



Frisch-Mischküche

Definition

Abteilung Fachberatung und Fachplanung

Stand 08/2023

Hinweis zur Verwendung

Die Definition Frisch-Mischküche ist das Ergebnis vielfältiger Abstimmungsprozesse in der Abteilung Fachberatung und Fachplanung. Hierbei wurde verstärkt der Bedarf einer für KITA passgenauen Definition angeregt. Diese konnte im Rahmen des fachlichen Austauschs im Qualitätskreis Bewirtschaftung erstellt werden und liegt nun vor. Die Definition konkretisiert neben dem Speisenangebot auch die personellen sowie weitere versorgungsrelevante Ausstattungskriterien. In erster Linie ist die Definition richtungsweisend für die Umsetzung der Frisch-Mischküche im Projekt „Optimierung der hauswirtschaftlichen Versorgung“ und in der KITA-Neubauplanung für die konkreten Angaben in sämtlichen Planungsschritten. Für die KITA-Bestandsbauten kann die Definition als Orientierung für notwendige Anpassungen im personellen wie Ausstattungsbedarf genutzt werden, wenn eine Steigerung der frischen Zubereitung erreicht werden soll.

Frisch-Mischküche – Zusammenfassung und Kurzform

Die Frisch-Mischküche beschreibt die Verpflegung in städtischen Kitas, bei der die frische Speisenzubereitung und die Essensausgabe vor Ort, in der Kita, erfolgen. Alle Qualitätskriterien der Kita-Verpflegung sind im KITA-Verpflegungskonzept festgelegt. Dieses ist auf Basis der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und dem Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE) der Universitätskinderklinik Bochum (optimierte Mischkost - optimiX) erstellt worden. Beide Qualitätsstandards werden in den Basisstandards des Städtischen Trägers benannt.¹

Grundlegende Kriterien - Zusammenfassung	
1	Alle Speisen werden vor Ort, in der Kita, frisch zubereitet.
2	Es werden vollwertige Mahlzeiten angeboten.
3	Es werden neben unverarbeiteten auch wenig verarbeitete Produkte eingesetzt.
4	In der Frisch-Mischküche übernehmen hauswirtschaftliche Fachkräfte oder künftig für diese Aufgabe qualifizierte hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen die frische Zubereitung.
5	Für die Versorgung im System Frisch-Mischküche sind sämtliche Standardflächen vorzusehen.
6	Die Versorgungsküche ist mit allen Einrichtungsgegenständen und Geräten für das Lagern, das Kühlen, das Tiefkühlen, die Vor- und Zubereitung, das Spülen und das Entsorgen ausgestattet.

¹ Basisstandards zur inklusiven Bildung, Erziehung und Betreuung in den städtischen Häusern für Kinder, Kindergärten und Horten, RBS-KITA-ST, März 2018

Frisch-Mischküche - Kurzform		
Grundlegende Kriterien	Erläuterungen	Begründungen
Alle Speisen werden vor Ort, in der Kita, frisch zubereitet.	Die Speisen in der Mittagsverpflegung wie Salate, Suppen, Beilagen, Aufläufe, Pfannengerichte, Süßspeisen, Eiergerichte, Fleischgerichte und Nachspeise werden frisch in der Kita zubereitet.	<p>Frisch zubereitete Gerichte z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • haben eine hohe sensorische Qualität, Farbe, Geruch, Geschmack und Textur (Mundgefühl) sind eindeutig wahrnehmbar • ermöglichen Kindern eine größere Wertschätzung der Lebensmittel durch die tägliche Beobachtung der Speisenzubereitung erleben („wie zu Hause“) und erleben, wie es duftet, wenn Essen zubereitet wird. • schaffen die Grundlage, dass Kinder die Vielfalt an Lebensmitteln kennenlernen. In den ersten 6 Jahren werden Geschmacks- und Geruchswahrnehmungen besonders nachhaltig geprägt.
Es werden vollwertige Mahlzeiten angeboten.	In der Frisch-Mischküche werden vollwertige Mahlzeiten angeboten.	<p>Eine Hauptspeise ist vollwertig, wenn alle empfohlenen Nährstoffe über die Speisenzutaten enthalten sind und somit Bestandteil der gesamten Mahlzeit sind.</p> <p>Die vollwertige Ernährung hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) definiert und die 10 Regeln der DGE geben eine einfache Anleitung, wie sich vollwertiges Essen und Trinken umsetzen lässt.</p> <p>Es ist nicht ausreichend, die Ernährung und damit die Kitaverpflegung nur an Aspekten der Gesundheitsförderung auszurichten. Vielmehr muss der gesamte Produktionsweg der ausgewählten Lebensmittel in Hinblick auf Umwelt, Klima, soziale Aspekte und Tierschutz geprüft und in den Auswahlentscheidungen berücksichtigt werden.</p> <p>Diese Voraussetzungen und die pädagogische Begleitung in der Kita ermöglichen Kindern selbstbestimmt, vollwertig und genussvoll zu essen und essen zu lernen.</p>

Frisch-Mischküche - Kurzform		
Grundlegende Kriterien	Erläuterungen	Begründungen
Es werden neben unverarbeiteten auch wenig verarbeitete Produkte eingesetzt.	In der Gemeinschaftsverpflegung ist der Einsatz von vorverarbeiteten Produkten gängige Praxis. Es werden unverarbeitete oder wenig verarbeitete (z.B. frisches oder tiefgekühltes Gemüse und Obst, Fleisch, Nudeln, Reis und andere Stärkebeilagen als Trockenware) von hoch verarbeiteten Produkten (z. B: panierte Schnitzel, regenerierfertige Gemüsetaler, fertige Salatdressings) unterschieden.	Unverarbeitete Lebensmittel haben einen geringeren Wareneinsatz als hochverarbeitete Lebensmittel und sind somit kostengünstiger. Trockenware wie z.B. Nudeln, Reis benötigen keine zusätzliche Energie für die Lagerung wie z.B. Nudeln als tiefgekühlte Menükomponente. Gemüse / Obst sowie tierische Lebensmittel müssen gekühlt oder tiefgekühlt gelagert werden. Hochverarbeitete Lebensmittel wie z.B. vorgefertigte regenerierfertige Menükomponenten sind nicht grundsätzlich negativ zu bewerten und die Begriffe „frisch“ und „fertig“ nicht grundsätzlich ein Gegensatz. Die sensorische Qualität, das heißt der Geschmack, der Geruch, das Aussehen und die Konsistenz wird z.B. durch lange Warmhaltezeiten (Cook & Hold) bzw. eine lange Lagerdauer (Cook & Chill, Cook & Freeze) negativ beeinflusst. Auch aus ökologischer Sicht sind unverarbeitete oder wenig verarbeitete Produkte vorteilhaft. Je mehr Verarbeitungsschritte ein Produkt durchläuft, desto mehr Ressourcen werden verbraucht. Hochverarbeitete Lebensmittel können je nach Produktgruppe viel Zucker, Fett, in bes. gesättigte Fettsäuren, Salz und eine Vielzahl an Zusatzstoffen enthalten und somit ihre gesundheitsförderlichen Eigenschaften verlieren.
In der Frisch-Mischküche übernehmen hauswirtschaftliche Fachkräfte oder künftig für diese Aufgabe qualifizierte hauswirtschaftliche	Personalausstattung in der Frisch-Mischküche: Kinderkrippe: Köchin*Koch Haus für Kinder U3: hauswirtschaftliche Betriebsleitung Kindergarten: qualifiziertes	Laut Hygienekonzept Küche benötigt es für die Zubereitung hygienisch kritischer tierischer Lebensmittel, wie z.B. Eier, Fleisch etc. so wie auch hygienisch kritischer pflanzlicher Lebensmittel, z.B. Sprossen, erdbehafteter Lebensmittel, hauswirtschaftliches Fachpersonal.

Frisch-Mischküche - Kurzform		
Grundlegende Kriterien	Erläuterungen	Begründungen
Mitarbeiter*innen die frische Zubereitung.	hauswirtschaftliches Personal Hort: qualifiziertes hauswirtschaftliches Personal	
Für die Versorgung im System Frisch-Mischküche sind sämtliche Standardflächen vorzusehen.	Im aktuellen Raumprogrammwurf werden je nach Kita-Größe von 0,4 bis 1,0 qm pro Essensteilnehmer*in (ET) angesetzt. Im Leitfaden Frischküche in der Kita des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten -Würzburg (Stand Dezember 2015) werden pro Mittagessen 0,75-1,0 qm pro Essensteilnehmer (bei ca. 100 Essen) angegeben.	Die mit FB-Plan abgestimmten Raumgrößen der hauswirtschaftlichen Bereiche im sog. Harmonisierten Raumprogramm für Kindertageseinrichtungen sind zu berücksichtigen.
Die Versorgungsküche ist mit allen Einrichtungsgegenständen und Geräten für das Lagern, das Kühlen, das Tiefkühlen, die Vor- und Zubereitung, das Garen, das Spülen und das Entsorgen ausgestattet	Folgende Bereiche sind in einer Versorgungsküche im Verpflegungssystem Frisch-Mischküche zu berücksichtigen, um alle Prozessstufen vom Einkauf bis zur Ausgabe und abschließenden Reinigung umsetzen zu können: <ul style="list-style-type: none"> • Wareneingangszone • Versorgungsküche incl. Vorbereitung, Zubereitung und Spülbereich • Speisenvorratsraum • Lebensmittelvorratsraum • Müllentsorgung • Büro der hauswirtschaftlichen Betriebsleitung • Personal-WC Küche 	Die von FB-Plan einrichtungsbezogenen Vorgaben für die Planung der hauswirtschaftlichen Bereiche entwickelten Vorgaben sind zu berücksichtigen.

Frisch-Mischküche - Kurzform		
Grundlegende Kriterien	Erläuterungen	Begründungen
	<ul style="list-style-type: none"> • Personal-Umkleide HW • ggf. Wäsche- und Bügelraum • ggf. Putzgeräteraum je Geschoss • Reinigungs- und Hygienemateriallager 	



Herausgegeben von:

Referat für Bildung und Sport
Geschäftsbereich KITA
Abteilung Fachberatung und Fachplanung
Landsbergerstr. 30
80339 München

Servicetelefon 089 233-84254
Email fb.kita.rbs@muenchen.de