in der Küche und Mensa einer Gesamtschule kommt es zu einer Unterbrechung der regulären Mittagsverpflegung über mehrere Monate. Die Maßnahmen sind unumgänglich, um den aktuellen hygienischen, technischen und brandschutzrechtlichen Anforderungen zu entsprechen.

Eine Nutzung von Küche und Mensa ist während dieser Zeit aus sicherheitstechnischen Gründen nicht möglich. Schulleitung und Schulträger suchen in Abstimmung mit der Stadtverwaltung nach alternativen Ausweichmöglichkeiten, um trotz der Einschränkungen eine angemessene Mittagsverpflegung der Kinder sicherzustellen.



3.

Grundsätzliche Handlungsempfehlungen zur Vorbereitung auf mögliche Unterbrechungen



Kita- und Schulträger sollten sich dem Thema „Krisensichere Verpflegung“ annehmen und die Sensibilität für das Thema durch den Einsatz kommunikativer Maßnahmen erhöhen. Ziel ist, ein Problembewusstsein für mögliche Risiken zu etablieren und die eigene Handlungsfähigkeit zu erhöhen. Notfall- und Havariemanagementpläne können dazu einen wichtigen Beitrag leisten, in dem Zuständigkeiten klar geregelt und zentrale Maßnahmen zur Bewältigung der Krisensituation hinterlegt sind. Ebenfalls ist es sinnvoll, ein Netzwerk

an möglichen Caterern aufzubauen und zu dokumentieren, um im Notfall auf Alternativen zurückgreifen zu können. Darüber hinaus sollte die Finanzplanung wenn möglich auch Mehrkosten abdecken, die im Störfall entstehen können, um über definierte Zeiträume Ersatzmaßnahmen wie ein Ersatzcatering finanzieren zu können. Auch die Überprüfung von Ausschreibungen mit Blick auf Krisensituationen ist ratsam und eine mögliche Anpassung sinnvoll, um bspw. Reparaturfristen für technische Defekte vertraglich zu regeln.



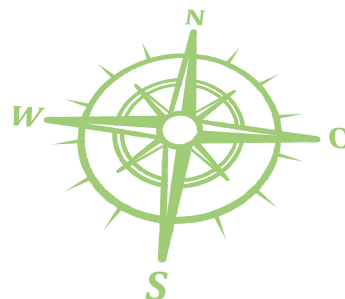
Kita- und Schulleitungen sollten ebenfalls mögliche Risiken stärker im Team thematisieren, um gemeinsam Ersatzmaßnahmen und Notlösungen zu erarbeiten, die im Krisenfall für die jeweilige Einrichtung praktikabel sind. Die Erarbeitung von Notfallplänen ist auch

hier wichtig, denn sie sind im Falle einer plötzlichen Unterbrechung der Mittagsverpflegung schnell zur Hand und können das Personal anhand von priorisierten Maßnahmen Schritt für Schritt durch die Ausnahmesituation begleiten.



Cateringunternehmen und externe Lieferanten wie Zentralküchen müssen ebenfalls für das Thema sensibilisiert werden, um Vorsorgemaßnahmen für mögliche Unterbrechungen planen und relevante Akteure in ihre Planungen miteinbeziehen zu können. Diese Unternehmen sollten als Teil der Organisationsstruktur betrachtet und systematisch in die Prävention einbezogen werden. Ziel ist, die eigene Handlungsfähigkeit im Falle einer Störung zu erhöhen, systematisch Probleme zu erkennen und vorbeugende Maßnahmen zu ermöglichen.

Auch die **Eltern** sollten Engagement in Gremien zur Schulverpflegung zeigen (z. B. Mensa-AGs), um auf das Thema hinzuweisen und an Lösungsstrategien mitzuwirken.



4.

Was ist beim Krisenmanagement zu beachten?

Für alle Akteure der Kita- und Schulverpflegung ist zu empfehlen, sich an dem Prozess des sogenannten **Krisenmanagementkreislaufs** zu orientieren. Dieser beginnt mit der Vorbereitung präventiver Maßnahmen auf potenzielle Störungen oder Unterbrechungen. Anschließend werden geeignete Maßnahmen zur Bewältigung der Krisensituationen abgeleitet. Trat bereits eine Krisensituation ein, sollte eine Analyse des eigenen Umgangs mit dem Störfall durchgeführt werden und positive wie negative Aspekte herausgearbeitet und klar benannt werden. Auf der Grundlage dieser Analyse erfolgt schließlich die Vorsorge, um auf eine mögliche zukünftige Ausnahmesituation besser vorbereitet zu sein.

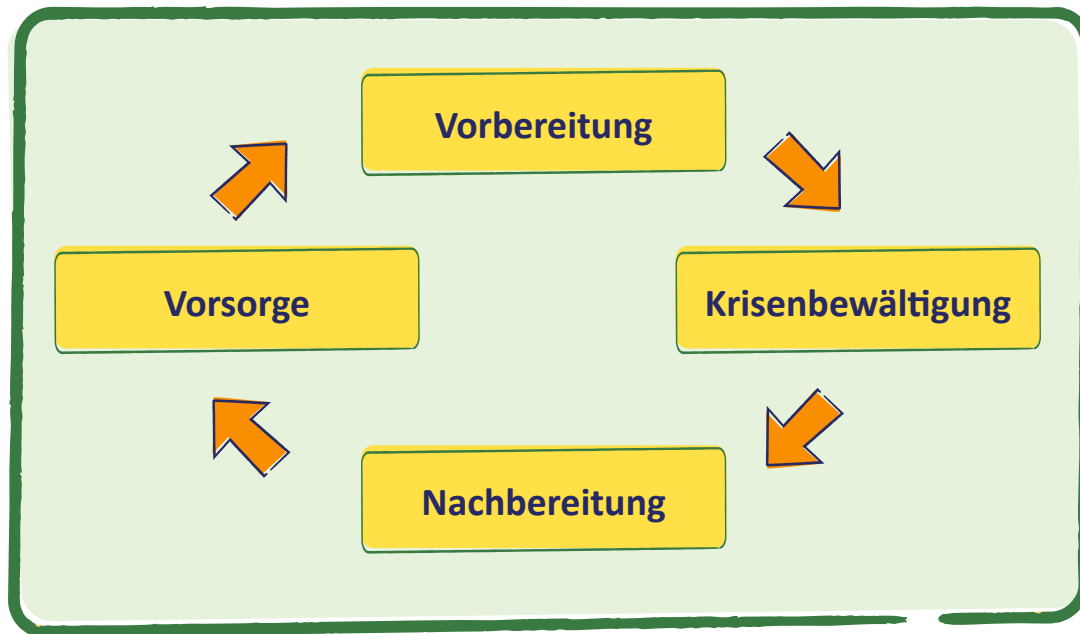


Abb.: Krisenmanagementkreislauf

Weiterführende Informationen zum Thema „**Krisenmanagement**“ finden Sie auf den Seiten des Bundesamtes für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe (bbk.bund.de) sowie auf den Seiten des Bundesministeriums des Inneren unter www.bmi.bund.de.

5.

Erläuterung zur Nutzung des „Digitalen Werkzeugkoffers“ für eine krisensichere Schul- und Kitaverpflegung

Damit Sie als Akteur der Kita- und Schulverpflegung im Falle einer Störung oder Unterbrechung der Mittagsverpflegung schnell reagieren können, finden Sie im „**Digitalen Werkzeugkoffer**“ konkrete Maßnahmen und Handlungsempfehlungen für kurz-, mittel- und langfristige Störungen oder Unterbrechungen der Mittagsversorgung.

Im „Digitalen Werkzeugkoffer“ finden Sie folgende Dokumente:

- ➔ **Maßnahmen und Handlungsempfehlungen** bei kurzfristigen, mittelfristigen oder langfristigen Störungen
- ➔ **Checklisten** für kurzfristige, mittelfristige oder langfristige Störungen
- ➔ Eine Anleitung für die Erstellung eines **Notfallplans** sowie einen **Musternotfallplan**
- ➔ Eine anpassbare **Vorlage** für einen **Notfallplan**
- ➔ **Hinweise zur Kommunikation** und Information der Eltern über eine Unterbrechung der Mittagsverpflegung
- ➔ Eine anpassbare **Vorlage** für einen **Elternbrief**

Einzelne Teile des Werkzeugkoffers können ausgefüllt und individuell angepasst werden.

IMPRESSUM

Beauftragt durch
Bundesministerium für
Landwirtschaft, Ernährung und Heimat
www.bmleh.de

Redaktion
IZT – Institut für Zukunftsstudien
und Technologiebewertung

Layout & Satz
COXORANGE
Stand
September 2025

6. Digitaler Werkzeugkoffer



1. Kurzzeitige Unterbrechung der Mittagsverpflegung (1 bis 3 Tage) aufgrund eines Ausfalls des Catering-Unternehmens oder Ausfall der eigenen Küche

Mögliche Ursachen: Cyberkriminalität, Stromausfall, Technikversagen

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 den Ausfall.

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.

Siehe Dokument:
5. Kommunikation

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

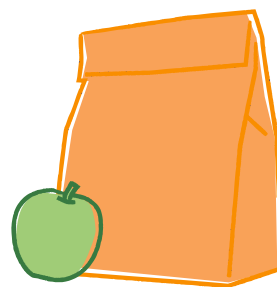
Handlungsempfehlungen

bei unerwarteter kurzzeitiger Unterbrechung der Mittagsverpflegung durch Ausfall des Caterers nach Akteuren

Schritt 1

Caterer oder Großküche

Informieren Sie umgehend die Kita- und Schulleitungen sowie Einrichtungsträger über den Ausfall und die Ausfalldauer.



Einrichtungsleitung

Versuchen Sie, möglichst schnell ein Notmittagessen zu organisieren:

A Kontaktieren Sie ein **Ausweich-Catering-Unternehmen**, um sicherzustellen, dass kein Kind ohne Mahlzeit bleibt.

B Kontaktieren Sie **andere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung** wie Krankenhauskantinen oder Studentenwerke und bitten Sie um Unterstützung.

C Bestellen Sie Essen über den **Liefer-service** von lokalen gastronomischen Einrichtungen oder kontaktieren Sie bspw. Bäckereien, um eine Ersatzmahlzeit bereit stellen zu können (kleine Bildungseinrichtungen).

D Klären Sie mit Ihrem Team oder dem Träger, ob kurzfristig **belegte Brote, Obst, Rohkost oder Snacks** organisiert werden können (z. B. aus Vorräten für Zwischenmahlzeiten oder aus Notvorrat).

Kita- und Schulträger

Unterstützen Sie die Kita- oder Schulleitung bei der Bewältigung der Krisensituation, in dem Sie bei der **Suche nach Ausweichunternehmen** helfen oder die **Organisation alternativer Verpflegung** unterstützen (z. B. finanziell, logistisch, personell).

Eltern

Unterstützen Sie die Einrichtungen, in dem Sie, wenn möglich, Ihre Kinder eher von der Kita oder Schule abholen, um das **Mittagessen zu Hause** stattfinden zu lassen. Zeigen Sie **Verständnis** für die eingeschränkte Qualität des Notfallessens oder die Ausfälle in Ausnahmesituationen.

Schritt 2

Einrichtungsleitung

Informieren Sie die Eltern über den Ausfall – z. B. per Aushang, E-Mail oder einen anderen Kommunikationsweg (Vorlage Elterninformation).

Bitten Sie ggf. die Eltern, ihren Kindern eine Mittagsverpflegung für den folgenden Tag mitzugeben (Lunchbox).

Kita- und Schulträger

Kontaktaufnahme zu betroffenem **Catering-Unternehmen** und Klärung der vertraglich zugesagten Leistungen.

Eltern

Geben Sie Ihren Kindern eine gesunde und ausreichende **Pausenverpflegung** für die Folgetage mit.

Caterer oder Großküche

Finden Sie den Grund für die Unterbrechung und beheben Sie die Ursache.

Zum Beispiel:
Stromausfall: Stromanbieter kontaktieren, Notstrom organisieren
Cyberangriff: IT-Dienstleister informieren

Schritt 3

Einrichtungsleitung

Tauschen Sie sich im Anschluss an die Krisensituation mit dem Einrichtungsträger und dem Caterer oder der Großküche über die Ursachen der Unterbrechung aus, um zukünftige Ausfälle zu vermeiden.

Analysieren Sie mit Ihrem Team und dem Einrichtungsträger die getroffenen Maßnahmen und passen Sie ggf. Notfallpläne an.

Kita- und Schulträger

Dokumentieren Sie die Störung und die eingeleiteten Maßnahmen.

Caterer oder Großküche

Reflektieren Sie das aufgetretene Störereignis und die ergriffenen Maßnahmen mit dem Ziel, zukünftige Störereignisse zu vermeiden und besser auf zukünftige Unterbrechungen reagieren zu können.

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



2. Kurzzeitige Unterbrechung der Mittagsverpflegung (1 bis 3 Tage) aufgrund technischer Probleme in der Produktionsküche

Mögliche Ursachen: Technikversagen einzelner Geräte, Ausfall der Wasserversorgung, lokaler Stromausfall

Priorisierte Maßnahmenliste:

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

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

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

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

3. **Informieren** Sie alle notwendigen Verantwortlichen und ihr Team über den Ausfall.

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



Handlungsempfehlungen

bei unerwarteter kurzzeitiger Unterbrechung der Mittagsverpflegung aufgrund technischer Probleme nach Akteuren

Schritt 1

Caterer oder Großküche

Informieren Sie umgehend die Kita- und Schulleitungen sowie Einrichtungsträger über den Ausfall und die Ausfalldauer.

Einrichtungsleitung

Informieren Sie die Eltern über den Ausfall – z. B. per Aushang, E-Mail oder einen anderen Kommunikationsweg. (Vorlage Elterninformation)

Kita- und Schulträger

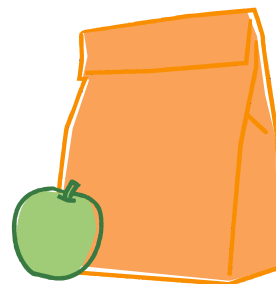
Unterstützen Sie die Produktionsküche und die Kita- oder Schulleitung bei der Bewältigung der Krisensituation, in dem Sie:

- **Kontakt zu Vertragspartnern** im Bereich Reparatur oder zu Havarie-Diensten usw. sichern
- bei der **Suche** nach Catering-Unternehmen sowie
- bei der **Organisation** alternativer Verpflegung (z. B. finanziell, logistisch, personell) helfen.

Eltern

Unterstützen Sie die Einrichtungen, indem Sie, wenn möglich, Ihre Kinder eher von der Kita und Schule abholen, um das Mittagessen zu Hause stattfinden zu lassen.

Zeigen Sie **Verständnis** für die eingeschränkte Qualität des Notfallessens oder die Ausfälle in Ausnahmesituationen.



Schritt 2

Caterer oder Großküche

Finden Sie den Grund für die Unterbrechung und beheben Sie die Ursache.

Zum Beispiel:

Stromausfall: Stromanbieter kontaktieren, Notstrom organisieren

Cyberangriff: IT-Dienstleister informieren

Eltern

Geben Sie Ihren Kindern eine gesunde und ausreichende **Pausenverpflegung** für die Folgetage mit.

Schritt 3

Caterer oder Großküche

Fordern Sie technische Unterstützung an, indem Sie Reparatur- und Handwerksbetriebe kontaktieren.

Schritt 4

Caterer oder Großküche

1. Tag: Bereiten Sie ein Notfallessen zu, wie belegte Brote oder TK-Fertiggerichte, die nur erwärmt werden müssen.

2. Tag: Beauftragen Sie, wenn möglich, ein Catering-Unternehmen für die Lieferung von Mahlzeiten.

Schritt 5

Caterer oder Großküche / Zentralküche

Reflektieren Sie das aufgetretene Störereignis und die ergriffenen Maßnahmen mit dem Ziel, zukünftige Störereignisse zu vermeiden und besser auf zukünftige Unterbrechungen reagieren zu können.

Einrichtungsleitung

Tauschen Sie sich im Anschluss an die Krisensituation mit dem Einrichtungsträger und der Zentralküche über die Ursachen der Unterbrechung aus, um zukünftige Ausfälle zu vermeiden.

Kita- und Schulträger

Dokumentieren Sie die Störung und die eingeleiteten Maßnahmen.

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



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.

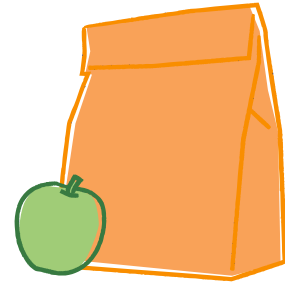


Handlungsempfehlungen bei mittelfristiger Unterbrechung der Mittagsverpflegung nach Akteuren

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.

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

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



4. Langfristige Unterbrechung der Verpflegung (länger als 20 Tage) aufgrund von Einrichtungsschließungen

Priorisierte Maßnahmenliste:

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

3. Absprache und **Aufgabenteilung** zwischen Träger, Einrichtungsleitung und Caterer für alternative Verpflegung während Einrichtungsschließung organisieren.

2. **Informieren** Sie alle notwendigen Verantwortlichen und ihr Team über den Personalausfall.

4. Informieren Sie die **Eltern** über die Einrichtungsschließung sowie über das weitere Vorgehen. Siehe Vorlage Elternbrief.



Handlungsempfehlungen bei langfristiger Einrichtungsschließung nach Akteuren

Schritt 1

Einrichtungsleitung

Informieren Sie alle Mitarbeitenden über die Einrichtungsschließung, besprechen Sie die zu ergreifenden Maßnahmen und anstehenden Aufgaben.

Kita- und Schulträger

Diskutieren Sie die Möglichkeit **alternativer Verpflegungsangebote** mit den Einrichtungsleitungen, etwa die Ausgabe von Mittagessen oder Lebensmittelboxen inkl. Rezepte zum Selbstkochen an außerschulischen Ausgabestellen.

Eltern

Sprechen Sie die **Einrichtungsleitung** oder das **Sekretariat** an, falls Sie Unterstützung bei der Suche nach alternativen Verpflegungsmöglichkeiten brauchen oder Informationen zu Ersatzangeboten im Bedarfsfall benötigen.

Caterer oder Großküche

Loten Sie Möglichkeiten aus, um das bisherige **Speisenangebot** durch Take-away-Gerichte / Lunchpakete (abgepackte Mittagessen) zu ersetzen.

Schritt 2

Einrichtungsleitung

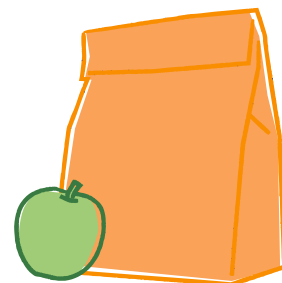
Organisieren Sie einen Austausch mit dem Einrichtungsträger und Caterer, um Möglichkeiten zur Mittagsverpflegung während der Schließung zu diskutieren und sicherzustellen.

Kita- und Schulträger

Nutzen Sie wenn möglich andere Einrichtungen der **Gemeinschaftsverpflegung** (z. B. Krankenhaus, Mensa des Studentenwerks) oder organisieren Sie alternative Orte zur Einnahme der Mahlzeiten für die Kinder (z. B. Gemeindezentrum, Sporthalle).

Caterer oder Großküche

Bieten Sie wenn möglich **Kochkisten** an, die auch ungekühlt Lebensmittel für ca. 5 Tage enthalten.



Schritt 3

Einrichtungsleitung

Informieren Sie die Eltern über den Ausfall – z. B. per Aushang, E-Mail oder einen anderen Kommunikationsweg (Vorlage Elterninformation).

Kita- und Schulträger

Stimmen Sie sich mit Einrichtungsleitungen und zuständigen Stellen zur **Entwicklung von Programmen** ab, um Kindern aus Familien mit Anspruch auf kostenfreie Schulverpflegung eine alternative

Verpflegungsmöglichkeit anzubieten (etwa durch Ausgabe von Gutscheinen oder finanzielle Kompensation für Ausfall der Schulmahlzeiten).

Schritt 4

Einrichtungsleitung

Beziehen Sie die Eltern in den Prozess der Entscheidungsfindung ein (etwa über eine Person im Elternverein), um **Transparenz** herzustellen und Verständnis für die zu treffenden Maßnahmen zu erzeugen.

Kita- und Schulträger

Loten Sie mögliche **Kooperationen** mit sozialen Trägern wie Tafeln oder Suppenküchen aus, um soziale benachteiligte Familien zu unterstützen.

Schritt 5

Caterer oder Großküche

Nach der Wiedereröffnung der Einrichtung: Organisieren Sie einen Austausch des Teams mit Einrichtungsträgern und Cateringunternehmen oder Zentralküchen, um über positive und negative Erfahrungen während der Einrichtungsschließung sowie mögliche Lerneffekte zu sprechen.

Checkliste



Checkliste für Einrichtungsleitungen im Falle langfristiger Kita- oder Schulschließungen – was ist zu tun?

Zur guten Vorbereitung auf den Fall, dass es zu einer langfristigen Einrichtungsschließung kommt, enthält folgende Checkliste Anregungen für Maßnahmen, die bereits im Voraus, aber auch im Eintrittsfall getroffen werden können.

Vorsorge:

- ☐ Enthält der **Notfallplan** alle notwendigen Schritte und ist für die Einrichtungsleitung jederzeit abrufbar?
- ☐ Sind die **Zuständigkeiten** für Entscheidung, Kommunikation und Organisation in der Einrichtung eindeutig geregelt?
- ☐ Werden **Risiken** und **Herausforderungen** rund um die Mittagsverpflegung intern thematisiert (z. B. in Teambesprechungen oder Fortbildungen)?

Organisatorisches:

- ☐ Sind alle beteiligten Akteure über die Schulschließung **informiert**?

Ersatz-Verpflegung:

- ☐ Ist die **Ersatz-Mittagsverpflegung** während der Schließung sichergestellt?
- ☐ Stehen außerschulische **Ausgabestellen** für die Mahlzeiten zur Verfügung?
- ☐ Stehen **Orte** zur Einnahme der Mahlzeiten zur Verfügung?
- ☐ Kann das Cateringunternehmen die üblichen **Abläufe der Versorgung** auf die neue Situation und alternative Orte anpassen?
- ☐ Besteht ein Programm zur **finanziellen Kompensation** für einkommensschwache Familien?

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

5. Kommunikation

Informieren der Eltern über Störungen und Unterbrechung der Mittagsverpflegung

Das Informieren der Eltern über Störungen oder Unterbrechungen der Mittagsversorgung ist sehr wichtig. Eltern haben ein berechtigtes Interesse daran zu wissen, ob ihr Kind wie gewohnt versorgt wird. Eine offene Kommunikation schafft Vertrauen und zeigt, dass die Einrichtung verantwortungsvoll und umsichtig handelt – auch in Ausnahmesituationen.

Wenn Eltern wissen, dass es keine oder eine nur eingeschränkte Mittagsverpflegung gibt, können sie entsprechende Vorkehrungen treffen (z. B. ein Lunchpaket mitgeben). Viele Familien sind auf die Mittagsverpflegung angewiesen. Eine frühzeitige Kommunikation ermöglicht es ihnen, Alternativen zu organisieren.

Wichtige Fragen zur Vorbereitung:

- Wie können **alle Eltern** über den Ausfall der Mittagsverpflegung informiert werden?
- Gibt es **Kommunikationsvorlagen** für E-Mail-Anschreiben, Kurznachrichten oder Briefe, die geeignet sind, um die Eltern schnell und umfassend zu informieren? siehe Vorlage Elternbrief
- Gibt es gesonderte **Listen** mit Informationen über Kinder, die einen Zuschuss zum Mittagessen erhalten?
- Über welches **Kommunikationsmedium** erreiche ich schnell möglichst alle Eltern (z. B. E-Mail, Messenger-Dienst)?
- Sollten Kinder aus sozial schwachen Haushalten gesondert informiert werden?
- Enthält die etablierte und von den Eltern in der Regel genutzte **App** Möglichkeiten, die Eltern schnell über Einschränkungen in der Mittagsverpflegung zu informieren?

Weiterführenden Infos

Weiterführende Informationen zur Krisenkommunikation:

Bundesministerium des Innern:
Leitfaden Krisenkommunikation
www.bmi.bund.de



6. Notfallplan

Warum ist die Erstellung eines Notfallplans wichtig? Ein Notfallplan ist keine überflüssige Bürokratie, sondern eine **essenzielle Maßnahme zur Schadensbegrenzung** sowie zur Sicherstellung der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen während unerwarteter Unterbrechungen der Mittagsverpflegung.

Ein klar definierter Notfallplan ist Teil des Krisenmanagements und ermöglicht es, im Ernstfall schnell und gezielt zu handeln. Zeitverlust durch Unsicherheit oder Improvisation wird vermieden.

Erstellen Sie für jedes Risiko, das Sie als wichtig erkannt haben, einen Notfallplan. Beschreiben Sie im Rahmen dieses Notfallplans das Risiko und überlegen Sie, was Sie und weitere Verantwortliche tun müssen, wenn ein Störfall eintritt. Jeder Notfallplan sollte alle Schritte enthalten, die Sie unternehmen müssen, um zu einer geregelten Mittagsverpflegung zurückzukehren.

Bereiten Sie einen **QR-Code** vor, über den der Notfallplan online abgerufen und ggf. ausgedruckt werden kann.

In 6 Schritten zum Notfallplan:

1. Es ist ratsam, den Notfallplan gemeinsam mit allen verantwortlichen **Akteuren** der jeweiligen Kita- oder Schulverpflegung zu erarbeiten.
2. Erstellen Sie eine Liste aller relevanten **Risiken**, die Einfluss auf Ihr Verpflegungssystem haben können, inkl. der Folgen für Ihr Verpflegungssystem.
3. Erstellen Sie nun für die größten Risiken einen Notfallplan anhand folgender **Leitfragen**:
 - Für welchen **Geltungsbereich** ist der Notfallplan gedacht, z. B.: Ausfall der Fremdversorgung oder Personalausfall?
 - Welche **verantwortlichen Personen / Stellen** müssen über die Unterbrechung informiert werden?
 - Welche **Sofortmaßnahmen** sollen getroffen werden? Welche Personen / Stellen sind für einzelne Maßnahmen zuständig?
 - Welche **Notlösungen** sind in der Einrichtung umsetzbar? Varianten vorab festlegen.
- Wer kann im Notfall für Ersatz sorgen? **Notfallkontaktliste** für Caterer und Vertretungsansprechpartner in der Umgebung sowie Kontaktliste für Lieferanten (z. B. Großhandel, Bäckereien, Gastronomie) bereithalten.
- Wie sind die **Eltern** zu informieren (E-Mail, App, Messenger)? Muster-Anschreiben für Eltern / Elterninfo als Aushang.
4. Lassen Sie den Notfallplan ggf. **genehmigen**.
5. Teilen und besprechen Sie den Notfallplan mit Ihrem **Team**.
6. Pflegen und halten Sie den Notfallplan **aktuell**, insbesondere die Kontaktdaten relevanter Dienstleister.



Muster für einen Notfallplan

bei akutem Ausfall der Mittagsverpflegung

1. Ziel des Notfallplans

Dieser Notfallplan dient der **schnellen und strukturierten Reaktion** verantwortlicher Akteure im Falle eines **unerwarteten Ausfalls der Mittagsverpflegung**, um die Versorgung der Kinder sicherzustellen.

2. Mögliche Ursachen für den Ausfall der Verpflegung

Klären Sie zunächst die **Ursache** für den Ausfall. Mögliche Gründe können sein:

- Ausfall des Caterers
- Technischer Defekt in der Küche
- Personalausfall in der Kita- oder Schulküche
- Lieferengpässe oder -verzögerungen
- Ausfall der Strom- oder Wasserversorgung
- Hygienemängel / behördliche Schließung des Küchenbetriebs
- Verkehrsstörungen oder Witterungsbedingungen

3. Sofortmaßnahmen am Beispiel eines Ausfalls des Caterers

Folgende **Sofortmaßnahmen** sollten bei Bekanntwerden des Ausfalls getroffen werden:

- Kontaktieren Sie den Caterer, um Informationen zu Art und Umfang des Ausfalls, voraussichtliche Dauer und mögliche Ersatzlösungen zu bekommen.
- Berufen Sie ein Team-Meeting ein und informieren Sie das gesamte Personal der Einrichtung über den Ausfall.
- Nehmen Sie Kontakt mit dem Träger der Einrichtung auf und besprechen Sie die Lage.
- Informieren Sie die Eltern über den in Ihrer Einrichtung gängigen Informationsweg (z. B. per E-Mail, App oder Telefon) mit der Bitte ggf. Verpflegung mitzugeben.

Sofortmaßnahmen am Beispiel des Ausfalls des Küchenpersonals und die Beauftragung eines Catering-Unternehmens

Folgende **Sofortmaßnahmen** sollten bei Bekanntwerden des Personalausfalls getroffen werden:

- Essen bei einem Caterer / anderen Küchen der Gemeinschaftsverpflegung bestellen (Ansprechpartner und Telefonnummer)
- Für die Essensbestellung: Anzahl der Essen notieren sowie Sonderkostformen (Allergien oder vegetarisch) übermitteln
- Aushang des Speiseplans des Caterers für die Eltern

4. Ersatz- und Übergangslösungen

Aktivieren Sie die interne oder eine externe **Notversorgung** als kurzfristige Übergangslösung:

Interne Notversorgung aktivieren, z. B.:

- Vorräte nutzen (z. B. belegte Brote zubereiten, Obst ausgeben)
- Zubereitung einfacher Speisen mit vorhandenen Mitteln (z. B. Notfallkonserven, Nudeln, Suppe)

Externe Notversorgung organisieren, z. B.:

- Kooperation mit benachbarten Einrichtungen (Tausch / Ausleihen)
- Kurzeinkauf durch Mitarbeiter oder Kurierdienst
- Ersatz-Caterer oder lokale Gastronomie (Pizzeria, Bäckerei, Imbiss)

5. Kommunikation im Notfall

Interne Kommunikation:

Interne Notversorgung aktivieren, z. B.:

- Leiten Sie ein Team-Meeting ein, um das Personal bzgl. der zu ergreifenden Maßnahmen aufzuklären.
- Klären Sie die Verantwortungsbereiche.

Externe Kommunikation:

- Kontaktieren Sie das Cateringunternehmen, um Art und Umfang des Ausfalls zu klären.
- Nehmen Sie Kontakt mit dem Träger der Einrichtung auf und besprechen Sie die Lage.
- Informieren Sie die Eltern und nutzen Sie dazu die Vorlage für die Elternkommunikation, bleiben Sie bei Rückfragen freundlich, transparent und lösungsorientiert.

6. Dokumentation des Vorfalls

Dokumentieren Sie den Vorfall und halten Sie folgende Punkte in einem Notfallbericht fest:

- Datum, Uhrzeit, Grund des Ausfalls
- Beteiligte Stellen und Rückmeldungen
- Getroffene Maßnahmen
- Kommunikation mit Eltern und Rückmeldungen
- Analyse des Vorgehens und Verbesserungsvorschläge
- Evtl. Anpassung des Notfallplans

7. Prävention

Folgende Punkte sollten berücksichtigt werden, um ein angemessenes Vorgehen im Notfall kontinuierlich sicherzustellen:

- Notfallkontakte regelmäßig aktualisieren (Caterer, alternative Lieferanten) und zugänglich aufbewahren
- Mindestens einmal jährlich Test des Notfallplans
- Schulung des Personals zum Ablauf im Notfall
- Bevorratung geeigneter Notfall-Lebensmittel
- Systematische und strukturierte Dokumentation notwendiger Prozesse erstellen und hinterlegen zur Zubereitung, Ausgabe und Rücknahme von Notfall-Mahlzeiten (z. B. Portionierung der Mahlzeiten je Gruppe / Klasse, Vorgaben zur Abfallsortierung und Küchenreinigung, Hygieneregeln)
- Ggf. vertragliche Regelung mit Alternativanbieter prüfen