

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen in Kitas – das Beispiel KiTa Bremen

Petra Stubakow

KiTa Bremen ist seit 2004 Eigenbetrieb der Freien Hansestadt Bremen. Mit insgesamt ca. 1900 Mitarbeitenden betreibt KiTa Bremen die 81 städtischen Einrichtungen Bremens zur Kindertagesbetreuung. In 70 Kindertagesstätten, elf Spielhäusern/Treffs und einer Schulküche werden täglich ca. 8300 Kinder im Alter von 0 bis 14 Jahren betreut bzw. versorgt. Fast alle Kinder werden während der Betreuungszeiten in den Einrichtungen auch mit Mittagessen versorgt. – Der Beitrag wurde auf der Fachtagung „Dienstleistungsspektrum der Hauswirtschaft“ am 28. Oktober 2015 an der Hochschule Osnabrück gehalten (s. auch S. 162 ff.).

Der Betrieb KiTa Bremen

KiTa Bremen ist in der glücklichen Lage, sowohl die Essensversorgung wie auch die Reinigung der Einrichtungen in Eigenleistung erbringen zu können. Dazu beschäftigt KiTa Bremen ca. 380 festangestellte Mitarbeitende im hauswirtschaftlichen Bereich. 30 dieser Mitarbeitenden gehören dem Vertretungspool an, der für Unterstützung bei kurzfristigen Personalausfällen in den Einrichtungen zur Verfügung steht. Die anderen Mitarbeitenden sind fest den einzelnen Einrichtungen zugeordnet und dort Teil des Teams im jeweiligen Kinder- und Familienzentrum.

Zusätzlich stehen KiTa derzeit noch ca. 60 Kolleginnen und Kollegen in befristeten Verträgen zur Verfügung, um wechselnde, geplante Personalausfälle wie z. B. Urlaubszeiten oder Reha-Aufenthalte abzudecken. Jede Einrichtung mit einer eigenen Küche verfügt über eine Küchenleitung, die eine Ausbildung zur Köchin/zum Koch, zur Hauswirtschaftsmeisterin/zum Hauswirtschaftsmeister, der Hauswirtschaftlerin/dem Hauswirtschaftler oder zur Diätassistentin/zum Diätassistent haben muss (s. a. KiTa Bremen in Zusammenarbeit mit BIPS* – Institut für Epidemiologie und Präventionsforschung GmbH 2012).

Küchenleitungen werden grundsätzlich in Vollzeit beschäftigt, allerdings ist eine Arbeitszeitreduzierung im Sinne der Vereinbarkeit von Beruf und Familie aufgrund persönlicher Gründe möglich.

Insgesamt wurden 2014 in den Küchen von KiTa Bremen ca. 2 Mio. Mahlzeiten ausgegeben. Neben der Schulküche und

den 68 Einrichtungen mit eigener Küche gibt es auch bei KiTa Bremen Einrichtungen, die in Teilen oder insgesamt durch Fremdcatering versorgt werden. Das steht häufig im Zusammenhang mit baulichen Gegebenheiten oder organisatorischen Gründen (z. B. einer befristeten Zwischenutzung), die den Einbau einer eigenen Küche nicht zulassen.

In den verschiedenen Einrichtungen werden täglich zwischen 47 und 299 Essenportionen produziert und ausgegeben. Die zur Verfügung stehenden Arbeitsstunden variieren dabei von 40 bis hin zu 235 Wochenstunden. Schwankungen bei der Anzahl der täglichen Essensteilnehmer werden bei der Stundenzuteilung und der Etatzuweisung insofern berücksichtigt, dass jeweils 90 Prozent der maximalen Anmeldezahlen bei der Berechnung der Personalzuweisung und Etatberechnung zugrunde gelegt wird. Kinder unter drei Jahren werden bei der Berechnung der Essensteilnehmer doppelt berechnet, Unverträglichkeiten und Allergien bleiben bis auf Sonderfälle (z. B. Kinder mit Phenylketonurie, PKU) unberücksichtigt. So bleiben die Stundenzuweisungen für die Einrichtungen relativ konstant, was den Mitarbeitenden weitgehend stabile Arbeitsverträge sichert.

Die Ausstattung der Küchen ist zum Teil sehr unterschiedlich. Durch die Zunahme der Essensteilnehmer in den letzten zehn Jahren sind viele der Küchen zu klein geworden für die Anzahl der täglich zuzubereitenden Mahlzeiten. Da der Ausbau der bestehenden Küchen meistens mit sehr kostenintensiven baulichen Veränderungen verbunden ist, können die vorhandenen Küchen nur nach und nach auf aktuellen Stand gebracht werden.

Richtlinien in der Küche

Alle Küchen bei KiTa Bremen arbeiten nach dem gemeinsam mit dem BIPS entwickelten Ernährungskonzept „Essen & Trinken als Qualitätsmerkmale“. In diesem Konzept sind die Anforderungen an die Speiseplangestaltung, die Anforderun-

* BIPS bedeutet „Bremer Institut für Präventionsforschung und Sozialmedizin“, das 1981 seine Arbeit unter dem Dach des Vereins zur Förderung der wissenschaftlichen Forschung in der Freien Hansestadt Bremen e.V. aufnahm. Im November 2008 wurde das BIPS assoziiertes Mitglied der Leibniz-Gemeinschaft. Seit 1. Januar 2013 ist das BIPS Vollmitglied der Leibniz-Gemeinschaft und macht dies auch mit seinem Namen „Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie - BIPS GmbH“ nach außen sichtbar (<https://www.bips-institut.de/home.html>).

gen an die Ausbildung der Küchenleitungen und die Ausstattung der Küchen sowie die Umsetzung der Anforderungen in Bezug auf die konkreten Essenssituationen an das pädagogische Personal festgelegt. Das Verpflegungskonzept ist das Ergebnis eines Organisationsentwicklungsprozesses im Jahr 2005 und wurde in Zusammenarbeit von BIPS und den Praktikerinnen und Praktikern in den KiTa-Küchen entwickelt. Es wird für KiTa Bremen durch das BIPS bis heute weiter begleitet und geschult. Daneben arbeiten die Küchen nach dem – ebenfalls vom BIPS entwickelten HACCP-Konzept „Gute Hygienepraxis in Kita-Küchen, Leibnitz-Hygiene-Handbuch“.

Die Grundlagen der Speiseplangestaltung basieren auf den Regeln der Optimierten Mischkost nach Optimix des Forschungsinstituts für Kinderernährung in Dortmund, der Bremer Speiseplanliste und dem „3-Sterne-Menü“.

Die Bremer-Speiseplanliste gibt vor, dass wöchentlich ein hochwertiges Fleischgericht, ein Seefischgericht, ein vegetarisches Gericht, ein Auflauf oder Eintopf und ein Wunschessen der Kinder Bestandteil des Speiseplanes sein sollen. Das Wunschessen stellt dabei einen zentralen Baustein im Konzept dar, der den Kindern die Mitwirkung an der Erstellung des Speiseplanes ermöglicht. Dabei bleibt das Wunschessen das Wunschessen! Auch wenn die Kinder eine für Erwachsene sonderbare Zusammenstellung von Speisenkomponenten wählen, sollen die Küchenleitungen versuchen, diese weitgehend umzusetzen. Nur bei speziellen Zubereitungsarten, wie z. B. frittierten Speisen, die in den Küchen nicht umzusetzen sind, greifen Erziehende oder Küchenleitung beim Wunschessen beratend ein und überlegen gemeinsam mit den Kindern eine Alternativlösung.

Durch den engen Kontakt, der durch die Anwesenheit und das Gespräch mit den Küchenleitungen und -mitarbeitenden entsteht, können Kinder langsam und beständig auch an für sie unbekannte Lebensmittel und Speisen herangeführt werden. In den meisten Einrichtungen gibt es täglich eine konkrete Rückmeldung der Kinder an die Mitarbeitenden in den Küchen, ob und was ihnen an dem servierten Essen gefallen hat. Das kann durch ein Kärtchen mit verschiedenen Smileys erfolgen, die in den Gruppen angekreuzt werden, funktioniert aber auch über den direkten Kontakt zu den Küchenkräften. Eine weitere Hilfestellung, um für die Kinder die Verbindung vom Produkt zur fertigen Speise zu verdeutlichen, liefert der in vielen Einrichtungen übliche bebilderte oder fühlbare Speiseplan, der neben der schriftlichen Variante für die Kinder die Verbindung vom Ursprungsprodukt zur fertigen Mahlzeit sichtbar macht. Die Kinder erleben darüber hinaus täglich, dass die Herstellung ihrer Mahlzeiten mit Mühe verbunden ist und Zeit erfordert und entwickeln eine höhere Wertschätzung den servierten Speisen gegenüber.

Auch ein Bio-Anteil von mindestens zehn Prozent ist im Konzept vorgegeben. Dabei übertreffen die meisten der Küchenleitungen diesen Anteil bei Weitem. In den Kinder- und Familienzentren von KiTa Bremen werden fast flächendeckend Milchprodukte und Eier in Bio-Qualität eingesetzt, auch der Anteil an Bio-Obst, -Gemüse und -Kartoffeln ist hoch.

Natürlich unterliegen die Küchen, wie alle Gemeinschaftseinrichtungen, den Kontrollen des Veterinäramtes. Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen ist ebenso selbstverständlich wie die Durchführung des HACCP-Konzeptes. Kinder, die unter Unverträglichkeiten oder Allergien leiden, können und müssen nicht selbst darauf achten, was der Speiseplan vorgibt, sondern werden durch die Küchen stets mit einem alternativen Speisenangebot versorgt. Das gilt ebenso für Kinder, die aus religiösen Gründen bestimmte Speisen nicht essen dürfen.

Neben der Herstellung der Mittagsmahlzeiten versorgen die Küchenmitarbeitenden die Kinder auch täglich mit Getränken und Milch, selten Kakao zum Frühstück und sichern die Getränkeversorgung den ganzen Tag über. Üblicherweise bringen die Kinder das zweite Frühstück von zu Hause mit. In einigen Kindertagesstätten, die in Gebieten liegen, in denen viele Familien in prekären Lebensverhältnissen leben, werden die Kinder aber in enger Zusammenarbeit von Küchen- und pädagogischen Mitarbeitenden auch mit einem täglichen Frühstück versorgt.

Am Nachmittag erhalten die Kinder noch einen kleinen Nachmittagsimbiss, der von der Küche bereitgestellt und von den pädagogischen Mitarbeitenden mit den Kindern vorbereitet (z. B. Obst schneiden, Knäckebrötchen mit Butter bestreichen) wird.

Die Kinder sollen in den Kinder- und Familienzentren nicht nur mit Essen versorgt werden, sondern auch durch eigenen Umgang mit Lebensmitteln und der zeitweiligen Hilfe in der Küche Spaß und Interesse am Essen entwickeln. Die Küchenleitungen vermitteln den Kindern bei diesen Gruppenaktivitäten auch grundlegendes Wissen über Hygiene und Kenntnisse über den Umgang mit Lebensmitteln. Da nicht in allen Einrichtungen separate Kinderküchen zur Verfügung stehen, führt der Zugang von Kindern zu den Küchen immer wieder zu Diskussionen mit den Lebensmittelkontrolleuren. Für die Kinder gilt daher die Regel, dass sie die Küchen nur außerhalb der Produktionszeiten und nur nach Erlaubnis des Küchenpersonals betreten dürfen. So wird nicht nur der hygienische Aspekt der Lebensmittelkontrolleure, sondern auch der Sicherheitsaspekt angemessen berücksichtigt.

Die Reinigung

Wie anfangs erwähnt, sind auch die Mitarbeitenden im Reinigungsbereich Angestellte von KiTa Bremen. Die fest angestellten Mitarbeitenden sind dabei jeweils einem Haus zugeordnet. Zum Teil arbeiten die Kolleginnen als „Kombi-kräfte“, d. h. sie arbeiten einen Teil ihrer Arbeitszeit als Reinigungskräfte und im Anschluss oder vorher als Küchenhilfe. Die Gestaltung der jeweiligen Dienstzeiten und die Einteilung der Reinigungsflächen liegen bei der jeweiligen Einrichtungsleitung und wird den Erfordernissen des Hauses angepasst.

Bei der personellen Ausstattung mit Reinigungspersonal wird die Fläche der Einrichtung zugrunde gelegt. Die Reinigungsleistung liegt im Sanitärbereich dabei bei 70 qm pro

Stunde, alle anderen Flächen (Gruppenräume, Büroräume, Verkehrsflächen usw.) werden mit 140 qm pro Stunde veranlagt. Das klingt zwar im Vergleich mit anderen Kennzahlen wenig, muss aber im Zusammenhang mit den besonderen hygienischen Erfordernissen und auch mit der Ausstattung in Kindertagesstätten gesehen werden. Durch die vielen vorhandenen Spielmaterialien und die verschiedenen Funktionsbereiche haben gerade die Gruppenräume einen erhöhten Reinigungsaufwand, der durch die besonderen Kennzahlen berücksichtigt wird.

Für die Gruppen mit den unter Dreijährigen und Krippengruppen gibt es aufgrund der besonderen hygienischen Anforderungen über die reguläre Stundenzuweisung hinaus noch einen Zuschlag.

Neben der Reinigung der Innenräume liegt auch die Reinigung der, zum Teil sehr großen, Außenflächen in der Verantwortung der Reinigungskräfte. Eine Tätigkeit, die je nach Nutzung der Außenflächen (zum Teil Nutzung als öffentlicher Spielplatz) und besonders im Herbst- und Winter durchaus einen hohen Zeitanteil erfordert. Die Berechnung der Außenreinigung wird aber, mit einem speziellen Quadratmeter-Schlüssel, bei der Berechnung der Gesamtreinigungszeiten ebenso berücksichtigt wie die der Innenräume.

Aufgabenstellungen

Für die Zukunft liegt einer der Arbeitsschwerpunkte auf einer weiteren Verbesserung der Zusammenarbeit zwischen pädagogischem und hauswirtschaftlichem Personal. Wie in allen Bereichen, in denen unterschiedliche Berufsgruppen mit ihren verschiedenen Sichtweisen zusammenarbeiten, muss hier weiter an der gemeinsamen Zielsetzung gearbeitet werden.

Im Reinigungsbereich wird derzeit an einer Vereinheitlichung der Reinigungssystematik in allen Häusern und damit verbunden an einer Überarbeitung des Hygieneplanes gearbeitet.

Ebenso ist das Ernährungskonzept in einigen Punkten (z. B. die Frage des Frühstücks oder die Grundlagen der Küchenausstattung betreffend) überarbeitungswürdig, da sich in den letzten Jahren durch die Steigerung der Küchenauslastung und neue technische Möglichkeiten vieles verändert hat.

Eine Kernproblematik ist – wie in vielen anderen Tätigkeitsfeldern auch – die weitere Bewältigung der Aufgabenstellungen im Spannungsfeld des demografischen Wandels. Viele ältere und zum Teil nach jahrelanger Tätigkeit im hauswirtschaftlichen Bereich körperlich eingeschränkte Mitarbeitende müssen angemessen in das Tätigkeitsfeld integriert wer-

den oder bedürfen der Unterstützung und Begleitung, wenn eine weitere Beschäftigung aus Sicht der Beschäftigten und des Betriebes nicht mehr möglich und sinnvoll scheint.

Zukunftsperspektiven

Der derzeitige Wechsel aus dem Ressort „Soziales, Kinder, Jugend und Frauen“ in das neue Ressort „Kinder und Bildung“ und die damit verbundenen organisatorischen Veränderungen

dauern noch an und werden voraussichtlich erst im nächsten Jahr abgeschlossen sein. Daneben ist ein weiterer Platzausbau mit neuen Einrichtungen zu Kindertagesbetreuung geplant, bei dem auch KiTa Bremen Interesse an neuen Einrichtungen geäußert hat.

Eine zentrale Aufgabe im hauswirtschaftlichen Bereich bleibt für KiTa Bremen die Anpassung der vorhandenen, noch renovierungsbedürftigen Küchen an die aktuellen Anforderungen. Hier werden langfristige Planungen nötig sein, um das große Volumen bewältigen zu können.

Der größte Wunsch bleibt allerdings sowohl bei Neubauten wie auch bei den Renovierungen der bestehenden Kinder- und Familienzentren, die Küchen und auch den Reinigungsbereich weiterhin in Eigenregie zu behalten und gemeinsam mit den Mitarbeitenden eine stetige Qualitätssicherung und -verbesserung zu erzielen.



Die Kinder werden nicht nur mit Essen versorgt, sondern sie erwerben neben Kenntnissen über den Umgang mit Lebensmitteln auch grundlegendes Wissen über Hygiene.

Quellen

- KiTa Bremen in Zusammenarbeit mit BIPS – Institut für Epidemiologie und Präventionsforschung GmbH (2012): Essen & Trinken als Qualitätsmerkmale
- Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie - BIPS GmbH (o. J.): Gute Hygiene-Praxis in Kita-Küchen

Petra Stubakow
 KiTa Bremen
 Referat Hauswirtschaft und Hygiene
 Faulenstraße 14-18
 28195 Bremen
 Tel. 0 421/361 – 9 46 59
 E-Mail: petra.stubakow@kita.bremen.de