

Projektabschlusstagung „Fit for Life“ – Hauswirtschaft in Kitas und Grundschulen, 13.11.2026

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE AUS HAUSHALTSWISSENSCHAFTLICHER PERSPEKTIVE

ZWISCHEN ANSPRUCH UND REALITÄT?

Prof. Dr. Stephanie Hagspihl – Hochschule Fulda

Wiss. Zentrum f. Ernährung, Lebensmittel und nachhaltige Versorgungssysteme (ELVe)



VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

GLIEDERUNG

- **Bedeutung der Verpflegung in Kita und Grundschule**
- **Aktuelle Herausforderungen**
- **Gestaltung der Verpflegung und Verpflegungsprozesse**
- **Verpflegungsleitbild und -konzept**
- **Fachkräfte für Hauswirtschaft und Küche**
- **Fazit**

Bedeutung der Verpflegung in Kita und Grundschule

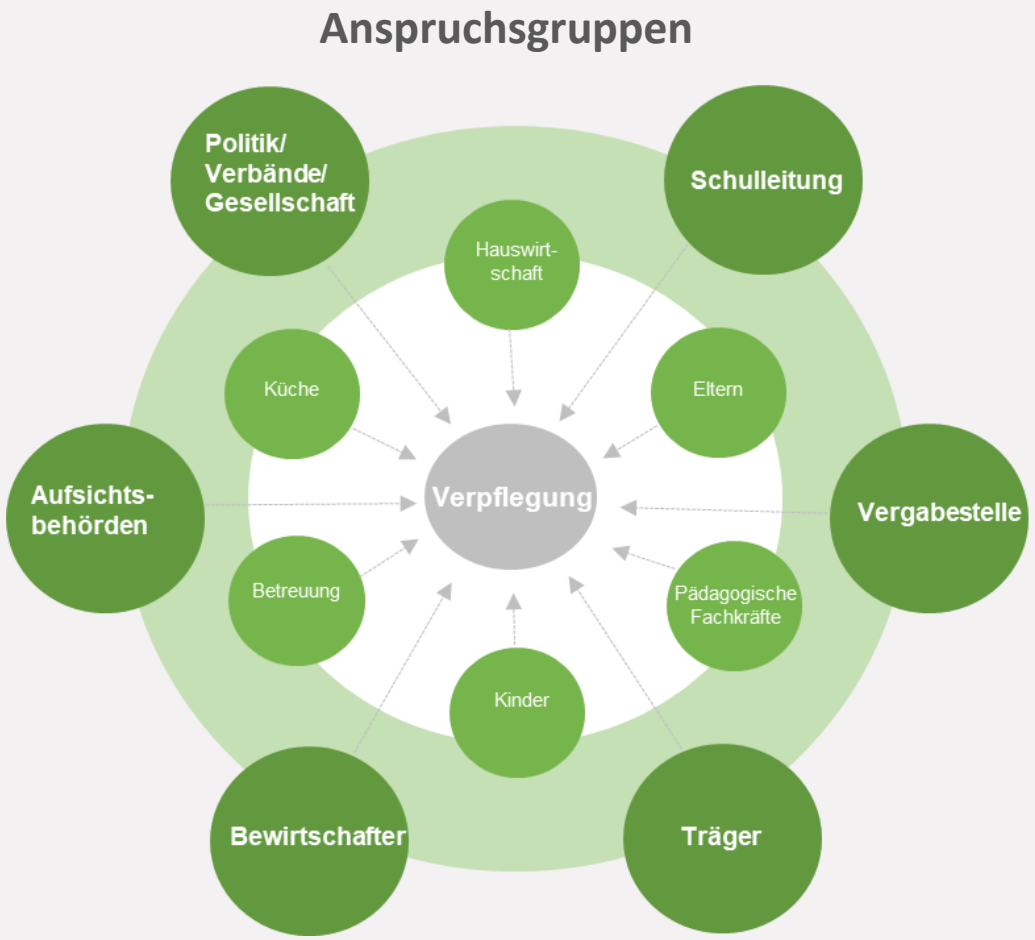
VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

BEDEUTUNG DER VERPFLEGUNG

Gesundheit, Teilhabe und Chancengerechtigkeit

Qualitativ hochwertiges Essen und Trinken in angenehmer Atmosphäre stärken die Gesundheitsressourcen von Kindern in Kindertagesstätten (Kitas) und Grundschulen und haben zudem einen positiven Einfluss auf ihre Konzentration und Leistungsfähigkeit.

- Prävention und Gesundheitsförderung
- Kita und Grundschule sind Orte der Ernährungsbildung
- Reduktion von Klima- und Umweltauswirkungen



VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

RELEVANZ DER VERPFLEGUNG (DEUTSCHLAND)

Kita und weitere Kindertageseinrichtungen

60.951 Kindertageseinrichtungen

- Öffentlicher Träger: 34 %
- Freier Träger: 66 %

3,85 Mio. Kinder (davon 555.000 Schulkinder)

- 24 % mit mindestens einem Elternteil ausländischer Herkunft
- über die Hälfte im Alter von drei bis fünf Jahren
- 2,95 Mio. Kinder erhalten Mittagessen

Grundschulen

15.566 Grundschulen

- Öffentlicher Träger: 94 %
- Private Träger: 6 %

3,16 Millionen Grundschülerinnen und Grundschüler

- 1.55 Mio. Schülerinnen und Schüler in einer Ganztagsschule
- 17 % ausländischer Herkunft
- 1,62 Mio. Kinder in der Ganztagesbetreuung

Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Statistisches Bundesamt (DESTATIS) (2026): Kindertageseinrichtungen nach verschiedenen Merkmalen..html
Statistisches Bundesamt (DESTATIS) (2026):Statistik der Kindertageseinrichtungen.

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

PROJEKT HAUSWIRTSCHAFTSKONZEPTE IN KINDERTAGESSTÄTTEN

Professionelle Hauswirtschaft umfasst Tätigkeiten von der Personal-, Mahlzeitenplanung und -zubereitung, Hygienesicherung, über die Raumreinigung bis hin zur Textilpflege und Abfallentsorgung. Die Tätigkeiten sind für einen reibungslosen, organisatorischen Alltag in Kita und Grundschule, ebenso wie für das Wohlbefinden und die Gesundheit ihrer Mitglieder essentiell.

Hauswirtschaftskonzepte in Kindertagesstätten

Situation und Handlungspotenziale am Beispiel Hessen (2020)

- Beschreibung und Analyse hauswirtschaftlicher Strukturen (insbesondere Personal) in Kindertagesstätten in Hessen.
- Welche förder- und hinderlichen Rahmenbedingungen für hauswirtschaftliche Partizipation bestehen?
- Inwieweit werden Kinder in den Einrichtungen in hauswirtschaftliche Aktivitäten einbezogen?
- Ableitung von Handlungspotenzialen zur hauswirtschaftlichen Partizipation in Kitas.

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

PROJEKT HAUSWIRTSCHAFTSKONZEPTE IN KINDERTAGESSTÄTTEN

Hauswirtschaftskonzepte in Kindertagesstätten

Situation und Handlungspotenziale am Beispiel Hessen (2020)

Kinder verbringen immer mehr Zeit in der außerhäuslichen Umwelt, somit verlagert sich auch ein Großteil alltäglicher hauswirtschaftlicher Erfahrungswelten vom familiären Privathaushalt in die Tageseinrichtungen.

Daher sollte Partizipation an hauswirtschaftlichen Aktivitäten in Form eines Miterlebens, Mithandelns und Mitentscheidens der Kinder in Kitas gefördert werden.

Methodik

Standardisierte Befragung (2019)
Leitungen bzw. stellvertretenden Leitungen von Kitas in Hessen
Zufallsstichprobe von N = 600 Kitas
Rücksendung durch N = 96 Kitas (Rücklaufquote 16 %)

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

PROJEKT HAUSWIRTSCHAFTSKONZEPTE IN KINDERTAGESSTÄTTEN

Hauswirtschaftskonzepte in Kindertagesstätten

Situation und Handlungspotenziale am Beispiel Hessen (2020)

Personal

- Personal in den meisten der befragten Kitas verfügt über eine pädagogische oder eine geringfügige Qualifikation.
- Hauswirtschaftliche Weiterbildungen werden selten besucht.

➢ Personals, das für die hauswirtschaftliche Partizipation eingesetzt wird, verfügt **nicht** über eine einschlägige hauswirtschaftliche Qualifikation.

➢ Angesichts der organisatorischen Rahmenbedingungen und des Personalmangels bei pädagogischen und hauswirtschaftlichen Fachkräften scheint die Forderung nach einer einschlägigen hauswirtschaftlichen Qualifikation für Kitas schwerlich realisierbar zu sein.

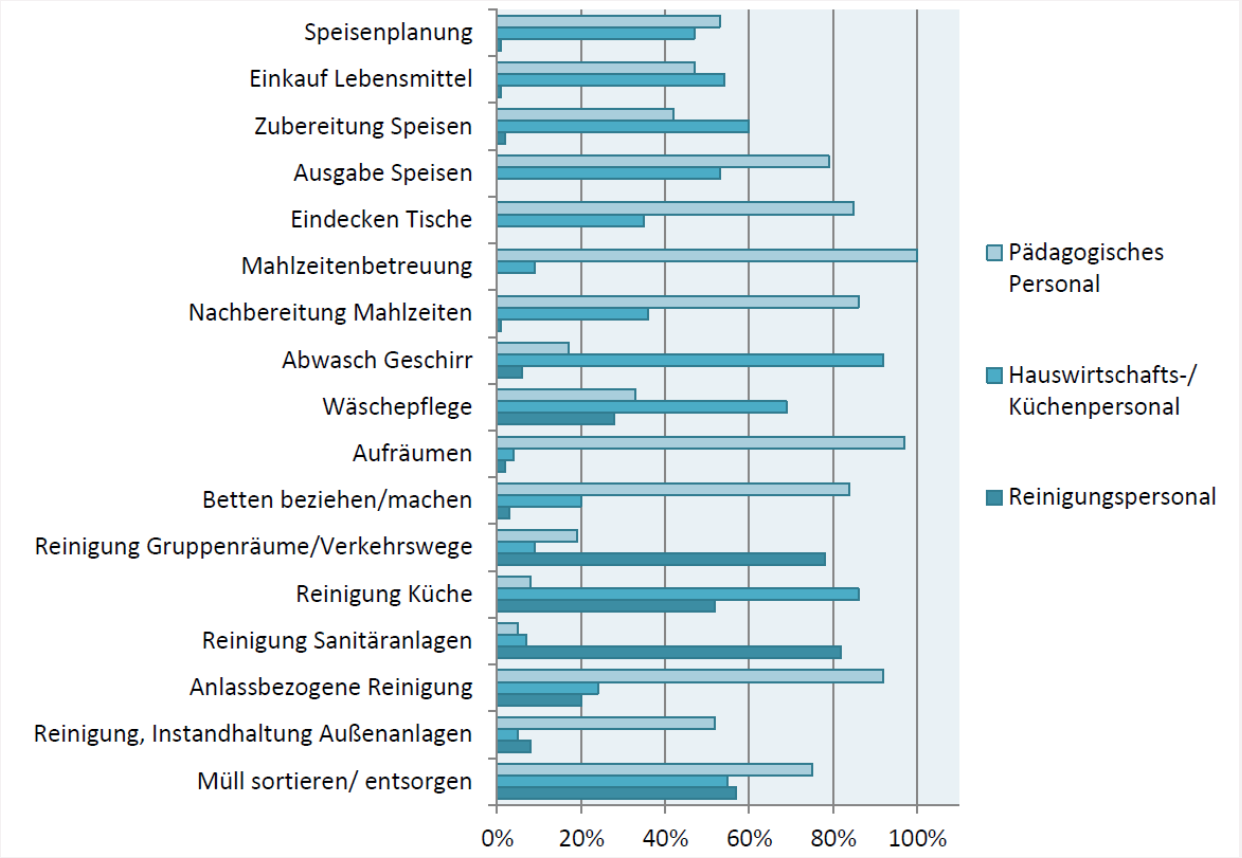
VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

PROJEKT HAUSWIRTSCHAFTSKONZEPTE IN KINDERTAGESSTÄTTEN

Hauswirtschaftskonzepte in Kindertagesstätten

Situation und Handlungspotenziale am Beispiel Hessen (2020)

Zuständigkeiten des Personals für hauswirtschaftliche Aktivitäten (in %, Mehrfachnennungen möglich, N = 93)



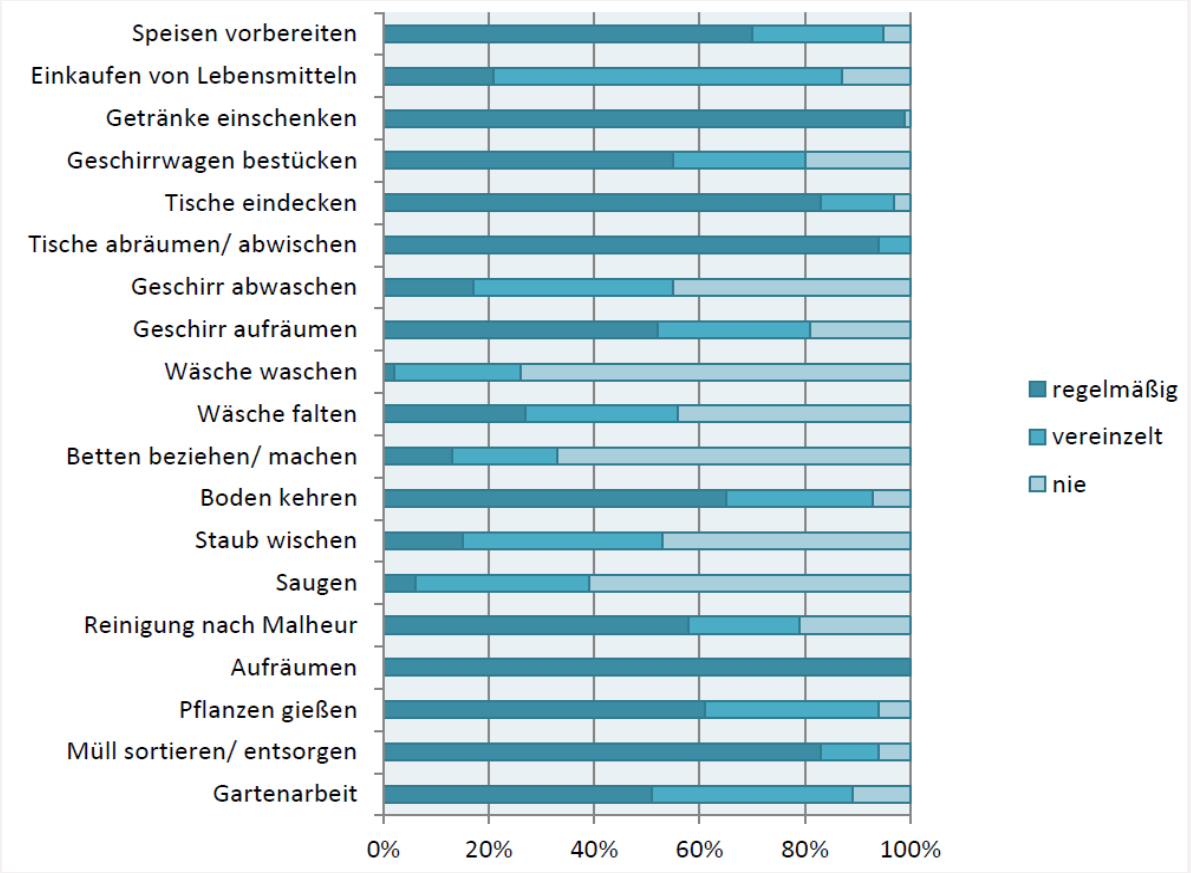
VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

PROJEKT HAUSWIRTSCHAFTSKONZEPTE IN KINDERTAGESSTÄTTEN

Hauswirtschaftskonzepte in Kindertagesstätten

Situation und Handlungspotenziale am Beispiel Hessen (2020)

Einbezug der Kinder bei hauswirtschaftlichen Aktivitäten (in %, Mehrfachnennungen möglich, N = 95)



VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

PROJEKT HAUSWIRTSCHAFTSKONZEPTE IN KINDERTAGESSTÄTTEN

Hauswirtschaftskonzepte in Kindertagesstätten

Situation und Handlungspotenziale am Beispiel Hessen (2020)

Vorhandenes Hauswirtschafts-/Küchenpersonal

- 39 % der Kitas: Personal mit einschlägiger Ausbildung
- 68 % der Kitas: Personal ohne einschlägige Ausbildung (Mehrfachnennungen möglich)
- Häufigste Ausbildungen: Hauswirtschafter*in, Köch*in

Personal für Betreuung der Kinder bei hauswirtschaftlichen Aktivitäten

- 97 % pädagogisches Personal
- 46 % Hauswirtschafts-/ Küchenpersonal
- 11 % Reinigungspersonal (Mehrfachnennungen möglich)

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

PROJEKT HAUSWIRTSCHAFTSKONZEPTE IN KINDERTAGESSTÄTTEN

Hauswirtschaftskonzepte in Kindertagesstätten

Situation und Handlungspotenziale am Beispiel Hessen (2020)

Handlungspotentiale

- Sensibilisierung und Qualifikation des **pädagogischen und hauswirtschaftlichen Personals:**
  - über Nutzen und Möglichkeiten hauswirtschaftlicher Partizipation
  - Beispiele zur Umsetzung entwicklungsgemäßer Partizipation
  - für Partizipation in Bereichen Ernährung, Wäschepflege und Reinigung
- Umsetzung der hauswirtschaftlichen Partizipation als Teil des pädagogischen Konzepts.
- Aufklärung und Information von Entscheidungsträgern zur Möglichkeit der Verbindung hauswirtschaftlicher Bildung mit zentralen Bildungsdomänen der Frühpädagogik.

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

PROJEKT HQUIK

Die hauswirtschaftliche und hauswirtschaftspädagogische Weiterbildung **„Kompetenzen für Leben, Alltag und Umwelt der Kinder fördern! – Weiterbildung für pädagogisches Personal in Kindertageseinrichtungen“.**



Aktuelle Herausforderungen

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

HERAUSFORDERUNGEN IN KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG (DEUTSCHLAND, 2025/26)

Herausforderungen aus Catererperspektive

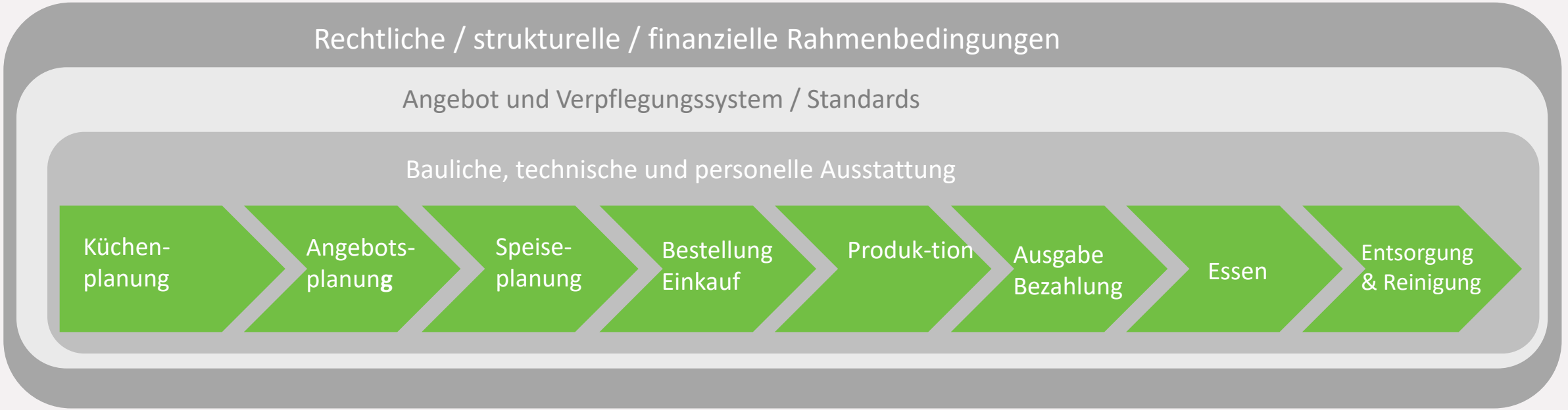
- Steigende Wareneinsatz- und Personalkosten
- Mangelnde politische Unterstützung für Schul- und Kitacaterer
- Unverhältnismäßigkeit des Preises zu geforderten Leistungen
- Zunahme von Bürokratie
- Unzureichende Ausstattung in den Einrichtungen
- Hohe Erwartungen der Träger, zusätzliche Leistungen zu übernehmen
- Arbeitskräftemangel
- Zunahme von Zuschlagskriterien
- Rückläufige Teilnahmequoten am Mittagessen
- Digitalisierung und Künstliche Intelligenz

Bonacker, J, John, J, Rückert-John, J (2026): Zwischen Anspruch und Wirklichkeit: Kita- und Schulverpflegung im Spannungsfeld von Versorgungsauftrag, Qualität und Kostendruck, unter https://zukunft-gastwelt.de/zukunft/dzg-studie-kita-und-schulverpflegung

GESTALTUNG DER VERPFLEGUNG

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

GESTALTUNG DER VERPFLEGUNG



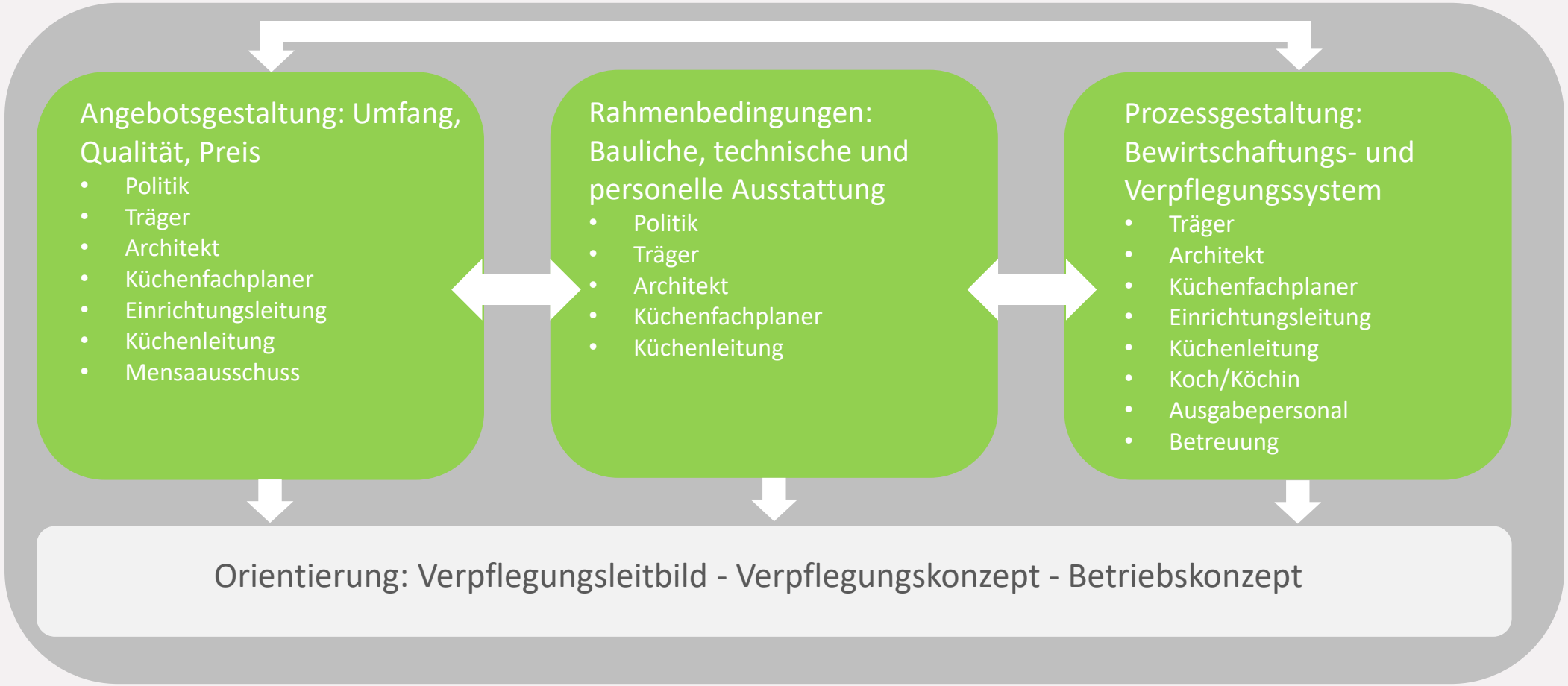
Politik | Träger | Küchen-/ Hauswirtschaftsleitung | Einkaufsleitung | Ausgabepersonal | Pädagogisches Personal

Küchenfachplaner Architekt | Einrichtungsleitung | Ernährungsteam | Bewirtschafter | Koch/Köchin | Betreuung

Quelle: Pfefferle H, Hagspihl S, Clausen K (2021): Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen, DOI: 10.4455/eu.2021.034, S. M477

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

GESTALTUNG DER VERPFLEGUNG - AKTEURE



VERPFLEGUNGSLEITBILD UND -KONZEPT

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

VERPFLEGUNGSLEITBILD

Träger- oder einrichtungsspezifisches Verpflegungsleitbild

- spiegelt die zentralen Werte in der Einrichtung hinsichtlich der Verpflegung wider
- fasst die Vorstellungen zur Verpflegung als Konsens in knapper Textform zusammen
- definiert den Stellenwert der Verpflegung und ist Teil des träger- odereinrichtungsspezifischen Leitbildes
- bietet allen an der Verpflegung beteiligten Personen Orientierung und unterstützt bei der Entscheidungsfindung
- ist Basis für das träger- oder einrichtungsspezifische Verpflegungskonzept



Partizipative Entwicklung

- verbessert Identifikation und Akzeptanz
- benötigt Zeit und personelle Ressourcen
- da unterschiedliche Meinungen vertreten und gegenteilige Anforderungen an die Verpflegung gestellt werden, birgt dieser Prozess ein hohes Konfliktpotential
- fachlich und methodisch geschulte sowie neutrale Person sollte den Prozess begleiten

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

VERPFLEGUNGSKONZEPT

Verpflegungskonzept

- definiert träger- oder einrichtungsspezifische Ansprüche an die Verpflegung und Gestaltung der Ernährungs-, Essumgebung und -atmosphäre
- enthält Kriterien zur Umsetzung eines gesundheits-förderlichen/nachhaltigen Verpflegungsangebotes
- beschreibt die Ausgestaltung und konkrete Umsetzung der Verpflegung auf Basis der im Verpflegungsleitbild verfassten Gedanken und Werte
- definiert Verantwortlichkeiten und Schnittstellen
- ist Basis für die Qualitätsentwicklung und -sicherung
- Grundlage für die Neu- oder Umbauplanung sowie die betriebliche Organisation

Verpflegungskonzept (mögliche Inhalte)

1. Ausgangslage und Zielsetzung
2. Geltungsbereich, Zielgruppen und Angebote
3. Bewirtschaftungssystem
4. Verpflegungssystem
5. Ausgabesystem
6. Bestell- und Abrechnungssystem
7. Verpflegungsangebote und -qualität
8. Essumgebung und Preisgestaltung
9. Partizipation und Kommunikation
10. Nachhaltigkeitskriterien
11. Qualitätssicherung und -entwicklung
12. (Pädagogische Aspekte)

Arens-Azevedo U, Greiner M, Hagspihl S (2023): Das Verpflegungskonzept in der Gemeinschaftsgastronomie, in: DGEwissen 1/2023, S. 15-20

FACHKRÄFTE FÜR KÜCHE UND HAUSWIRTSCHAFT

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

NEUORDNUNG DER AUSBILDUNGSBERUFE

- Seit dem 1. August 2022 sieben statt sechs duale Ausbildungsberufe im Gastgewerbe
- Teilweise neue Bezeichnungen
- Neu: 2-jährige Ausbildung zur Fachkraft Küche
- Modernisierung der Ausbildungsinhalte
- Verbesserung der Durchlässigkeit von 2- zu 3jähriger Ausbildung

Alte Bezeichnung	Neue Bezeichnung	Ausbildungsdauer in Jahren
Hotelfachmann/Hotelfachfrau	Hotelfachmann/Hotelfachfrau	3 Jahre
Hotelkaufmann/-frau	Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement	3 Jahre
Restaurantfachmann/-frau	Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie	3 Jahre
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie	Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie	3 Jahre
Fachkraft im Gastgewerbe	Fachkraft für Gastronomie (Schwerpunkte Restaurantservice oder Systemgastronomie)	2 Jahre
Koch/Köchin	Koch/Köchin	3 Jahre
Fachkraft Küche	Fachkraft Küche	2 Jahre
Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin	Hauswirtschafter/ Hauswirtschafterin	3 Jahre

DEHOGA (2025a)

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

FACH- UND ARBEITSKRÄFTEMANGEL IM GASTGEWERBE

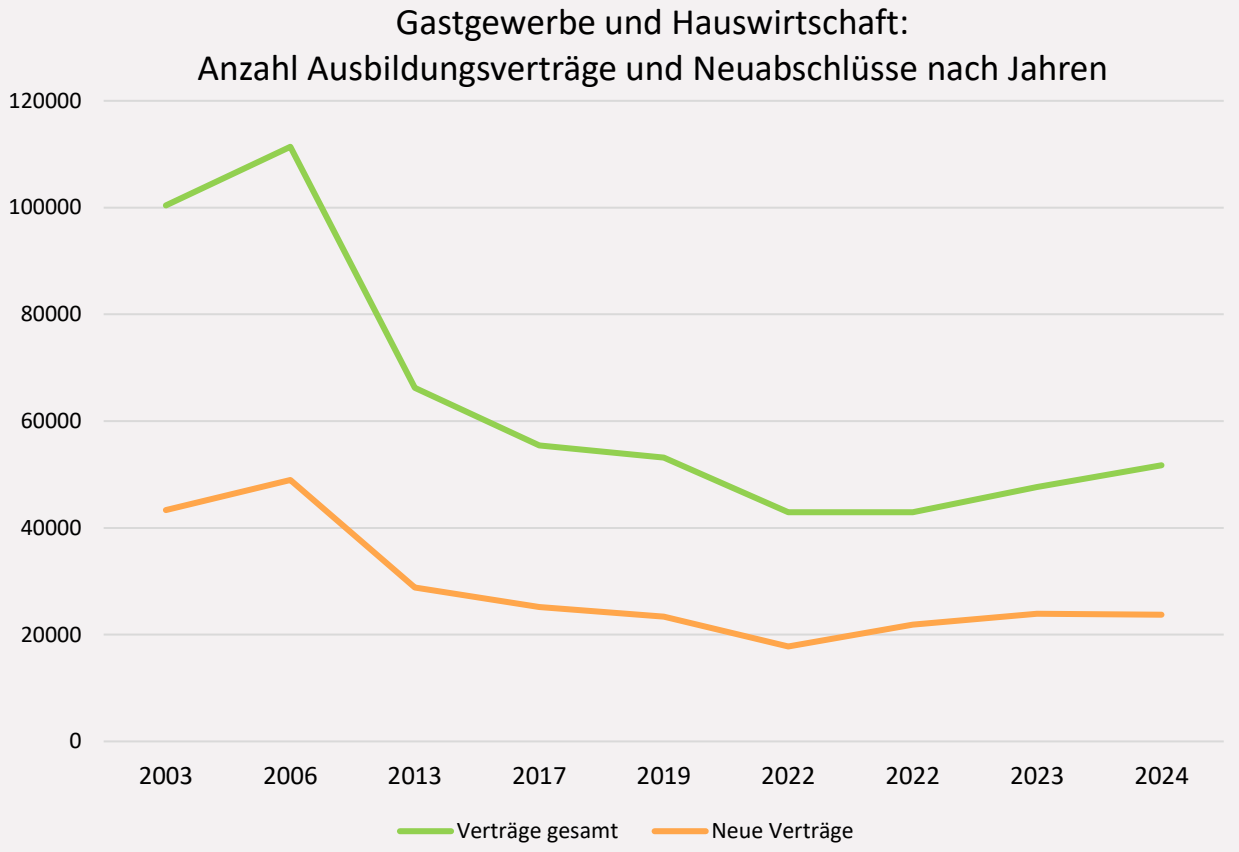
- Mangel an Fach- und Arbeitskräften im Gastgewerbe, insbesondere an ausgebildeten Köchen und Servicekräften (34.052 im Juni 2024)
- Pandemiebedingte Abwanderung in andere Branchen – Großteil kehrt nicht zurück
- Situation im Jahr 2024/2025:
  - Schwierige wirtschaftliche Situation der Branche
  - Umsatzrückgang und Betriebsschließungen
- Unbesetzte Stellen 2024 (2025): :
  - Koch/Köchin: 21,1 % (3 %)
  - Fachkraft i. d. Systemgastronomie: 60,1 % (49,2 %)
  - Fachkräfte im Gastronomieservice: 55,7 % (12,0 %)
- Insgesamt Rückgang offener Stellen, Fachkräftelücke wird geringer
- Die meisten Fachkräfte fehlen in der Küche und im Gastronomieservice

Arndt, F, Orange, F (2025)

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

AUSBILDUNGSVERTRÄGE UND NEUABSCHLÜSSE

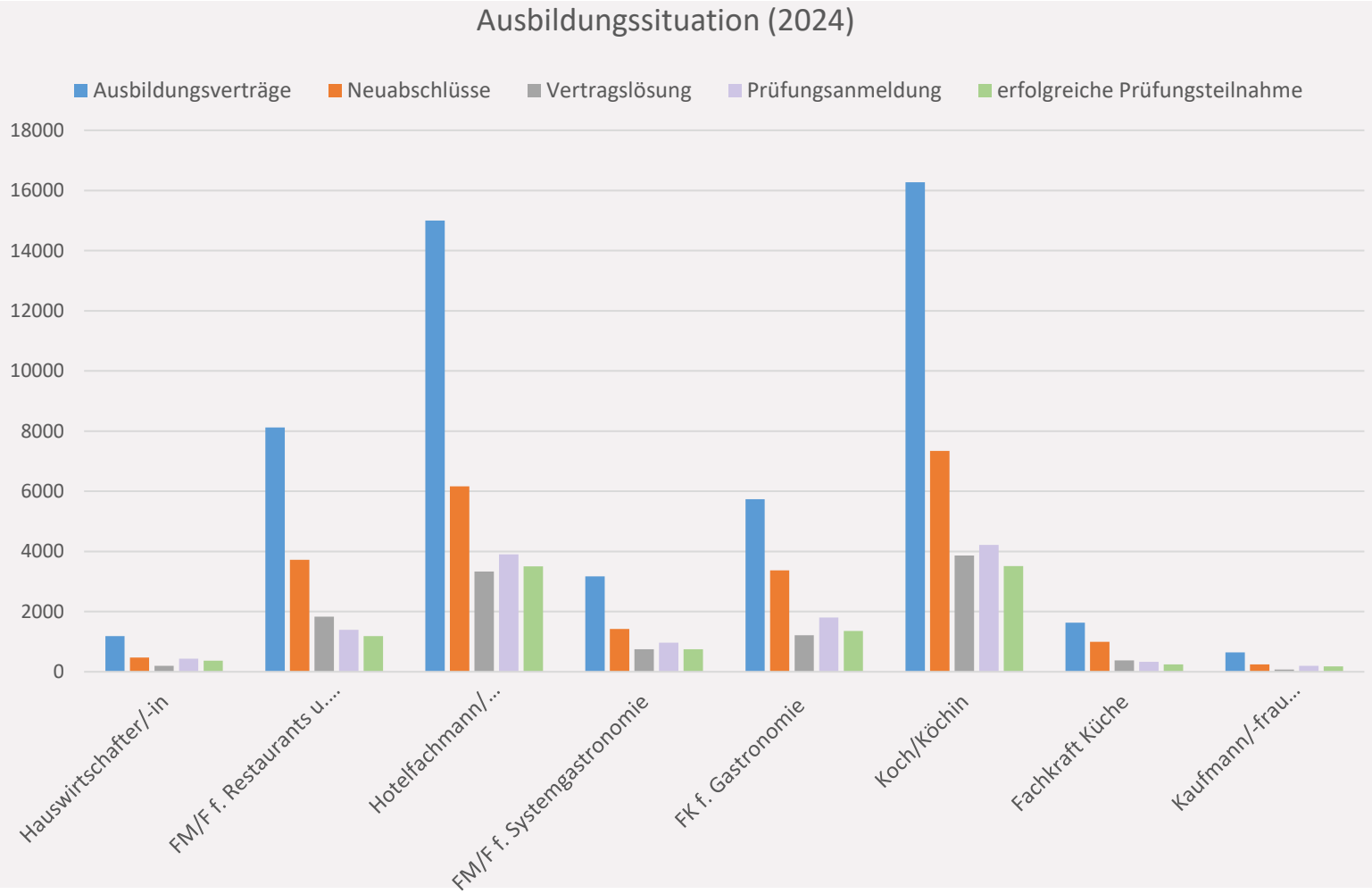
- Insgesamt stark rückläufige Auszubildendenzahlen seit 2006 (-48 % bis 2024)
- Pandemie: weniger Ausbildungsverträge und höhere Vertragslösungsquote
- Leichter Anstieg bei den Neuabschlüssen nach der Pandemie
- Anzahl neuer Ausbildungsverträge in 2024 etwas höher als im Jahr 2019



BIBB (2025a)

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

AUSBILDUNGSSITUATION INSGESAMT (2024)



- Immer weniger Auszubildende in gastgewerblichen Berufen und Hauswirtschaft
- Überdurchschnittlich hohe Vertragslösungsquoten und Durchfallquoten
- Schulische Vorbildung und Herkunft sind entscheidend für Ausbildungserfolg

BIBB (2025:Dazubi- Datenblätter

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

REGIONALE VERTEILUNG DER AUSZUBILDENDEN





BIBB (2025a)

BIBB (2025a)

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

REGIONALE VERTEILUNG DER AUSZUBILDENDEN

Davon in Niedersachsen:

Hauswirtschafter/-in	177
Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie	789
Hotelfachmann/ Hotelfachfrau	1.041
Fachmann/ Fachfrau für Systemgastronomie	297
Fachkraft für Gastronomie	684
Koch/Köchin	1.431
Fachkraft Küche	165
Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	39

BIBB (2025a)

BIBB (2025a)

Fazit

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

FAZIT

- Die Gestaltung gesundheitsfördernder und nachhaltiger Verpflegungsangebote und einer Essumgebung, die sich an den Bedürfnissen von Kindern orientieren und Ernährungsbildung in das Verpflegungskonzept mit integrieren, ist eine komplexe Aufgabe.
- Das setzt Fach- und Umsetzungskompetenzen aller beteiligten Berufsgruppen und eine multidisziplinäre Zusammenarbeit bei der Planung und Umsetzung voraus:
  - z. B. rechtliche und organisatorische Rahmenbedingungen, Budgetierung, zielgruppengerechte/nachhaltigere Angebots- und Prozessgestaltung, Bewirtschaftungsformen, Verpflegungssysteme, Nudging, Ausschreibung von Bau- und Verpflegungsleistungen, Schnittstellen- und Veränderungsmanagement, Qualitätssicherung- und Entwicklung, Partizipation, Feedbackmanagement, Ernährungsbildung……..
- Träger und Einrichtungen verfügen häufig nicht über ausreichende Ressourcen (baulich, räumlich, technisch, finanziell) sowie ausreichend und gut qualifiziertes Personal.
- Beratung, Aus-, Fort- und Weiterbildung sollten stärker gefördert werden.

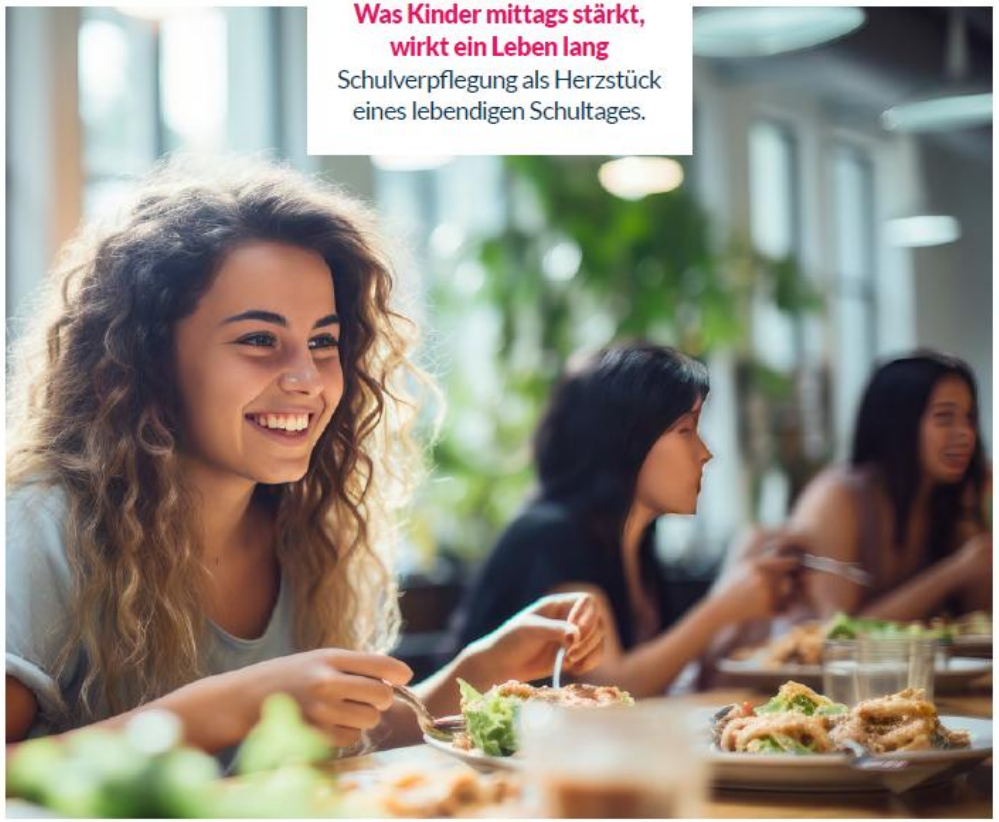
VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

FAZIT

- Ein Verpflegungsleitbild und insbesondere ein schriftliches Verpflegungskonzept geben Orientierung und stellen die Basis für die Planung und Umsetzung für alle Beteiligten im Verpflegungsprozess dar.
- Bei Erholung der Konjunktur wird sich der Mangel an Auszubildenden, Fachkräften sowie Arbeitskräften für Küche und Hauswirtschaft verschärfen, insbesondere auch angesichts des bevorstehenden Ausscheidens der geburtenstarken Jahrgänge aus dem Arbeitsmarkt.

- **Hauswirtschaft in Kita und Grundschule hat nicht nur im Verpflegungsbereich viel Potential, denn sie ermöglicht:**
  - die Wahl gesundheitsfördernder und nachhaltigerer Verpflegungsangebote
  - Erwerb hauswirtschaftlicher Alltagskompetenzen
  - Partizipation und Teilhabe
  - Chancengerechtigkeit

Ganzheitliche Planung von **Schulverpflegung**



Verband der Fachplaner

Herausgeber:
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft
Verband der Fachküchenplaner

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Erscheint online im März 2027!

VERPFLEGUNG IN KITA UND GRUNDSCHULE

QUELLEN

- Arens-Azevedo U, Greiner M, Hagspihl S (2023): Das Verpflegungskonzept in der Gemeinschaftsgastronomie, in: DGEwissen 1/2023, S. 15-20
- Arens-Azevêdo U, Pfannes U, Tecklenburg E (2014): Is(s)t KiTa gut? KiTa Verpflegung in Deutschland: Status Quo und Handlungsbedarfe. Studie im Auftrag der Bertelsmann Stiftung. Unter https://www.bertelsmann-stiftung.de/fileadmin/files/BSt/Publikationen/GrauePublikationen/GP_Isst_Kita_gut.pdf
- Bonacker, j, John, j, Rückert-John, J (2026): Zwischen Anspruch und Wirklichkeit: Kita- und Schulverpflegung im Spannungsfeld von Versorgungsauftrag, Qualität und Kostendruck. Unter https://zukunft-gastwelt.de/zukunft/dzg-studie-kita-und-schulverpflegung
- (BIBB) Bundesinstitut für Berufsbildung (2025): Datensystem Auszubildende – Datenblätter (DAZUBI). Unter https://www.bibb.de/dienst/dazubi/de/1872.php (abgerufen am 28.10.2026)
- Pfefferle H, Hagspihl S, Clausen K (2021): Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen, DOI: 10.4455/eu.2021.034, S. M477
- Pfindel B, Jansen C & Hagspihl S: Partizipation von Kindern an hauswirtschaftlichen Aktivitäten in hessischen Kindertageseinrichtungen. Hauswirtschaft und Wissenschaft 69 (2021) ISSN online 2626-0913. doi:10.23782/HUW_19_2021
- Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (2026): Allgemeinbildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland - Statistik 2020 bis 2024. Unter https://www.kmk.org/downloads-dokumente/statistik/schulstatistik/allgemeinbildende-schulen-in-ganztagsform.html (abgerufen am 08.11..2026)
- Statistisches Bundesamt (DESTATIS) (2026): Kindertageseinrichtungen nach verschiedenen Merkmalen. Unter https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Soziales/Kindertagesbetreuung/Tabellen/kindertageseinrichtungen-traeger.html (abgerufen am 08.11.2026)
- Statistisches Bundesamt (DESTATIS) (2026): Statistik der Kindertageseinrichtungen. Unter https://genesis.destatis.de/datenbank/online/statistics/filter/JTdCJTIyYXJlYUNvZGUlMjIlM0ElMjIlMjIlMkMlMjJjYXRlZ29yeUNvZGUlMjIlM0ElMjIlMjIlMkMlMjJjb2RlJTIyJTNBJTIyMjI1NColMjIlMkMlMjJjb250ZW50JTIyJTNBJTIyJTJDJTIydmFyaWFibGVDb2RlJTIyJTNBJTIyJTJDJTIyc29ydCUyMiUzQSUyMkNvZGVBc2MlMjIlMkMlMjJpc0NvZGVTaG93biUyMiUzQXRydWUlMkMlMjJpc0NhdGVnb3J5U2hvd24lMjIlM0F0cnVlJTJDJTIyaXNWYXJpYWJsZUNvZGVTaG93biUyMiUzQWZhbHNlJTdE (abgerufen am 08.11.2026)



VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT!

ZEIT FÜR DISKUSSION UND FRAGEN

Prof. Dr. Hagspihl – Hochschule Fulda

