



Verpflegungskonzept Stadt Laatzen

Bestandsanalyse

Hertwig + Kretschmar AGK
Anlagenplanung für Großküchen und Kältetechnik
Inh. Thorsten Kretschmar

Friesenstraße 14
30161 Hannover

www.agk-fachplaner.de
0511 – 220 630 70

Inhalt

EINLEITUNG	2
BESTANDSANALYSE VERTEILERKÜCHEN	3
Ergebnisse der Bestandserhebungen	4
Grundlagen von Verteilerküchen	9
Eignungsbetrachtung der Bestandsräumlichkeiten	12
FAZIT	14

Einleitung

Die Stadt Laatzen befindet sich mit ihren ca. 45.000 Einwohnern in der Region Hannover und somit in direkter Nachbarschaft zur niedersächsischen Landeshauptstadt.

Ihre gute verkehrstechnische Infrastruktur, ein breites Spektrum an Schul- und Betreuungsangeboten sowie vielfältige Sport- und Freizeiteinrichtungen machen die Stadt Laatzen generationsübergreifend zu einem attraktiven Wohnort.

Als Ergebnis einer früheren Bestandsanalyse der städtischen Kitas lässt sich zusammenfassen, dass in den Küchen zwar qualifiziertes Personal zur Verfügung steht, eine einheitliche Qualität der Verpflegung aber nicht gegeben ist und eine gemeinsame Leitlinie für die Verpflegung fehlt. Auch bauliche Ertüchtigungen sowie teilweise grundlegende Umbauten sind in vielen Küchen der Kitas notwendig, um allgemeine Anforderungen an Küchen der Gemeinschaftsverpflegung zu erfüllen. Unter Berücksichtigung der Entwicklung der Schulen und im Hinblick auf die steigenden Verpflegungszahlen sowie Betreuungszeiten, wurde die Empfehlung ausgesprochen, das Thema Zentralküche (unabhängig ob eigene Zentralküche oder von Caterer beliefert), für die zukünftige Versorgung der Kinder näher zu betrachten. Im Hinblick auf die Ergebnisse der Bestandsanalyse wird ein Verpflegungssystem mit Zubereitung der Speisen im „Cook & Chill“- oder „Cook & Freeze“-Verfahren in der Zentralküche und der Regeneration in den Verteilerküchen empfohlen.

Der Bericht ist in die folgenden Bereiche untergliedert:

- Bestands- und Potenzialanalyse der örtlichen Kitas und Schulen.
 - Betrachtung der Bestandseinrichtungen
 - Überblick verschiedener Konzeptionierungsvarianten und den damit einhergehenden Grundlagen und Anforderungen an die Verteilerküchen sowie individuelle Empfehlung für die Stadt Laatzen.

Diese Arbeit stellt eine Grundlagenanalyse sowie Erläuterung der relevanten Faktoren und Entscheidungen zur Entscheidung für ein Verpflegungssystem zur Versorgung der örtlichen Bildungs- und Betreuungseinrichtungen dar. Ziel ist es, den Entscheidungsträgern die notwendigen Informationen für eine Entscheidungsfindung und weitere Planung an die Hand zu geben.

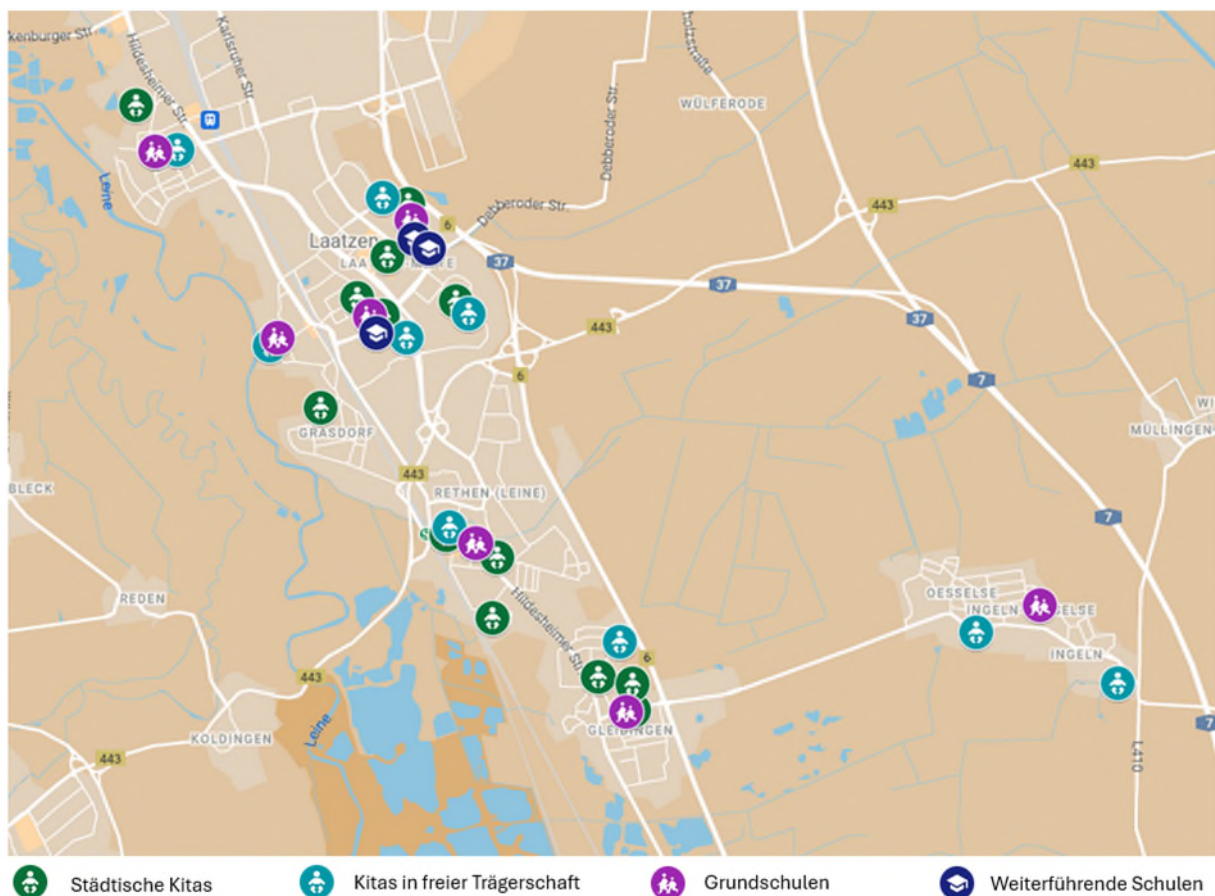
Bestandsanalyse Verteilerküchen

In folgendem Abschnitt werden die örtlichen Betreuungseinrichtungen der Stadt Laatzen im Hinblick auf potentielle Verpflegungsteilnehmer, derzeitige Verpflegungsformen sowie potenzial als Verteilerküchen betrachtet.

Die Stadt Laatzen betreibt und unterstützt insgesamt 32 Betreuungs- sowie Lehreinrichtungen, die sich in

- 12 Kitas in städtischer Trägerschaft,
- 9 Kitas in freier Trägerschaft,
- 1 Hort (mit einer Außenstelle),
- 7 Grundschulen und
- 3 weiterführenden Schulen

Betreuungseinrichtungen im Stadtgebiet von Laatzen



Im Zuge der Erstellung eines Küchengeräte-Konzeptes im Jahr 2020, fanden bereits Begehungen der städtischen Kindertagesstätten durch das Büro AGK statt. Für diesen Bericht wurden zusätzlich die Kitas aus freier Trägerschaft sowie die Schulen mit Mittagsverpflegung besucht. Eine erneute Sichtung der bereits besuchten Kitas fand nicht statt. Ein Fragebogen zur Bestandserhebung der aktuellen Speisenversorgung wurde im August 2024 an alle Betreuungseinrichtungen übermittelt.

Ergebnisse der Bestandserhebungen

Kindertagesstätten

Kindertagesstätten in städtischer Trägerschaft	
Einrichtung	Küchenform
Kita die Insel	<p><u>Ausgabeküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion durch Cateringunternehmen. Ausgabe durch eigenes Personal. ➤ Die fertigen Speisen werden täglich heiß angeliefert.
Kita Rathausstraße	<p><u>Ausgabeküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion durch Cateringunternehmen. Ausgabe durch eigenes Personal. ➤ Die fertigen Speisen werden täglich heiß angeliefert.
Kita Sehlwiese	<p><u>Mischküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion und Ausgabe vor Ort durch eigenes Personal.
Kita Würzburger Straße	<p><u>Ausgabeküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion durch Cateringunternehmen. Ausgabe durch eigenes Personal. ➤ Die fertigen Speisen werden täglich heiß angeliefert.
Hort Gleidingen	<p><u>Ausgabeküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion durch Cateringunternehmen. Ausgabe durch eigenes Personal. ➤ Die fertigen Speisen werden täglich heiß angeliefert.
Kita Gleidingen	<p><u>Mischküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion und Ausgabe der Speisen vor Ort durch eigenes Personal.
Kita Familienzentrum	<p><u>Mischküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion und Ausgabe der Speisen vor Ort durch eigenes Personal.
Kita an der Masch	<p><u>Mischküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion und Ausgabe der Speisen vor Ort durch eigenes Personal.
Kita Brucknerweg	<p><u>Mischküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion und Ausgabe der Speisen vor Ort durch eigenes Personal. <p><u>Anmerkungen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Eine Umfunktionierung zur Ausgabeküche ist 2025 erfolgt.

Einrichtung	Küchenform
Kita Marktplatz	<p><u>Regenerierküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion durch Cateringunternehmen. Ausgabe durch eigenes Personal. ➤ Die vorproduzierten Speisen werden täglich gekühlt angeliefert und vor Ort regeneriert.
Kita Wülferoder Straße	<p><u>Mischküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion und Ausgabe der Speisen vor Ort durch eigenes Personal. <p><u>Anmerkungen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Versorgung von ca. 20 Hortkindern in der Außenstelle (GS im Langen Feld) durch Cateringunternehmen.</i>
Kita Sudewiesenstr.	<p><u>Ausgabeküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion durch Cateringunternehmen. Ausgabe durch eigenes Personal. ➤ Die fertigen Speisen werden täglich heiß angeliefert.
Kita Ahornstraße	<p><u>Ausgabeküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion durch Cateringunternehmen. Ausgabe durch eigenes Personal. ➤ Die fertigen Speisen werden täglich heiß angeliefert.

Kindertagesstätten in freier Trägerschaft	
Einrichtung	Küchenform
Kita St Mathilde	<p><u>Ausgabeküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion durch Cateringunternehmen. Ausgabe durch eigenes Personal. ➤ Die fertigen Speisen werden täglich heiß angeliefert.
Kita St. Nicolai	<p><u>Mischküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion und Ausgabe der Speisen vor Ort durch eigenes Personal.
Johanniter Kita Pinienweg	<p><u>Mischküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion und Ausgabe der Speisen vor Ort durch eigenes Personal.
DRK-Kita Ingeln-Oesselse	<p><u>Ausgabe- und Regenerierküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion durch Cateringunternehmen. Ausgabe durch eigenes Personal. ➤ Die fertigen Speisen werden täglich angeliefert. ➤ Für die Krippenkinder werden die Speisen tiefgekühlt geliefert und vor Ort regeneriert. Die Mahlzeiten der älteren Kinder werden heiß angeliefert.
AWO-Kita Laatzen	<p><u>Ausgabeküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion und Ausgabe der Speisen durch Cateringunternehmen

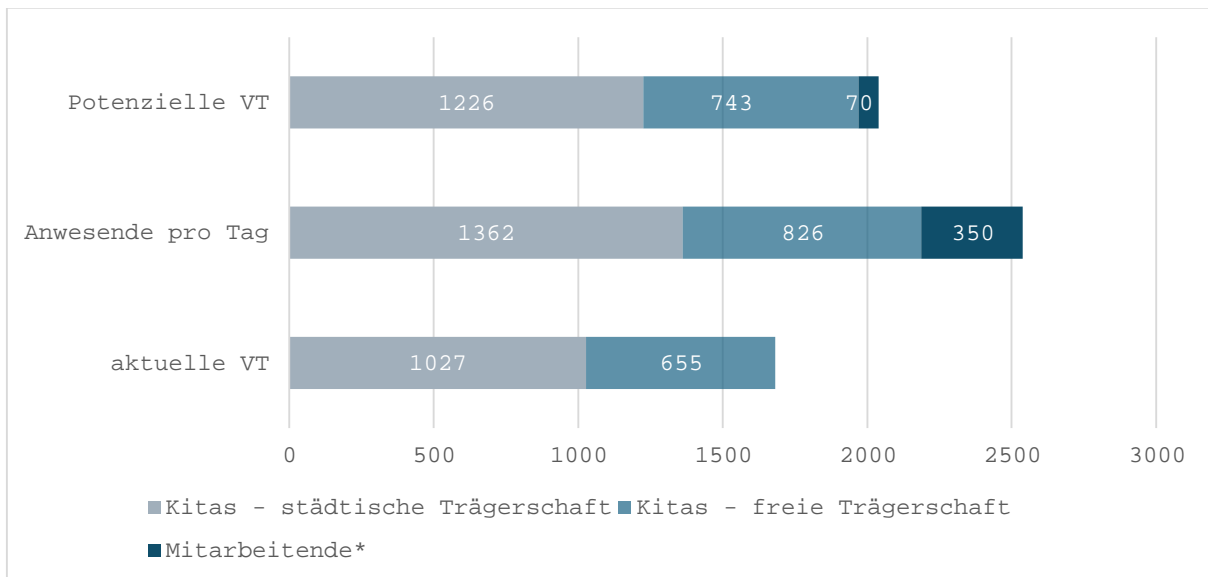
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die fertigen Speisen werden täglich heiß angeliefert.
Kita St. Gertuden	<p><u>Mischküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion und Ausgabe der Speisen vor Ort durch eigenes Personal.
Ev. Kita Grasdorf	<p><u>Ausgabeküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion durch Cateringunternehmen. Ausgabe durch eigenes Personal. ➤ Die fertigen Speisen werden täglich heiß angeliefert.
Ev. Kita im Park	<p><u>Mischküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion und Ausgabe der Speisen vor Ort durch eigenes Personal.
Thomas-Kindergarten	<p><u>Regenerierküche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion durch Cateringunternehmen. Ausgabe durch eigenes Personal. ➤ Die vorproduzierten Speisen werden wöchentlich tiefgekühlt angeliefert und vor Ort regeneriert.

Kindertagesstätten Stadt Laatzen – gesamt-Verpflegungszahlen

Vergleich der derzeitigen Verpflegungsteilnehmer mit den potenziellen Verpflegungsteilnehmern (Stand 2024)

Annahmen zur Verpflegungsteilnahme: Kitas = ø 90% | Mitarbeitende = ø 20 %

* Gesamtanzahl Mitarbeitende geschätzt, da Angaben für 3 Einrichtungen nicht verfügbar



Schulen

Grundschulen	
Einrichtung	Küchensystem
GS Rathausstraße	<u>Ausgabeküche</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion und Ausgabe der Speisen durch Cateringunternehmen ➤ Die fertigen Speisen werden täglich heiß angeliefert.
GS Pestalozzistraße	<u>Regenerierküche</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion und Ausgabe der Speisen durch Cateringunternehmen ➤ Die vorproduzierten Speisen werden im 2-Wochentakt tiefgekühlt geliefert und vor Ort regeneriert
GS Im Langen Feld	<u>Derzeit kein Verpflegungsangebot für die Schulkinder</u>
GS Grasdorf	<u>Derzeit kein Verpflegungsangebot für die Schulkinder</u>
GS Rethen	<u>Ausgabeküche</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion und Ausgabe der Speisen durch Cateringunternehmen ➤ Die fertigen Speisen werden täglich heiß angeliefert.
GS Gleidingen	<u>Derzeit kein Verpflegungsangebot</u>
GS Ingeln-Oesselse	<u>Derzeit kein Verpflegungsangebot</u> <u>Anmerkungen:</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Eine Mensa im Regenerationsküchen-System für max. 200 Verpflegungsteilnehmer befindet sich im Bau

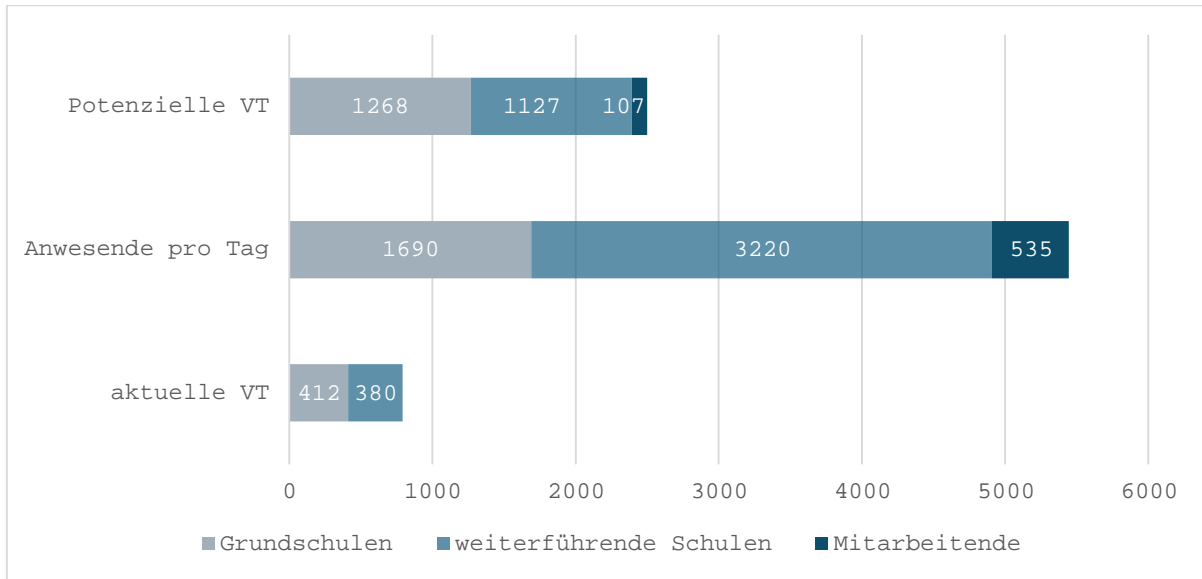
Weiterführende Schulen	
Einrichtung	Küchensystem
Albert-Einstein-Schule	<u>Regenerierküche</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion und Ausgabe der Speisen durch Cateringunternehmen ➤ Die vorproduzierten Speisen werden 2x die Woche tiefgekühlt geliefert und vor Ort regeneriert
Erich Käster-Schulzentrum (Oberschule & Gymnasium)	<u>Regenerierküche</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktion und Ausgabe der Speisen durch Cateringunternehmen ➤ Die vorproduzierten Speisen werden mehrmals die Woche tiefgekühlt geliefert und vor Ort regeneriert

Bestandsanalyse Verteilerküchen

Schulen Stadt Laatzen – Gesamt-Verpflegungszahlen

Annahmen zur Verpflegungsteilnahme:

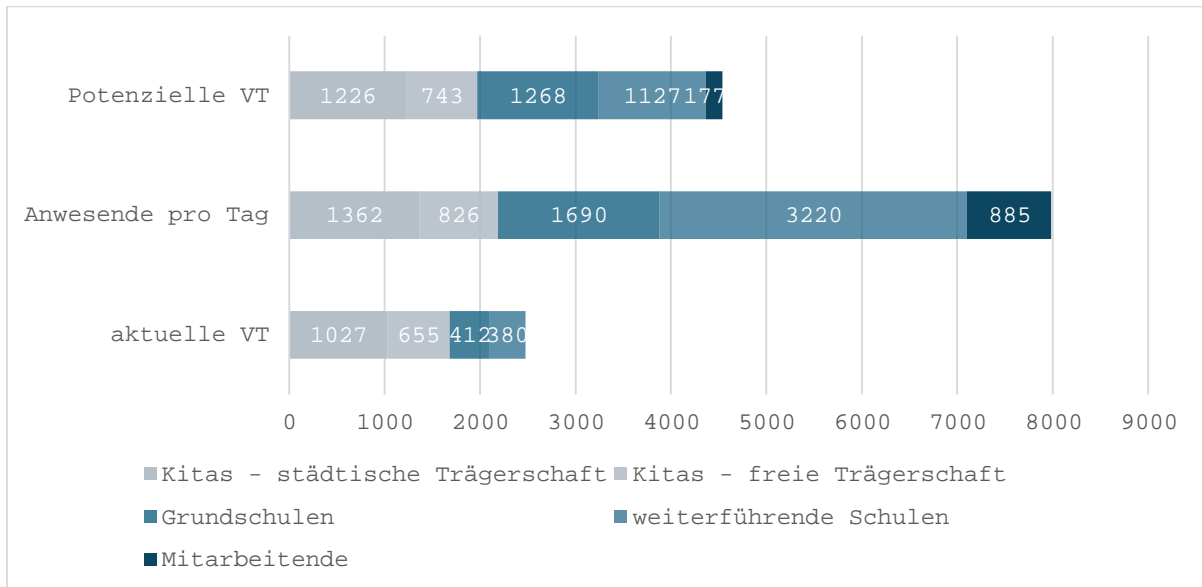
Grundschulen = ø 75% | weiterführende Schulen = ø 35% | Mitarbeitende = ø 20 %



Stadt Laatzen – Gesamt-Verpflegungszahlen aller Einrichtungen

Annahmen zur ø Verpflegungsteilnahme:

Kitas = ø 90% | Grundschulen = ø 75% | weiterführende Schulen = ø 35% | Mitarbeitende = ø 20 %



Grundlagen von Verteilerküchen

Küchenform

Die Küchenform gibt Auskunft über den Aufwand zur Vor- und Zubereitung von Speisen sowie über den Verarbeitungsgrad der genutzten Lebensmittel. Man unterscheidet zwischen den folgenden Küchenformen, wobei die Übergänge fließend sind:

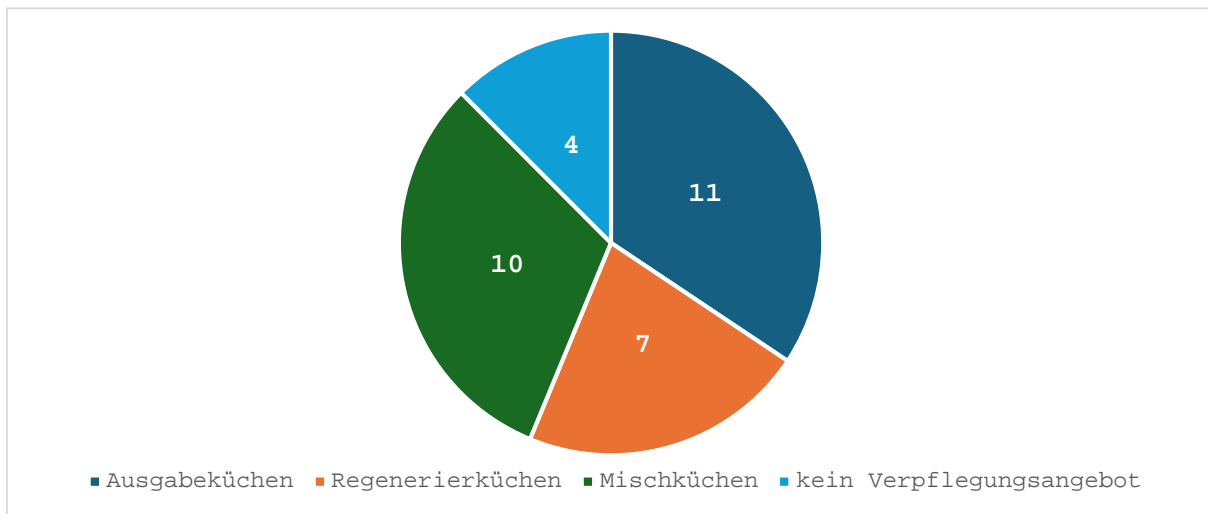
	Vollküche*	Zubereitungs-Küche	Mischküche	Regenerier-Küche	Ausgabe-Küche
Salat	Frisch vom Feld	Vorgewaschen. Meist trotzdem nicht frei von Erdanhaftungen	Küchenfertig zur direkten Verarbeitung	Fertig geschnitten / Finishing vor Ort	Fertig zur direkten Ausgabe
Fisch Bsp.: Fisch-Frikadellen	Frischer Fisch mit/ohne Innereien. Alles wird verarbeitet	Fischfilet entgräten, reinigen, Frikadellen Masse produzieren	Fertige Fischfrikadellen direkt zum Garen	Fertige Fischfrikadellen direkt zum Garen oder Regenerieren	Heiß angeliefert zur direkten Ausgabe
Beilagen Bsp.: Nudeln	Mehl selbst herstellen	Nudelteig wird selbst hergestellt. Eigenproduktion	Fertige Nudeln direkt zum Garen	Fertige Nudeln direkt zum Garen oder Regenerieren	Heiß angeliefert zur direkten Ausgabe

** Vollküchen sind hier nur der Vollständigkeit halber aufgeführt – in der Gemeinschaftsverpflegung sind diese unwirtschaftlich.*

Für den Betrieb von Verteilerküchen hat sich die Auslegung von Misch-, Regenerier- und Ausgabeküchen bewährt, was sich in den aktuellen Bestandsküchen der Stadt Laatzen widerspiegelt: 34% werden als Ausgabeküchen, 22% als Regenerierküchen und 31% als Mischküchen betrieben. In 13% der Einrichtungen – bei allen handelt es sich um Grundschulen – wird derzeit keine Verpflegung angeboten.

Der Betrieb der Verteilerküchen mit den derzeitigen Küchenformen – insbesondere bei den Misch- und Regenerierküchen – ist jedoch mit Vorsicht zu betrachten. In vielen Fällen entsprechen weder die Räumlichkeiten noch deren Einrichtung den notwendigen Anforderungen an diese Art der Nutzung für Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung.

Stadt Laatzen – Küchenformen der Verteilerküchen im Bestand
 Anteilige Darstellung in absoluten Zahlen (Stand 2024)

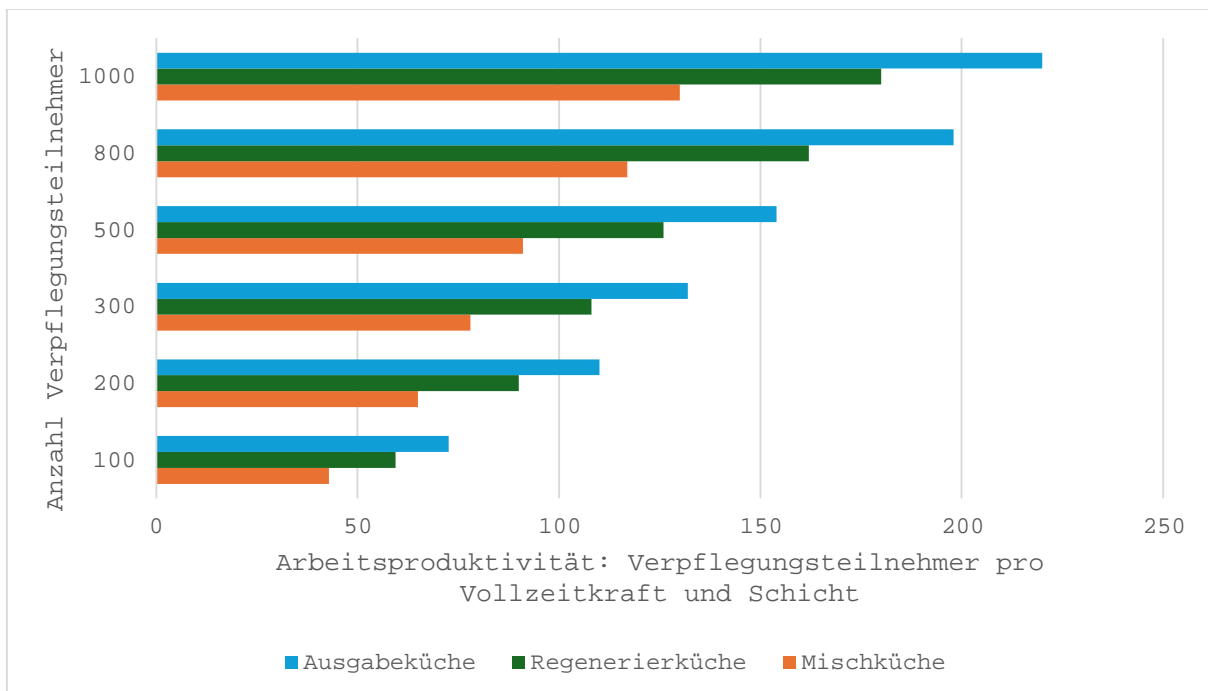


Personalbedarf in Abhängigkeit von der Küchenform

Im Folgenden wird aufgezeigt welche Auswirkungen die Küchenform auf die notwendige Mitarbeiterzahl in den Verteilerküchen hat. Dabei entspricht die Arbeitsproduktivität (AP) der Anzahl an Verpflegungsteilnehmern, welche eine Vollzeitkraft (VZÄ=Vollzeitäquivalent) in einer Schicht versorgen kann. Die Arbeitsproduktivität ist in Abhängigkeit von der Küchenform, Anzahl Verpflegungsteilnehmer, technische Verfahrensform und Art der Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Schule, Krankenhaus, Zentralküche) stark unterschiedlich.

Darstellung der Kennzahlen zur Arbeitsproduktivität in der Schulverpflegung

Quelle „Großküchen: Planung – Entwurf – Einrichtung“ | Schwarz, Lemme, Wagner, Neumann | 5. Auflage 2011



Vollzeitäquivalente (VZÄ) für die Einrichtungen der Stadt Laatzten

Vergleich des Personalbedarfes in allen Einrichtungen der Stadt Laatzten mit den \emptyset aktuellen und möglichen Verpflegungsteilnehmern (VT) in Abhängigkeit von der Küchenform (VT in 50er-Schritten aufgerundet)

	Anzahl VT	Mischküche VZÄ	Regenerierküche VZÄ	Ausgabeküche VZÄ
Aktuelle VT	2.650	57	41	34
Potenzielle VT	4.600	81	58	48

Bauliche und technische Anforderungen an Verteilerküchen

Um eine allgemeine Aussage zu den Verteilerküchen zu tätigen, wird die DIN10506 „Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung“ als Grundlage festgelegt. In dieser Norm sind die allgemeinen Anforderungen für den hygienischen Betrieb von küchentechnischen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung dargestellt.

Ebenso wird kein Unterschied bei der Küchenform gemacht, trotz der teils starken Abweichungen in den Verpflegungsteilnehmerzahlen.

Hinweise zu baulichen Vorgaben:

- Es ist empfehlenswert, unabhängig von den Größen der Verteilerküchen, die folgenden Räume baulich voneinander zu trennen:
 - Die Anlieferung sollte ein separater Raum sein, um einen hygienischen Übergang vom unreinen in den reinen Bereich zu gewähren.
 - Die Ausgabe sowie Vor- und/oder Zubereitung/Regeneration sollten separat in einem Raum erfolgen, um eine negative Beeinflussung von Lebensmitteln zu vermeiden.
 - Die Spülküche sollte räumlich getrennt von anderen Küchenräumlichkeiten sein, damit es zu keiner negativen Beeinflussung von Lebensmitteln durch den Wrasen beim Spülprozess kommt. Ebenso kann damit die Hauptquelle für Lärm in Küchen von den anderen Räumen getrennt werden.
- Über 25 KW Anschlusswert aller wärmeabgebenden küchentechnischen Anlagen (z.B. Spülmaschine, Kombidämpfer, Ausgabewagen, Kühlschrank etc.) ist eine mechanische Zu- und Abluft vorzusehen.
- Auf einen Fettabscheider kann in der Regel nicht verzichtet werden. Ausnahmen müssen mit der zuständigen unteren Wasserbehörde abgestimmt werden.

Die Auslegung der küchentechnischen Einrichtungen, wie z.B. Kombidämpfer, Kippbratpfannen/Multifunktionsgeräte, Regenerationseinheiten, Spülmaschinen, Tischanlagen, Geschirrstaplern, gekühlte und ungekühlte Lagermöglichkeiten, etc. sind stark von der Anzahl der Verpflegungsteilnehmer sowie der jeweiligen Küchenform abhängig.

Ein Ausstattungsstandard für die Einrichtung von Misch- sowie von Regenerierküchen in der Kita-Verpflegung der Stadt Laatzten ist bereits vorhanden. Diese kann auch auf die Schulverpflegung angewendet werden.

Eignungsbetrachtung der Bestandsräumlichkeiten

In der nachfolgenden Tabelle werden die bestehenden Küchenräumlichkeiten auf Ihre Eignung zur Misch- oder Regenerierküche hin betrachtet. Die Bewertung der Eignung erfolgt nicht auf Basis der aktuellen Verpflegung, sondern der **möglichen Verpflegungsteilnehmer** und – unter anderem – mittels Bezugnahme der DIN10506 „Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung“, der gültigen Arbeitsschutz-Richtlinien sowie der örtlichen technischen Gebäudeausstattungen, zur Verfügung stehenden Platzkapazitäten und küchentechnischen Einrichtung.

Da für die städtischen Kitas keine erneuten Begehungen stattgefunden haben, beziehen sich die hier aufgezeigten Beurteilungen für diese Einrichtungen auf die übermittelten Angaben in den Fragebögen, sowie auf die Ergebnisse der 2020 durchgeführten Begehungen.

Einrichtung	Mischküche	Regenerierküche
Kita die Insel	Räumlichkeiten ungeeignet	Maßnahmen erforderlich
Kita Rathausstraße	Räumlichkeiten ungeeignet	Maßnahmen erforderlich
Kita Sehlwiese	Maßnahmen erforderlich	Räumlichkeiten geeignet
Kita Würzburger Straße	Räumlichkeiten geeignet	
Hort Gleidingen	Räumlichkeiten ungeeignet	
Kita Gleidingen	Räumlichkeiten geeignet	
Kita Familienzentrum	Räumlichkeiten geeignet	
Kita an der Masch	Räumlichkeiten ungeeignet	Maßnahmen erforderlich
Kita Brucknerweg	Maßnahmen erforderlich	
Kita Marktplatz	Maßnahmen erforderlich	
Kita Wülferoder Straße	Maßnahmen erforderlich	
Kita Ahornstraße	Räumlichkeiten ungeeignet	Maßnahmen erforderlich
Kita Sudewiesenstraße	Maßnahmen erforderlich	
Kita St. Mathilde	Maßnahmen erforderlich	
Kita St. Nicolai	Räumlichkeiten ungeeignet	Maßnahmen erforderlich
Johanniter Kita Pinienweg	Räumlichkeiten geeignet	

Einrichtung	Mischküche	Regenerierküche
DRK-Kita Ingeln-Oesselse	Maßnahmen erforderlich	
AWO-Kita Laatzten	Maßnahmen erforderlich	
Kita St. Gertruden	Räumlichkeiten geeignet	
Ev. Kita Grasdorf	Räumlichkeiten ungeeignet	
Ev. Kita im Park	Maßnahmen erforderlich	
Thomaskindergarten	Maßnahmen erforderlich	
GS Rathausstraße	Räumlichkeiten geeignet	
GS Pestalozzistraße	Räumlichkeiten ungeeignet	Maßnahmen erforderlich
GS im Langen Feld	Keine Küchenräume vorhanden	
GS Grasdorf	Räumlichkeiten ungeeignet	
GS Rethen	Räumlichkeiten ungeeignet	
GS Gleidingen	Keine Küchenräume vorhanden	
GS Ingeln Oesselse	Mensa im Bau: Maßnahmen erforderlich	Mensa im Bau: Räumlichkeiten geeignet
Albert-Einstein-Schule	Räumlichkeiten ungeeignet	Maßnahmen erforderlich
Erich-Kästner Schulzentrum	Maßnahmen erforderlich	

Erläuterungen:

Rot = Die Räumlichkeiten sind nicht für diese Nutzung geeignet (z.B. zu klein), und/oder technische Anpassungen sind nicht möglich bzw. unverhältnismäßig

Gelb = Technische oder bauliche Maßnahmen sind erforderlich (z.B.: Abluftanlagen, Bodeneinläufe, Anpassungen der küchentechnischen Ausstattung)

Grün = Die Räumlichkeiten sind für diese Nutzung geeignet.

Versorgungslage und -potenzial der Bestandseinrichtungen:

- **Kitas:** ca. 77% der Kitakinder nehmen aktuell an der Mittagsverpflegung teil. Der Bundesweite Durchschnitt bei der Verpflegungsteilnahme an Kitas beträgt ca. 90%. Viele der Bestandsküchen sind nicht oder nur teilweise für das aktuelle Verpflegungskonzept geeignet und die Versorgungskapazitäten in den meisten Fällen voll ausgelastet. Für eine Erhöhung der Verpflegungsteilnahme auf den Bundesdurchschnitt bedarf es daher entweder baulicher Maßnahmen in den Küchenräumen und/oder einer Anpassung des jeweiligen Verpflegungskonzeptes.

- **Grundschulen:** In vier der sieben Grundschulen wird aktuell keine Verpflegung angeboten; Schließt man diese aus der Betrachtung aus, so liegt die Teilnahme an der Mittagsverpflegung derzeit bei ca. 46%. Der Bundesweite Durchschnitt bei der Verpflegungsteilnahme in der Primarstufe beträgt ca. 75%. Die Kapazitäten der Bestandsküchen sind auch hier ausgelastet und Maßnahmen in den Räumlichkeiten oder eine Anpassung des Verpflegungskonzeptes sind notwendig, um alle potenziellen Verpflegungsteilnehmer mit einem Mittagessen zu versorgen.
- **Weiterführende Schulen:** In den weiterführenden Schulen liegt die aktuelle Verpflegungsteilnahme bei ca. 17%. Der Bundesweite Durchschnitt bei der Verpflegungsteilnahme in den Sekundarstufen beträgt ca. 35%. Auch hier sind die Kapazitäten der Bestandsküchen weitestgehend gedeckt. Maßnahmen in den Räumlichkeiten oder eine Anpassung der Verpflegungskonzeptes sind notwendig, um alle potenziellen Verpflegungsteilnehmer mit einem Mittagessen zu versorgen.

Fazit

Für eine reine Ausgabeküche (warm angeliefertes Essen) sind alle Räumlichkeiten geeignet.

Bei den meisten Einrichtungen sind sowohl in der aktuellen Betriebsform als auch für die zukünftige Nutzung als Misch- oder Regenerierküche Maßnahmen erforderlich.

Da für eine Mehrzahl der Einrichtungen, die Räumlichkeiten für eine Nutzung als Mischküche ungeeignet sind, bis auf wenige Ausnahmen, aber alle Räumlichkeiten durch Maßnahmen zu einer Regenerierküche umgewandelt werden können, wird diese Betriebsform empfohlen.