



## Beschlussvorlage Nr. 2017/163

31.08.2017

**Federführend:** Kulturamt  
Karlheinz Geppert

**Beteiligt:**

### Tagesordnungspunkt:

### Stellen für Hauswirtschaftskräfte in Kindertageseinrichtungen

---

#### Beratungsfolge:

Sozialausschuss	21.09.2017	Vorberatung	öffentlich
-----------------	------------	-------------	------------

---

#### Stand der bisherigen Beratung:

- In den vergangenen Jahren wurde das Thema im Rahmen der jährlichen Kommunalen Bedarfsplanung aufgrund von Anträgen des Evangelischen Kirchenbezirk Tübingen im Sozialausschuss und im Gemeinderat behandelt.
- Das Fachamt führte wie vereinbart Gespräche mit dem Evangelischen Kirchenbezirk Tübingen, dem Zweckverband Katholische Kindergärten im Dekanat Rottenburg und den Leitungen der städtischen Einrichtungen zum Thema Hauswirtschaftskräfte in Kindertagesstätten.

#### Beschlussantrag:

Der Sozialausschuss empfiehlt dem Gemeinderat, ab dem Kindergartenjahr 2018/19 (beginnend am 1. August 2018) insgesamt 1,35 Stellen für Hauswirtschaftskräfte - verteilt auf die Kindertagesstätten Dätzweg, Klause, Gut-Betha/St. Raphael und das Kinderhaus Hohenberg - in den Stellenplan aufzunehmen

#### Anlagen:

1.

gez. Stephan Neher  
Oberbürgermeister

gez. Karlheinz Geppert  
Amtsleiter

**Finanzielle Auswirkungen:**

HHJ	Kostenstelle / PSP-Element	Sachkonto	Planansatz
			EUR
			EUR
			EUR
Summe			EUR

Inanspruchnahme einer Verpflichtungs-ermächtigung		Bereits verfügt über	EUR
ja nein		Somit noch verfügbar	EUR
- in Höhe von	EUR	Antragssumme lt. Vorlage	EUR
- Ansatz VE im HHPI.	EUR	Danach noch verfügbar	EUR
- üpl. / apl.	EUR	Diese Restmittel werden noch benötigt ja nein	
		Die Bewilligung einer üpl. /apl. Aufwendungen / Auszahlungen ist notwendig in Höhe von	EUR
		Deckungsnachweis:	

**Jährliche Folgekosten / -kosten nach der Realisierung:**

**Sichtvermerk, gegebenenfalls Stellungnahme der Stadtkämmerei:**

**Vorlage relevant für:**

Jugendvertretung

Integrationsbeirat

Behindertenbeirat

## **Begründung:**

### **1. Sachstand**

Der Einsatz von Hauswirtschaftskräften in Kindertagesstätten wird seit Jahren im Sozialausschuss bzw. im Gemeinderat kontrovers diskutiert. Entsprechende Anträge des Evangelischen Kirchenbezirks im Rahmen der kommunalen Bedarfsplanung wurden bisher - auch von der Verwaltung - mit der Begründung abgelehnt, dass die Tätigkeiten rund um das gemeinsame Mittagessen in der Kindertagesstätte zu den Aufgaben der pädagogischen Fachkräfte gehört (samt einer altersgemäßen Beteiligung der Kinder). In dieser Diskussion wurde immer darauf hingewiesen, dass die pädagogischen Fachkräfte beim Mittagessen in Kinderkrippen stärker unterstützen müssen und damit vollständig in der Arbeit am Kind gebunden sind.

Zuletzt erfolgte dies bei der Bedarfsplanung, die am 16.03.2017 im Sozialausschuss beraten und am 04.04.2017 vom Gemeinderat für das Kindergartenjahr 2017/18 (1. August 2017 bis 31.07.2018) beschlossen wurde.

Gleichzeitig war es im Rahmen der genannten Beratungen der einhellige Wunsch, dass dieses Thema vor der nächsten Bedarfsplanungsrunde im Sozialausschuss diskutiert werden soll.

### **2. Ausgangslage**

Grundsätzlich hat mit der Erweiterung der Betreuungszeiten (BZ) in den Kindertagesstätten (BZ 35; BZ 40 und BZ 50) auch die Anzahl der Kinder, die verbindlich am Mittagstisch teilnehmen deutlich zugenommen. Mit der gestiegenen Zahl an Essen hat sich auch der hauswirtschaftliche Aufwand - wie das Mittagessen für die Kinder vorzubereiten, auszugeben und die Küche am Ende wieder aufzuräumen entsprechend - erhöht.

Diese Aufgaben werden bislang von den pädagogischen Fachkräften abgedeckt, was der Betreuung des Kindes während des Mittagsbandes, in dem folgende Tätigkeiten zu erledigen sind, abgeht:

- Kleinkinder wickeln und Zähne putzen
- Kleinkinder schlafen legen
- eine Fachkraft muss als Aufsicht im Schlafraum bleiben
- Kleinkinder und Ü3 Kinder, die nicht schlafen, im Ruheraum betreuen
- Kinder Ü3 in den Gruppen betreuen

### **3. Hygienestandards für die Essensausgabe in den Kindertagesstätten**

Der Hygieneleitfaden ist für die Kindertagesstätten bindend. Er regelt das Zusammenwirken von Einrichtung und gesetzlichem Auftrag: „Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Kindertageseinrichtungen und der öffentliche Gesundheitsdienst haben sowohl das gemeinsame Interesse als auch den gesetzlichen Auftrag, das Wohlbefinden und die Gesundheit aller beteiligten Personengruppen zu erhalten und zu fördern. Eine gesundheitsförderliche und -erhaltende Umgebung unterstützt Bildungs-, Entwicklungs- und Lernprozesse von Kindern.“ (Vorwort Hygieneleitfaden).

Wichtige **rechtliche Grundlagen** im Bereich der Lebensmittelhygiene sind:

- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zur Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Auszug Hygieneleitfaden: 6.5.8 Aushangplan: Küche/ Esszimmer

Was	Wann	Wie
Arbeitsflächen Schneidbretter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nach Benutzung</li> <li>• nach Umgang mit tierischen Lebensmitteln</li> </ul>	feucht wischen desinfizieren, nach der Einwirkzeit mit klarem Wasser abspülen
Spülbecken/ Waschbecken/ Armaturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• täglich und bei Verunreinigung</li> </ul>	feucht wischen desinfizieren
Töpfe, Geschirr, Besteck, Fläschchen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nach Benutzung</li> </ul>	Spülmaschine (65°C) Fläschchen vorspülen
Grill- u. Backgeräte, Dunstabzugshaube	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nach Benutzung</li> </ul>	feucht wischen
Kühlschrank	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alle 1 - 4 Wochen</li> </ul>	feucht wischen
Gefrierschrank/ Gefriertruhe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nach Bedarf, mind. 2 x jährlich</li> </ul>	abtauen, feucht wischen
Lagerregale und -schränke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nach Bedarf, mind. 4 x jährlich</li> </ul>	feucht wischen
Türklinen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• täglich</li> <li>• bei Verschmutzung sofort</li> </ul>	feucht wischen
Fenstergriffe, Licht-schalter, Möbelgriffe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wöchentlich</li> <li>• bei Verschmutzung sofort</li> </ul>	feucht wischen
Fußböden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• täglich</li> <li>• bei Verunreinigung</li> </ul>	feucht wischen
Wände/ Türen/ sonstige Möbel/ Fensterbänke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• regelmäßig nach Bedarf</li> <li>• mindestens 2 x jährlich</li> </ul>	feucht abwischen
Geschirrtücher Reinigungstücher	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeitstäglich wechseln</li> </ul>	90°C staubgeschützt aufbewahren
Abfalleimer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeitstäglich</li> </ul>	Müllbeutel entsorgen feucht wischen
Bain-Maries (Wasserbad), Thermoporte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nach Benutzung</li> </ul>	feucht reinigen
Schnuller, Trinkfläschchen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nach Gebrauch</li> </ul>	vorreinigen thermisch desinfizieren (mindestens 65°C)
Tische, an denen die Kinder essen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nach dem Essen</li> </ul>	feucht abwischen

#### 4. Möglicher Einsatz von Hauswirtschaftskräfte in den Kindertageseinrichtungen

Vor diesem Hintergrund ist die Tätigkeit von Hauswirtschaftskräften in größeren Kindertageseinrichtungen sinnvoll und zweckmäßig. Deswegen schlagen wir als Mindestgröße vor, dass

- im Krippenbereich eine Gruppe von durchschnittlich mindestens 15 Kindern und
- im Kindergartenbereich eine Gruppe von durchschnittlich mindestens 20 Kindern regelmäßig zu

Mittag isst.

Die Hauswirtschaftskräfte sollen folgende Aufgaben erledigen:

- Speiseplanerstellung bzw. Speiseplanauswahl in Absprache mit der Leitung
- Warenannahme/-kontrolle und Dokumentation
- Erfassung der gebuchten Mahlzeiten als Grundlage zur Abrechnung
- Reinigung von Arbeitsgeräten, Arbeitsflächen und Tischen
- Portionierung der Essen
- Ggf. Eindecken der Tische und abräumen
- Müll und Essensreste entsorgen
- Spülen, Geschirr aufräumen
- Lätzchen und Handtücher waschen

In den städtischen Einrichtungen erfolgt die Anlieferung des Mittagessens in der Verteilerküche nach dem Warmverpflegungssystem. Das bedeutet, die Mahlzeiten werden vollständig und warm angeliefert und müssen in der Einrichtung portioniert und ausgegeben werden.

### Hauswirtschaftskräfte in anderen Kommunen / Empfehlungen

Stadt	Personalschlüssel in HWK	Versorgungskonzept
Reutlingen	12,5 St./ Woche/ Einrichtung	Warmverpflegung, Frischkochen, cook& chill
Ulm	1,5 St./Tag/ 20 Kinder, je weitere 10 Kinder 0,5 St./ Tag	Warmverpflegung
Ludwigsburg	1,5 St./Tag/ 20 Kinder, je weitere 10 Kinder 0,5 St./ Tag	Warmverpflegung
Freiburg	1,5 St./Tag/ 20 Kinder, je weitere 10 Kinder 0,5 St./ Tag	Cook&chill
Tübingen	1,5 St./ Kita + 0,5 St. je Gruppe	Warmverpflegung

### Empfehlungen zum Einsatz von Hauswirtschaftskräften

Institution	Personalschlüssel in HWK	Versorgungskonzept
Deutscher Städtetag und Bundeszentrale für Ernährung	50 Essen/ 3 St./ Tag Bis 100 Essen/ 4 St./ Tag	
Landesverband Katholischer Kindertagesstätten Diözese Rottenburg-Stuttgart	1,5 St./ Tag + 2 Minuten/Kind	Warmverpflegung

Die Berechnung des Personalschlüssels wird unabhängig von der Art der Verpflegung ermittelt.

Bei einer durchschnittlichen Anzahl von 20 Teilnehmern pro Jahr am Mittagstisch wird im Kindergarten ein Sockelansatz von 1,5 Stunden/Tag zugrunde gelegt. In Krippen wird der Sockelansatz für eine durchschnittliche Anzahl von 15 Teilnehmern pro Jahr am Mittagstisch angesetzt.

Nehmen mehr Kinder am Mittagessen in der Einrichtung teil, werden zum Sockelansatz entsprechende Zuschläge addiert:

	Sockelbetrag 1,5 Stunden/Tag	Zuschlag weitere 0,5 Stunden/Tag	Zuschlag weitere 1,0 Stunden/Tag
Kindergarten	20 – 30 Kinder	31 – 40 Kinder	41 – 50 Kinder
Krippe	15 – 20 Kinder	21 – 30 Kinder	31 – 40 Kinder

Daraus ergibt sich folgende Berechnung:

Kindertageseinrichtung	Kinder		Essen/Monat		Sockelansatz	Verpflegungs-t age	Zuschlag	Std./ Woche	Stellen
	Krippe	Kita	Krippe	Kita					
Gut-Betha/St. Raphael		20		360	1,5	5	0	7,5	0,190
Hohenberg Kindergarten		40		651	1,5	5	0,5	10	0,260
Hohenberg Krippe	22		373		1,5	5	0,5	10	0,260
Dätzweg Krippe	15		300		1,5	5	0	7,5	0,190
Klause Kindergarten		31		620	1,5	5	0,5	10	0,260
Klause Krippe	17		340		1,5	5	0	7,5	0,190
									1,35

\*) Eingruppierung der HWK erfolgt in EG 2 TVöD. Die Stellen sind noch nicht bewertet.

Im Kinderhaus Hohenberg sowie im Kinderhaus Klause befinden sich die Küchen und die Essensräume für Kindergarten und Krippe in verschiedenen Gebäuden. Die Mahlzeiten werden nicht gemeinsam eingenommen, aber natürlich in etwa zur selben Uhrzeit. Daher werden zwei Kräfte benötigt. Die Stellenanteile für die einzelnen Einrichtungen sind in der o.g. Tabelle ersichtlich.

Insgesamt ergibt sich für alle aufgeführten Einrichtungen ein Stellenanteil von 1,35 Stellen mit einem Kostenaufwand von ca. 48.300 € pro Jahr.

Der Kommunalverband für Jugend und Soziales (KVJS) gibt in der Betriebserlaubnis die Mindestpersonalausstattung mit pädagogischen Fachkräften für jede Einrichtung, abhängig von der Öffnungszeit, der Betriebsform und den sogenannten Randzeiten, vor. Der Einsatz von Hauswirtschaftskräften tangiert die Personalausstattung mit pädagogischen Fachkräften nicht.

Im Zuge der Gleichbehandlung der freien Träger müssen bei gleichen Voraussetzungen auch in den dortigen Einrichtungen Hauswirtschaftskräfte eingesetzt werden. Nach der vorgeschlagenen Berechnung ist dies bei folgenden katholischen Einrichtungen in der Kernstadt der Fall:

	Kinder								
Kindertageseinrichtung	Krippe	Kita		Sockelansatz	Verpflegungs-tage	Zuschlag	Std./Woche	Stellen	
St. Meinrad		20		1,5	5	0	7,5	0,19	
St. Michael Kindergarten		35		1,5	5	0,5	10	0,26	
St. Michael Krippe	20			1,5	5	0,5	10	0,26	
St. Moriz		40		1,5	5	0,5	10	0,26	
								0,97	

## 6. Beschlussantrag:

Der Sozialausschuss empfiehlt dem Gemeinderat ab dem Kindergartenjahr 2018/19 (beginnend am 1. August 2018) insgesamt 1,35 Stellen für Hauswirtschaftskräfte - verteilt auf die Kindertagesstätten Dätzweg, Klaus, Gut-Betha/St. Raphael und das Kinderhaus Hohenberg - in den Stellenplan aufzunehmen