



## Aufstellung der benötigten Zeiten für die Versorgung mit Mittagessen

### Kindergarten

Zurzeit werden etwa täglich 95 Essen ausgegeben. Davon 20 Essen an Krippenkinder.

Folgenden Aufgabenbereich umfasst die Zubereitung des Essens:

Aufgabe	Zeitumfang täglich	Zeitumfang wöchentlich	Personal
Planung der täglichen Essen für den Elementarbereich		30 Min.	Küchenpersonal
Planung der täglichen Essen für den Krippenbereich		30 Min.	Küchenpersonal
Berücksichtigen der Allergiekinder		15 Min.	Küchenpersonal
Bestellung bei Apetito		15 Min.	Küchenpersonal
Erstellen des Essensplan mit Angaben zu Zusatzstoffen für den Elementarbereich		10 Min.	Küchenpersonal
Erstellen des Essensplan mit Angaben zu Zusatzstoffen für den Krippenbereich		10 Min.	Küchenpersonal
Einkauf von Lebensmitteln, wie Obst, Kartoffeln usw. Besondere Lebensmittel für Allergiker		1,30 – 2,0 Std.	Küchenpersonal
Einmal in der Woche Annahme der Tiefkühlware mit Kontrolle der Ware und Wegsortieren der Ware, Kopien erstellen. Aktualisierung der Bestandslisten. Entsorgen der Kartongagen.		1,0 Std.	Küchenpersonal
Abfrage in den Gruppen, wie viele Kinder Essen benötigen	15 Min.		Küchenpersonal
Tägliches zubereiten der Speisen	2,30 – 3,00 Std.		Küchenpersonal
Tägliche Dokumentation, Gar-, Tiefkühl-, Kühltemperatur	10 Min.		Küchenpersonal
Tägliche Reinigung des Kochgeschirrs und des Geschirrs der Sonnenblumengruppe	1,00 Std.		Küchenpersonal
Tägliche Reinigung des Kochgeschirrs und Warmhalteboxen aller anderen Gruppen	1,30 Std.		Küchenpersonal
Einräumen des sauberen Geschirrs in der Sonnenblumengr.	10 Min.		Küchenpersonal
Holen, Bereitstellen und wieder Wegräumen der Essenswagen mit Warmhalteboxen	20 Min.		Küchenpersonal
Ein-und ausräumen der Geschirrspüler, Maigl., Gänsebl. + Schneegl., Essenswagen vorbereiten	20 Min.		Erzieherin/FSJ`ler
Ein-und ausräumen der Geschirrspüler, Zwergenst. und Mäusestübchen, Essenswagen vorbereiten	20 Min.		Erzieherin/FSJ`ler

Die 4 FSJ`ler schälen 2 x die Woche 25 Kilo Kartoffeln, dazu benötigen sie je 1 Std., also 8 Std. wöchentlich.



## Schule

Jeden Tag werden unterschiedlich viele Essen ausgegeben, bis zu 81 Essen

Folgenden Aufgabenbereich umfasst die Zubereitung des Essens:

Aufgabe	Zeitungsbereich täglich	Zeitungsbereich wöchentlich
Planung der täglichen Essen für die Schule. Berücksichtigen der unterschiedlichen Anmeldungsanzahlen der Schulkinder		1,25 Std.
Berücksichtigen der Allergiekinder		15 Min.
Bestellung bei Apetito		15 Min.
Erstellen des Essensplan mit Angaben zu Zusatzstoffen für die Schule		20 Min.
Einkauf von Lebensmitteln, wie Obst, Kartoffeln usw. Besondere Lebensmittel für Allergiker	15 Min.	
Einmal in der Woche Annahme der Tiefkühlware mit Kontrolle der Ware und Wegsortieren der Ware, Kopien erstellen. Aktualisierung der Bestandslisten. Entsorgen der Kartonagen.		1,0 Std.
Tische eindecken, Geschirr bereitstellen	15 Min.	
Tägliches zubereiten der Speisen	1,30 Std.	
Tägliche Reinigung des Kochgeschirrs und des Geschirrs der Schulkinder, zum Teil nebenbei beim Kochen, aber auch nach der Kochzeit	1,30 Std.	
Tägliche Dokumentation, Gar-, Tiefkühl-, Kühltemperatur	10 Min.	
Tägliche Reinigung der Convectomaten 2 Convectomaten à 10 Min.	20 Min.	
Reinigung der Spülmaschine	10 Min.	
Tägliche Mitnahme der ca. 15 Geschirrhandtücher und Wischlappen zum Waschen		

Die Zeiten schwanken, je nach Aufwand und Dauer der Zubereitung der Speisen.

Heidgraben, September 2019