Heute für morgen vorsorgen - krisenresiliente Kita- und Schulverpflegung

07. September 2026 | Online

Eine Kooperation der: Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen **und der** Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

Projektträger: Verbraucherzentrale Niedersachsen; Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

Die Vernetzungsstellen werden gefördert durch:

Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

↳Vorstellung der Vernetzungsstellen

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung

- beraten | vernetzen | bilden
- Zentrale Anlaufstelle: Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de

↳Vorstellung der Vernetzungsstellen

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGUNG Niedersachsen

DGE Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

- beraten | informieren | vernetzen
- Kooperation: Regionale Landesämter für Schule und Bildung
- Standorte: Lüneburg, Hannover, Braunschweig, Osnabrück

www.dgevesch-ni.de

↳Das erwartet Sie heute

- **Grußworte aus dem Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz**
- **Fachvorträge:**

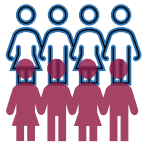
  1. Kita- und Schulverpflegung krisensicher gestalten | Carolin Kahlisch, Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung

  2. Krisenvorsorge und Ernährungssicherstellung | Jasmin Schwenker, Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

  3. Aus der Praxis: „Krisen meistern – Vorbereitung ist die Grundlage“ | Anja Köchermann, Fachdienstleitung Küchenbetriebe Stadt Göttingen

- zwischendurch **Austausch in Kleingruppen**
- **Ausblick und Abschluss:** Vorstellung der Web-Rubrik/FAQs

Fachvortrag



Kita- und Schulverpflegung krisensicher gestalten – Handlungsempfehlungen am Beispiel des "Digitalen Werkzeugkoffers"

Carolin Kahlisch | Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung

>> Handout als pfd

↳ Szenarien | Austausch in Kleingruppen

Kurzfristiger Ausfall:
1–3 Tage

- Cyberkriminalität,
- (lokaler) Stromausfall
- Technikversagen
- technische Probleme (z.B. Ausfall der Wasserversorg-ung)

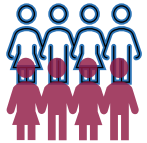
Mittel-fristiger Ausfall:
4–20 Tage

- Personalmangel
- hoher Krankenstand
- Epidemie
- Streik

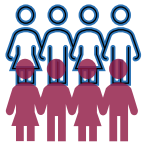
Langfristiger Ausfall:
>20 Tage

- Schließung der Einrichtung

Jetzt sind Sie gefragt…



↳Austausch in Kleingruppen

Ihre Fragen… 

1. Welche Ursachen für einen kurz-, mittel- oder langfristigen Ausfall fallen Ihnen noch ein?

2. Wie sind Sie mit bereits erlebten Unterbrechungen der Mittagsverpflegung umgegangen?

3. Was bräuchten Sie in Bezug auf diese Themen für die Zukunft?

Vielen Dank für die umfangreichen Ergebnisse aus den Kleingruppen!

↳Austausch in Kleingruppen | Ihre Ergebnisse

1. Welche Ursachen für einen kurz-, mittel- oder langfristigen Ausfall fallen Ihnen noch ein?

Kurzfristig

- Hitze; Mensa war zu heiß (Küche; über 40 Grad)...
- Glatteis oder zu viel Schnee
- Ausfall TK/Kühlschrank
- Caterer-Essen ist nicht einwandfrei (zu niedrige Temperatur, Reklamation erforderlich)
- Caterer hat Essen in die Küche geliefert und nicht in den Kühlschrank gestellt
- Systemänderung beim Caterer: Bei Umstellung sind Daten verloren gegangen
- Personalausfall
- Stromausfall
- Reparaturarbeiten
- Schädlingsbefall
- Ware wird nicht geliefert
- kein Wasser
- Stromausfall
- bei längeren Lieferwegen: Stau
- witterungsbedingte Ausfälle
- Verkehrsunfall auf dem Lieferweg
- Personalausfälle
- Hackerangriffe / IT Ausfälle
- Energieausfall
- Personal
- Glatteis/Hitzefrei
- Ausfall Combi Dämpfer
- Ausfall Kühlung
- Personalausfall

↳Austausch in Kleingruppen | Ihre Ergebnisse

1. Welche Ursachen für einen kurz-, mittel- oder langfristigen Ausfall fallen Ihnen noch ein?

Kurzfristig

- Personalausfall
- Evakuierungsmaßnahme
- witterungsbedingter Ausfall
- Stromausfall
- Schäden im Gebäude (Elektrikausfall)
- Lebensmittellieferung ausgefallen
- Personalausfälle
- Stromausfälle durch Überlastung
- Witterungsverhältnisse
- Fehlmenge des Essens durch techn. Fehler bei der Anmeldung der Kinder durch Eltern
- Geräte funktionieren nicht (Combidämpfer, Regeneriergeräte, etc.)
- Wartungsarbeiten an den Gerätschaften
- Personalkrankheit
- Folgen für Mittagsverpflegung durch Trinkwasser-Ausfall
- Extremwetterlagen (Hochwasser, Überschwemmung, Sturm, Glätte)
- Verkehrsbedingte Ausfälle / Lieferschwierigkeiten (Stau, Unfall) - z. B. bei regionalen Bezügen
- Krankheit
- Stromausfall
- Urlaub
- Verhinderung des Lieferanten / Catering

↳Austausch in Kleingruppen | Ihre Ergebnisse

1. Welche Ursachen für einen kurz-, mittel- oder langfristigen Ausfall fallen Ihnen noch ein?

Mittelfristig

- Ausschreibung: Keinen Caterer gefunden
- Catering gefunden, jedoch Ausgabepersonal nicht inklusive (war schwierig zu finden)
- defekte Technik
- Schäden am Gebäude
- Schädlingsbefall
- Renovierung bzw. Umbau
- Kündigung des Pächters, keine Nachfolge zum Betriebsende gefunden
- Wasserschaden (je nach Umfang mittel- bis langfristig)
- Schädlingsbefall
- Energieausfall
- Umbaumaßnahmen
- Wasserschäden
- Personalausfall
- Schulorganisatorische Entscheidungen
- Ausfall von der Trinkwasser Versorgung
- Defekte Geräte
- Lieferanten
- Schädlingsbefall in der Küche
- Personalkrankheit
- Ausfall von Geräten (inkl. schwer verfügbare Handwerker)
- Folgen für Mittagsverpflegung durch Trinkwasser-Ausfall
- Extremwetterlagen (Hochwasser, Überschwemmung, Sturm, Glätte)
- Stromausfall
- Krankheit
- technische Ausfälle
- Lieferantenausfall / Lieferausfall

↳Austausch in Kleingruppen | Ihre Ergebnisse

1. Welche Ursachen für einen kurz-, mittel- oder langfristigen Ausfall fallen Ihnen noch ein?

Langfristig

- Brand
- weniger Landwirt*innen vor Ort/in der Region, Abhängigkeit von anderen Ländern
- Klima: Überschwemmungen
- Insolvenz des Speisenanbietenden
- Krieg / kriegsähnliche Situationen / militärische Krise
- Corona Pandemie
- keine Anbieter für Verpflegung
- Umbaumaßnahmen
- Wasserschäden
- Schließung des Caterers
- Gebäudeschäden (Brand)
- Schließung der Einrichtung (Pandemie)
- Neubau der Küche
- Einrichten einer Mensa
- Schulorganisatorische Entscheidungen
- Feuer in der Küche/Mensa/Versorgungsbereich
- Sanierung - Gebäudeschäden
- Pandemische Lage
- Räume anmieten, damit eine Versorgung stattfinden kann (Vereinsräume, Eventlocationen, Feuerwehrhaus, Schützenhaus)
- Personalkrankheit
- Folgen für Mittagsverpflegung durch Trinkwasser-Ausfall
- Unwetterereignisse (Starkregen, Hochwasser
- Langzeitkrankheit
- Trinkwasserausfall
- Zivilschutzfall / Verteidigungsfall

↳Austausch in Kleingruppen | Ihre Ergebnisse

2. Wie sind Sie mit bereits erlebten Unterbrechungen der Mittagsverpflegung umgegangen?

- Einfache Gerichte gekocht, mit dem was da ist
- Notfallcatering
- Bestellung von Essen umliegender Restaurants
- Kita-Kräfte springen ein
- Mobile Kochplatten
- Neubau Mensa: Klimaanlage installieren
- Vertretungskräfte
- Restaurants aus der näheren Umgebung um Versorgung (und Belieferung) gebeten
- grillen
- Lebensmittelvorrat
- Belieferung "Essen auf Rädern„
- nahgelegene Bäcker und Supermärkte werden von den Schülern verstärkt aufgesucht
- pädagogisches Personal übernimmt das Kochen
- kalte Küche
- Hitze ist kein Grund, das Essen ausfallen zu lassen. In Küchen darf die Temperatur 35 Grad betragen.
- Bei einem regionalen Blackout sind auch Bäckereien und Supermärkte betroffen.
- Konserven und Trockenware in den Einrichtungen auf Lager haben für kurzfristige Unterbrechungen (bei denen Stromversorgung in den Einrichtungen noch gewährleistet ist)
- bei Personalausfall: kurzfristiger Ersatz über Zeitarbeitsfirma
- Versorgung durch andere Einrichtungen in der Umgebung (Kitas, Schulen - je nach Kapazität) organisieren
- Stromgeneratoren, Ausweichorte eruieren
- mobile Kühlanhänger
- bei wenn möglich: beim Caterer alternative Verpflegungsform bestellen (Warmanlieferung statt TK)

↳Austausch in Kleingruppen | Ihre Ergebnisse

2. Wie sind Sie mit bereits erlebten Unterbrechungen der Mittagsverpflegung umgegangen?

- Pizza bestellt
- Selber gegrillt
- Essen für 3 Tage vorhanden
- Anderes Angebot z.B. Fleischer vor Ort in Anspruch genommen
- Leitungspersonal springt ein
- Kauf von Essen im Supermarkt
- Kochboxen für zuhause
- Kioskbetrieb durch Schülerfirma für Pausenverpflegung
- Eltern müssen für Notbetrieb selber Essen mitgeben
- Ersatzgerät geliehen
- Verlagerung von Mensaräume in Klassenräume
- lokale Betriebe umgestellt (Bäcker)
- Konserven (Bockwurst), Brötchen
- Pizza bestellt
- Eltern gebeten - Brotdosen für das Mittagessen
- Lieferung von einem anderen Caterer
- ohne Ausschreibung Mittagsverpflegung neu vergeben
- Ausgabe durch Lehrkräfte organisiert
- Ausgabe ggf. durch Fremdfirmen
- Springerkräfte
- Stromausfall durch Überlastung
- Nachlieferung / Einkauf von Essen wegen Fehlmenge
- Ersatzessen, da geplantes Essen bei Anlieferung zu hohe Temperatur hatte (Hygiene)
- Ersatzpersonal evtl. vom Catering
- Ruhe bewahren!
- Leitungspersonal unterstützt
- Verschiebung von Kräften aus anderen Kitas
- Convenience als einzige Möglichkeit

↳Austausch in Kleingruppen | Ihre Ergebnisse

2. Wie sind Sie mit bereits erlebten Unterbrechungen der Mittagsverpflegung umgegangen?

- Lebensmittelvorrat mit sehr lang haltbaren Lebensmitteln
- Abbestellen des Essens beim Caterer. Dafür einfache Gerichte zubereitet (z. B. bei einem eintägigen Ausfall wegen Sturm)
- Eltern frühzeitig informieren (am Tag vorher)
- Katastrophenschutzabende veranstaltet
- während der Pandemie wurden keine Mahlzeiten ausgegeben, selbst wenn Kinder in der Einrichtung waren (aus hygienischen Gründen)
- Notfallessen (Trockenware, TK)
- bei technischen Ausfällen - Koop mit DRK/THW/ASB für Notlösungen
- Auf Küchen/Personal anderer Einrichtungen vom Träger zurückgreifen
- Nicht nur auf einen Lieferanten bauen. Wir fahre doppelgleisig
- Notfallpläne (mit Notfallvorrat) nutzen
- "Auch ein Erzieher kann ein Topf Ravioli warm machen" / Ersatzcatering (4–8 Ersatzcatering auf einer Liste)
- Beim Bäcker / Großhandel Brötchen und Bockwurst hohlen
- Küchenzusammenlegung (Essen fahren ging in dem Fall noch, aber es fehlte Personal für die Produktion)
- Eltern einbeziehen
- Lunchpaket
- Zentrale Vorhaltung (Trinkwasser, Lebensmittel) - Zivilschutz wieder einführen über BBK

↳Austausch in Kleingruppen | Ihre Ergebnisse

3. Was bräuchten Sie in Bezug auf diese Themen für die Zukunft?

- Formulierungen für Verträge mit Caterer (bei Schule z.B.: bei kurzfristigen Ausfällen)
- Gesetzliche Grundlagen vorhanden? Notwendig?
- Nudelgerichte+Soße auf Vorrat
- einfache "Notfallrezepte" mit Berechnungen
- Ersatzplatten (mobile Herdplatten)
- sich Gedanken machen: In welchen Räumen könnte man ausweichen, wenn der reguläre Essensraum zu warm ist? Was bräuchte es dafür?
- Hitze baulich berücksichtigen (Klimaanlage in der Mensa (Küche sowie Essensraum)
- Vertretungskräfte
- Zeitarbeitsfirmen
- Verträge mit möglichen Caterer
- alternative Zubereitungsmöglichkeiten vorhalten
- Räume/Möglichkeiten für zusätzliche Vorratshaltung
- regionales Netzwerk schaffen zur gegenseitigen Unterstützung
- Notfallpläne der Stadt und der Schule kennen
- Lagerräume
- Stromgeneratoren mit Orten für Einspeisung
- Gelder stehen zur Verfügung
- Infrastruktur
- notfallmäßige Bereitstellung durch Eltern
- Notstrombereitstellung
- Anzahl Springerkräfte erhöhen
- finanzielle Unterstützung
- räumliche Voraussetzung schaffen
- prüfen, Ausweichorte (Notstromversorgung)
- örtliche Betriebe

↳Austausch in Kleingruppen | Ihre Ergebnisse

3. Was bräuchten Sie in Bezug auf diese Themen für die Zukunft?

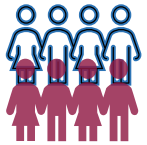
- vereinfachte Vergaberegularien (europaweite Ausschreibung!!)
- Rückfallebene HiOrg´s (Verpflegungszüge)
- Vernetzung der Großküchen
- Transportboxen und Transportmöglichkeiten prüfen und klären
- regionale Netzwerke (Stadt, Kommune, Landkreis)
- Lagerorte schaffen
- Notstrom Versorgung?
- Gaskocher / Campingkocher / Grill
- Einweggeschirr
- Konservenvorrat (Milchreis, Eintöpfe)
- Trinkwasservorrat
- Handlungsempfehlungen durch die Vernetzungsstelle
- Förderprogramm bei Krisen
- DRK Versorgung für den Notfall
- Lunchpakete liefern lassen, die kalt ausgegeben werden können
- Kontakt zu Leiharbeitsfirmen aufbauen
- einen Caterer für alle Gemeinschaftsverpflegungen der Gemeinde/Kreis/Kommune/Stadt (Kitas, Schulen, etc.) = einfachere Kommunikation
- Zeit für die Vorbereitung / Planung für solche Szenarien (z. B. auch zur Erstellung eines Notfallplans)
- mehr Kapazitäten
- Kita- und Schulverpflegung als Thema bei Katastrophenschutzabende setzen
- Notstromaggregate vorhalten (inkl. Treibstoff)
- Fördermittel & Finanzierung
- Ansprechpartnerkontaktliste (im Notfallplan verankert)
- regionale Netzwerk schaffen (Stadt, Landkreis, Träger, Kitas / Schulen ...)

↳Austausch in Kleingruppen | Ihre Ergebnisse

3. Was bräuchten Sie in Bezug auf diese Themen für die Zukunft?

- Kontakte zu weiteren Institutionen in der eigenen Umgebung (z. B. Senioreneinrichtungen), um sich gegenseitig zu unterstützen.
- Notfall-Telefonlisten (Information der Eltern schnell und kurzfristig)
- Alternativen für Kontaktwege bei Stromausfall (Listen ausgedruckt, alternative Kommunikationswege, Aushänge bei Abholung, Vordrucke / Muster-Texte, Notfallformular ausgedruckt zum Ausfüllen für verschiedene Eventualitäten, ...)
- Aufklärung der Bevölkerung zur privaten Vorsorge / resiliente Haushaltsaufstellung
- kleine Überlebenspakete mit wichtigster Ausstattung für Kita / Schule vorhalten
- Notfall-Infoabend für Eltern als Sensibilisierung (z. B. Notfallplan vorstellen, private Eigenvorsorge anraten, ...)
- Gasherd/Gaskocher
- Gesamtes Personal für Krisen vorbereiten und schulen (Interventionspläne)
- Krisenvorrat anlegen (ohne Strom zuzubereiten ggf.)
- Notstrom
- Netzwerken mit allen möglichen Institutionen und über dieses Thema sprechen (Vereinbarungen treffen)
- Gelder (z.B. auch für Vertretungspersonal)
- Vernetzung (Ansprechpartner - Auch private Adresslisten)
- Rudimentäre Möglichkeiten der Lebensmittelzubereitung (Koch-Zelt auch zu nutzen beim Sommerfest) und lange haltbare Lebensmittel vorhalten.

Fachvortrag

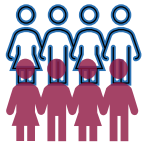


Krisenvorsorge und Ernährungssicherstellung

Jasmin Schwenker | Referat 107 (Ernährung, Ernährungsnotfallvorsorge, Hauswirtschaft), Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

>> Handout als pfd

Fachvortrag



Aus der Praxis: „Krisen meistern – Vorbereitung ist die Grundlage“

Anja Köchermann | Fachdienstleitung Küchenbetriebe Stadt Göttingen

>> Handout als pfd

↳Material- und Mediensammlung

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de/damit-die-teller-nicht-leer-bleiben-krisensichere-kitaverpflegung

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

https://dgevesch-ni.de/schulverpflegung/krisenresilienz/

↳Ausblick: nächster Warntag | 10. September

© Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Nds.

↳Aus unserem Netzwerk | Veranstaltungshinweise

Gut vorbereitet – Private Ernährungsnotfallvorsorge als Thema in die Ernährungsberatung integrieren

08.09. | 08:00–10:00 Uhr bzw. 16:00–18:00 Uhr
11.09. | 08:00–10:00 Uhr

Zielgruppe: Ernährungsfachkräfte

Anbieter: Deutsche Gesellschaft für Ernährung | Sektion Niedersachsen

Ernährungsnotfallvorsorge geht uns alle an

17.09. | 10:00–12:30 Uhr
12.10. | 15:00–17:30 Uhr

Zielgruppe: Vertretende von Kommunen, Stadt- und Landkreise, Fachverwaltungen, Bildungsträger, Vereine und Verbände

Anbieter: Akademie mit Ministerium für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Heimat Baden-Württemberg

Ernährungsvorsorge – gut aufgestellt für den Notfall

15.10. | 17:00–18:00 Uhr
21.10. | 17:30–18:30 Uhr
25.11. | 17:00–18:00 Uhr
07.12. | 17:30–18:30 Uhr

Zielgruppe(n): Multiplikatoren, Endverbrauchende

Anbieter: Verbraucherzentrale Niedersachsen

„Was nehmen Sie mit?“ | Blitzlichter aus dem CHAT

„Auch eine regelmäßige Überprüfung und Anpassung des Krisenkonzeptes ist wichtig. Gegebenheiten vor Ort oder bei Unterstützern ändern sich auch.“

„Infos/Broschüren (z.B. BBK und ZEHN) an Familien, Mitarbeiter etc. weitergeben.“

„Das große Spektrum unterschiedlichster Krisen mitzudenken und möglichst vorzubereiten.“

„Relilienz fängt bei den Menschen an, die die Krisen gestalten (müssen).“

„Einfach mal anfangen.“

„Mein Spruch ist "Nach der Krise ist vor der Krise.“

„Viele gute Hinweise, an was alles zu denken ist. Erneuter Hinweis auch, sich dem Thema zeitnah anzunehmen.“

„Das die Krisenversorgung noch sehr schwammig überall ist und überall noch angepasst, bzw. beachtet werden muss.“

„Tolle Veranstaltung. Vielen Dank. Jeder steht in der Pflicht.“

Die Vernetzungsstellen werden gefördert durch:
Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

↳Bei Fragen sind wir für Sie da…

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung NIEDERSACHSEN

VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGUNG Niedersachsen

Team der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung:

- kitavernetzung@vzniedersachsen.de
- Telefon: 0531 618310 31
- www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de

Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung:

- kontakt@dgevesch-ni.de
- Telefon: 0531 484 3381 / 3266
- www.dgevesch-ni.de