

Praxisforum 2 „Küchenpraxis leicht gemacht“

Zum Einstieg ins Forum „**Küchenpraxis leicht gemacht**“ konnte Hauswirtschaftsmeisterin Ulrike Bracht den Teilnehmer/-innen einen sehr guten Einblick in eine optimale Herangehensweise bei der Organisation der Kita-Küche geben. Sie empfiehlt insbesondere professionelle Arbeitspläne, die u.a. eine Personalplanung und Aufgabenfestlegung inklusive Zeitbedarf und Zeitfenster enthalten. Außerdem sind für alle selbst hergestellten Speisen Rezepturen notwendig. Checklisten helfen, den Überblick zu behalten.

In der anschließenden Diskussion tauschten sich die Teilnehmer/-innen über ihre Arbeit in der Küche aus. Viele Hauswirtschaftskräfte problematisierten Unsicherheiten z. B. bei der Verpflegung von Kindern unter drei Jahren, bei der richtigen Mengenkalkulation, beim Umgang mit Speiseresten und insgesamt bei der Speisenplanung und dem Hygienemanagement. Schwierig finden viele die Rahmenbedingungen, die vielfach unzureichend seien. So fehlt es an Zeitkapazität, außerdem fühlt sich manche Küchenkraft nicht adäquat aus- bzw. fortgebildet.

Mit ersten Lösungsansätzen und vielen Tipps konnte Ulrike Bracht den Teilnehmer/-innen weiterhelfen. Sie appellierte an die Verantwortlichen, sich dringend um Fortbildungen für die Küchenkräfte zu bemühen. Und nicht zuletzt ist Erfahrungsaustausch sehr wichtig, damit niemand das Rad neu erfinden muss. Wer sich mit Gleichgesinnten austauschen kann, fühlt sich in seinem Handeln viel sicherer. Hierfür bot das Forum jede Menge Raum.