

AMTSBLATT



Aktiv für Mensch + Zukunft
... wir arbeiten dran!

Nr. 45 vom 14.11.2025

Auskunft erteilt: Frau Heilmann

I. Bekanntmachung der Verbandsgemeinde Kirchheimbolanden

Datum	Inhalt	Seite
06.11.25	Bekanntmachung über die 1. Nachtragshaushaltssatzung der Verbandsgemeinde Kirchheimbolanden für das Jahr 2025	353
07.11.25	Bekanntmachung über die 1. Nachtragshaushaltssatzung der Ortsgemeinde Mörsfeld für das Jahr 2025	356
10.11.25	Bekanntmachung über die 2. Sitzung des Rechnungsprüfungs- ausschusses der Verbandsgemeinde Kirchheimbolanden zur Vorberatung der nächsten Verbandsgemeinderatssitzung in der Wahlzeit 2024/2029	358
11.11.25	Bekanntmachung über die 4. Sitzung des Ausschusses für Bauen und Umwelt der Stadt Kirchheimbolanden in der Wahlzeit 2024/2029	359
11.11.25	Bekanntmachung über die 1. Satzung zur Änderung der Satzung für die kommunalen Kindertageseinrichtungen in Trägerschaft der Verbandsgemeinde Kirchheimbolanden	360

II. Bekanntmachung anderer Behörden

Datum	Inhalt	Seite
11.11.25	Bekanntmachung der Jagdgenossenschaft über das Grundflächenverzeichnis für die Jagdgenossenschaft Weitersweiler, Bennhausen, Jakobsweiler sowie über die Versammlung der Jagdgenossenschaft des Jagdbezirkes Weitersweiler, Bennhausen, Jakobsweiler	391

1. Nachtragshaushaltssatzung der Verbandsgemeinde Kirchheimbolanden für das Jahr 2025 vom 06.11.2025

Der Verbandsgemeinderat hat aufgrund von § 98 Gemeindeordnung für Rheinland-Pfalz in der derzeit gültigen Fassung folgende Nachtragshaushaltssatzung beschlossen, die nach Genehmigung durch die Kreisverwaltung Donnersbergkreis als Aufsichtsbehörde vom **30.10.2025 - AZ.: 3/33** - hiermit bekannt gemacht wird:

§ 1 Ergebnis- und Finanzaushalt

Mit dem Nachtragshaushaltsplan werden festgesetzt:

	gegenüber bisher	verändert um	nunmehr festgesetzt auf
1. im Ergebnishaushalt			
der Gesamtbetrag der Erträge auf	17.681.240 €	2.255.960 €	19.937.200 €
der Gesamtbetrag der Aufwendungen auf	19.950.710 €	2.426.265 €	22.376.975 €
Jahresüberschuss/Jahresfehlbetrag auf	-2.269.470 €	-170.305 €	-2.439.775 €
2. im Finanzaushalt			
der Saldo der ordentlichen Ein- und Auszahlungen auf	-1.442.690 €	-154.255 €	-1.596.945 €
die Einzahlungen aus Investitionstätigkeit	646.950 €	94.820 €	741.770 €
die Auszahlungen aus Investitionstätigkeit	1.714.350 €	1.805.900 €	3.520.250 €
der Saldo der Ein- und Auszahlungen aus Investitionstätigkeit	-1.067.400 €	-1.711.080 €	-2.778.480 €
der Saldo der Ein- und Auszahlungen aus Finanzierungs-tätigkeit	2.510.090 €	1.865.335 €	4.375.425 €

§ 2 Gesamtbetrag der vorgesehenen Kredite

Der Gesamtbetrag der vorgesehenen **Kredite, deren Aufnahme** zur Finanzierung von **Investitionen** und **Investitionsförderungsmaßnahmen** im Finanzaushalt der Verbandsgemeinde Kirchheimbolanden erforderlich ist, wird gegenüber der bisherigen Festsetzung in Höhe von **1.704.350 Euro** um 1.696.080 Euro **erhöht** und damit **auf 3.400.430 Euro neu festgesetzt.**

Die Kredite für die Vermögenspläne der Abwasserbeseitigung und der Bäder werden **nicht geändert** und wie folgt festgesetzt:

- a. Vermögensplan der Abwasserbeseitigung 3.702.635 €
- b. Vermögensplan der Bäder 130.000 €

§ 3 Verpflichtungsermächtigungen

Verpflichtungsermächtigungen werden **nicht veranschlagt**.

§ 4 Höchstbetrag der Kredite zur Liquiditätssicherung sowie der Verbindlichkeiten gegenüber der Einheitskasse

Der Höchstbetrag der **Kredite zur Liquiditätssicherung** wird wie folgt festgesetzt:

a) Haushalt der Verbandsgemeinde Kirchheimbolanden	unverändert	35.600.000 €
b) Wirtschaftsplan der Abwasserbeseitigung	unverändert	3.000.000 €
c) Wirtschaftsplan der Bäder	unverändert	3.000.000 €

Der Höchstbetrag der **Verbindlichkeiten gegenüber der Einheitskasse** wird festgesetzt von bisher 942.000 € auf **1.062.000 €**.

§ 5 Umlagen

1. Gem. § 32 Abs. 1 Landesfinanzausgleichsgesetz (LFAG) in der derzeit geltenden Fassung erhebt die Verbandsgemeinde von allen Ortsgemeinden eine **Verbandsgemeindeumlage**. Der Umlagesatz in Höhe von **38 v. H.** wird **nicht geändert**.
2. Neben der allgemeinen Verbandsgemeindeumlage wird für die **nicht gedeckten Personal-, Sach- und Investitionskosten** der Kindertagesstätten Bischheim, Dennenfels, Kriegsfeld, Marnheim und Oberwiesen eine **Sonderumlage** gem. § 32 Abs. 2 LFAG erhoben.

Maßgebend für die Berechnung der Sonderumlage ist

- a) bei den Personal- und Sachkosten die **Anzahl der Kinder des laufenden Kita-Jahres**
- b) bei den Investitionskosten die **Anzahl der Kinder im Jahresdurchschnitt der letzten 5 Jahre**.

§ 6 Altersteilzeit

Die Zahl der im Haushaltsjahr **2025** bewilligbaren Fälle von Altersteilzeit (0 Fälle) wird **nicht geändert**.

§ 7 Stellenplan

Der vom Verbandsgemeinderat am **18.03.2025** beschlossene Stellenplan **wird geändert**.

§ 8 Eigenkapital

Der Stand des Eigenkapitals zum 31.12.2021 beträgt	23.723.981,46 €
Der Stand des Eigenkapitals zum 31.12.2022 beträgt	23.456.498,18 €
Der Stand des Eigenkapitals zum 31.12.2023 beträgt	23.934.871,55 €
Der voraussichtliche Stand des Eigenkapitals zum 31.12.2024 beträgt	21.459.291,55 €
Der voraussichtliche Stand des Eigenkapitals zum 31.12.2025 beträgt	19.019.516,55 €
Der voraussichtliche Stand des Eigenkapitals zum 31.12.2026 beträgt	18.419.051,55 €
Der voraussichtliche Stand des Eigenkapitals zum 31.12.2027 beträgt	18.431.151,55 €
Der voraussichtliche Stand des Eigenkapitals zum 31.12.2028 beträgt	18.946.311,55 €

§ 9 Weitere Bestimmungen

Die in der Haushaltssatzung für die Haushaltjahre 2025 und 2026 angebrachten **Übertragbarkeitsvermerke** werden **nicht geändert**.

Kirchheimbolanden, 06.11.2025

gez. Wienpahl

(Wienpahl)
Bürgermeisterin

Hinweis:

- a) Der Nachtragshaushaltsplan **liegt vom 17.11.2024 bis 26.11.2024** bei der Verbandsgemeindeverwaltung Kirchheimbolanden (Neue Allee 2, Rathaus, Zimmer 115) während der Dienstzeiten **öffentlich aus**.
- b) Satzungen, die unter Verletzung der Verfahrens- oder Formvorschriften der Gemeindeordnung zustande gekommen sind, gelten ein Jahr nach der Bekanntmachung als von Anfang an gültig zustande gekommen. Dies gilt nicht, wenn
1. die Bestimmungen über die Öffentlichkeit der Sitzung, die Genehmigung, die Ausfertigung oder die Bekanntmachung der Satzung verletzt worden sind, oder
 2. vor Ablauf der in Satz 1 genannten Frist die Aufsichtsbehörde den Beschluss beanstandet oder jemand die Verletzung der Verfahrens- oder Formvorschriften gegenüber der Gemeindeverwaltung unter Bezeichnung des Sachverhalts, der die Verletzung begründen soll, schriftlich geltend gemacht hat.

Hat jemand die Verletzung nach Satz 2 Nr. 2 geltend gemacht, so kann auch nach Ablauf der in Satz 1 genannten Frist jedermann diese Verletzung geltend machen.

1. Nachtragshaushaltssatzung der Ortsgemeinde Mörsfeld für das Jahr 2025 vom 07.11.2025

Der Ortsgemeinderat hat aufgrund von § 98 Gemeindeordnung für Rheinland-Pfalz in der derzeit geltenden Fassung folgende Nachtragshaushaltssatzung beschlossen, die nach Genehmigung durch die Kreisverwaltung Donnersbergkreis als Aufsichtsbehörde vom **04.11.2025 - AZ.: 3/33** - hiermit bekannt gemacht wird:

§ 1 Ergebnis- und Finanzaushalt

Mit dem Nachtragshaushaltsplan werden festgesetzt:

	gegenüber bisher	verändert um	nunmehr festgesetzt auf
1. im Ergebnishaushalt			
der Gesamtbetrag der Erträge auf	729.890 €	-42.150 €	687.740 €
der Gesamtbetrag der Aufwendungen auf	709.160 €	10.440 €	719.600 €
Jahresüberschuss/Jahresfehlbetrag auf	20.730 €	-52.590 €	-31.860 €
2. im Finanzaushalt			
der Saldo der ordentlichen Ein- und Auszahlungen auf	43.160 €	-52.590 €	-9.430 €
die Einzahlungen aus Investitionstätigkeit	0 €	6.800 €	6.800 €
die Auszahlungen aus Investitionstätigkeit	0 €	200.000 €	200.000 €
der Saldo der Ein- und Auszahlungen aus Investitionstätigkeit	0 €	-193.200 €	-193.200 €
der Saldo der Ein- und Auszahlungen aus Finanzierungs-tätigkeit	-43.160 €	245.790 €	202.630 €

§ 2 Gesamtbetrag der vorgesehenen Kredite

Der Gesamtbetrag der vorgesehenen **Kredite, deren Aufnahme** zur Finanzierung von **Investitionen** und **Investitionsförderungsmaßnahmen** erforderlich ist, wird gegenüber der bisherigen Festsetzung in Höhe von **0 €** um **200.000 €** erhöht und auf **200.000 €** neu festgesetzt.

§ 3 Verpflichtungsermächtigungen

Verpflichtungsermächtigungen werden nicht veranschlagt.

§ 4 Höchstbetrag der Verbindlichkeiten gegenüber der Einheitskasse

Der Höchstbetrag der Verbindlichkeiten gegenüber der Einheitskasse wird gegenüber dem bisherigen Höchstbetrag von bisher 1.081.200 € festgesetzt auf

1.042.400 €

§ 5 Steuersätze

Die Steuersätze für die Gemeindesteuern werden nicht geändert.

§ 6 Gebühren und Beiträge

Die Sätze der **Gebühren** für die Benutzung von Gemeindeeinrichtungen **und** der **Beiträge** für ständige Gemeindeeinrichtungen werden nicht geändert.

§ 7 Stellenplan

Der vom Ortsgemeinderat am **20.03.2024** beschlossene **Stellenplan wird nicht geändert.**

§ 8 Eigenkapital

Der Stand des Eigenkapitals zum 31.12.2021 beträgt	296.333,22 €
Der Stand des Eigenkapitals zum 31.12.2022 beträgt	371.587,91 €
Der voraussichtliche Stand des Eigenkapitals zum 31.12.2023 beträgt	473.428,73 €
Der voraussichtliche Stand des Eigenkapitals zum 31.12.2024 beträgt	423.218,73 €
Der voraussichtliche Stand des Eigenkapitals zum 31.12.2025 beträgt	391.358,73 €

Mörsfeld, 07.11.2025

gez. Volker

(Volker)
Ortsbürgermeister

Hinweis:

- a) Der Nachtragshaushaltsplan liegt vom **17.11.2025 bis 26.11.2025** bei der Verbandsgemeindeverwaltung Kirchheimbolanden (Neue Allee 2, Rathaus, Zimmer 116) während der Dienstzeiten **öffentlich aus**.
- b) Satzungen, die unter Verletzung der Verfahrens- oder Formvorschriften der Gemeindeordnung zustande gekommen sind, gelten ein Jahr nach der Bekanntmachung als von Anfang an gültig zustande gekommen. Dies gilt nicht, wenn
 - 1. die Bestimmungen über die Öffentlichkeit der Sitzung, die Genehmigung, die Ausfertigung oder die Bekanntmachung der Satzung verletzt worden sind, oder
 - 2. vor Ablauf der in Satz 1 genannten Frist die Aufsichtsbehörde den Beschluss beanstandet oder jemand die Verletzung der Verfahrens- oder Formvorschriften gegenüber der Gemeindeverwaltung unter Bezeichnung des Sachverhalts, der die Verletzung begründen soll, schriftlich geltend gemacht hat.

Hat jemand die Verletzung nach Satz 2 Nr. 2 geltend gemacht, so kann auch nach Ablauf der in Satz 1 genannten Frist jedermann diese Verletzung geltend machen.



B E K A N N T M A C H U N G

Die 2. Sitzung des Rechnungsprüfungsausschusses der Verbandsgemeinde Kirchheimbolanden zur Vorberatung der nächsten Verbandsgemeinderatssitzung in der Wahlzeit 2024/2029 findet am

Dienstag, 18. November 2025, 18:00 Uhr

im Ratssaal des Rathauses in Kirchheimbolanden statt.

Tagesordnung:

Nr.	Tagesordnungspunkt
Nicht öffentlicher Teil	
1.	Prüfung des Jahresabschlusses 2023
Öffentlicher Teil ab 19:00 Uhr	
2.	Jahresabschluss 2023; Prüfung, Bekanntgabe und Beschlussempfehlung

(Mandler)
Vorsitzender



Kirchheimbolanden

Die kleine Residenz

11.11.2025 StBgm/Ah

B E K A N N T M A C H U N G

Die 4. Sitzung des Ausschusses für Bauen und Umwelt der Stadt Kirchheimbolanden in der Wahlzeit 2024/2029 findet am

Dienstag, 25. November 2025, 18:00 Uhr

im Ratssaal des Rathauses in Kirchheimbolanden statt.

Tagesordnung:

Nr.	Tagesordnungspunkt
-----	--------------------

Öffentlicher Teil

1. Antrag der SPD-Fraktion im Stadtrat; Beschattung Vorstadt/Schlossstraße

Nicht öffentlicher Teil

2. Sanierungsgebiet "Barockstadt"; Abschluss einer Modernisierungsvereinbarung
3. Sanierungsgebiet "Barockstadt"; Abschluss einer Modernisierungsvereinbarung
4. Sanierungsgebiet "Barockstadt"; Abschluss einer Modernisierungsvereinbarung
5. Bauangelegenheit


(Dr. Muchow)
Stadtbumermeister

1. Satzung zur Änderung der Satzung für die kommunalen Kindertageseinrichtungen in Trägerschaft der Verbandsgemeinde Kirchheimbolanden

§ 1

Die Satzung für die kommunalen Kindertageseinrichtungen in Trägerschaft der Verbandsgemeinde Kirchheimbolanden vom 17. September 2024 wird wie folgt geändert:

1. § 6 Pflichten der Erziehungsberechtigten

Absatz 1 erhält folgende Fassung:

„Es wird erwartet, dass die Kinder die Kindertagesstätte regelmäßig besuchen. Ein Fehlen des Kindes sollen die Erziehungsberechtigten bis 09:00 Uhr melden.“

(Die Worte „oder die Betreuende Grundschule“ entfallen.)

2. § 7 Beiträge und Kosten

Abs. 1 S. 1 enthält folgende Fassung:

„Für den Besuch der Kindertageseinrichtung werden gemäß § 26 Abs. 2 KiTaG von Kindern, die das zweite Lebensjahr noch nicht vollendet haben zur anteiligen Deckung der Personalkosten Elternbeiträge erhoben.“

(Die Worte „und für die Förderung von Schulkindern“ entfallen.)

Abs. 2 enthält folgende Fassung:

„Zusätzlich zum Elternbeitrag wird gemäß § 26 Abs. 4 KiTaG für Mittagessen und Verpflegung in Tageseinrichtungen ein gesonderter Beitrag erhoben. Die Beitragshöhe wird regelmäßig durch die Verwaltung überprüft und gegebenenfalls entsprechend angepasst. Die Abrechnung erfolgt pro Mahlzeit über einen externen Dienstleister.“

(Unterpunkt a) wird als S. 2 aufgenommen, S. 3 wird hinzugefügt. Die Unterpunkte b) bis d) entfallen.)

3. § 8 Zahlungspflicht

Abs. 1 S. 1 enthält folgende Fassung:

„Die Elternbeiträge sind jeweils zum 5. des Folgemonats fällig, frühestens jedoch nach Zugang des entsprechenden Bescheides.“

(Die Worte „sowie der Beitrag für das Mittagessen und die Verpflegungspauschalen“ entfallen.)

4. § 9 Ummeldung und Kündigung

Abs. 3 enthält folgende Fassung:

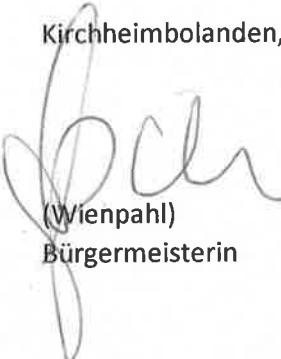
„Angehende Schulkinder scheiden mit dem Schulbeginn aus dem Betreuungsverhältnis aus. Eine gesonderte Abmeldung ist hierfür nicht erforderlich.“

(Der Satz „Eine vorzeitige fristgerechte Aufhebung, im Sinne der in § 6 dargestellten Zahlungspflichten ist zulässig.“ entfällt.)

§ 2 Inkrafttreten

Diese Änderungssatzung tritt am 1. August 2025 in Kraft.

Kirchheimbolanden, den 11.11.2025


(Wienpahl)
Bürgermeisterin

**Es wird auf § 24 Abs. 6 der Gemeindeordnung hingewiesen:**

Satzungen, die unter Verletzung von Verfahrens- oder Formvorschriften dieses Gesetzes oder auf Grund dieses Gesetzes zustande gekommen sind, gelten ein Jahr nach der Bekanntmachung als von Anfang an gültig zustande gekommen. Dies gilt nicht, wenn

1. die Bestimmungen über die Öffentlichkeit der Sitzung, die Genehmigung, die Ausfertigung oder die Bekanntmachung der Satzung verletzt worden sind, oder
2. vor Ablauf der in Satz 1 genannten Frist die Aufsichtsbehörde den Beschluss beanstandet oder jemand die Verletzung der Verfahrens- und Formvorschriften gegenüber der Gemeindeverwaltung unter Bezeichnung des Sachverhaltes, der die Verletzung begründen soll, schriftlich geltend gemacht hat.

Hat jemand eine Verletzung nach Satz 2 Nr. 2 geltend gemacht, so kann auch nach Ablauf der in Satz 1 genannten Frist jedermann diese Verletzung geltend machen.

Verpflegungskonzept der Verbandsgemeinde Kirchheimbolanden



Inhalt

Grußworte	3
Kommunale Zielsetzung	4
Gegenwärtiger Stand.....	4
Küchenstandorte.....	4
Grundschulküchen allgemein:	4
Küche in Bolanden:	5
Küche in Kirchheimbolanden:	5
Grundschule Bolanden	6
Grundschule Dannenfels	7
Grundschule Kirchheimbolanden.....	9
Grundschule Kriegsfeld.....	10
Grundschule Marnheim.....	12
Grundschule Stetten	13
Kita Bischheim.....	15
Kita Dannenfels	16
Kita Kriegsfeld	17
Kita Marnheim	18
Kita Oberwiesen.....	20
Soll-Analyse:.....	22
Küchenstandorte.....	25
Grundschule Bolanden	26
Grundschule Dannenfels	26
Grundschule Kirchheimbolanden.....	27
Grundschule Kriegsfeld.....	27
Grundschule Marnheim.....	27
Grundschule Stetten	27
Kita Bischheim.....	27
Kita Dannenfels	28
Kita Kriegsfeld	28
Kita Marnheim	28
Kita Oberwiesen.....	28

Grußworte

Eine ausgewogene und gesunde Ernährung ist die Grundlage für ein gesundes Leben. Gerade in den ersten Lebensjahren werden wichtige Weichen für das spätere Ernährungs- und Gesundheitsverhalten gestellt. Deshalb ist es uns als Verbandsgemeinde Kirchheimbolanden ein besonderes Anliegen, den Kindern in unseren Kindertagesstätten und Grundschulen nicht nur eine verlässliche Betreuung, sondern auch eine qualitativ hochwertige, gesunde und zugleich schmackhafte Verpflegung zu bieten.

Mit dem vorliegenden Verpflegungskonzept schaffen wir die Grundlage, um diesen hohen Anspruch systematisch und nachhaltig umzusetzen. Dabei orientieren wir uns an den aktuellen wissenschaftlichen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und legen besonderen Wert darauf, dass die Mahlzeiten nicht nur den Nährstoffbedarf der Kinder decken, sondern auch Freude am Essen wecken und zu einem gesundheitsbewussten Lebensstil beitragen.

Ein solches Konzept kann nur in enger Zusammenarbeit mit allen Beteiligten entstehen. Daher bedanken wir uns herzlich bei Herrn Fuhrmann, dem Leiter unserer Küchen, sowie bei Frau Berg, Frau Ettinger-Hudak und Frau Ott für ihre wertvolle Unterstützung bei der inhaltlichen Ausarbeitung. Unser besonderer Dank gilt auch den Leitungen der Kitas und Grundschulen, die mit ihrem konstruktiven Feedback maßgeblich zur Qualität dieses Konzepts beigetragen haben. Für die organisatorische Koordination und die gelungene Umsetzung danken wir Frau Blüthner sehr herzlich.

Im Namen der Verbandsgemeinde Kirchheimbolanden

Kirchheimbolanden im Mai 2025

Sabine Wienpahl

Bürgermeisterin

Albert Ziegler

Beigeordneter, Geschäftsbereich
Kindertagesstätten

Kommunale Zielsetzung

Das Ziel der Verbandsgemeinde Kirchheimbolanden als Trägerin von fünf Grundschulen mit sechs Standorten sowie fünf Kindertagesstätten ist es, im Rahmen der Verpflegung in Kitas und Schulen eine altersgerechte, ausgewogene und nährstoffreiche Ernährung sicherzustellen. Diese orientiert sich an den aktuellen wissenschaftlichen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Die Mahlzeiten sollen nicht nur den körperlichen Bedarf der Kinder decken, sondern auch zur Förderung eines gesundheitsbewussten Lebensstils beitragen und selbstverständlich sollen sie allen Kindern gut schmecken.

Ein zentraler Bestandteil des Konzepts ist die Stärkung der Ernährungskompetenz der Kinder sowie die Förderung eines bewussten, verantwortungsvollen Essverhaltens. Ernährung wird dabei als integraler Bestandteil der Bildungs- und Erziehungsarbeit verstanden. Durch die Verbindung von Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit werden wichtige Schlüsselkompetenzen vermittelt, die langfristig zu einem reflektierten Umgang mit Lebensmitteln beitragen.

Die Einhaltung hoher Standards in den Bereichen Hygiene, Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit ist selbstverständlich und bildet die Grundlage für ein sicheres und verlässliches Verpflegungsangebot.

Ebenso wird die kulturelle und individuelle Vielfalt der Kinder berücksichtigt. Unterschiedliche Ernährungsweisen, religiöse Essgewohnheiten sowie Unverträglichkeiten werden respektiert und in die Planung einbezogen.

Nicht zuletzt wird eine angenehme Essatmosphäre angestrebt, die soziale Interaktion und gemeinschaftliches Erleben fördert. Die Mensa wird dabei als ein Ort der Begegnung und des Wohlbefindens verstanden, an dem sich Kinder willkommen fühlen und mit Freude essen können.

Gegenwärtiger Stand

Als Grundlage für das Verpflegungskonzept dient die Erhebung der vorhandenen Rahmenbedingungen und Daten der Einrichtungen. Die Daten wurden vor Ort erhoben und stellen sich wie folgt dar:

Küchenstandorte

Grundschulküchen allgemein:

Seit 2017 stehen die beiden Grundschulküchen in Bolanden und Kirchheimbolanden unter der Leitung von Küchenleiter D. Fuhrmann. Aktuell sind 10 Teilzeitkräfte beschäftigt und es werden wöchentlich über 1300 Essen gekocht. Die Speiseplanung erfolgt nach den Richtlinien der DGE. Die Dokumentation der HACCP-Vorschriften erfolgt in Bolanden auf

Grundlage der EU – Verordnung 853/2004, das Konzept in Kirchheimbolanden ist daran angelehnt.

Küche in Bolanden:

Die Küche am Standort der Grundschule Bolanden wurde im Rahmen der Umbaumaßnahmen vor über 10 Jahren an der Grundschule Bolanden neu gebaut und 2012 in Betrieb genommen. Bei der Planung wurde in Zusammenarbeit mit dem Architekten und der zuständigen Kontrollbehörde viel Wert auf optimale Abläufe gelegt und den damaligen Vorschriften komplett Rechnung getragen.

Ab Juni 2009 wurde in Bolanden frisch für die Kinder der Grundschule und der umliegenden Kitas gekocht, ab 2012 dann in der neuen Küche. Gegessen wird in der damals auch neu gestalteten Mensa.

Geplant wurde die Küche für den damaligen Bedarf von 150-200 Essen maximal und entsprechend mit Geräten ausgestattet. Da der Platz in der Küche bestmöglich ausgenutzt wurde, kann die Kapazität der Essensherstellung nicht ohne größere Maßnahmen erweitert werden.

Für den Küchenbetrieb werden bei minimaler Auslastung 2 Personen gebraucht, bei stärkerer Auslastung bis an die Kapazitätsgrenze und zusätzlichem Ausliefern steige der Personalbedarf auf bis zu 4-5 Personen mit unterschiedlichen Arbeitszeiten. Mehr Platz bieten die Sozialräume auch nicht.

Da früher in Bolanden der Anteil an externen Essen die entsprechende Schwelle überschritten hatte wurde eine EU – Zulassung nach der Verordnung 853/2004 nötig und auch entsprechend angegangen und umgesetzt. Küchenleiter D. Fuhrmann übernahm 2017 auch den Standort Kirchheimbolanden, seither wird in beiden Küchen ein einheitliches Konzept mit gemeinsamem Personal und Speiseangebot angeboten.

Aktuell werden nur die Kinder der Grundschule vor Ort versorgt, da die externen Standorte aus betrieblichen Gründen vom Standort Kirchheimbolanden versorgt werden.

Küche in Kirchheimbolanden:

Die Küche am Standort Kirchheimbolanden gibt es schon länger, die letzte große Umbaumaßnahme wurde 2013? durchgeführt. Seit 2017 steht der Standort zusammen mit der Küche in Bolanden unter der Leitung von Küchenleiter D. Fuhrmann, seither wird in beiden Küchen ein einheitliches Konzept mit gemeinsamem Personal und Speiseangebot angeboten. Ab Sommer 2023 werden die Essenskinder der betreuenden Grundschulen der VG aus der Küche versorgt. Die Trägerschaft hierzu ging im Vorgriff auf das Ganztagsförderungsgesetz, das ab 2026 in Kraft tritt, von den jeweiligen Fördervereinen auf den Schulträger über.

In den letzten 5 Jahren wurde der Zu- und Ablaufbereich um die Spülmaschine neugestaltet. Es wurde ein zusätzlicher Kombidämpfer und für 2 defekte Kochkessel ein neuer Kochkessel und ein Multifunktionsbräter angeschafft. Damit konnte man die Herstellung der zusätzlichen Mahlzeiten für die Belieferung der externen Einrichtungen sicherstellen und trug der technischen Entwicklung Rechnung.

Täglich arbeiten neben der Küchenleitung 7 Mitarbeiter mit unterschiedlichen Arbeitszeiten in der Küche, in der Stoßzeit von 10 Uhr bis 14 Uhr sind 5 Posten zu besetzen. Mit der

aktuellen Personaldecke, der Ausstattung und der Küchengröße können bis zu 300 Mahlzeiten hergestellt werden.

Eine signifikante Kapazitätssteigerung wäre nur durch grundsätzliche Änderungen im Verpflegungssystem hin zu einem „Cook & Chill“ Verfahren zu bewerkstelligen, hätte aber den Vorteil einer zeitentkoppelten Produktion und dadurch geringerem Personalbedarf während den Stoßzeiten. Die bestehenden Gerätschaften könnten weitergenutzt werden, es würden nur Schnellkühlsysteme und mehr Lagerflächen und Behälter für die vorbereiteten und gekühlten Speisen benötigt.

Durch die Lage im Keller muss bei der Belieferung durch Lieferanten alles die Eingangstreppe heruntergetragen werden. Für das Beladen des Auslieferungsfahrzeugs müssen dann die Warmhalteboxen (zurzeit 7 Stück) und Transportkisten (4 Stück) täglich die Treppe wieder hinaufgetragen werden.

Die Spülmaschine befindet sich im Hauptraum der Küche und hat keine eigene Abluftanlage. Damit geht ein erhöhtes Wrasenaufkommen in der Küche einher, was zur Belastung der Mitarbeiter beiträgt. Durch die Position der Spülecke in der Küche kreuzen sich die Wege von dreckigem Geschirr, sauberem Geschirr, Küchenutensilien wie Schüsseln und Blechen, ausgabefertigen Lebensmitteln und Tellerrückläufen. Auch ist das Lager nur durch die Küche zu erreichen, d.h. die Anlieferung erfolgt durch den Produktionsbereich. Diese Punkte sind im Sinne einer guten Hygienepraxis unbedingt zu vermeiden.

Aktuell werden die Grundschulen Dannenfels, Kriegsfeld, Marnheim, Stetten aus der Küche beliefert und die Kinder in der Grundschule Kirchheimbolanden direkt in der Mensa versorgt.

Grundschule Bolanden

Art der Einrichtung und der Betreuung: Die Grundschule Bolanden ist eine Schule für Kinder der ersten bis vierten Klasse. Es gibt die Angebotsformen Ganztagschule mit verpflichtendem Mittagessen und Halbtagschule incl. zusätzlichem Betreuungsangebot.

Ganztagschule: Hier bleiben die Schüler von Montag bis Donnerstag bis 16:00 Uhr und am Freitag bis 12:00 Uhr.

Halbtagschule: Schüler der ersten und zweiten Klassen besuchen die Schule bis 11:55 Uhr, während Schüler der dritten und vierten Klassen bis 12:55 Uhr Unterricht haben.

Betreuung: Hier bleiben die Schüler von Montag bis Freitag bis 13:55 und können wahlweise das Essensangebot nutzen.

Essenzahlen und Potenzial: Zurzeit nehmen **56 Kinder** (davon 42 Kinder der GTS) am Essen Teil, was ungefähr der Hälfte der Schüler entspricht.

Zwischenverpflegung: Derzeit gibt es keine Zwischenverpflegung. Kinder bringen sich Snacks oder klassische Pausenbrote von Zuhause mit.

Produktions- / Bewirtschaftungssystem: Die Verpflegung erfolgt durch eine eigene Frischküche im Haus.

Ausstattung der Küche: Siehe „Küche in Bolanden“

Verpflegungsangebot: Es gibt täglich ein Menü mit Vor- und Nachspeise das sich an den DGE-Qualitätsstandards orientiert. Diese Art der Verpflegung sorgt für eine ausgewogene Ernährung der Kinder, was im Einklang mit den Bildungszielen für gesunde Ernährung steht.

Speisepläne: Die Speisepläne werden vom Küchenchef nach dem DGE-Standard (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) erstellt. Dieser Standard stellt sicher, dass die Mahlzeiten nährstoffreich und ausgewogen sind, was für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Schüler wichtig ist.

Raumkonzept und Ausstattung der Essensräume: Die Schüler nehmen das Essen in mehreren Schichten in der Mensa direkt neben der Küche zu sich. Hier gibt es die Essensausgabe und einen Wasserspender. An sechs Tischen gibt es Platz für ca. 30 Kinder.

Aus- und Rückgabesystem: Es wird mit dem Schüsselsystem gearbeitet, d. h. an der Ausgabe werden Schüsseln bestückt, die auf die Tische aufgetragen werden. Die Kinder räumen ihr Geschirr nach dem Essen auf einen Abräumwagen.

Bestellung und Abrechnung: Es gibt feste Essenskinder, Fehlzahlen werden nachträglich vermerkt. Das Essengeld wird über die Verbandsgemeindeverwaltung pauschal abgerechnet.

Logistik: Die Logistik ist gut organisiert, da die Verpflegung direkt vor Ort in der Frischküche erfolgt. Die Essensrückläufe und Reste werden am Produktionsstandort entsorgt, was eine gute Abfallmanagementstrategie darstellt.

Qualitätssicherung: Die Initiative "Schule isst besser" des Landes Rheinland-Pfalz kontrolliert die Verpflegungseinrichtungen. Allerdings wurde diese Qualitätssicherung seit der Corona-Krise ausgesetzt. Diese Initiative stellt sicher, dass die Küche die DGE-Qualitätsstandards erfüllt, was eine kontinuierliche Qualitätssicherung garantiert. Diese regelmäßigen Kontrollen und die Einhaltung der Standards tragen zur hohen Qualität der Verpflegung bei.

Grundschule Dannenfels

Art der Einrichtung und der Betreuung: Die Grundschule Dannenfels ist eine Schule für Kinder der ersten bis vierten Klasse. Es gibt die Angebotsformen Ganztagsschule mit verpflichtendem Mittagessen und Halbtagschule incl. zusätzlichem Betreuungsangebot. Zudem handelt es sich um eine Schwerpunktschule, in der Kinder mit und ohne Beeinträchtigung gemeinsam unterrichtet werden.

Ganztagschule: Hier bleiben die Schüler von Montag bis Donnerstag bis 15:40 Uhr und am Freitag bis 11:40 Uhr.

Halbtagschule: Schüler der ersten und zweiten Klassen besuchen die Schule bis 11:40 Uhr, während Schüler der dritten und vierten Klassen bis 12:40 Uhr Unterricht haben.

Betreuung: Hier bleiben die Schüler von Montag bis Freitag bis 14:00 und können wahlweise das Essensangebot nutzen.

Essenzahlen und Potenzial: Zurzeit nehmen knapp **30 Kinder** (davon 13 Kinder der GTS) am Essen Teil, was ungefähr der Hälfte der Schüler entspricht.

Zwischenverpflegung: Derzeit gibt es keine Zwischenverpflegung. Kinder bringen sich Snacks oder klassische Pausenbrote von Zuhause mit.

Produktions- / Bewirtschaftungssystem: Die Verpflegung erfolgt mit Warmverpflegung durch die eigenen Schulküchen.

Ausstattung der Küche: Die Küche ist als Verteilerküche mit einem Haushaltsherd, einer semi-professionellen Spülmaschine und einem Einbaukühlschrank ausgestattet. Für die Ausgabe steht ein Ausgabewagen zur Verfügung.

Verpflegungsangebot: Es gibt täglich ein Menü mit Vor- und Nachspeise das sich an den DGE-Qualitätsstandards orientiert. Diese Art der Verpflegung sorgt für eine ausgewogene Ernährung der Kinder, was im Einklang mit den Bildungszielen für gesunde Ernährung steht.

Speisepläne: Die Speisepläne werden vom Küchenchef nach dem DGE-Standard (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) erstellt. Dieser Standard stellt sicher, dass die Mahlzeiten nährstoffreich und ausgewogen sind, was für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Schüler wichtig ist.

Raumkonzept und Ausstattung der Essensräume: Die Verteilerküche befindet sich neben dem Essensraum. Dieser wird auch als Betreuungsraum genutzt, was bedeutet, dass dieser Raum doppelt belegt ist. Die Lage der Küche und des Speisesaals/Betreuungsraumes im OG ist nicht ideal, da die schweren Essensbehältnisse nach oben getragen werden müssen. Im Essensraum stehen vier Tische mit insgesamt 32 Sitzplätzen zur Verfügung. Ein weiterer Tisch mit 8 Sitzplätzen befindet sich in der benachbarten Küche. Dies ermöglicht den Kindern eine ausreichende Sitzgelegenheit, aber könnte bei einer größeren Schülerzahl zu Engpässen führen.

Aus- und Rückgabesystem: Die Kinder holen das Essen an der Ausgabe auf ihren Tellern ab und bringen es selbst zum Tisch. Die Kinder bringen ihr Geschirr nach dem Essen auf gesonderten Rückgabetisch.

Bestellung und Abrechnung: Es gibt feste Essenskinder, Fehlzahlen werden nachträglich auf den Speiseplänen vermerkt um die Küche bei der Mengenkalkulation zu helfen. Das Essensgeld wird über die Verbandsgemeindeverwaltung pauschal abgerechnet.

Logistik: Die Lieferung des Essens erfolgt mit einem PKW von der Versorgungsküche. Die Essensrückläufe und Reste werden am Produktionsstandort gesammelt und in die Versorgungsküche zurückgebracht und zentral entsorgt.

Qualitätssicherung: Die Initiative "Schule isst besser" des Landes Rheinland-Pfalz kontrolliert die Verpflegungsseinrichtungen. Allerdings wurde diese Qualitätssicherung seit der Corona-Krise ausgesetzt. Diese Initiative stellt sicher, dass die Küche die DGE-Qualitätsstandards erfüllt, was eine kontinuierliche Qualitätssicherung garantiert. Diese regelmäßigen Kontrollen und die Einhaltung der Standards tragen zur hohen Qualität der Verpflegung bei.

Grundschule Kirchheimbolanden

Art der Einrichtung und Betreuung: Die Grundschule Kirchheimbolanden ist eine Schule für Kinder der ersten bis vierten Klasse. Es gibt die Angebotsformen Ganztagschule mit verpflichtendem Mittagessen und Halbtagschule incl. zusätzlichem Betreuungsangebot ohne Mittagessen.

Ganztagschule: Hier bleiben die Schüler von Montag bis Donnerstag bis 16:00 Uhr und am Freitag bis 13:00 Uhr.

Halbtagschule: Schüler der ersten und zweiten Klassen besuchen die Schule bis 12:00 Uhr, während Schüler der dritten und vierten Klassen bis 13:00 Uhr Unterricht haben.

Betreuung: Für die Halbtagskinder der Stufe 1 und 2 von Montag bis Donnerstag von 12.00 bis 13.00 Uhr. Freitagsbetreuung für die Ganztagskinder bis 16:00 incl. Mittagessen mit zwei Abholoptionen. Die Kinder können um 14 Uhr und um 16 Uhr abgeholt werden.

Essenzahlen und Potenzial: Zurzeit nehmen ca. 150 Kinder am Essen teil, was ca. 40% der Schüler entspricht.

Zwischenverpflegung: Derzeit gibt es keine Zwischenverpflegung. Kinder bringen sich Snacks oder klassische Pausenbrote von Zuhause mit. Die Schule nimmt am wöchentlichen EU-Schulprogramm mit der kostenfreien Verteilung an alle SchülerInnen von frischem Obst und Gemüse teil.

Produktions- / Bewirtschaftungssystem: Die Verpflegung erfolgt durch eine eigene Frischküche im Haus.

Ausstattung der Küche: Siehe „Küche in Bolanden“

Verpflegungsangebot: Es gibt täglich ein Menü mit Vor- und Nachspeise das sich an den DGE-Qualitätsstandards orientiert. Diese Art der Verpflegung sorgt für eine ausgewogene Ernährung der Kinder, was im Einklang mit den Bildungszielen für gesunde Ernährung steht.

Speisepläne: Die Speisepläne werden vom Küchenchef nach dem DGE-Standard (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) erstellt. Dieser Standard stellt sicher, dass die Mahlzeiten nährstoffreich und ausgewogen sind, was für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Schüler wichtig ist.

Raumkonzept und Ausstattung der Essensräume: Die Schüler nehmen das Essen jahrgangsweise in der Mensa direkt neben der Küche zu sich. Die beiden Essensräume sind durch einen breiten Durchgang mit Schiebetür verbunden, im vorderen befindet sich eine große Essensausgabe. An 13 Tischen gibt es Platz für ca. 60 Kinder.

Aus- und Rückgabesystem: Die Kinder holen das Essen an der Ausgabe auf ihren Tellern ab und bringen es selbst zum Tisch. Das gebrauchte Geschirr wird am Tisch zusammengestellt und mit einem Abräumwagen geholt.

Bestellung und Abrechnung: Es gibt feste Essenskinder, Fehlzahlen werden nachträglich vermerkt um der Küche bei der Mengenkalkulation zu helfen. Das Essensgeld wird über die Verbandsgemeindeverwaltung pauschal abgerechnet.

Logistik: Die Logistik ist gut organisiert, da die Verpflegung direkt vor Ort in der Frischküche erfolgt. Die Essensrückläufe und Reste werden am Produktionsstandort entsorgt, was eine gute Abfallmanagementstrategie darstellt.

Qualitätssicherung: Die Initiative "Schule isst besser" des Landes Rheinland-Pfalz kontrolliert die Verpflegungseinrichtungen. Allerdings wurde diese Qualitätssicherung seit der Corona-Krise ausgesetzt. Diese Initiative stellt sicher, dass die Küche die DGE-Qualitätsstandards erfüllt, was eine kontinuierliche Qualitätssicherung garantiert. Diese regelmäßigen Kontrollen und die Einhaltung der Standards tragen zur hohen Qualität der Verpflegung bei.

Grundschule Kriegsfeld

Art der Einrichtung und Betreuung: Die Grundschule „Wetterhaag-Grundschule Kriegsfeld“ ist eine Schule für Kinder der ersten bis vierten Klasse. Es gibt die Angebotsform Halbtagschule incl. zusätzlichem Betreuungsangebot, bei der alle für die Betreuung angemeldeten Kinder am Mittagessen teilnehmen.

Halbtagschule: Schüler der ersten und zweiten Klassen besuchen die Schule bis 11:30 Uhr, während Schüler der dritten und vierten Klassen bis 12:30 Uhr Unterricht haben.

Betreuung: Hier bleiben die Schüler von Montag bis Freitag bis 14:30 und können das Essensangebot nutzen.

Essenzahlen und Potential: Zurzeit nehmen knapp 15 Kinder am Essen Teil, was einem Viertel der Schüler entspricht.

Zwischenverpflegung: Derzeit gibt es keine Zwischenverpflegung. Kinder bringen sich Snacks oder klassische Pausenbrote von Zuhause mit. Die Schule wird regelmäßig mit Schulobst beliefert.

Produktions- / Bewirtschaftungssystem: Die Verpflegung erfolgt mit Warmverpflegung durch die eigenen Schulküchen.

Ausstattung der Küche: Die Küche der Schule ist als Verteilerküche zwei Elektroherden, einer Haushaltsspülmaschine und einem kleinen Einbaukühlschrank ausgestattet. Hier ist auch noch Platz für 2 Tische an denen die Kinder essen können.

Verpflegungsangebot: Es gibt täglich ein Menü mit Vor- und Nachspeise das sich an den DGE-Qualitätsstandards orientiert. Diese Art der Verpflegung sorgt für eine ausgewogene Ernährung der Kinder, was im Einklang mit den Bildungszielen für gesunde Ernährung steht.

Speisepläne: Die Speisepläne werden vom Küchenchef nach dem DGE-Standard (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) erstellt. Dieser Standard stellt sicher, dass die Mahlzeiten nährstoffreich und ausgewogen sind, was für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Schüler wichtig ist.

Raumkonzept und Ausstattung der Essensräume: Der Essensbereich mit 15 Plätzen an 2 Tischen ist durch eine Ausgabetheke vom Küchenbereich getrennt. Aktuell wird das Essen direkt aus dem Transportbehälter ausgegeben.

Aus- und Rückgabesystem: Die Kinder holen das Essen an der Ausgabe auf ihren Tellern ab und bringen es selbst zum Tisch. Die Kinder bringen ihr Geschirr nach dem Essen in den Küchenbereich.

Bestellung und Abrechnung: Es gibt feste Essenskinder, Fehlzahlen werden nachträglich auf den Speiseplänen vermerkt um die Küche bei der Mengenkalkulation zu helfen. Das Essengeld wird über die Verbandsgemeindeverwaltung pauschal abgerechnet.

Logistik: Die Lieferung des Essens erfolgt mit einem PKW von der Versorgungsküche. Die Essensrückläufe und Reste werden am Produktionsstandort gesammelt und in die Versorgungsküche zurückgebracht und zentral entsorgt.

Qualitätssicherung: Die Initiative "Schule isst besser" des Landes Rheinland-Pfalz kontrolliert die Verpflegungseinrichtungen. Allerdings wurde diese Qualitätssicherung seit der Corona-Krise ausgesetzt. Diese Initiative stellt sicher, dass die Küche die DGE-Qualitätsstandards erfüllt, was eine kontinuierliche Qualitätssicherung garantiert. Diese regelmäßigen Kontrollen und die Einhaltung der Standards tragen zur hohen Qualität der Verpflegung bei.

Grundschule Marnheim

Art der Einrichtung und Betreuung: Die Grundschule Marnheim ist eine Schule für Kinder der ersten bis vierten Klasse. Es gibt die Angebotsform Halbtagschule incl. zusätzlichem Betreuungsangebot, bei der alle für die Betreuung angemeldeten Kinder am Mittagessen teilnehmen.

Halbtagschule: Schüler der ersten und zweiten Klassen besuchen die Schule bis 12:00 Uhr, während Schüler der dritten und vierten Klassen bis 13:00 Uhr Unterricht haben.

Betreuung: Hier bleiben die Schüler von Montag bis Freitag bis 16:00 Uhr und können wahlweise das Essensangebot nutzen.

Essenzahlen und Potenzial: Zurzeit nehmen bis zu 44 Kinder am Essen teil, was knapp der Hälfte der Schüler entspricht.

Zwischenverpflegung: Derzeit gibt es keine Zwischenverpflegung. Kinder bringen sich Snacks oder klassische Pausenbrote von Zuhause mit.

Produktions- / Bewirtschaftungssystem: Die Verpflegung erfolgt mit Warmverpflegung durch die eigenen Schulküchen.

Ausstattung der Küche: Die Küche ist als Verteilerküche mit einem Haushaltsherd, einer semi-professionellen Spülmaschine ausgestattet. Für die Ausgabe steht eine doppelte Bain Marie im Speisesaal, 2 Servierwägen und ein kleiner Kühlschrank zur Verfügung. Die Küche wird zudem als Lehrerzimmer genutzt. Eine Umstrukturierung der Räume ist bereits in Planung.

Verpflegungsangebot: Es gibt täglich ein Menü mit Vor- und Nachspeise das sich an den DGE-Qualitätsstandards orientiert. Diese Art der Verpflegung sorgt für eine ausgewogene Ernährung der Kinder, was im Einklang mit den Bildungszielen für gesunde Ernährung steht.

Speisepläne: Die Speisepläne werden vom Küchenchef nach dem DGE-Standard (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) erstellt. Dieser Standard stellt sicher, dass die Mahlzeiten nährstoffreich und ausgewogen sind, was für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Schüler wichtig ist.

Raumkonzept und Ausstattung der Essensräume: Der Essensraum mit 20 Plätzen wird sowohl für das Mittagessen als auch für die Betreuung genutzt und befindet sich gegenüber der Küche. Die Betreuungsgruppen essen in drei Schichten zwischen 12:00 und 13:30, anschließend findet bis 16:00 Betreuung und Hausaufgabenhilfe statt. Für die Essenssituation ist der Raum provisorisch ausgestattet. Häufiger gibt es wegen Zeit- und Platzmangel Engpässe.

Aus- und Rückgabesystem: Die Kinder bekommen das Essen an die Tische gebracht. Die Kinder bringen ihr Geschirr nach dem Essen auf gesonderten Rückgabetisch.

Bestellung und Abrechnung: Es gibt feste Essenskinder, Fehlzahlen werden nachträglich auf den Speiseplänen vermerkt, um der Küche bei der Mengenkalkulation zu helfen. Das Essensgeld wird über die Verbandsgemeindeverwaltung pauschal abgerechnet.

Logistik: Die Lieferung des Essens erfolgt mit einem PKW von der Versorgungsküche. Die Essensrückläufe und Reste werden am Produktionsstandort gesammelt und in die Versorgungsküche zurückgebracht und zentral entsorgt.

Qualitätssicherung: Die Initiative „Schule isst besser“ des Landes Rheinland-Pfalz kontrolliert die Verpflegungseinrichtungen. Allerdings wurde diese Qualitätssicherung seit der Corona-Krise ausgesetzt. Diese Initiative stellt sicher, dass die Küche die DGE-Qualitätsstandards erfüllt, was eine kontinuierliche Qualitätssicherung garantiert. Diese regelmäßigen Kontrollen und die Einhaltung der Standards tragen zur hohen Qualität der Verpflegung bei.

Grundschule Stetten

Art der Einrichtung und Betreuung: Die Grundschule Stetten ist eine Schule für Kinder der ersten bis vierten Klasse aus den Gemeinden Stetten, Ilbesheim und Gauersheim. Es gibt die Angebotsform Halbtagschule incl. zusätzlichem Betreuungsangebot, bei der alle für die Betreuung angemeldeten Kinder am Mittagessen teilnehmen.

Halbtagschule: Schüler der ersten und zweiten Klassen besuchen die Schule bis 12:15 Uhr, während Schüler der dritten und vierten Klassen bis 13:15 Uhr Unterricht haben.

Betreuung: Hier bleiben die Schüler von Montag bis Freitag bis 16:00 Uhr und können das Essensangebot nutzen.

Essenzahlen und Potenzial: Zurzeit nehmen ca. 30 Kinder am Essen teil, was knapp einem Drittel der Schüler entspricht.

Zwischenverpflegung: Derzeit gibt es keine Zwischenverpflegung. Kinder bringen sich Snacks oder klassische Pausenbrote von Zuhause mit.

Produktions- / Bewirtschaftungssystem: Die Verpflegung erfolgt mit Warmverpflegung durch die eigenen Schulküchen.

Ausstattung der Küche: Die Küche ist als Verteilerküche (Küchenzeile im Betreuungsraum) mit einem Haushaltsherd, einer semi-professionellen Spülmaschine und einem Kühlschrank ausgestattet. Für die Ausgabe steht ein Ausgabewagen und ein Servierwagen zur Verfügung.

Verpflegungsangebot: Es gibt täglich ein Menü mit Vor- und Nachspeise das sich an den DGE-Qualitätsstandards orientiert. Diese Art der Verpflegung sorgt für eine ausgewogene Ernährung der Kinder, was im Einklang mit den Bildungszielen für gesunde Ernährung steht.

Speisepläne: Die Speisepläne werden vom Küchenchef nach dem DGE-Standard (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) erstellt. Dieser Standard stellt sicher, dass die Mahlzeiten nährstoffreich und ausgewogen sind, was für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Schüler wichtig ist.

Raumkonzept und Ausstattung der Essensräume: Der Essensraum mit 24 Plätzen wird sowohl für das Mittagessen als auch für die Betreuung genutzt. Die Betreuungsgruppen essen in Schichten ab 12:15, anschließend findet bis 16:00 Uhr Betreuung statt.

Aus- und Rückgabesystem: Die Kinder holen das Essen an der Ausgabe auf ihren Tellern ab und bringen es selbst zum Tisch. Die Kinder bringen ihr Geschirr nach dem Essen auf einen Abräumwagen.

Bestellung und Abrechnung: Es gibt feste Essenskinder, Fehlzahlen werden nachträglich auf den Speiseplänen vermerkt, um die Küche bei der Mengenkalkulation zu helfen. Das Essengeld wird über die Verbandsgemeindeverwaltung pauschal abgerechnet.

Logistik: Die Lieferung des Essens erfolgt mit einem PKW von der Versorgungsküche. Die Essensrückläufe und Reste werden am Produktionsstandort gesammelt und in die Versorgungsküche zurückgebracht und zentral entsorgt.

Qualitätssicherung: Die Initiative „Schule isst besser“ des Landes Rheinland-Pfalz kontrolliert die Verpflegungseinrichtungen. Allerdings wurde diese Qualitätssicherung seit der Corona-Krise ausgesetzt. Diese Initiative stellt sicher, dass die Küche die DGE-Qualitätsstandards erfüllt, was eine kontinuierliche Qualitätssicherung garantiert. Diese

regelmäßigen Kontrollen und die Einhaltung der Standards tragen zur hohen Qualität der Verpflegung bei.

Kita Bischheim

Art der Einrichtung und der Betreuung: Die Kita Bischheim (Rappelkiste) ist eine Ganztagseinrichtung für Kinder im Alter von einem Jahr bis zum Schuleintritt. Die Kita hat von Montag bis Freitag täglich von 7:30 bis 16:30 Uhr geöffnet.

Kinderzahlen und Potenzial: Die Kita hat eine Betriebserlaubnis für 80 Kinder und es stehen 57 Essensplätze zur Verfügung (Stand 05/25).

Zwischenverpflegung: Es wird von Seiten der Kita kein regelmäßiges Frühstück oder Nachmittagssnack angeboten – diese Zwischenverpflegungen erfolgen aus den mitgebrachten Boxen der Kinder und von dem gelieferten Schulobst, welches zu den Mahlzeiten aus den Brotboxen angeboten wird.

Produktions- / Bewirtschaftungssystem: Die Kita bezieht das Mittagessen über ein Catering-System. Dies bedeutet, dass keine eigene Küche betrieben wird und die Kita auf externe Anbieter angewiesen ist. Das Catering bietet warme Mahlzeiten und Frischküche.

Ausstattung der Küche: Im Obergeschoss der Kita gibt es eine Verteilerküche mit einem Elektroherd, einem Kühlschrank und einer semi-professionellen Spülmaschine. Im Keller befindet sich eine zusätzliche Spülküche. Diese ist eigentlich nur als Notlösung zu sehen, sie entspricht nur bedingt den hygienischen und arbeitsplatzrechtlichen Vorschriften. Die Ausstattung ist für den Zweck einer Verteilerküche ausreichend und ermöglicht die ordnungsgemäße Handhabung und Ausgabe der Mahlzeiten. Die Einrichtung hat jedoch keine Kapazität zur Zubereitung eigener Mahlzeiten.

Verpflegungsangebot: Das Verpflegungsangebot umfasst Warmverpflegung, die vom Catering-Unternehmen geliefert wird. Für eine Einrichtung dieser Art ist das Catering-System praktisch und ermöglicht eine zuverlässige Versorgung.

Speisepläne: Die Speisepläne werden vom Catering-Unternehmen vorgegeben. Die Kita hat keinen Einfluss auf die Auswahl der Gerichte.

Raumkonzept und Ausstattung der Essensräume: Es gibt keinen separaten Essensraum. Das Mittagessen findet in drei Gruppenräumen statt, die nach der Essenszeit wieder für den Gruppenbetrieb genutzt werden. Dies ist eine effiziente Nutzung des Raums, da keine zusätzliche Fläche für einen speziellen Essensraum benötigt wird. Jedoch kann dies dazu führen, dass die Atmosphäre während des Mittagessens nicht optimal ist, da die Räume unmittelbar danach wieder für andere Aktivitäten genutzt werden. Während des Mittagessens herrscht trotz der Raumsituation ein ruhiges und angenehmes Klima. Die Hauswirtschaftskräfte decken die Tische während die Kinder im Außenbereich spielen, nach

dem Mittagessen gehen die Gruppen in eine Entspannungszeit, während vorgelesen oder Musik gehört wird, räumen die Hauswirtschaftskräfte die Tische wieder ab.

Aus- und Rückgabesystem: Das Essen wird über Servierschüsseln ausgegeben, die von zwei Küchenkräften portioniert und serviert werden. Dieses System ermöglicht eine direkte Kontrolle und bietet den Vorteil einer sicheren und strukturierten Essensausgabe.

Bestellung und Abrechnung: Die Bestellung der Mahlzeiten erfolgt direkt beim Catering-Unternehmen. Das Essensgeld wird über die Verbandsgemeindeverwaltung pauschal abgerechnet.

Logistik: Die Logistik rund um die Lieferung des Essens wird vom Catering-Unternehmen übernommen. Dieses System stellt sicher, dass die Mahlzeiten pünktlich und in der gewünschten Qualität geliefert werden. Die Kita muss sich nicht um den Transport oder die Lagerung kümmern, was die Ressourcen der Einrichtung schont.

Entsorgung: Die Speisereste werden über den Hausmüll entsorgt.

Kita Dannenfels

Art der Einrichtung und der Betreuung: Die Kita Dannenfels ist eine Ganztagseinrichtung, die Kinder im Alter von einem Jahr bis zum Schuleintritt betreut.

Die Kita ist von Montag bis Freitag von 7:00 Uhr bis 16:00 Uhr geöffnet.

Kinderzahlen und Potential: Die Kita hat eine aktuelle Betriebserlaubnis für 65 Kinder und es stehen 40 Essensplätze (Stühle) zur Verfügung. 51 Kinder in der Einrichtung nehmen das Mittagessensangebot in Anspruch.

Zwischenverpflegung: Es wird von Seiten der Kita kein regelmäßiges Frühstück angeboten. Frühstück erfolgt aus der mitgebrachten Brotbox. Die Kinder haben die Möglichkeit, um 14:00 Uhr ihren Nachmittagssnack zu sich zu nehmen. Dieser Snack besteht entweder aus den mitgebrachten Brotbox, Obst, Gemüse oder gelegentlich aus Quark-, Milch- oder Müslispeisen.

Produktions- / Bewirtschaftungssystem: Die Kita bezieht das Mittagessen über ein Catering-System (Landhotel Berg in Dannenfels). Dies bedeutet, dass keine eigene Küche betrieben wird und die Kita auf externe Anbieter angewiesen ist. Das Catering bietet warme Mahlzeiten und Frischküche, was die Qualität der Verpflegung sichert.

Ausstattung der Küche: Die Ausgabeküche ist mit Edelstahlfronten und großzügigen Arbeitsflächen ausgestattet. Weiterhin sind ein Ausgabewagen, E-Herd, Gastospülmaschine und Kühlmöglichkeiten vorhanden. Diese Ausstattung stellt sicher, dass die Lebensmittel professionell und hygienisch verarbeitet und verteilt werden können.

Verpflegungsangebot: Das Mittagessen wird als Frischküche von einem Cateringunternehmen bereitgestellt.

Speisepläne: Die Speisepläne werden vom Caterer (Gasthaus Berg) erstellt. Durch die vegetarischen Optionen wird eine ausgewogene Ernährung gefördert, und die Kita reagiert flexibel auf verschiedene Ernährungsgewohnheiten und Vorlieben.

Raumkonzept und Ausstattung der Essensräume: Der Speiseraum im Erdgeschoss hat Platz für 40 Kinder und ist funktional sowie flexibel gestaltet. Der Raum besteht aus verschiebbaren Tischen, die zu Sitzgruppen kombiniert werden können. Der Raum dient nicht nur als Essensraum, sondern auch als Gemeinschaftsraum, was eine vielseitige Nutzung ermöglicht.

Aus- und Rückgabesystem: Die Kita nutzt ein differenziertes Ausgabesystem, das je nach Alter der Kinder und Art der Speisen zwischen reiner Ausgabe und Schüsselservice unterscheidet. Die Ausgabe wird von einer Küchenkraft unterstützt, während eine pädagogische Fachkraft die Kinder während des Essens begleitet. Dies gewährleistet eine Betreuung der Kinder, die ihre Selbstständigkeit fördert und gleichzeitig auf ihre Bedürfnisse eingeht.

Bestellung und Abrechnung: Da keine eigene Küche vorhanden ist, entfällt die Bestellung von Lebensmitteln. Die Bestellung der Mahlzeiten erfolgt direkt beim Cateringunternehmen. Das Essengeld wird über die Verbandsgemeindeverwaltung pauschal abgerechnet.

Logistik und Entsorgung: Die Speisereste werden über den Hausmüll entsorgt.

Kita Kriegsfeld

Art der Einrichtung und der Betreuung: Die Kita Kriegsfeld ist eine Ganztags-Kita, die Kinder im Alter von 1 Jahr bis zum Schuleintritt betreut. Sie bietet sowohl Teilzeitplätze als auch Ganztagsplätze an.

- **Teilzeitplätze:** 7:00 Uhr bis 12:30 Uhr und 14:00 Uhr bis 16:00 Uhr.
- **Ganztagsplätze:** 7:00 Uhr bis 16:00 Uhr.

Kinderzahl und Potential: Die Kita hat eine Betriebserlaubnis für 57 Kinder und es stehen 28 Essensplätze zur Verfügung (Stand 05/25). Die Platzierung von neuen Kindern hängt vom zukünftigen Bedarf und von der Erweiterung des Platzangebots durch den Neubau ab.

Zwischenverpflegung: Die Kita wird mit Schulobst und Schulmilch beliefert und teilt diese als Zwischenmahlzeiten aus (vormittags und ab 14:30). Zusätzlich bringen die Kinder einen Snack von Zuhause mit. Joghurt/Quarkspeisen etc. werden gekühlt gelagert und dann an die Kinder ausgegeben.

Produktions- / Bewirtschaftungssystem: Die Kita betreibt ihre Küche im Eigenbetrieb mit einer Hauswirtschaftskraft und einer Küchenkraft. Dies ermöglicht eine hohe Flexibilität bei der Zubereitung der Mahlzeiten und bei der Anpassung des Speiseplans an die Bedürfnisse der Kinder.

Ausstattung der Küche: Die Küchenausstattung besteht aus einer Industriespülmaschine, zwei Elektroherden, einem Kühlschrank und zwei Warmhaltewägen. Die Ausstattung ist funktional, aber für eine größere Verpflegungsmenge und zusätzliche Anforderungen könnten Investitionen in eine erweiterte Ausstattung erforderlich sein.

Verpflegungsangebot: Das Verpflegungsangebot besteht aus einer Frischküche, die im Eigenbetrieb zubereitet wird.

Speisepläne: Neben der Küchentür hängt ein Briefkasten, in den die Kinder (mit Hilfe von Eltern oder Erziehenden) Essenswünsche einwerfen können. Diese enge Kooperation sorgt dafür, dass die Mahlzeiten den Bedürfnissen und Vorlieben der Kinder entsprechen.

Raumkonzept: Die Küche ist klein und funktional ausgestattet, mit zwei Kühlschränken, einer Spülmaschine und einem Elektroherd. Ein größeres Raumangebot könnte den Arbeitsablauf erleichtern und eine flexiblere Verpflegung ermöglichen.

Ausstattung der Essensräume: Es gibt keine separaten Essensräume, das Essen findet in den beiden Gruppenräumen statt, die nach der Mahlzeit gereinigt werden, um sie wieder für den Gruppenbetrieb zu nutzen. Die Vorbereitung und auch die abschließende Reinigung der zwei Räume muss vom pädagogischen Personal übernommen werden. Das Essen im Gruppenraum führt zu keiner angenehmen Atmosphäre und auch keinem angenehmen Übergang in die danach stattfindende Spiel- und Lernzeit. Zusätzlich erfordert das Austeilen der Mahlzeiten, sowie die Reinigung der Räume, Beaufsichtigung der Kinder sowie die Pflege und Schlafbegleitung um die Mittagszeit eine hohe Personaldichte in den Räumen.

Aus- und Rückgabesystem: Das frisch gekochte Essen wird in Warmhaltebehälter gefüllt und an die angemeldeten Kinder in den zwei Essensgruppen durch das pädagogische Personal verteilt. Diese effiziente Methode stellt sicher, dass die Mahlzeiten warm und frisch ankommen.

Bestellung und Abrechnung: Die Lebensmittel werden regional und ortsgebunden bezogen, und die Bestellungen werden geliefert. Dieses regionale Einkaufssystem unterstützt die lokale Wirtschaft und gewährleistet frische Produkte. Die Abrechnung erfolgt über die Verbandsgemeinde.

Logistik und Entsorgung: Die Speisereste werden über den Hausmüll entsorgt.

Kita Marnheim

Art der Einrichtung und der Betreuung: Die Kita Marnheim ist eine Ganztageeinrichtung für Kinder im Alter von einem Jahr bis zum Schuleintritt. Sie bietet eine ganzjährige Betreuung mit flexiblen Öffnungszeiten für Kinder in Teilzeit und Ganztag.

- **Teilzeitplätze:** 8:00 Uhr bis 12:00 Uhr und 14:00 Uhr bis 15:45 Uhr.
- **Ganztagesplätze:** Montag bis Donnerstag von 7:00 Uhr bis 16:30 Uhr und Freitag von 7:00 Uhr bis 15:30 Uhr.

Kinderzahl und Auslastung: Die Kita verfügt über eine Betriebserlaubnis für insgesamt 105 Plätze. Davon sind 68 Plätze für die Essensverpflegung vorgesehen (Stand 05/25).

Essenzahlen und Potenzial: Aktuell sind 55 der insgesamt 68 Essensplätze besetzt. Die verbleibenden freien Essensplätze bieten Potenzial für die Aufnahme weiterer Kinder, die möglicherweise an der Verpflegung teilnehmen möchten. In den nächsten Monaten kommen noch weitere Essenskinder hinzu, sodass die Kita bis zum Ende des Kitajahres belegt sein könnte.

Zwischenverpflegung: In der Kindertagesstätte wird täglich von 7:00 bis 9:30 Uhr ein freies Frühstück angeboten, welches die Kinder selbst mitbringen. Zusätzlich steht eine Müslistation zur Verfügung, für die Müsli und Pflanzenmilch von den Eltern gespendet werden; Kuhmilch und Obst werden über das Schulmilchprogramm bezogen. Der Nachmittagssnack erfolgt über Eigenverpflegung der Kinder (Brotbox).

Produktions- / Bewirtschaftungssystem: Die Verpflegung erfolgt über einen Catering-Service, den Lautersheimer Gutshof, der Warmverpflegung und Frischküche anbietet.

Ausstattung der Küche: Die Küche in der Kita ist als Verteilerküche ausgelegt und mit einem E-Herd, einer Mikrowelle und einem Haushaltskühlenschrank ausgestattet. Für die Reinigung der Geschirrteile steht eine semiprofessionelle Spülmaschine zur Verfügung. Die Ausstattung der Küche ist für eine Verteilfunktion angemessen, könnte jedoch bei einer Erhöhung der Verpflegungszahlen oder veränderten Anforderungen an die Verpflegungskapazitäten Erweiterung benötigen. Eine Erneuerung der Küchenschränke wäre zu überdenken, da diese mit der Zeit sehr verschlissen sind.

Verpflegungsangebot: Das Verpflegungsangebot wird vom Lautersheimer Gutshof gestellt und entspricht den DGE-Richtlinien (Deutsche Gesellschaft für Ernährung). Die Auswahl der Mahlzeiten erfolgt durch die Kita, die wöchentlich aus den verschiedenen Optionen des Caterers auswählt.

Speisepläne: Die Speisepläne werden vom Catering-Service bereitgestellt, wobei die Kita die Auswahl der Gerichte auf wöchentlicher Basis trifft.

Raumkonzept: Die Kita verfügt über einen separaten Speiseraum. Die Kinder können selbstbestimmt zum Essen kommen. Durch ein Fotokärtchensystem wird sichergestellt, dass alle Kinder zum Essen kommen. Im Speiseraum sind 18 Sitzplätze vorgesehen. Die Mahlzeiten werden in entsprechend portionierten Mengen in Warmhaltebehälter umgefüllt und auf einer kleinen Theke bereitgestellt. Die Thermoboxen werden nach der Entnahme vollständig verschlossen, um Temperaturschwankungen zu vermeiden.

Aus- und Rückgabesystem: Die Kinder nehmen die Mahlzeiten eigenständig ein und werden dabei von einer Erzieherin unterstützt.

Bestellung und Abrechnung: Die Essensbestellung wird direkt beim Catering-Service vorgenommen. Das Essengeld wird über die Verbandsgemeindeverwaltung pauschal abgerechnet.

Kita Oberwiesen

Art der Einrichtung und der Betreuung: Die Kita Oberwiesen ist eine Ganztagsseinrichtung, die Kinder im Alter von zwei Jahren bis zum Schuleintritt betreut. Die Öffnungszeiten sind von 7:30 bis 16:00 Uhr.

Kinderzahlen und Potential: Die Kita hat eine Betriebserlaubnis für insgesamt 21 Plätze und es stehen 21 Essensplätze zur Verfügung. Derzeit werden im Durchschnitt 12 Kinder mit Mittagessen versorgt.

Zwischenverpflegung: Es wird keine regelmäßige Zwischenverpflegung angeboten. Die Kinder bringen Frühstücksboxen von Zuhause mit. Auch der Nachmittagssnack erfolgt über Eigenverpflegung der Kinder (Brotbox).

Produktions- /Bewirtschaftungssystem: Die Kita bezieht das Mittagessen über ein Catering-System (Landhotel Berg). Dies bedeutet, dass keine eigene Küche betrieben wird und die Kita auf externe Anbieter angewiesen ist. Das Catering bietet warme Mahlzeiten und Frischküche.

Ausstattung der Küche: Die Küche der Kita ist als Verteilerküche konzipiert und mit einem E-Herd, einer Mikrowelle sowie einem Haushaltskühlschrank ausgestattet. Eine semiprofessionelle Spülmaschine steht zur Verfügung, um die Reinigung effizient durchzuführen.

Verpflegungsangebot: Das Mittagessen wird als Frischküche von einem Cateringunternehmen bereitgestellt. Die Speisen sind flexibel gestaltbar, was eine gewisse Anpassung an die Bedürfnisse der Kinder ermöglicht.

Speisepläne: Die Speisepläne werden vom Cateringunternehmen erstellt.

Raumkonzept und Ausstattung der Essensräume: Der Gruppenraum wird auch als Essraum genutzt. Die Tische lassen sich flexibel erweitern, um den Raum an die Anzahl der Kinder beim Mittagessen anzupassen. Ein separater Essensraum ist nicht vorhanden, was zu einer multifunktionalen Nutzung des Gruppenraums führt.

Aus- und Rückgabesystem: Die Speisen werden nach der Anlieferung im E-Herd warmgehalten. Anschließend erfolgt die Umverteilung durch die Küchenkraft in Schüsseln. Dies ermöglicht eine gleichmäßige Portionierung, wobei die Effizienz der Verteilung durch die vorhandene Küchenausstattung gewährleistet wird.

Bestellung und Abrechnung: Die Bestellung des Essens erfolgt direkt beim Cateringunternehmen. Das Essensgeld wird über den Förderverein der Kita abgerechnet.

Logistik und Entsorgung: Die Essensreste werden über den Hausmüll entsorgt.

Soll-Analyse:

Die Umsetzung des Ganztagsförderungsgesetzes (GaFöG) und des Kindertagesstättengesetzes (KitaG) stellt die Einrichtungen vor erhebliche Herausforderungen, insbesondere im Hinblick auf die Bereitstellung von Essensplätzen, welche sich ergeben, weil beide Vorschriften die Betreuung von Kindern von sieben und acht Stunden vorsehen und dadurch der Träger verpflichtet ist, Verpflegung bereitzustellen.

Mit dem GaFöG wird ein Rechtsanspruch auf ganztägige Betreuung im Grundschulalter eingeführt, wodurch die Zahl der Kinder, die während des Tages verpflegt werden müssen, spürbar ansteigen dürfte. Hierbei verweisen wir auf unsere Schulentwicklungsplanung, welche von einer Betreuungsquote von 67 % ausgeht. Gleichzeitig fordert das KitaG den bedarfsgerechten Ausbau von Ganztags- und erweiterten Betreuungsangeboten in den Kitas, was ebenfalls zu einer deutlichen Erhöhung des Bedarfs an Verpflegungsplätzen führt, da alle Kinder einen Anspruch auf ununterbrochene, 7-stündige Betreuung haben.

Das KiTaG trat am 1. Juli 2021 in Kraft, die vollständige Umsetzung, einschließlich der Bereitstellung eines bedarfsgerechten Mittagessens soll bis 2028 abgeschlossen sein.

Das GaFöG wird ab dem 1. August 2026 schrittweise eingeführt und soll bis zum Schuljahr 2029/30 abgeschlossen sein. Ab diesem Jahr haben alle Schülerinnen und Schüler in den Grundschulen Anspruch auf einen Ganztagsbetreuungsplatz.

Viele Einrichtungen stoßen dabei zunehmend an ihre räumlichen und infrastrukturellen Grenzen. Oftmals stehen nicht genügend Essensplätze zur Verfügung, und auch die vorhandenen Küchenausstattungen sowie die Kapazitäten der bestehenden Ausgabe- und Frischküchen reichen nicht aus, um den wachsenden Anforderungen gerecht zu werden.

Die Belieferung externer Standorte sowie die Organisation mehrerer Essensdurchläufe pro Tag stellen die Einrichtungen vor neue Herausforderungen. Dabei geraten insbesondere die zeitlichen Abläufe, die Sicherstellung funktionierender Lieferketten und die Einhaltung der Frischeanforderungen für die Mahlzeiten immer wieder in Konflikt, was eine grundlegende Betrachtung und Optimierung der bestehenden Verpflegungsstrukturen notwendig macht. Dies soll mit diesem Verpflegungskonzept verschriftlicht werden.

Zwischen der Ist-Analyse und der Erstellung des Verpflegungskonzeptes kündigte der Caterer der Kindertagesstätten Dannenfels und Oberwiesen. Ebenso wurde der Vertrag mit dem Caterer der Kita Bischheim gekündigt. Diese Kindertagesstätten werden in Zukunft von den beiden Frischküchen aus versorgt.

Ebenso wurde inzwischen beschlossen, das vorhandene pauschale Abrechnungssystem der Mahlzeiten auf eine Spitzabrechnung umzustellen. Dies ermöglicht es den Eltern, individuell die Mahlzeiten ihrer Kinder zu buchen und zu bezahlen. Der Anbieter des Systems kitafino dient als Dienstleister über welchen die gesamten Buchungen und Abrechnungen der Mahlzeiten übernimmt.

Im Rahmen eines Runden Tisches wurde die Bürgermeisterin und der Beigeordnete mit Geschäftsbereich, Albert Ziegler, sowie Vertreterinnen und Vertreter der Kindertagesstätten, der Küche und der Verwaltung eingeladen, um eine grobe Planung für die kommenden fünf Jahre zu diskutieren. Moderiert wurde die Veranstaltung vom Fachzentrum für Ernährung Rheinland-Pfalz.

In dem Workshop wurden im Zuge der Ist-Aufnahme folgende Verbesserungspotentiale identifiziert:

Das Ziel des Konzepts sollte sein, dass unter Berücksichtigung der jeweiligen örtlichen Gegebenheiten möglichst einheitliche Abläufe und Standards geschaffen werden. Dabei ist zu berücksichtigen, dass die Hygienestandards eingehalten werden. Die Voraussetzungen, personeller und räumlicher Natur, sind individuell an den einzelnen Standorten, daher gesondert zu betrachten und miteinzubeziehen.

Ausstattung: An jedem Standort ist eine kleine Versorgungsküche bzw. Küchenzeile vorzusehen, die über einen Kühlschrank, eine professionelle gewerbliche Spülmaschine, eine Spüle und, ein Handwaschbecken verfügt. Ausstattung mit Geschirr, Besteck und Vorlegern erfolgt einheitlich für alle Einrichtungen. Auf Wunsch sollte ein Wasserspender vorhanden sein.

Anlieferung: Eine Anlieferung muss ebenerdig per Rollcontainer erfolgen können.

Ausgabe: Zur Ausgabe soll eine feste Theke oder ein mobilen Wärmewagen genutzt werden. Geschirr, Besteck und Ausgabegerätschaften sind dabei entweder in der Küche oder auch in einem mobilen Schrank zu verstauen.

Rücknahme: Benutztes Geschirr sollte über einen Abräumwagen eingesammelt und der Reinigung zugeführt werden. Speisereste sind zu sammeln und je nach örtlichen Gegebenheiten entweder direkt der Verwertung zugeführt (rote Tonne vor Ort) oder über die Zentralküchen entsorgt.

Pädagogisch genutzte Kinderküchen bleiben im Rahmen dieser Planung unberücksichtigt.

Zahl der Menülinien: In der Regel wird ein Menü pro Tag angeboten.

Bestandteile der Menüs: Die konkrete Zusammensetzung variiert, sodass in der Regel drei Bestandteile pro Mahlzeit angeboten werden, zum Beispiel Vorspeise, warmes Hauptgericht, Nachspeise inklusive eines Getränks.

Sonderkost:

- Religiöse Ernährungsregeln, insbesondere islamische Vorgaben, werden berücksichtigt. Für betroffene Kinder wird eine entsprechend geeignete Alternative angeboten.

- Vegetarische Varianten sind jederzeit möglich
- Umgang mit Unverträglichkeiten: Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten werden nur berücksichtigt, wenn sie durch ein ärztliches Attest nachgewiesen sind. Über den jeweils aktuellen, von der Verbandsgemeinde vorgegebenen Vordruck für ärztliche Atteste informiert die Einrichtung. Unverträglichkeiten werden wie Allergien behandelt. Für das betroffene Kind werden keine Speisen angeboten, die das jeweils genannte Nahrungsmittel enthalten. Liegt eine Kombination aus Sonderkost und Allergie vor, wird dies wie eine Mehrfachallergie behandelt. Kinder mit Mehrfachallergien oder Zöliakie können im Rahmen der Kita- oder Schulverpflegung nicht verpflegt werden. In Abstimmung der Sorgeberechtigten mit der Fachabteilung wird das Mitbringen von Speisen von der Verbandsgemeinde als Träger in diesem Fall unterstützt, insbesondere wenn eine Mehrfachallergie oder Zöliakie vorliegt. Auf Wunsch der Sorgeberechtigten kann dann das Kühlen und – soweit räumliche und personelle Kapazitäten vorhanden sind – das Erwärmen in Absprache mit der Einrichtung ermöglicht werden.
- Eine vegane Verpflegung ist nicht vorgesehen

Nachhaltigkeitsaspekte: Bei der Speisenplanung und -zubereitung sollen Nachhaltigkeitsaspekte gezielt berücksichtigt werden. Dazu gehören der bevorzugte Einsatz von Produkten aus nachhaltigen Aquakulturen sowie aus bestandsschonender Fischerei (z. B. zertifiziert nach MSC oder ASC). Außerdem wird Wert auf ein saisonales und regionales Angebot gelegt. Dies ist bereits in den Qualitätsstandards der DGE vorgesehen. Eine Bio-Zertifizierung wird angestrebt.

Ernährungsbildung im pädagogischen Konzept:

Die pädagogischen Konzepte der Einrichtungen integrieren gezielt Maßnahmen zur Ernährungsbildung. Dabei werden vielfältige Projekte und Aktivitäten umgesetzt, um den Kindern einen bewussten und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln zu vermitteln.

Beispiele hierfür sind:

- Programme und Projekte: *JolinchenKids*, Schulobstprogramm, Schulmilch, Bienenprojekt, Eier ausbrüten über Ostern
- Garten- und Naturprojekte: Natur- und Obstgärten, gemeinsames Äpfel ernten und direkt verarbeiten
- Kreative und praktische Aktivitäten: Backaktionen, Herstellen von Kartoffelbrot und Smoothies
- Alltagsbegleitung: Bebilderte Speisepläne zur Unterstützung der Essensauswahl

- Gezielte Bildungsangebote: Gesundheitstage im Rahmen der Vorschularbeit, Ernährungsführerschein

Diese Maßnahmen fördern die Selbstwirksamkeit der Kinder, stärken ihre Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln und leisten einen wichtigen Beitrag zu einer gesundheitsfördernden Entwicklung.

Wünsche aus dem Runden Tisch, die Berücksichtigung finden sollten:

Im Rahmen des Runden Tisches wurden verschiedene Anregungen und Wünsche formuliert, die zur Optimierung der Verpflegungssituation beitragen und möglichst im weiteren Planungs- und Umsetzungsprozess berücksichtigt werden sollen. Dazu gehören:

- Installation von Essensanzeigetafeln zur besseren Information der Kinder über das Speisenangebot
- Schaffung von zusätzlichem Stauraum, unter anderem durch den Einbau von Hängeschränken
- Bereitstellung von Wasserspendern für einen freien Zugang zu Trinkwasser
- Anschaffung von abwischbaren Erzieherstühlen zur Erleichterung der Reinigung und Hygiene
- Ausweitung der Stundenkontingente für Küchenkräfte zur besseren Bewältigung des Arbeitsaufkommens
- Erhöhung der Stunden für Hauswirtschaftskräfte zur Unterstützung bei organisatorischen und hygienischen Aufgaben
- Sicherstellung von ausreichend Essensplätzen, um eine angenehme und entspannte Essensatmosphäre zu ermöglichen
- Küchenumbauten zur Anpassung an aktuelle Anforderungen und zur Optimierung der Arbeitsabläufe
- Anschaffung von größeren Kühlschränken, um eine adäquate Lagerung von Lebensmitteln sicherzustellen
- Einführung eines Kinderwunschtages für das Essen, um die Partizipation der Kinder zu stärken und ihre Wünsche in die Speisenplanung einzubeziehen

Küchenstandorte

Die beiden Grundschküchen versorgen die eigenen Menschen mit einer Frisch- bzw. Mischküche. Die dazugehörigen Standorte werden mit Warmverpflegung als Belieferungssystem von den beiden Produktionsküchen durch eigene Fahrzeuge versorgt. Die Fahrzeuge sind mit Hygieneausbau ausgerüstet. Die warmen Speisen werden in GN-Edelstahlbehältern portioniert, die in beheizbaren Thermoporten transportiert werden, die restlichen Komponenten werden ihren Anforderungen entsprechend portioniert und transportiert.

Sämtliche Komponenten werden zeitentkoppelt produziert und im Schnellkühler den hygienischen Anforderungen entsprechend gekühlt. In einem zweiten Schritt erfolgt dann das

Portionieren in die GN-Behälter. Kurz vor der Ausgabe oder der Befüllung der Thermoporte werden die Speisen regeneriert oder fertig gekocht um die Standzeiten möglichst gering zu halten.

Vorteil dieses Systems ist die optimale Nutzung der Ressourcen über den Tag verteilt. Fehler, die durch Stresssituationen unter Zeitdruck entstehen können, werden so vermieden. Die Abläufe werden generell strukturierter und transparenter, da nicht alles gleichzeitig produziert und portioniert werden muss.

Durch die Umstellung des Systems wird die nötige Kapazitätssteigerung erreicht. Die Geräteinfrastruktur an den Produktionsstandorten kann daher weitergenutzt werden und muss nur punktuell ergänzt werden um dem neuen System Rechnung zu tragen.

Für die Belieferung mit Lebensmitteln sind vorerst die bestehenden Partner vorgesehen. Alle Lieferanten bieten flexible Belieferungen an mehreren Tagen pro Woche an. Für die Lagerhaltung ist das ein großer Vorteil. Durch die eingespielten Bestellabläufe ist eine sichere Versorgung bei erhöhtem Bedarf gewährleistet.

Den zusätzlichen Bedarf an Ausstattung wird noch mit einer Fachfirma evaluiert. Dabei geht es um allgemeine Dinge wie Transportbehälter und Boxen als auch standortspezifische Ausstattung für die beiden Küchen

Grundschule Bolanden

Ausstattung: aktueller Stand entspricht den Anforderungen.

Anlieferung: nicht zutreffend

Ausgabe: aktueller Stand entspricht den Anforderungen

Rücknahme: aktueller Stand entspricht den Anforderungen

Grundschule Dannenfels

Ausstattung: die Ausgabe erfolgt in der pädagogischen Lehrerküche im 1. Obergeschoss. Es gibt keine eigene Versorgungsküche oder Küchenzeile. Die Ausstattung entspricht den Anforderungen, allerdings gibt es kein Handwaschbecken. Geschirr und Besteck sind vorhanden.

Aufgrund der Gesamtsituation könnte es sinnvoll sein, die Essensausgabe in das Erdgeschoss zu verlagern. Dadurch entfällt das Tragen der Speisecontainer über eine Treppe ins Obergeschoss. Ebenso sind die Hygieneanforderungen besser umzusetzen, da die Ausgabeküche getrennt von der pädagogischen Küche geführt wird. Eine weitere Möglichkeit wäre es, die Ausstattung der Kita-Küche mit zu nutzen, zum Beispiel, um die Teller dort in der Industriespülmaschine zu spülen.

Anlieferung: Die Anlieferung der Warmverpflegung erfolgt mit eigenen Fahrzeugen aus den Zentralküchen. Bei Verlegung ins Erdgeschoss würde die ebenerdige Anlieferung gewährleistet sein.

Ausgabe: Die Ausgabe erfolgt durch den vorhandenen Ausgabewagen.

Rücknahme: Das benutzte Geschirr wird auf einem Tisch in der Ecke gesammelt. Ein gesonderter Abräumwagen muss noch beschafft werden.

Grundschule Kirchheimbolanden

Ausstattung: aktueller Stand entspricht den Anforderungen.

Anlieferung: nicht zutreffend

Ausgabe: aktueller Stand entspricht den Anforderungen

Rücknahme: aktueller Stand entspricht den Anforderungen

Grundschule Kriegsfeld

Ausstattung: durch die zu erwartende Schülerzahl für das neue Schuljahr ist die aktuelle Situation nicht mehr nutzbar, da nur Essensplätze vorhanden sind. Eine Ausstattung wie oben angeführt wird angestrebt.

Anlieferung: Die Anlieferung der Warmverpflegung erfolgt mit eigenen Fahrzeugen aus den Zentralküchen. Anlieferung ist ebenerdig.

Ausgabe: Ausgabe wie oben angeführt wird angestrebt.

Rücknahme: Rücknahme wie oben angeführt wird angestrebt.

Grundschule Marnheim

In Marnheim sind größere Umbaumaßnahmen geplant, welche auch die Küchensituation einschließen. Eine Ausstattung und Ausführung wie oben in den Anforderungen angeführt, wird angestrebt.

Grundschule Stetten

Ausstattung: aktueller Stand entspricht den Anforderungen.

Anlieferung: Die Anlieferung der Warmverpflegung erfolgt mit eigenen Fahrzeugen aus den Zentralküchen. Anlieferung ist ebenerdig.

Ausgabe: aktueller Stand entspricht den Anforderungen

Rücknahme: aktueller Stand entspricht den Anforderungen

Kita Bischheim

Die Kindertagesstätte befindet sich derzeit in der Neubaumaßnahme, wobei die Planungen bereits fortgeschritten sind. Im Rahmen der baulichen Konzeption ist die Errichtung einer Ausgabeküche vorgesehen; darüber hinaus soll ein Mensabereich geschaffen werden, der zugleich als multifunktionaler Mehrzweckraum genutzt werden kann. Dieses Raumkonzept ermöglicht perspektivisch sowohl den Betrieb einer klassischen Mensa mit zentraler Essensausgabe als auch – in Abhängigkeit von der pädagogischen Konzeption der Einrichtung – die Beibehaltung dezentraler Essenssituationen in den jeweiligen Gruppenräumen.

Die oben genannten Anforderungen sollen dabei umgesetzt werden.

Kita Dannenfels

Ausstattung: Vorhandenes Geschirr wird vorerst weiter genutzt, der Rest entspricht den Anforderungen.

Anlieferung: Die Anlieferung der Warmverpflegung erfolgt mit eigenen Fahrzeugen aus den Zentralküchen. Anlieferung ist ebenerdig.

Ausgabe: aktueller Stand entspricht den Anforderungen

Rücknahme: aktueller Stand entspricht den Anforderungen

Kita Kriegsfeld

Die Kindertagesstätte in Kriegsfeld befindet sich derzeit in der Planungsphase für einen Neubau. Im aktuellen Raum- und Nutzungskonzept sind die Einrichtung einer Frischküche sowie die Schaffung eines Mensabereichs vorgesehen. Für die Küchenplanung sollen die gegenwärtigen Küchenkräfte miteinbezogen werden, Expertise kann auch durch den Küchenleiter der Frischküche in Kirchheimbolanden erfolgen.

Die oben genannten Anforderungen sollen dabei umgesetzt werden.

Kita Marnheim

Ein zeitnäher Umbau ist angestrebt, da die gegenwärtige Küchensituation immer wieder auch von der Lebensmittelkontrolle bemängelt wird. In der Übergangszeit werden kurzfristige Maßnahmen zur Verbesserung geprüft.

Ausstattung: Die oben genannten Anforderungen sollen dabei umgesetzt werden.

Anlieferung: Die Anlieferung der Warmverpflegung erfolgt von einem Fremdanbieter ebenerdig.

Ausgabe: Die oben genannten Anforderungen sollen dabei umgesetzt werden.

Rücknahme: Die oben genannten Anforderungen sollen dabei umgesetzt werden.

Kita Oberwiesen

Aufgrund der Größe der Einrichtung müssen die oben genannten Anforderungen nicht komplett umgesetzt werden.

Ausstattung: Die vorhandene Ausstattung wird vorerst weiter genutzt.

Anlieferung: Die Anlieferung der Warmverpflegung erfolgt mit eigenen Fahrzeugen aus den Zentralküchen. Anlieferung ist unproblematisch.

Ausgabe: Erfolgt in Schüsselsystem aus Tischen.

Rücknahme: Hierfür gibt es ein Tablett, auf welchem die Teller zurückgetragen werden.

Eine Reevaluierung des Verpflegungskonzepts bei unveränderter Trägerstruktur ist für das 1. Halbjahr 2028 vorgesehen.

BEKANNTMACHUNG

1. Grundflächenverzeichnis für die Jagdgenossenschaft Weitersweiler, Bennhausen, Jakobsweiler

Das Grundflächenverzeichnis für die Jagdgenossenschaft Weitersweiler, Bennhausen, Jakobsweiler liegt in der Zeit

vom 17. November 2025 bis zum 28. November 2025

bei der Verbandsgemeindeverwaltung Göllheim, Freiherr-vom-Stein-Str. 3, Zimmer 2.14, Fachbereich 2 (Natürliche Lebensgrundlagen und Bauen), während der Öffnungszeiten der Verwaltung z.Zt. montags und dienstags von 8.30 Uhr bis 12.00 Uhr und 14.00 bis 16.00 Uhr, donnerstags von 8.30 Uhr bis 12.00 Uhr und von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr (Dienstleistungsabend), mittwochs und freitags von 8.30 Uhr bis 12.00 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung öffentlich aus.

Während dieser Zeit können alle Eigentümer oder Nutzungsberechtigte der im Jagdbezirk liegenden Grundstücke oder ihre mit Vollmacht versehenen Beauftragten das Verzeichnis einsehen und Einsprüche gegen die Richtigkeit der Eintragungen geltend machen.

Werden innerhalb dieser Frist keine Einsprüche erhoben, so gilt das Grundflächenverzeichnis mit Ablauf dieser Frist als festgestellt.

Es wird empfohlen, einen Termin zur Einsichtnahme unter der Telefon-Nr. 06351/4909-43 zu vereinbaren, um längere Wartezeiten zu vermeiden.

2. Versammlung der Jagdgenossenschaft des Jagdbezirkes Weitersweiler, Bennhausen, Jakobsweiler

Die Jagdgenossinnen und Jagdgenossen des Jagdbezirkes Weitersweiler, Bennhausen, Jakobsweiler werden hiermit zu einer am

**Dienstag, den 02. Dezember 2025 um 20.00 Uhr,
im Bürgertreff
in Weitersweiler, Am Sportplatz,**

stattfindenden Genossenschaftsversammlung eingeladen.

Einlass ist bereits ab 19.45 Uhr zur Registrierung der Stimmenanteile (Personen- und Flächenstimmen).

Tagesordnung:

1. Begrüßung
2. Abrechnung und Verteilung der Jagdpachteinnahmen für das Jagd Jahr 2024/2025
hier: Erteilung des Einvernehmens und der Entlastung
3. Sonstiges und Informationen

Bei der Genossenschaftsversammlung sind nur die jeweiligen Grundstückseigentümerinnen und Grundstückseigentümer (Jagdgenossinnen und Jagdgenossen) oder die mit einer schriftlichen Vollmacht des Grundstückseigentümers versehenen Personen stimmberechtigt. Mehr als drei Vollmachten dürfen keine Jagdgenossin und kein Jagdgenosse in ihrer bzw. seiner Person vereinigen.

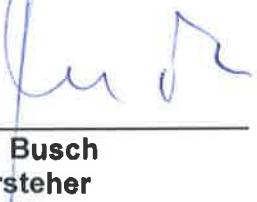
Bei Grundstücken, die im Miteigentum oder Gesamthandeigentum mehrerer Personen stehen, kann das Stimmrecht nur von einem Miteigentümer einheitlich ausgeübt werden.

Weitersweiler, den 11. November 2025

Für die Jagdgenossenschaft

Weitersweiler, Bennhausen, Jakobsweiler:




Thomas Busch
Jagdvorsteher