Die Küchenkraft des städtischen Kindergartens hat eine tägliche Arbeitszeit von 2,5 Stunden, somit wöchentlich 12,5 Stunden. Diese Arbeitszeit reicht nicht mehr aus, um dem täglichen Arbeitsanfall begegnen zu können, sodass die Stelleninhaberin pro Tag 0,5 Stunden mehr Arbeitszeit, wöchentlich somit 2,5 Stunden mehr benötigt.

Die Stelleninhaberin hat vier Wochen lang Arbeitsaufzeichnungen vorgenommen und die täglichen Aufgaben sowie deren Dauer notiert. Hieraus wurde ersichtlich, dass sie die kompletten hauswirtschaftlichen Angelegenheiten im Kindergarten mit der vorhandenen Arbeitszeit nicht schaffen kann. Sie bleibt fast täglich länger im Hause und baut Mehrstunden auf, um dem Arbeitsanfall gerecht zu werden.

Von den 82 in der Einrichtung betreuten Kindern nehmen 71 am Mittagessen teil. Hauswirtschaftliche Aufgaben in einer Kindertagesstätte beinhalten Verpflegung, Hygiene und Wäschepflege. Rund um die Mahlzeiten gibt es in diesen Bereichen viel zu tun. So gehören neben der Bestückung der Geschirrspülmaschinen mit den verschmutzten Geschirr- und Besteckteilen auch die Reinigung der Küchenflächen sowie die Sicherstellung von Sauberkeit und Ordnung im gesamten Küchen- und Essbereich zu den Aufgaben. Dabei ist stets auf die Einhaltung und Dokumentation der Hygiene- und Qualitätsvorgaben nach dem HACCP-Konzept (systematisches Kontrollsystem zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit) zu achten.

Ebenso ist die Stelleninhaberin für die Sicherstellung der Sauberkeit in den Küchen (Untergeschoß und Obergeschoß), den dazugehörigen Bereichen sowie für die Durchführung allgemeiner Reinigungsarbeiten zuständig.