



JMK BERATUNG

Gruppenhausberatung · gruppenhausberatung.de · Autor: Jens-Martin Krieg · August 2026

Pizzaabend mit der Kindergruppe

im Gas-Pizzaofen

*Ein Praxiskonzept Pizzaabende auf Klassenfahrten und Gruppeneisen
für Gruppenhäuser, Schullandheime und Jugendherbergen*

Ablaufblatt für das Pizzabacken mit 30 Kindern

Warum sich dieser Abend lohnt

Wie Plane ich einen Pizzaabend für eine Schulklasse?

Wie lange dauert ein Pizzaabend mit 30 Kindern?

Welcher Pizzaofen eignet sich für Schullandheime, Jugendherbergen und Gruppenhäuser?

Diese und andere Fragen möchte ich mit diesem Dokument für Schullandheime, Jugendherbergen und Gruppenhäuser beantworten.

Essen verbindet. Aber Gemeinschaft entsteht nicht erst am gedeckten Tisch, sondern schon davor: beim gemeinsamen Tun. Genau da setzt dieser Abend an. Bei einer Gruppe von 26 bis 30 Kindern läuft der Ofen durchgehend, eine Pizza nach der anderen. Es gibt also nicht den einen Moment, in dem alle gleichzeitig sitzen und essen. Und das ist kein Nachteil, sondern der eigentliche Reiz.

Denn der Abend besteht aus lauter kleinen gemeinsamen Schritten. Die Kinder ziehen ihren Teig aus, wählen ihren Belag, geben die Pizza an der Ofenstation ab und fiebern mit, wenn sie in 90 Sekunden aufgeht. Währenddessen spielt die wartende Gruppe zusammen. Jedes Kind macht etwas mit den eigenen Händen und bekommt am Ende etwas, das es selbst geschaffen hat. Dieses Selbermachen schafft ein gutes, gesundes Verhältnis zum Essen: Essen ist dann nicht nur satt werden, sondern Können, Vorfreude und Stolz.

Das Verbindende ist hier also nicht das gleichzeitige Essen, sondern das gemeinsame Erleben: warten, mithelfen, zuschauen, sich freuen. Am Ende hat jedes Kind seine eigene Geschichte vom Abend, und alle haben sie zusammen erlebt. Wenn Organisation, Rollen und Sicherheit stimmen, entsteht genau dafür der Raum. Dieses Blatt hilft, den Rahmen so zu setzen, dass dieser Moment gelingt.

Ob im Gruppenhaus, im Schullandheim oder in der Jugendherberge: Dieser Abend funktioniert überall dort, wo eine Gruppe gemeinsam untergebracht ist und ein Außenbereich zur Verfügung steht.

Ein herzlicher Dank gilt Annette Braun - Evangelische Familienerholung Sulzbürg gGmbH und Sebastian Schneider - Hildegardishof Waldernbach für ihre wertvollen Hinweise und Anregungen, die in dieses Konzept eingeflossen sind.



Selbst belegt und frisch gebacken: das Ergebnis eines gemeinsamen Pizzaabends.

Inhaltsverzeichnis

1	Warum ein Gasofen? Gas im Vergleich zu Pellet- und Holzofen.....	5
2	Wie lange dauert ein Pizzaabend mit 30 Kindern?	7
3	Wie viele Betreuungspersonen braucht ein Pizzaabend?	8
4	Wo steht der Pizzaofen sicher? Standort im Gruppenhaus, Schullandheim oder auf dem Gelände der Jugendherberge	10
5	Blech oder Brett: welche Backvariante passt zu eurer Gruppe, eurem Team?.....	11
6	Mengen für 26 bis 30 Kinder: soviel Teig, Sauce und Belag braucht ihr	13
7	6. Hygiene, Allergien und Unverträglichkeiten.....	14
8	Pizzateig für Gruppen: selbst machen, kaufen oder glutenfrei	15
9	Aufbau und Stationen.....	17
10	Ofen vorbereiten und backen (Betreuung)	18
11	Spiel für die Wartezeit: so bleibt dir Gruppe zusammen	19
12	Sicherheit am Gasofen: Regeln für die Kinderguppen.....	20
13	Gasflaschen richtig lagern, sichern und transportieren	21
14	Gefährdungsbeurteilung und Betriebsanweisung (Vorlagen)	22
15	14. Materialcheckliste zum Abhaken.....	24
16	Ausstattung und Kosten: was ein Pizzaabend einmalig kosten	26
17	Zum Schluss: viel Freude beim Pizzaabend	29
18	FAQ	31
19	Quellenverzeichnis.....	32
20	Rechtlicher Hinweis	35

Grundregel vorab

Der heiße Ofen ist Erwachsenensache. Kinder kneten, belegen und legen ihre Pizza auf ein Blech. Das Einschießen in den Ofen, Drehen und Herausnehmen macht immer die Lehrkraft oder die Betreuung. Der Ofen erreicht rund 400 bis 450 Grad, das ist kein Spielraum für Kinderhände.

1 Warum ein Gasofen? Gas im Vergleich zu Pellet- und Holzofen

Bevor es an Ablauf, Mengen und Sicherheit geht, noch kurz zur Ofenfrage, denn die wird mir oft zuerst gestellt: Warum überhaupt Gas, wenn es auch Pellet- oder Holzöfen gibt? Meine klare Empfehlung für den Einsatz mit einer Kindergruppe ist Gas, und zwar aus mehreren Gründen, die sich in der Praxis an jedem Abend mit 30 Kindern bemerkbar machen.

Der wichtigste Punkt ist die Kontrolle. Ein Gasofen lässt sich mit einem Regler in Sekunden hoch- und wieder herunterdrehen, genauso schnell ist er auch ganz aus. Bei einem Pellet- oder Holzofen dagegen brennt die Glut nach, die Temperatur sinkt nur langsam, und wer kurz unterbrechen oder am Ende zügig abschließen möchte, muss warten. Bei 30 Kindern, wechselnden Gruppen und einem engen Zeitplan ist genau diese Reaktionsschnelligkeit Gold wert.

DIE OFENFRAGE

WARUM GAS FÜR KINDERGRUPPEN?

Bevor es an Ablauf, Mengen und Sicherheit geht, noch kurz zur Ofenfrage, denn die wird mir oft zuerst gestellt: Warum überhaupt Gas, wenn es auch Pellet- oder Holzöfen gibt?

Meine klare Empfehlung für den Einsatz mit einer Kindergruppe ist Gas, und zwar aus mehreren Gründen, die sich in der Praxis an jedem Abend mit 30 Kindern bemerkbar machen.



GAS



PELLET



HOLZ

1



KONTROLLE
Ein Gasofen lässt sich mit einem Regler in Sekunden hoch- und wieder herunterdrehen, genauso schnell ist er auch ganz aus. Bei einem Pellet- oder Holzofen brennt die Glut nach, die Temperatur sinkt nur langsam, und wer kurz unterbrechen oder am Ende zügig abschließen möchte, muss warten.

2



VORHEIZEN & KONSTANZ
In rund 15 bis 20 Minuten steht die volle Temperatur, danach bleibt sie über den ganzen Abend konstant, ohne dass jemand ständig nachlegen oder nachregeln muss. Pellet- oder Holzöfen brauchen länger und die Temperatur schwankt stärker – das merkt man vor allem an den ersten Pizzen.

3



RAUCHFREI & FUNKENARM
Gas erzeugt praktisch keinen Rauch und keinen Funkenflug. Das ist bei vielen Kindern ein echter Sicherheits- und Komfortgewinn, besonders bei Atemwegsproblemen oder wenn der Ofen nah an Gebäuden oder unter einem Dach steht.

4



BETRIEBSSICHERHEIT
Ein einfacher Handgriff am Ventil, und die Flamme ist aus. Bei Holz oder Pellets bleibt dagegen eine Glut zurück, die noch lange nachglüht und weiterhin heiß bleibt. Für ein Team nach einem langen Abend ein klarer Unterschied.

5



BEDIENBARKEIT
Ein Gasofen verzeiht kleine Fehler beim Regeln der Hitze deutlich besser als ein Holzfeuer, das ständige Aufmerksamkeit und Erfahrung braucht, damit die Temperatur passt. Für weniger geübte Hände ist Gas die entspanntere und sicherere Wahl.

6



LEISTUNGSFÄHIGKEIT
Gas hält die Temperatur konstant und ermöglicht einen durchgehenden Betrieb über 2–3 Stunden ohne größere Einbußen. Bei Pellets ist die Kapazität begrenzt – irgendwann muss nachgefüllt und neu angeheizt werden. Für 26–30 Kinder ein handfester Unterschied.

FAZIT: Für Kindergruppen mit 26–30 Kindern, engem Zeitplan und wechselnden Abläufen ist der Gasofen die sicherste, schnellste und verlässlichste Lösung – in der Praxis jeden Abend spürbar.





PROFESSIONELLE BERATUNG FÜR GRUPPENHÄUSER, JUGENDHERBERGEN UND TAGUNGSHÄUSER
www.gruppenhausberatung.de

Auch beim Vorheizen liegt Gas vorn. In rund 15 bis 20 Minuten steht die volle Temperatur, danach bleibt sie über den ganzen Abend konstant, ohne dass jemand ständig nachlegen oder nachregeln muss. Ein Pellet- oder Holzofen braucht spürbar länger, bis der Stein durchgängig heiß ist, und die Temperatur schwankt

JMK Beratung · gruppenhausberatung.de · 9. August 2026

Seite 5 von 35

stärker, je nachdem wie gerade nachgelegt wurde. Das merkt man vor allem an den ersten Pizzen, die dann ungleichmäßiger backen.

Ein zweiter, sehr praktischer Punkt: Gas erzeugt praktisch keinen Rauch und keinen Funkenflug. Das ist bei einer Gruppe mit vielen Kindern in unmittelbarer Nähe kein Nebenaspekt, sondern ein echter Sicherheits- und Komfortgewinn, gerade wenn Kinder mit Atemwegsproblemen dabei sind oder der Ofen nah an Gebäuden oder unter einem Dach steht. Bei Holz und auch bei Pellets entsteht dagegen Rauch, und Funkenflug lässt sich nie ganz ausschließen, das schränkt den möglichen Aufstellort spürbar ein.

Auch die Betriebssicherheit spricht für Gas: ein einfacher Handgriff am Ventil, und die Flamme ist aus. Bei Holz oder Pellets bleibt dagegen eine Glut zurück, die noch lange nachglüht und weiterhin heiß bleibt. Für ein Team, das nach einem langen Abend mit 30 Kindern noch aufräumen und den Ofen sicher verstauen will, ist das ein klarer Unterschied.

Nicht zu unterschätzen ist außerdem die Bedienbarkeit für weniger geübte Hände. Ein Gasofen verzeiht kleine Fehler beim Regeln der Hitze deutlich besser als ein Holzfeuer, das ständige Aufmerksamkeit und etwas Erfahrung braucht, damit die Temperatur passt. Gerade wenn eine Lehrkraft oder Betreuungsperson den Ofen zum ersten Mal bedient, ist Gas die deutlich entspanntere und sicherere Wahl.

Schließlich zählt auch die Menge, die an einem Abend durchläuft. Weil Gas die Temperatur konstant hält, lässt sich ein durchgehender Betrieb über zwei bis drei Stunden ohne größere Einbußen fahren. Bei Pellets ist die Kapazität spürbar begrenzter, die Hitze hält nicht so lange, und irgendwann muss nachgefüllt und neu angeheizt werden. Für eine Gruppe von 26 bis 30 Kindern, bei der der Ofen im Prinzip durchgehend laufen soll, ist das ein handfester Unterschied.

2 Wie lange dauert ein Pizzaabend mit 30 Kindern?

Die Zeiten sind Orientierung. Plant großzügig, gerade das Vorheizen läuft parallel zum Aufbau.

Realistische Zeit statt Wunschdenken. Rechnet lieber pro Pizza, dann überschätzt ihr euch nicht. Die Backzeit hängt von der Variante ab (siehe Kapitel 4): auf dem Blech (Variante A) rund 3 bis 5 Minuten pro Pizza, direkt auf dem Stein mit Brettern (Variante B) nur 60 bis 90 Sekunden. Dazu kommt: Viele Kinder brauchen lange beim Belegen, der Teig reißt, ist zu dick, oder es wird mit viel Liebe dekoriert. In manchen Häusern wird das den Kindern deshalb vorab kurz erklärt: Wird zu dick belegt, geht die Pizza im Ofen nicht mehr richtig auf, wird matschig und braucht deutlich länger. Eine einfache Faustregel dazu hilft spürbar. Faustformel: Wenn im Ofen mehrere Pizzen gleichzeitig Platz haben, teilt die Gesamtzahl durch die Ofenplätze und multipliziert mit der Backzeit pro Durchgang. Für 26 bis 30 Kinder solltet ihr insgesamt eher mit 2 bis 3 Stunden rechnen, nicht mit einer.

In manchen Häusern zeigt sich in der Praxis: Das „Fließband“-Tempo wird selten über den ganzen Abend gehalten, immer wieder gibt es kurze Leerzeiten oder Phasen mit nicht voller Auslastung des Ofens.

Tipp aus der Praxis: Lasst je zwei Kinder zusammen eine Pizza belegen, gern halb und halb (siehe Kapitel 5 und 8). Das halbiert die Zahl der Backvorgänge, mehr Kinder essen ungefähr gleichzeitig, und niemand wartet ewig auf die erste eigene Pizza. In manchen Häusern hat sich genau dieses Vorgehen bestens bewährt.

Zeit	Was passiert	Wer
ab -60 Min	Aufbau der Stationen, Ofen an sicheren Standort stellen, Zutaten vorbereiten und in Schüsseln füllen	Team
-25 Min	Ofen anzünden, volle Leistung, vorheizen (mind. 15, besser 20 Min)	Betreuung Ofen
-10 Min	Kinder in Tischgruppen einteilen, Reihenfolge festlegen, Regeln erklären	Team
0 Min	Erste Gruppe belegt, Backbetrieb startet	alle
0 bis Ende	Durchlaufender Backbetrieb (Dauer siehe unten), Wartezeit mit Spielblock überbrücken	Team
danach	Gas zudrehen, Ofen auskühlen lassen, gemeinsames Aufräumen	Team

3 Wie viele Betreuungspersonen braucht ein Pizzaabend?

Empfehlung für 26 bis 30 Kinder: mindestens drei Personen, mit Blechvariante eher vier bis fünf. Das ergibt sich aus zwei Dingen zugleich, dem allgemeinen Betreuungsschlüssel und dem besonderen Risiko am heißen Gasofen.

Eine feste gesetzliche Zahl gibt es nicht; die Aufsichtspflicht richtet sich nach Alter, Aktivität und Gruppe. Als anerkannte Richtwerte gelten in der Jugendarbeit etwa eine Person auf 8 bis 15 Kinder, wobei 15 meist als Obergrenze gilt. Weil eine gefährlichere Tätigkeit wie der Umgang mit Hitze mehr Aufsicht verlangt, liegt der sinnvolle Wert hier höher als das reine Rechenergebnis.¹

Der eigentliche Grund für vier Personen ist der Ablauf: Eine Person ist dauerhaft am 400 bis 450 Grad heißen Ofen gebunden und kann dort nichts anderes tun. Parallel braucht ihr jemanden für die Belegstation und jemanden für die wartende Gruppe. Deshalb diese Rollenverteilung:

Rolle	Anzahl	Aufgabe
Ofenverantwortliche(r)	1	Bedient ausschließlich den Ofen: einschieben, drehen, herausnehmen, Pizzen abnehmen. Bei kleineren Kindern zusätzlich beim Schneiden helfen oder vorschneiden.
Belegstation (bei Kindern immer besetzt)	2	Der eigentliche Zeitfresser. Hilft beim Teig ausziehen (Loch, zu dick), beim Belegen und beim Tempo. Bei Kindern immer zwei Personen, sonst stockt es sofort.
Gruppe / Spiele	1	Führt mit dem wartenden Rest die Spiele durch (Kapitel 10), hält die Gruppe zusammen.
Bleche spülen (nur Blechvariante)	1	Kühlt und reinigt die Bleche für den nächsten Durchgang. Ohne diese Rolle bricht der Blech-Nachschub ein (siehe Kapitel 4).

Realistisch drei bis vier Personen, bei der Blechvariante mit Spülen eher vier bis fünf. Der Engpass ist fast nie die Hitze am Ofen, sondern das Belegen: Teig ausziehen können viele nicht, es dauert lange, und es wird mit viel Liebe dekoriert. Deshalb muss beim Belegen immer jemand dabeistehen, bei Kindern zwei.

Zur Hitze am Ofen, realistisch eingeordnet: Kinder ab der 1. bis 2. Klasse wissen in aller Regel, was heiß ist. Die Ofenstation ist also weniger ein Hitze-Drama als eine Frage der ruhigen Bedienung. Trotzdem bleibt die klare Regel: Den Ofen bedient die erwachsene Betreuung, nicht die Kinder. Und auch beim Essen aufpassen, gerade bei den Kleinen beim Schneiden helfen.

¹Betreuungsschlüssel-Richtwerte (8 bis 15 pro Person, 15 als Obergrenze): <https://www.julei-app.de/fahrten/aufsichtspflicht-in-der-praxis/> und KVJS, Aufsichtspflicht in der Kinder- und Jugendarbeit: https://www.kvjs.de/fileadmin/dateien/jugend/Kinder-und_Jugendarbeit_Jugendsozialarbeit/Offene_Kinder-und_Jugendarbeit/2023_01_10_2Aufsichtspflicht_in_der_Kinder-und_Jugendarbeit.pdf Erhöhtes Risiko und betreuungsintensive Teilnehmende erfordern eine Anpassung: <https://www.regionalzentrum-pommern.de/DE/wp-content/uploads/2022/02/Rechtslage-fuer-Freizeiten.pdf>

Nach oben anpassen, wenn: jüngere oder besonders lebhaftere Kinder dabei sind, Kinder mit erhöhtem Förderbedarf, oder wenn parallel noch etwas anderes läuft. Teilt vorher klar zu, wer welche Rolle hat, das ist auch rechtlich für die Aufsichtsführung wichtig.²

3.1 Wer trägt die Aufsicht?

In Schullandheimen, und Jugendherbergen oder Gruppenhäusern gilt: Bei einer Klassenfahrt oder Gruppenfreizeit bleibt die Aufsichtspflicht grundsätzlich bei der begleitenden Lehrkraft oder der verantwortlichen Leitung der Gruppe. Das Personal des Hauses unterstützt beim Ablauf, übernimmt aber nicht automatisch die rechtliche Aufsicht. Damit es keine Grauzone gibt, empfehlen wir klar:

- Vor dem Abend festlegen und benennen, wer die Gesamtaufsicht hat. In der Regel ist das die Lehrkraft oder Gruppenleitung, nicht das Hauspersonal.
- Die Person am heißen Ofen ist immer eine erwachsene, eingewiesene Betreuungsperson. Diese Rolle wird nie an Jugendliche oder Kinder abgegeben.
- Wenn Hauspersonal den Ofen bedient, vorher eindeutig absprechen, dass die Aufsicht über die Kinder trotzdem bei der Gruppenleitung bleibt. Beide Seiten wissen dann, wer wofür zuständig ist.
- Diese Zuständigkeiten kurz schriftlich festhalten (eine Zeile im Ablaufplan reicht). Das schützt im Ernstfall alle Beteiligten.
- Mindestens eine anwesende Betreuungsperson sollte einen aktuellen Erste-Hilfe-Kurs haben. Am heißen Ofen mit Kindern ist das dringend zu empfehlen, damit im Ernstfall (z. B. einer Verbrennung) jemand sicher handeln kann.

In manchen Häusern hält sich das Hauspersonal bewusst aus der praktischen Durchführung heraus: Es gibt der Gruppenleitung die Bedienungsanleitung mit ein paar Hinweisen mit und stellt das Equipment betriebsbereit – mit der eigentlichen Umsetzung am Abend hat es sonst nichts zu tun.

²Klare Zuständigkeitsverteilung im Team ist Voraussetzung dafür, dass die Aufsicht als ordnungsgemäß gilt:
<https://jugend.rlp.de/recht/haftung-und-aufsichtspflicht/aufsichtspflicht-in-der-kinder-und-jugendarbeit>

4 Wo steht der Pizzaofen sicher? Standort im Gruppenhaus, Schullandheim oder auf dem Gelände der Jugendherberge

Der Ofen braucht einen absolut stabilen, ebenen und kippsicheren Stand auf einer nicht brennbaren Oberfläche.

- Geeignet: Metalltisch, massive Stein- oder Betonfläche, Einstellen in einen Steingrill.
- Ungeeignet: Holztische, Kunststoffmöbel, alles Brennbares direkt unter oder neben dem Ofen.
- Abstand nach oben und zu den Seiten zu Wänden und brennbaren Dingen einhalten.
- Aufstellung nur im Freien oder sehr gut belüftet, niemals in geschlossenen Räumen.

Praxisbeispiel 1, Tischtennisplatte: Viele Gruppenhäuser, Schullandheime oder Jugendherbergen haben eine Tischtennisplatte aus Beton. Ideal: nicht brennbar, stabil und groß genug. Ofen in die Mitte, links die vorbereiteten Pizzen der Kinder, rechts die fertigen. Kurze Wege, sicheres Arbeiten.

Praxisbeispiel 2, Alukisten: Robuste Aluminium-Transportkisten sind eine gute mobile Lösung. Zwei gestapelte Kisten haben genau die richtige Arbeitshöhe, die Metalloberfläche ist nicht brennbar. Nebeneffekt: In den Kisten verstaut ihr Bleche, Schüsseln und Zubehör; sind sie leer geräumt, dienen sie zugleich als Tisch für den Ofen. Wichtig bleibt ein kippsicherer, ebener Stand. Eine von mehreren Möglichkeiten, nicht die einzige.

4.1 Wetter und Ort: Empfehlung

Der Gasofen gehört nach draußen, die Kinder belegen aber am besten wettergeschützt. Unsere klare Empfehlung:

- Ofen immer im Freien betreiben, nie in geschlossenen Räumen. Ideal ist ein überdachter Platz (Terrasse, Vordach, offener Unterstand), an dem der Ofen trocken steht und trotzdem gut belüftet ist.
- Belegstation nach Möglichkeit drinnen oder unter Dach aufbauen, mit kurzem Weg zum Ofen. So bleiben Teig und Kinder im Trockenen.
- Wind beachten: Zugige Ecken lassen die Flamme flackern und kühlen den Ofen aus. Einen windgeschützten Standort wählen.
- Bei Dauerregen oder Sturm den Abend verschieben oder auf einen überdachten Außenbereich ausweichen. Einen Schlechtwetter-Plan vorher festlegen. In manchen Häusern ist das vorab mit der hauseigenen Küche abgesprochen: Bei rechtzeitiger Ankündigung werden dann kurzfristig dort große „Familienpizzen“ fertiggestellt und gebacken, falls kein überdachter Ausweichplatz zur Verfügung steht.

5 Blech oder Brett: welche Backvariante passt zu eurer Gruppe, eurem Team?

Für das Backen gibt es zwei erprobte Wege. Beide funktionieren, sie haben unterschiedliche Stärken. Wählt vor dem Abend bewusst eine Variante aus und stellt Material und Personal darauf ein.

5.1 Variante A: mit Pizzablechen

Die Kinder belegen ihre Pizza auf einem Blech und geben sie damit an der Ofenstation ab. Vorteil: Die Pizza lässt sich sicher tragen und zerläuft nicht. Nachteil: Es dauert länger und die Bleche werden zum Engpass.

- Backzeit: Auf dem Blech muss die Unterhitze erst durch das Blech. Rechnet mit rund 3 bis 5 Minuten pro Pizza statt 60 bis 90 Sekunden.
- Engpass Auskühlen und Spülen: Nach jeder Pizza ist das Blech heiß und meist verschmutzt (Tomatensoße landet bei Kindern nicht nur auf dem Teig). Es muss auskühlen und oft gespült werden, bevor es zurück in den Umlauf kann. Das ist der eigentliche Flaschenhals, nicht der Ofen.
- Personal: Plant eine Person fest fürs Auskühlen und Spülen ein, sonst bricht der Nachschub ein (siehe Kapitel 2).

Posten	Anzahl Bleche
Kinder gleichzeitig an der Belegstation	5 bis 6 Bleche
Im Umlauf (Weg, Ofen, Rücklauf)	3 bis 4 Bleche
Auskühlen und Reinigung (der Engpass)	6 bis 8 Bleche
Realistisch nötig	15 Bleche

Empfehlung: eher 15 Bleche. Wer nur 10 bis 12 hat, muss mitten im Betrieb spülen und braucht dafür zwingend eine eigene Kraft. Die Bleche müssen flach sein und in den Ofen passen (flache Pizzableche oder dünne Lochbleche, keine hohen Backformen). Vorher testen, ob Blech plus Pizza unter die Kuppel und auf den Stein passen.

5.2 Variante B: ohne Blech, mit Pizzabrettern

Die Kinder belegen ihre Pizza auf einem bemehlten Holzbrett. Die Betreuung schiebt sie mit dem Schieber direkt vom Brett auf den Stein. Vorteil: schneller (60 bis 90 Sekunden pro Pizza) und kein Blech-Auskühlen oder -Spülen. Nachteil: Das Einschießen verlangt etwas Übung, deshalb macht das die Betreuung, nicht die Kinder.

- Ihr braucht Pizzabretter (große Holz- oder Nudelbretter
- Unter das Brett zwei lagen feuchtes Küchentuch (dann rutscht das Brett nicht)
- Bretter nur bemehlen (Hartweizengrieß oder Mehl), damit die Pizza gut abrutscht. Zwischendurch Mehl nachstreuen.
- Bretter müssen nicht ausgekühlt werden, ein feuchtes Abwischen zwischendurch reicht. Dadurch kein Spül-Engpass wie bei den Blechen.
- Braucht eine ausreichend große, stabile Arbeitsfläche, auf der die Bretter nebeneinander Platz haben.



5.3 Welche Variante wählen?

Variante B (Bretter) ist schneller und spart Personal am Spülbecken, braucht aber eine geübte Hand am Ofen und viel Arbeitsfläche. Variante A (Bleche) ist für die Kinder einfacher und sicherer beim Tragen, kostet aber mehr Zeit, mehr Material und eine zusätzliche Spülkraft. Für jüngere Gruppen oder wenig Ofenerfahrung eignet sich A, für ein eingespieltes Team mit guter Arbeitsfläche B.

6 Mengen für 26 bis 30 Kinder: soviel Teig, Sauce und Belag braucht ihr

Damit möglichst alle Kinder mitmachen können, ist die Basis vegan. Nicht vegane Zutaten kommen als Ergänzung obendrauf, in getrennten Schüsseln.

6.1 Vegane Basis (für alle geeignet)

Zutat	Menge für 30 bis 35 Pizzen
Teiglinge, fertig vorbereitet	30 bis 35 Stück à ca. 250 g
Passierte Tomaten / Pizzasauce	ca. 3 bis 4 Liter
Veganer Reibekäse (auf Pflanzenbasis)	ca. 3 bis 4 kg
Gemüse: Paprika, Champignons, Zwiebeln, Mais, Oliven, Rucola	je nach Auswahl, vorportioniert
Olivenöl, Oregano, Basilikum, Salz	nach Bedarf

6.2 Nicht vegane Ergänzung (getrennte Schüsseln)

Zutat	Menge
Geriebener Käse (Mozzarella/Gouda)	ca. 2 bis 3 kg
Schinken, Salami, Thunfisch	je nach Auswahl

6.3 Sonstiges

Material	Menge
Hartweizengrieß oder Mehl (fürs Blech)	1 Packung
Pizzableche (Variante A) oder Pizzabretter (Variante B)	15 bis 18 Bleche bzw. 8 bis 10 Bretter

Tipp zur Inklusion: Sauce, veganen Käse und Gemüse zuerst anbieten, tierische Zutaten klar getrennt daneben. So entscheidet jedes Kind selbst und niemand ist außen vor. Kennzeichnet die Schüsseln (vegan / mit Fleisch / mit Fisch).

Empfohlener Standard: zu zweit eine Pizza. Lasst je zwei Kinder gemeinsam eine Pizza belegen, gern halb und halb, damit beide ihren Wunschbelag bekommen. Das hat sich in der Praxis bewährt: Es entstehen nur halb so viele Backvorgänge, deutlich mehr Kinder essen ungefähr zur gleichen Zeit, und niemand wartet ewig auf die erste Pizza. Mit dieser Rechnung braucht ihr für 26 bis 30 Kinder etwa 13 bis 15 Pizzen statt 30.



7 6. Hygiene, Allergien und Unverträglichkeiten

Wenn 30 Kinder Teig kneten und Belag anfassen, gehören Hygiene und die Abfrage von Allergien zur Vorbereitung dazu. Das ist schnell erledigt und beugt Ärger vor.

In manchen Häusern wird das offen angesprochen: Zum Pizzabacken passt kein empfindliches Sonntagsoutfit, gerade bei kleineren Kindern geht das Belegen nicht ganz ohne Flecken ab. Bewährt haben sich alte Hemden als „Kittel“ oder Einweg-Regenponchos als Schutz, dazu Ärmel hochkrempeln und Tische mit Wachstuchdecken abdecken – wie bei anderen kreativen Aktionen mit Kindern auch.

7.1 Kühlung: besonders wichtig bei Wärme

Gerade bei sommerlichen Temperaturen ist die Kühlkette der kritischste Hygienepunkt. Leicht verderbliche Zutaten (Käse, Wurst, Schinken, Thunfisch, veganer Frischkäse) gehören durchgängig gekühlt. Als Orientierung aus der Gastronomie gilt: gekühlt bei etwa 7 Grad halten. Was längere Zeit über rund 10 Grad lag, gehört aus Sicherheitsgründen entsorgt, das ist bei Kindern kein Bereich für Kompromisse.

- Immer nur kleine Mengen herausstellen und aus einer gekühlten Reserve nachfüllen, statt alles gleichzeitig in die Wärme zu stellen.
- Praxislösung ohne echte Kühlung vor Ort: eine Kiste im GN-Maß, unten Kühlakku, oben die GN-Behälter eingehängt. Das hält die Zutaten spürbar länger kühl, sieht ordentlich aus und funktioniert auch draußen.³
- Bei längeren Abenden die Akkus wechseln oder nachkühlen. Vor Sonne schützen, nie in die direkte Sonne stellen.

In manchen Häusern steht im Mehrzweckraum direkt ein Kühlschrank für Zutaten und Teig bereit, sodass die Kühlkette auch ganz ohne zusätzliche Kühlbox eingehalten werden kann.

7.2 Hygiene: klare Empfehlung

- Vor dem Start waschen alle Kinder gründlich die Hände. Am besten als festen Programmpunkt, bevor es an die Belegstation geht.
- Kinder mit offenen Wunden an den Händen belegen nicht mit bloßen Händen, sondern bekommen Einweghandschuhe oder eine andere Aufgabe.
- Rohe tierische Zutaten (Salami, Schinken, Thunfisch) getrennt halten und erst kurz vor Gebrauch aus der Kühlung holen. Reste zügig zurück in die Kühlung.
- Für jede Zutat einen eigenen Löffel: nicht mit den Fingern in die gemeinsamen Schüsseln greifen. Das hält den Belag sauber und appetitlich.
- Wer hustet oder niest, tut das nicht über die Belegstation. Kurz erklären, das verstehen Kinder gut.

³GN steht für Gastronorm, ein europaweit einheitliches Behältermaß, in das viele Kühl- und Serviergefäße passen. Eine mit Kühlakku bestückte GN-Kiste ist eine bewährte mobile Kühllösung.

7.3 Allergien: klare Empfehlung

Allergien und Unverträglichkeiten unbedingt vor dem Abend abfragen, nicht erst am Ofen. Am einfachsten läuft die Abfrage über die Lehrkraft oder Gruppenleitung, die ihre Gruppe kennt.

- Vorab bei der Gruppenleitung erfragen: Wer hat welche Allergien oder Unverträglichkeiten (z. B. Gluten, Laktose, Nüsse, bestimmte Gemüse)?
- Die 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene im Blick haben. Bei zugekauften Zutaten (Sauce, veganer Käse, Fertigteig) die Zutatenliste auf der Verpackung aufheben, dann könnt ihr im Zweifel nachsehen.
- Betroffenen Kindern eine sichere Alternative bereitstellen (z. B. glutenfreier Teig auf eigenem Blech, siehe Kapitel 7) und die entsprechenden Schüsseln klar kennzeichnen.⁴
- Bei bekannter schwerer Allergie (z. B. Anaphylaxie) vorher mit den Eltern und der Lehrkraft klären, welche Notfallmedikation das Kind dabei hat und wer sie im Ernstfall gibt.

In manchen Häusern klären Eltern betroffener Kinder das vorab mit der Gruppenleitung und geben passenden, verträglichen Teig samt Zutaten einfach selbst mit.

8 Pizzateig für Gruppen: selbst machen, kaufen oder glutenfrei

8.1 Gutes Online-Rezept zum Selbermachen

Für einen luftigen, ofenfesten Teig eignet sich ein klassischer Hefeteig aus Mehl (Type 00 oder 405), Wasser, Hefe, Salz und etwas Olivenöl, mit ausreichend Gehzeit. Empfehlenswerte, gut erprobte Rezepte:

- gaumenfreundin.de, Pizzateig selber machen wie vom Italiener (mit 5 Gelingtipps).⁵
- madamecuisine.de, Pizza selber machen wie beim Italiener.⁶
- Ich persönlich arbeite gerne mit der App „[Pizzateig Rechner - Pizza - „Pizzaiolo“](#)“ dort könnt ihr auch die Art des Ofens wählen
- **Praxis für Gruppen:** Teig ein bis zwei Tage vorher ansetzen, in Teiglinge à ca. 250 g portionieren und kühl lagern. So müssen die Kinder vor Ort nur noch belegen. Wichtig: **Den bereits portionierten Teig spätestens 30 Minuten vor Verarbeitung aus der Kühlung holen und warm werden lassen, dann lässt er sich besser ziehen.**

⁴Die 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene nach EU-Recht (LMIV):

<https://www.bzfe.de/lebensmittel/lebensmittelkennzeichnung/kennzeichnung-von-allergenen/>

⁵<https://www.gaumenfreundin.de/pizzateig-selber-machen/>

⁶<https://www.madamecuisine.de/pizza-selber-machen/>

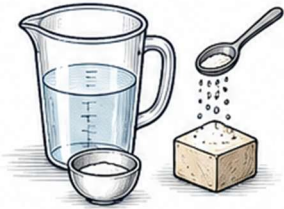
PIZZATEIG – STANDARDREZEPT

FÜR 15 TEIGLINGE À 250 g

ZUTATEN

Weizenmehl (Type 550 oder Pizzamehl Tipo 00)	2.300 g
Wasser, lauwarm	1.450 ml
Salz	50 g
Frische Hefe (oder 7 g Trockenhefe)	20 g
Oliveneröl	50 ml
Zucker	1 TL

1



HEFE AKTIVIEREN

Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und 5 Minuten stehen lassen.



5 Min.

2



ZUTATEN VERMISCHEN

Mehl in eine große Schüssel geben, Salz einrühren. Hefewasser und Olivenöl dazugeben und grob vermischen.

3



TEIG KNETEN

Den Teig 10 Minuten kräftig kneten (Küchenmaschine: 8 Minuten auf niedriger Stufe), bis er glatt und elastisch ist.



8–10 Min.

4



TEIG GEHEN LASSEN

Teig abgedeckt an einem warmen Ort 1,5 bis 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.



warm
(24–26 °C)



1,5–2 Std.

5



TEIG PORTIONIEREN

Teig in 15 Portionen à 250 g teilen (Waage verwenden) und jede Portion zu einer straffen Kugel formen.



15 × 250 g

6



TEIGLINGE RUHEN LASSEN

Teiglinge abgedeckt weitere 30 bis 60 Minuten ruhen lassen.



30–60 Min.



TIPP FÜR MEHR AROMA

Für mehr Aroma den Teig nach dem Kneten über Nacht (12 bis 24 Stunden) abgedeckt in den Kühlschrank stellen und erst am nächsten Tag portionieren.



12–24 Std.



4–6 °C

ODER

GUT VORRATEN

Die Teiglinge lassen sich auch gut einzeln einfrieren.



PROFESSIONELLE BERATUNG FÜR GRUPPENHÄUSER,
JUGENDHERBERGEN UND TAGUNGSHÄUSER

www.gruppenhausberatung.de

8.2 Fertigen Teig kaufen (wenn keine Zeit zum Vorbereiten ist)

Frischer Pizzateig aus dem Kühlregal ist eine völlig praktikable Lösung. Beispiele:

- Lidl, Chef Select frischer Pizzateig (Kühlregal), zum Selberformen und Belegen.⁷
- Lidl, Chef Select & You Pizzateig XXL (ca. 550 g), ausgewiesen vegan, günstig.⁸
- Vergleichbare frische Pizzateige gibt es auch bei anderen Supermärkten und Discounter im Kühlregal.

Hinweis: Kaufteig vor dem Belegen kurz auf Raumtemperatur kommen lassen, dann lässt er sich besser ausziehen. Menge über die Packungsangabe hochrechnen (Portionen pro Packung mal Kinderzahl).

8.3 Glutenfreie Alternative (für betroffene Kinder)

Ja, es gibt glutenfreien Pizzateig, der auch im Ooni funktioniert. Zwei Wege:

- Fertige Mehlmischung, z. B. Caputo Fioreglut, Schär oder Bauckhof, nach Packung anrühren. Sehr zuverlässig.⁹
- Selbst gemischt aus Reis- und Kartoffelmehl mit Flohsamenschalen als Bindemittel.¹⁰
- Ooni selbst bietet ein eigenes glutenfreies Teigrezept an.¹¹

Wichtig beim Handling: Glutenfreier Teig reißt leichter und lässt sich nach dem Belegen nicht mehr verschieben. Am besten direkt auf einem eigenen, reservierten Blech belegen und backen, um Verunreinigung mit normalem Mehl zu vermeiden. Für Kinder mit Zöliakie zusätzlich getrennte Schüsseln und sauberes Werkzeug verwenden.

9 Aufbau und Stationen

- Belegstation (Tische): Kinder bekommen einen Teigling, ziehen ihn vorsichtig mit den Händen auseinander (nicht mit dem Nudelholz plattdrücken, der Rand bleibt luftig) und legen ihn auf ein leicht mit Hartweizengrieß bestäubtes Blech (Variante A) bzw. Brett (Variante B). Darauf belegen.
- Ofenstation (Sicherheitszone): nur Betreuung.
- Essplatz: Ausgabe und Essen der fertigen Pizen.

⁷Lidl Chef Select Pizzateig, Produktseite: <https://www.lidl.at/p/chef-select-pizzateig/p10034705>

⁸Sortimentsübersicht Fertigteig frisch (Chef Select & You Pizzateig XXL, vegan, ca. 1,49 €): <https://www.supermarktcheck.de/lidl/sortiment/fertigteig-frisch/>

⁹Übersicht glutenfreie Mischungen und Getreidealternativen: <https://pizza-ofen.de/magazin/glutenfreie-pizza>

¹⁰Rezept glutenfreier Pizzateig ohne Fertigmischung: <https://www.glutenfrei-rezepte.de/glutenfreier-pizzateig/>

¹¹Ooni Europe, glutenfreies Pizzateig-Rezept: <https://eu.ooni.com/de/blogs/recipes/gluten-free-sicilian-pizza-dough>

10 Ofen vorbereiten und backen (Betreuung)

- Vor dem ersten Einsatz einmal auf voller Flamme leerbrennen lassen, dann sind Rückstände weg.
- Vorheizen: Gas an, volle Leistung, mindestens 15, besser rund 20 Minuten, damit der Stein richtig heiß wird. Danach Regler auf etwa drei Viertel.¹²
- Ein Infrarotthermometer hilft bei großer Gruppe, die Steintemperatur zwischendurch zu prüfen.
- Belegtes Blech vom Kind entgegennehmen und in den Ofen schieben.
- Backzeit bei voller Hitze rund 60 bis 90 Sekunden, dabei das Blech alle 20 bis 30 Sekunden drehen, damit die Pizza gleichmäßig gart.¹³
- Nicht weggehen, es geht schnell. Zweite Person nimmt fertige Pizzen ab, gibt das leere Blech zurück in den Umlauf und ruft das nächste Kind auf.

Faustzahl: 30 Pizzen à gut eineinhalb Minuten plus Handling ergeben rund eine Stunde reine Backzeit.



Der Gasbrenner im Ooni: Bei voller Hitze backt eine Pizza in 60 bis 90 Sekunden.

10.1 Reinigung und Aufräumen

Nach dem Abend gehört das Gerät sauber und sicher verstaut. Empfehlung:

- Gas zudrehen und den Ofen vollständig auskühlen lassen, bevor ihr ihn anfasst oder wegräumt. Der Stein bleibt lange heiß.
- Den Pizzastein nicht mit Wasser oder Spülmittel reinigen. Angebackene Reste einfach beim nächsten Vorheizen auf voller Flamme ausbrennen lassen, dunkle Flecken sind normal und kein Schmutz.
- Bleche und Schieber abkühlen lassen, dann mit warmem Wasser reinigen. Gelochte Bleche gut trocknen, damit sie nicht rosten.
- Belegstation abwischen, Reste tierischer Zutaten sofort kühlen oder entsorgen. Müll trennen und mitnehmen.
- Gasflasche nach dem Auskühlen wieder an den vorgesehenen Lagerplatz bringen (siehe Kapitel 12).

¹²Ooni Europe, Vorheiz-Richtwerte (15 bis 25 Min): <https://eu.ooni.com/de/blogs/ooni-insights/cook-pizza-in-any-weather> sowie SizzleBrothers, ca. 20 Min auf voller Hitze, dann drei Viertel: <https://sizzlebrothers.de/blogs/ratgeber/pizzaofen-fuer-zuhause-ooni-koda>

¹³Ooni Europe, Schritt-für-Schritt-Anleitung (60 bis 90 Sek, alle 20 bis 30 Sek drehen): <https://eu.ooni.com/de/blogs/ooni-insights/how-to-make-your-first-ooni-pizza>

11 Spiel für die Wartezeit: so bleibt dir Gruppe zusammen

Während die Ofenstation läuft, darf der Rest nicht danebenstehen. Klare Reihenfolge festlegen (z. B. nach Tischgruppen), damit kein Gedränge am Ofen entsteht, und die Backzeit mit einem Spiel- oder Programmblock füllen. Eine zweite anleitende Person übernimmt die Gruppe, die gerade nicht belegt.

11.1 Konkrete Spiele ohne oder mit wenig Material

Diese Spiele lassen sich spontan starten, brauchen kaum Vorbereitung und funktionieren mit 20 und mehr Kindern. Ideal für die Gruppe, die gerade wartet.

- Ampelspiel („Rot, Grün“): Eine Person ruft grün (alle laufen los) und rot (alle sofort einfrieren). Wer sich bei rot bewegt, geht zurück. Viel Bewegung, keine Ausrüstung.¹⁴
- Zwei Wahrheiten, eine Lüge: Jedes Kind sagt drei Dinge über sich, die Gruppe rät, was gelogen ist. Gut zum Kennenlernen, ruhig, auch für größere Runden.¹⁵
- Energizer wie „Zipp-Zapp“ oder „Atomspiel“: Kurze, aktivierende Spiele im Kreis, die in wenigen Minuten funktionieren und die Gruppe wachhalten.¹⁶
- Weitere fertige Sammlungen zum Nachschlagen: viele kurze Spiele mit Anleitung, sortiert nach Situation und Gruppengröße.¹⁷

Tipp: Zwei oder drei Spiele vorher aussuchen und in der Hinterhand haben. Ruhige Spiele (Kennenlernen) und bewegte Spiele (Ampelspiel) abwechseln, dann bleibt die Stimmung ausgeglichen, während der Ofen durchläuft.

11.2 Wartezeit und Hunger fair verteilen

Bei rund einer Stunde Backzeit isst das erste Kind, während das letzte noch wartet. Damit niemand hungrig und frustriert dasteht, empfehlen wir:

- Etwas zum Knabbern für die Wartenden bereitstellen: Rohkost (Gurke, Paprika, Möhren), Brot oder Obst. Das nimmt den größten Hunger und überbrückt die Wartezeit.

In manchen Häusern wird zwischendurch ein Blech „Pizzabrot“ mitgebacken und an die wartenden Kinder verteilt – das überbrückt die Zeit bis zur eigenen Pizza zusätzlich gut.
- Getränke von Anfang an bereitstellen (Wasser, Saftschorle), gut erreichbar und weg von der Ofenzone.
- Reihenfolge fair regeln: Wer zuerst gebacken hat, hilft danach zum Beispiel beim Nachfüllen der Schüsseln oder räumt mit auf. So entsteht kein Ungleichgewicht zwischen Ersten und Letzten.

¹⁴Talu.de, 25 Spiele für draußen ohne Material (u. a. Ampelspiel, Stille Post, Schubkarrenrennen): <https://www.talu.de/spiele-fuer-draussen-ohne-material/>

¹⁵DJH Jugendherberge, Kennenlernspiele für Klassenfahrten (u. a. Zwei Wahrheiten und eine Lüge): <https://blog.jugendherberge.de/kennenlernspiele-fuer-klassenfahrten/>

¹⁶Freizeitenguru, die 9 besten Gruppenspiele ohne Material für Jugendliche (Energizer, Kooperations- und Geländespiele): <https://www.freizeitenguru.de/2025/02/12/die-9-besten-gruppenspiele-ohne-material-f%C3%BCr-jugendliche/>

¹⁷Jugendleiter-Blog, Spiele ohne Material: <https://www.jugendleiter-blog.de/spiele/spiele-ohne-material/> und praxis-jugendarbeit.de mit über 400 Spiel- und Programmideen: <https://www.praxis-jugendarbeit.de/>

- Wenn möglich, mit dem Essen warten, bis eine ganze Tischgruppe versorgt ist, dann sitzen wenigstens kleine Gruppen zusammen.

12 Sicherheit am Gasofen: Regeln für die Kinderguppen

- Heißer Ofen und Umfeld sind Tabuzone für Kinder. Klar markieren, z. B. mit Bierzeltgarnitur oder Absperrband.
- Hitze fester Handschuhe für die bedienende Person. Bleche werden extrem heiß, immer mit Handschuh oder Zange anfassen.
- Gasflasche prüfen: fester Sitz, kein Schlauchdefekt, Aufstellung nur im Freien.
- Feuerlöscher oder Löschdecke griffbereit.
- Nicht brennbarer, ebener, kippsicherer Stand (siehe Punkt 3).
- Nach dem Backen: Gas zudrehen, Ofen vollständig auskühlen lassen, bevor er bewegt oder verpackt wird.

12.1 Im Notfall: was tun?

Kurz vorbereitet sein hilft, im Ernstfall ruhig zu handeln. Legt vor dem Abend fest, wo der Erste-Hilfe-Kasten steht und wer im Notfall die Führung übernimmt. Unsere Empfehlungen für die drei wahrscheinlichsten Fälle:

Verbrennung oder Verbrühung: Sofort die betroffene Stelle 10 bis 20 Minuten mit handwarmem, fließendem Wasser kühlen (nicht eiskalt, kein Eis). Kleidung, die nicht festklebt, entfernen. Brandwunde locker und keimfrei bedecken, nichts aufbringen (keine Salbe, kein Mehl, keine Hausmittel). Bei größeren, tiefen oder Gesichtsverbrennungen ärztliche Hilfe holen, im Zweifel 112.¹⁸

Gasgeruch oder vermutetes Leck: Ruhe bewahren. Ventil der Gasflasche sofort zudrehen. Keine Zündquellen (kein Feuerzeug, keine Schalter betätigen). Abstand halten und für frische Luft sorgen. Erst weiterarbeiten, wenn die undichte Stelle gefunden und behoben ist. Im Zweifel Gerät nicht mehr benutzen.

Ofen kippt oder fängt an zu brennen: Kinder sofort auf Abstand bringen. Gaszufuhr schließen, wenn gefahrlos erreichbar. Kleinbrand mit Löschdecke oder Feuerlöscher ersticken, niemals brennendes Fett mit Wasser löschen. Bei unklarer Lage 112 rufen.

¹⁸Erste Hilfe bei Verbrennungen (kühlen mit lauwarmem Wasser, keine Hausmittel): <https://www.drk.de/hilfe-in-deutschland/erste-hilfe/erste-hilfe-app-und-tipps/erste-hilfe-bei-verbrennungen/>

13 Gasflaschen richtig lagern, sichern und transportieren

Der Umgang mit Propangasflaschen ist geregelt. Für den gewerblichen Einsatz (z. B. im Gruppenhaus oder bei einer Freizeit) gelten die DGUV-Regeln, die Betriebssicherheitsverordnung und die Technische Regel Flüssiggas (TRF 2021). Die folgenden Punkte fassen die wichtigsten Vorgaben zusammen.¹⁹

13.1 Lagern

- Flüssiggasflaschen immer stehend lagern und betreiben. Liegende Lagerung ist nicht zulässig, weil sonst Flüssigphase statt Gasphase austreten kann.
- Standsicher aufstellen und gegen Umfallen und Wegrollen sichern. Bewährt sind Ketten, Schellen, Gestelle oder die Transportpalette mit Riegel.²⁰
- Nicht unter Erdgleiche lagern (keine Keller oder Räume, deren Boden mehr als einen Meter unter dem Gelände liegt). Bei einem Leck sammelt sich das schwerere Gas am Boden.
- Gut belüftet, vor Witterung und Hitze geschützt, für Unbefugte nicht zugänglich. Nicht neben brennbaren Materialien.
- In Arbeitsräumen höchstens eine Flasche bis 16 kg, und nur während des Betriebs. Nach dem Pizzaabend die Flasche wieder nach draußen an einen geeigneten Platz bringen.²¹
- Ventile geschlossen halten, Schutzkappe aufsetzen. Leere Flaschen wie volle behandeln.

13.2 Sichern im Betrieb

- Auch die angeschlossene Flasche gegen Umfallen sichern, z. B. mit Kette oder Gestell.²²
- Flasche nicht erhitzen und nicht direkt neben dem heißen Ofen aufstellen. Ausreichend Abstand zur Flamme halten.
- Vor Inbetriebnahme Schlauch und Anschlüsse auf Dichtheit prüfen (Lecksuchspray oder Seifenwasser, nie mit offener Flamme). Regler nur handfest anziehen.
- Schlauch regelmäßig auf Risse und Alter prüfen und rechtzeitig tauschen.

13.3 Transportieren

- Vor dem Transport Ventil dicht schließen und Schutzkappe aufsetzen. Druckminderer erst am Einsatzort anschließen.²³

¹⁹Rechtsrahmen: Unfallverhütungsvorschriften der DGUV, Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV), Technische Regeln (TRBS, TRGS 510), TRF 2021 sowie DGUV Regel 110-010 für den gewerblichen Bereich. Übersicht: <https://www.jh-profishop.de/profi-guide/umgang-mit-gasflaschen/>

²⁰DGUV/BGBAU-Baustein A 064 (Druckgasbehälter stehend lagern, gegen Umfallen und Herabfallen sichern): https://www.bgbau-medien.de/handlungshilfen_gb/daten/bausteine/a_064/a_064.pdf

²¹TRF 2021 und DGUV Regel 110-010, u. a. eine Flüssiggasflasche bis 16 kg je Arbeitsraum nur während des Betriebs, keine Lagerung unter Erdgleiche: <https://scharr.de/fluessiggas/ratgeber/ratgeber-detailseite/gasflasche-lagern>

²²DGUV Information 209-011 (angeschlossene und Reserveflaschen gegen Umfallen sichern, Schlauchanschluss nicht auf andere Flaschen richten): https://www.bgbau-medien.de/handlungshilfen_gb/daten/dguv/209_011/4.htm

²³DGUV/BGBAU-Baustein A 065 (Transport von Druckgasflaschen: Ventil schließen, Schutzkappe, im Fahrzeug gegen Umkippen sichern, Lüftung, Regler erst am Ziel anschließen): https://www.bgbau-medien.de/app/daten/bausteine/a_065/a_065.htm

- Stehend transportieren und gegen Umkippen und Verrutschen sichern (Zurrgurte, Gestell, Flaschenkarre).
- Im Fahrzeug nur mit Belüftung transportieren (bei geschlossenem Aufbau mindestens zwei Lüftungsöffnungen). Während der Fahrt nicht rauchen, kein offenes Feuer.
- Nach der Fahrt die Flasche aus dem Fahrzeug nehmen und erst dann wieder anschließen.

14 Gefährdungsbeurteilung und Betriebsanweisung (Vorlagen)

Wird der Gas-Pizzaofen im betrieblichen Rahmen genutzt (Gruppenhaus, Freizeit, Jugendbildungsstätte), gelten Arbeitsschutzpflichten. Propan ist als Gefahrstoff eingestuft, deshalb sind eine Gefährdungsbeurteilung, eine Betriebsanweisung und eine Unterweisung der Beteiligten vorgeschrieben.²⁴

Wichtig: Diese drei Dinge gehören zusammen. Die Gefährdungsbeurteilung ermittelt die Gefahren und Schutzmaßnahmen, die Betriebsanweisung übersetzt sie in konkrete Verhaltensregeln, und in der Unterweisung werden die Beteiligten damit vertraut gemacht. Alles muss dokumentiert und auf euren konkreten Fall angepasst sein.

14.1 Betriebsanweisung Flüssiggas (fertige Muster)

- DGUV Regel 110-010 „Verwendung von Flüssiggas“: enthält direkt einsetzbare Muster-Betriebsanweisungen (u. a. Umgang mit Propan/Butan und Wechsel von Flüssiggasflaschen).²⁵
- BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe): Sammlung mit Muster-Betriebsanweisungen, Unterweisungshilfe „Richtiges Wechseln von Flüssiggasflaschen“ und Unterweisungsnachweisen.²⁶

14.2 Gefährdungsbeurteilung (Handlungshilfen und Muster)

- BGN-Handlungsanleitung ASI 10.0: allgemeine, branchenübergreifende Anleitung zur betrieblichen Gefährdungsbeurteilung. Guter Einstieg, um systematisch vorzugehen.²⁷
- BGN-Übersicht Gefährdungsbeurteilung: Materialien, branchenspezifische Beurteilungshilfen und die Möglichkeit, die Gefährdungsbeurteilung online im BGN-Extranet zu erstellen.²⁸
- Handlungsleitfaden der BGN für Catering und Festivals: behandelt genau den Fall mobiler Flüssiggasgeräte (Grill, Kocher) im Veranstaltungsbetrieb und nennt die typischen Gefährdungen.²⁹

²⁴Rechtliche Einordnung: Propan ist als Gefahrstoff nach GefStoffV eingestuft; erforderlich sind Gefährdungsbeurteilung, Betriebsanweisung und Unterweisung. Grundlagen: TRGS 407 (Tätigkeiten mit Gasen) und DGUV Regel 110-010. Übersicht: <https://ki-consulting.eu/aktuelles/gasgrill-im-unternehmen/>

²⁵DGUV Regel 110-010, Volltext mit Muster-Betriebsanweisungen als PDF: <https://publikationen.dguv.de/widgets/pdf/download/article/3406>

²⁶BGN Branchenwissen, Flüssiggas- und Erdgasanlagen (Betriebsanweisungen, Unterweisungshilfen, Merkblätter): <https://bgn-branchenwissen.de/praxishilfen-von-a-z/fluessiggas-erdgasanlagen>

²⁷BGN, Handlungsanleitung betriebliche Gefährdungsbeurteilung ASI 10.0 (PDF): https://bgn-branchenwissen.de/organisation-des-arbeitsschutzes/gefaehrungsbeurteilung/asi_10-0.pdf

²⁸BGN Branchenwissen, Gefährdungsbeurteilung (Materialien und Online-Erstellung): <https://bgn-branchenwissen.de/organisation-des-arbeitsschutzes/gefaehrungsbeurteilung>

²⁹BGN, Handlungsleitfaden Gefährdungsbeurteilung Festivals/Catering (Flüssiggasgeräte, PDF): https://bgn-branchenwissen.de/organisation-des-arbeitsschutzes/branchenleitfaden/branchenleitfaden-hotellerie-und-gastronomie/Handlungsleitfaden_Festivals.pdf

14.3 Betriebsanleitung des Ofens

Die Herstellerangaben von Ooni sind Grundlage für die eigene Betriebsanweisung. Bewahrt die Bedienungsanleitung des konkreten Modells griffbereit auf und übernehmt die dortigen Sicherheitshinweise.³⁰

Praxis-Hinweis: Die Muster sind Vorlagen, keine fertigen Dokumente. Sie müssen auf euren Ofen, den Aufstellort und den Ablauf mit der Kindergruppe angepasst, datiert und unterschrieben werden. Bei Unsicherheit hilft die zuständige Aufsichtsperson der BGN oder eure Fachkraft für Arbeitssicherheit.

³⁰Ooni Bedienungsanleitungen und Sicherheitshinweise nach Modell im offiziellen Ooni-Support (z. B. Koda 2, Koda 16): <https://support.ooni.com/de/>. Die vollständige Koda-12-Anleitung ist auch als PDF verfügbar: <https://www.manualslib.de/manual/1135515/Ooni-Koda-12.html>

15 14. Materialcheckliste zum Abhaken

15.1 Ofen und Ausstattung

- ☐ Gas-Pizzaofen (Ooni)
- ☐ Gasflasche gefüllt und geprüft, Schlauch und Regler
- ☐ Infrarotthermometer
- ☐ Pizzaschieber
- ☐ Variante A: 15 bis 18 flache Pizzableche / Variante B: 8 bis 10 Pizzabretter
- ☐ Hitzebeständige Handschuhe / Grillhandschuhe
- ☐ Feuerlöscher oder Löschdecke
- ☐ Absperrung für die Sicherheitszone (Band, Bierzeltgarnitur)
- ☐ Nicht brennbarer, kippsicherer Standort geklärt (Beton-Tischtennisplatte, Metalltisch, Alukisten)
- ☐ Gasflasche stehend, gegen Umfallen gesichert (Kette, Gestell oder Karre)
- ☐ Schlauch und Anschlüsse auf Dichtheit geprüft (Lecksuchspray)
- ☐ Lecksuchspray oder Seifenwasser vorhanden
- ☐ Betriebsanleitung Flüssiggas vorhanden und Beteiligte unterwiesen
- ☐ Gefährdungsbeurteilung erstellt und dokumentiert

15.2 Zutaten

- ☐ ausreichend Teiglinge je Teilnehmende (bei halb/halb reichen ca. 13 bis 15, sonst 30 bis 35)
- ☐ Glutenfreier Teig für betroffene Kinder + eigenes Blech
- ☐ Passierte Tomaten / vegane Pizzasauce (3 bis 4 l)
- ☐ Veganer Reibekäse (3 bis 4 kg)
- ☐ Geriebener Käse als Ergänzung (2 bis 3 kg)
- ☐ Gemüse vorportioniert (Paprika, Champignons, Zwiebeln, Mais, Oliven, Rucola)
- ☐ Kühllösung für leicht Verderbliches (GN-Kiste mit Kühlakkus), Zutaten bei ca. 7 Grad
- ☐ Nicht vegane Ergänzung getrennt (Thunfisch, Hähnchenbrust, Schinken, Salami,)
- ☐ Olivenöl, Oregano, Basilikum, Salz
- ☐ Hartweizengrieß oder Mehl fürs Blech

15.3 Stationen und Sonstiges

- ☐ Tische für Belegstation
- ☐ Beschriftete Schüsseln (vegan / mit Fleisch / mit Fisch)
- ☐ flache große Teller / Küchenrolle / Servietten (zum Essen der Pizza)
- ☐ Einteilung der Tischgruppen und Reihenfolge festgelegt
- ☐ Allergien und Unverträglichkeiten der Gruppe vorab abgefragt
- ☐ Händewaschen vor Beginn eingeplant, Einweghandschuhe vorhanden
- ☐ Erste-Hilfe-Kasten vorhanden, Standort allen bekannt
- ☐ Mindestens eine Person mit aktuellem Erste-Hilfe-Kurs anwesend
- ☐ Getränke und etwas zum Knabbern (Rohkost, Obst, Brot) für die Wartenden
- ☐ Aufsichtsverantwortung geklärt und benannt (Lehrkraft / Gruppenleitung)
- ☐ Schlechtwetter-Plan festgelegt
- ☐ Spiel- oder Programmblock für die Wartezeit
- ☐ Müllbeutel und Putzmaterial fürs Aufräumen
- ☐ Küchenrollen, Einmal-Handtücher und Servietten in größerer Zahl bereithalten

16 Ausstattung und Kosten: was ein Pizzaabend einmalig kosten

Alle Preise sind Richtwerte (Stand 2026) und können schwanken. Die Links führen bewusst zu Fachhändlern, nicht zu Amazon. Prüft vor dem Kauf Verfügbarkeit und aktuellen Preis.

16.1 Der Ofen (Ooni Koda, gasbetrieben)

Produkt	Preis ca.	Wofür	Link
Ooni Koda 12 (30 cm Pizzen)	389 bis 439 €	Kompakt, gut für kleine bis mittlere Gruppen	koempf24.de/ooni-koda-12-gas-pizzaofen
Ooni Koda 16 (40 cm Pizzen)	589 bis 629 €	Größere Öffnung, L-Brenner, weniger drehen, ideal bei großen Gruppen	obi.de/p/8069064

Empfehlung für 26 bis 30 Kinder: Der Koda 16 ist bei so einer Gruppe die bessere Wahl. Mehr Fläche, gleichmäßigere Hitze und man muss die Pizza seltener drehen, das spart bei durchlaufendem Betrieb spürbar Zeit. Wer schon einen Koda 12 hat, oder bei wem der Lagerplatz sehr begrenzt ist, kann damit natürlich arbeiten, plant dann aber etwas mehr Zeit ein.³¹

Kapazität bedenken: Manche größeren Öfen fassen mehrere Pizzen gleichzeitig. Das verkürzt die Gesamtzeit deutlich. Prüft vor der Anschaffung, wie viele Pizzen gleichzeitig hineinpassen, und rechnet eure Gesamtzeit danach (siehe Kapitel 1).

16.2 Gas, Druckminderer und Anschluss

Wichtig zuerst: Die in Deutschland verkauften Ooni Koda werden mit einem vormontierten 50-mbar-Gasregler samt Schlauch geliefert. Einen Druckminderer müsst ihr also in der Regel nicht extra kaufen. Ihr braucht nur eine handelsübliche Propangasflasche.³²

Produkt	Preis ca.	Wofür	Link
Propangasflasche 11 kg (Pfandflasche)	ca. 35 € Pfand + ca. 25 € Füllung	Reicht locker für viele Pizzaabende. Bezug im Baumarkt, an Tankstellen oder beim Gashändler	vor Ort (Baumarkt / Tankstelle)
Ersatz-Gasregler 50 mbar + Schlauch (nur als Reserve)	10 bis 25 €	Falls der mitgelieferte Regler defekt ist. Sonst nicht nötig	gasprofi.de (Propanschlauch + 50 mbar Regler)

³¹Ooni Koda 12: <https://www.koempf24.de/ooni-koda-12-gas-pizzaofen> (ca. 389 bis 439 €). Ooni Koda 16: <https://www.obi.de/p/8069064/ooni-koda-16-gas-pizzaofen-gross> (ca. 589 bis 629 €). Preise Stand 2026.

³²Lieferumfang inkl. 50-mbar-Regler und Schlauch: <https://www.kamdi24.de/ooni-koda-12-sowie-Ooni-Europe-Hinweise-zu-Gasdruck-und-Regler>: <https://eu.ooni.com/de/products/ooni-hose-and-gas-regulator>. In DE gelten 50 mbar für Propan.

Nur im Freien betreiben. Gasgeräte mit dieser Reglerart sind nicht für geschlossene Räume zugelassen.

Regler nur handfest anziehen, keine Rohrzange verwenden.³³

16.3 Infrarot-Thermometer

Misst die Steintemperatur berührungslos, damit die erste Pizza nicht verbrennt.³⁴

Produkt	Preis ca.	Wofür	Link
Ooni Digitales Infrarot-Thermometer	ca. 45 €	Steintemperatur berührungslos messen, damit die erste Pizza nicht verbrennt	feuer-fuchs.de/Ooni-Digitales-Infrarot-Thermometer
Einfaches IR-Thermometer (Fremdmarke)	15 bis 25 €	Günstige Alternative, bis mind. 400 Grad tauglich achten	gasprofi.de oder Baumarkt

16.4 Pizzaschieber

Produkt	Preis ca.	Wofür	Link
Ooni Pizzaschieber perforiert 12" (30 cm)	ca. 50 €	Passend zum Koda 12. Perforiert, überschüssiges Mehl fällt ab	baustoffshop.de (Ooni Pizzaschieber perforiert)
Ooni Pizzaschieber perforiert 14" (35 cm)	ca. 70 €	Passend zum Koda 16	bbq24.de (Ooni Pizzaschieber 14)

Praxis-Tipp: Bei durchlaufendem Betrieb mit Blechen ist der Schieber vor allem zum sicheren Einschieben und Herausholen wichtig. Ein zweiter, einfacher Schieber oder eine Grillzange als Backup lohnt sich.³⁵

16.5 Pizzableche (10 bis 12 Stück)

Wichtig: Flach und dünn, damit sie in den flachen Backraum passen. Runde Alu- oder Lochbleche mit ca. 28 bis 30 cm (Koda 12) bzw. bis 36 cm (Koda 16). Keine hohen Backformen.

Produkt	Preis ca.	Wofür	Link
Schneider Alu-Pizzablech gelocht Ø 30 cm (Gastro)	ca. 14 € pro Stück, Abnahme ab 2	Gelochtes Blech, knuspriger Boden, robust und langlebig	gastro-hero.de/schneider-aluminium-pizzablech-gelocht-30-cm

³³ Ersatz-Set Propanschlauch und 50-mbar-Regler (nur als Reserve): https://www.gasprofi.de/propanschlauch-und-50mbar-druckregler-zum-sicheren-grillanschluss_3150_6341/

³⁴ Ooni Digitales Infrarot-Thermometer, ca. 45 €: <https://www.feuer-fuchs.de/Ooni-Digitales-Infrarot-Thermometer>

³⁵ Ooni Pizzaschieber perforiert 12" (ca. 50 €): <https://www.baustoffshop.de/ooni-pizzaschieber-perforiert-n507-00027-grp.html> und 14" (ca. 70 €): <https://www.bbq24.de/ooni-pizzaschieber-12-aluminium-perforiert>

Produkt	Preis ca.	Wofür	Link
Alu-Pizzablech gelocht Ø 30 cm (allpax)	ca. 6 € pro Stück	Günstige Variante, 6,5 mm Lochung, gute Hitzezirkulation	allpax.de (Alu-Pizzablech gelocht 30 cm)

Kalkulation: 10 bis 12 Bleche à ca. 4 € ergeben rund 40 bis 50 €. Da die Bleche im Kreislauf laufen, reicht diese Menge für die ganze Gruppe.³⁶

16.6 Grobe Gesamtkosten der Hardware

Posten	Richtwert
Ofen (Koda 16 empfohlen)	ca. 590 €
Gasflasche 11 kg inkl. Pfand und Füllung	ca. 60 €
Infrarot-Thermometer	ca. 45 € (Ooni) oder ab 15 €
Pizzaschieber	ca. 50 bis 70 €
10 bis 12 Pizzableche	ca. 40 bis 50 €
Summe (einmalige Anschaffung, Ofen wiederverwendbar)	rund 790 bis 815 €

Der Ofen und das Zubehör sind eine einmalige Anschaffung und lassen sich für viele Gruppen und Jahre nutzen. Pro Abend fallen dann nur noch Zutaten und etwas Gas an.

³⁶Direkte Bezugsquellen: Schneider Alu-Pizzablech gelocht 30 cm: <https://www.gastro-hero.de/schneider-aluminium-pizzablech-gelocht-30-cm> (ca. 14 €, Abnahme ab 2 Stück) und allpax: https://www.allpax.de/product_info.php/info/p13216_Alue-Pizzablech-gelocht-vier-Groe-en-30-cm.html (ca. 6 € pro Stück).

17 Zum Schluss: viel Freude beim Pizzaabend

Für viele Schullandheime, Jugendherbergen oder Gruppenhäuser, ist der Pizzaabend auch ein Alleinstellungsmerkmal in der Belegungswerbung: ein buchbares Erlebnisprogramm, das Klassen und Gruppen in Erinnerung bleibt.

Jetzt kann es losgehen. Ein Pizzaabend mit einer Gruppe ist ein bisschen Trubel, ein bisschen Mehl in der Luft und am Ende jede Menge strahlende Gesichter. Wenn Vorbereitung, Rollen und Sicherheit stimmen, dürft ihr den Rest entspannt genießen. Lasst die Kinder ausprobieren, staunen und stolz auf ihre eigene Pizza sein. Genau das bleibt in Erinnerung. Wir wünschen euch einen fröhlichen, sicheren und leckeren Abend.

Ein Pizzaabend sollte nur durchgeführt werden, wenn die Lehrkräfte, TeamerInnen oder andere Betreuungspersonen sich in der Bedienung des Pizzaofens ausreichend sicher fühlen, im besten Fall schon über entsprechende Vorerfahrung verfügen. Es kann zu Schwierigkeiten bis hin zu Misserfolgen kommen, dass Pizzen nicht gelingen – dann steigt der Frust. Dieses Restrisiko muss vorher bedacht und abgewogen werden. Wir wollen keine übergroße Angst verbreiten, aber es braucht eine realistische Einschätzung zu Grenzen und Möglichkeiten.

CHECKLISTE

PIZZABACKEN MIT KINDERN

16.1 DIE 10 WICHTIGSTEN PUNKTE AUF EINEN BLICK

- 

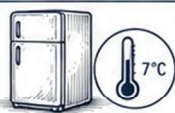
1 Der Ofen ist Erwachsenensache.
Kinder belegen, die Betreuung bedient den heißen Ofen.
- 

2 Aufsicht und Personal klar regeln:
Gesamtaufsicht vorher benennen (in der Regel Lehrkraft oder Gruppenleitung), mindestens drei Personen, mit Blechvariante eher vier bis fünf, beim Belegen bei Kindern immer zwei.
- 

3 Variante bewusst wählen:
A mit 15 bis 18 Blechen (einfacher, aber langsamer und mit Spülkraft) oder B mit 8 bis 10 Brettern (schneller, aber geübte Hand am Ofen nötig).
- 

4 Realistisch Zeit nehmen:
pro Pizza rechnen, für 26 bis 30 Kinder eher 2 bis 3 Stunden als eine.
- 

5 Zu zweit eine Pizza (halb und halb) als Standard:
mehr Kinder essen gleichzeitig, niemand wartet ewig.
- 

6 Sicherer, nicht brennbarer Standort im Freien, stabil und kippsicher, überdacht und windgeschützt.
- 

7 Hygiene und Kühlkette ernst nehmen:
leicht Verderbliches bei ca. 7 Grad, über rund 10 Grad entsorgen, Hände waschen vor Beginn.
- 

8 Allergien vorab abfragen und sichere Alternativen (z. B. glutenfrei auf eigenem Blech) bereithalten.
- 

9 Gasflasche richtig handhaben:
stehend, gegen Umfallen gesichert, nur im Freien, nach dem Abend zurück an den Lagerplatz.
- 

10 Auf Notfälle vorbereitet sein:
Erste-Hilfe-Kasten griffbereit, mindestens eine Person mit aktuellem Erste-Hilfe-Kurs, Vorgehen bei Verbrennung und Gasgeruch bekannt.



PROFESSIONELLE BERATUNG FÜR GRUPPENHÄUSER,
JUGENDHERBERGEN UND TAGUNGSHÄUSER

www.gruppenhausberatung.de

18 FAQ

Frage	Antwort (kurz und zitierfähig)
Wie lange dauert ein Pizzaabend mit 26 bis 30 Kindern?	Realistisch 2 bis 3 Stunden. Auf dem Blech braucht eine Pizza 3 bis 5 Minuten, direkt auf dem Stein nur 60 bis 90 Sekunden. Wenn je zwei Kinder eine Pizza teilen, halbiert sich die Backzeit.
Wie viele Betreuungspersonen braucht man?	Mindestens drei, bei der Blechvariante vier bis fünf. Eine Person ist fest am Ofen, zwei an der Belegstation, eine bei der wartenden Gruppe.
Dürfen Kinder den Pizzaofen bedienen?	Nein. Der Ofen erreicht 400 bis 450 Grad. Kinder kneten und belegen, das Einschieben, Drehen und Herausnehmen übernimmt immer eine erwachsene Betreuungsperson.
Funktioniert das Konzept auch im Schullandheim oder in der Jugendherberge?	Ja. Es braucht nur einen Außenbereich mit nicht brennbarem, kippsicherem Standort. Die Aufsichtspflicht bleibt bei der Lehrkraft oder Gruppenleitung.
Welcher Pizzaofen eignet sich für Gruppen?	Für 26 bis 30 Kinder empfiehlt sich ein Gasofen mit 40 cm Backfläche, zum Beispiel der Ooni Koda 16. Die einmalige Anschaffung inklusive Zubehör liegt bei rund 800 Euro.
Was ist mit Allergien und glutenfreier Pizza?	Allergien vor dem Abend über die Gruppenleitung abfragen. Glutenfreier Teig aus fertigen Mehlmischungen funktioniert im Gasofen und wird auf einem eigenen, reservierten Blech gebacken.
Wie viel Teig und Belag braucht man für 30 Kinder?	30 bis 35 Teiglinge zu je 250 Gramm, 3 bis 4 Liter Pizzasauce und 3 bis 4 Kilogramm Reibekäse. Bei zwei Kindern pro Pizza reichen 13 bis 15 Pizzen.
Was muss beim Gas beachtet werden?	Gasflaschen immer stehend lagern und betreiben, gegen Umfallen sichern und nur im Freien einsetzen. Für den betrieblichen Einsatz sind Gefährdungsbeurteilung, Betriebsanweisung und Unterweisung vorgeschrieben.

19 Quellenverzeichnis

Alle im Dokument verwendeten elektronischen Quellen, gegliedert nach Themenbereich. Stand: August 2026.

19.1 Aufsichtspflicht und Betreuungsschlüssel

- Julei-App, Aufsichtspflicht in der Praxis (Richtwerte 8 bis 15 Kinder pro Betreuungsperson)
<https://www.julei-app.de/fahrten/aufsichtspflicht-in-der-praxis/>
- KVJS, Aufsichtspflicht in der Kinder- und Jugendarbeit (PDF)
https://www.kvjs.de/fileadmin/dateien/jugend/Kinder- und Jugendarbeit Jugendsozialarbeit/Offene Kinder- und Jugendarbeit/2023_01_10_2Aufsichtspflicht in der Kinder- und Jugendarbeit.pdf
- Regionalzentrum Pommern, Rechtslage für Freizeiten (PDF)
<https://www.regionalzentrum-pommern.de/DE/wp-content/uploads/2022/02/Rechtslage-fuer-Freizeiten.pdf>
- Jugend RLP, Aufsichtspflicht in der Kinder- und Jugendarbeit (klare Rollen- und Zuständigkeitsverteilung)
<https://jugend.rlp.de/recht/haftung-und-aufsichtspflicht/aufsichtspflicht-in-der-kinder-und-jugendarbeit>

19.2 Allergene und Kennzeichnung

- BZfE, Kennzeichnung von Allergenen (14 kennzeichnungspflichtige Hauptallergene nach EU-Recht, LMIV)
<https://www.bzfe.de/lebensmittel/lebensmittelkennzeichnung/kennzeichnung-von-allergenen/>

19.3 Pizzateig: Rezepte und Bezugsquellen

- gaumenfreundin.de, Pizzateig selber machen wie vom Italiener (mit 5 Gelingtipps)
<https://www.gaumenfreundin.de/pizzateig-selber-machen/>
- madamecuisine.de, Pizza selber machen wie beim Italiener
<https://www.madamecuisine.de/pizza-selber-machen/>
- Google Play, App „Pizzateig Rechner – Pizza – Pizzaiolo“
https://play.google.com/store/apps/details?id=com.pizzaiolo.prod&pcampaignid=web_share
- Lidl, Chef Select frischer Pizzateig (Kühlregal), Produktseite
<https://www.lidl.at/p/chef-select-pizzateig/p10034705>
- Supermarktcheck.de, Sortimentsübersicht Fertigteig frisch (u. a. Chef Select & You Pizzateig XXL, vegan)
<https://www.supermarktcheck.de/lidl/sortiment/fertigteig-frisch/>
- pizza-ofen.de, Glutenfreie Mischungen und Getreidealternativen im Überblick
<https://pizza-ofen.de/magazin/glutenfreie-pizza>
- glutenfrei-rezepte.de, Glutenfreier Pizzateig ohne Fertigmischung
<https://www.glutenfrei-rezepte.de/glutenfreier-pizzateig/>
- Ooni Europe, glutenfreies Pizzateig-Rezept
<https://eu.ooni.com/de/blogs/recipes/gluten-free-sicilian-pizza-dough>

19.4 Ofenbedienung: Vorheizen und Backen

- Ooni Europe, Vorheiz-Richtwerte (15 bis 25 Minuten)
<https://eu.ooni.com/de/blogs/ooni-insights/cook-pizza-in-any-weather>
- SizzleBrothers, Pizzaofen für Zuhause: Ooni Koda (ca. 20 Min. Vorheizen auf voller Hitze, danach drei Viertel)
<https://sizzlebrothers.de/blogs/ratgeber/pizzaofen-fuer-zuhause-ooni-koda>
- Ooni Europe, Schritt-für-Schritt-Anleitung für die erste Pizza (60 bis 90 Sek., alle 20 bis 30 Sek. drehen)
<https://eu.ooni.com/de/blogs/ooni-insights/how-to-make-your-first-ooni-pizza>

19.5 Spiele für die Wartezeit

- Talu.de, 25 Spiele für draußen ohne Material (u. a. Ampelspiel)
<https://www.talu.de/spiele-fuer-draussen-ohne-material/>
- DJH Jugendherberge, Kennenlernspiele für Klassenfahrten (u. a. Zwei Wahrheiten, eine Lüge)
<https://blog.jugendherberge.de/kennenlernspiele-fuer-klassenfahrten/>
- Freizeitenguru, Die 9 besten Gruppenspiele ohne Material für Jugendliche
<https://www.freizeitenguru.de/2025/02/12/die-9-besten-gruppenspiele-ohne-material-f%C3%BCr-jugendliche/>
- Jugendleiter-Blog, Spiele ohne Material
<https://www.jugendleiter-blog.de/spiele/spiele-ohne-material/>
- praxis-jugendarbeit.de, über 400 Spiel- und Programmideen
<https://www.praxis-jugendarbeit.de/>

19.6 Erste Hilfe

- DRK, Erste Hilfe bei Verbrennungen (Kühlen mit lauwarmem Wasser, keine Hausmittel)
<https://www.drk.de/hilfe-in-deutschland/erste-hilfe/erste-hilfe-app-und-tipps/erste-hilfe-bei-verbrennungen/>

19.7 Gasflaschen: Lagerung, Sicherung, Transport

- jh-profishop.de, Umgang mit Gasflaschen (Übersicht Rechtsrahmen: DGUV, BetrSichV, TRF 2021)
<https://www.jh-profishop.de/profi-guide/umgang-mit-gasflaschen/>
- DGUV/BGBAU, Baustein A 064: Druckgasbehälter stehend lagern und sichern (PDF)
https://www.bgbau-medien.de/handlungshilfen_gb/daten/bausteine/a_064/a_064.pdf
- Scharr Flüssiggas, Ratgeber Gasflasche lagern (TRF 2021, DGUV Regel 110-010)
<https://scharr.de/fluessiggas/ratgeber/ratgeber-detailseite/gasflasche-lagern>
- DGUV Information 209-011, Sichern angeschlossener und Reserveflaschen
https://www.bgbau-medien.de/handlungshilfen_gb/daten/dguv/209_011/4.htm
- DGUV/BGBAU, Baustein A 065: Transport von Druckgasflaschen
https://www.bgbau-medien.de/app/daten/bausteine/a_065/a_065.htm

19.8 Gefährdungsbeurteilung und Betriebsanweisung

- ki-consulting.eu, Gasgrill im Unternehmen: rechtliche Einordnung (TRGS 407, DGUV Regel 110-010)
<https://ki-consulting.eu/aktuelles/gasgrill-im-unternehmen/>
- DGUV Regel 110-010 „Verwendung von Flüssiggas“, Volltext mit Muster-Betriebsanweisungen (PDF)
<https://publikationen.dguv.de/widgets/pdf/download/article/3406>
- BGN Branchenwissen, Flüssiggas- und Erdgasanlagen (Betriebsanweisungen, Unterweisungshilfen)
<https://bgn-branchenwissen.de/praxishilfen-von-a-z/fluessiggas-erdgasanlagen>
- BGN, Handlungsanleitung betriebliche Gefährdungsbeurteilung ASI 10.0 (PDF)
https://bgn-branchenwissen.de/organisation-des-arbeitsschutzes/gefaehrdungsbeurteilung/asi_10-0.pdf
- BGN Branchenwissen, Gefährdungsbeurteilung: Materialien und Online-Erstellung
<https://bgn-branchenwissen.de/organisation-des-arbeitsschutzes/gefaehrdungsbeurteilung>
- BGN, Handlungsleitfaden Gefährdungsbeurteilung Festivals/Catering (Flüssiggasgeräte, PDF)
https://bgn-branchenwissen.de/organisation-des-arbeitsschutzes/branchenleitfaden/branchenleitfaden-hotellerie-und-gastronomie/Handlungsleitfaden_Festivals.pdf
- Ooni Support, Bedienungsanleitungen und Sicherheitshinweise nach Modell
<https://support.ooni.com/de/>
- manualslib.de, Ooni Koda 12 Bedienungsanleitung (PDF)
<https://www.manualslib.de/manual/1135515/Ooni-Koda-12.html>

19.9 Ausstattung: Produkte, Preise und Bezugsquellen

- koemp24.de, Ooni Koda 12 Gas-Pizzaofen (ca. 389 bis 439 €)
<https://www.koemp24.de/ooni-koda-12-gas-pizzaofen>
- OBI, Ooni Koda 16 Gas-Pizzaofen groß (ca. 589 bis 629 €)
<https://www.obi.de/p/8069064/ooni-koda-16-gas-pizzaofen-gross>
- kamdi24.de, Ooni Koda 12 (Lieferumfang inkl. 50-mbar-Regler und Schlauch)
<https://www.kamdi24.de/ooni-koda-12>
- Ooni Europe, Hinweise zu Gasdruck und Regler
<https://eu.ooni.com/de/products/ooni-hose-and-gas-regulator>
- gasprofi.de, Propanschlauch und 50-mbar-Druckregler (Ersatzset, nur als Reserve)
https://www.gasprofi.de/propanschlauch-und-50mbar-druckregler-zum-sicheren-grillanschluss_3150_6341/
- feuer-fuchs.de, Ooni Digitales Infrarot-Thermometer (ca. 45 €)
<https://www.feuer-fuchs.de/Ooni-Digitales-Infrarot-Thermometer>
- baustoffshop.de, Ooni Pizzaschieber perforiert 12" (ca. 50 €)
<https://www.baustoffshop.de/ooni-pizzaschieber-perforiert-n507-00027-grp.html>
- bbq24.de, Ooni Pizzaschieber perforiert 14" (ca. 70 €)
<https://www.bbq24.de/ooni-pizzaschieber-12-aluminium-perforiert>
- gastro-hero.de, Schneider Aluminium-Pizzablech gelocht 30 cm (ca. 14 €, Abnahme ab 2 Stück)
<https://www.gastro-hero.de/schneider-aluminium-pizzablech-gelocht-30-cm>
- allpax.de, Alu-Pizzablech gelocht, vier Größen ab 30 cm (ca. 6 € pro Stück)
https://www.allpax.de/product_info.php/info/p13216_Aluminium-Pizzablech-gelocht-vier-Größen-ab-30-cm.html

20 Rechtlicher Hinweis

Dieses Konzept ist eine unverbindliche Praxishilfe und Orientierung. Es ersetzt keine rechtliche, sicherheitstechnische oder medizinische Beratung im Einzelfall. Die genannten Empfehlungen, Zeit- und Mengenangaben, Preise und Links beruhen auf Erfahrungswerten und öffentlich zugänglichen Quellen zum Zeitpunkt der Erstellung und können sich ändern; eine Gewähr für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität wird nicht übernommen.

Die Verantwortung für die sichere Durchführung, die Einhaltung der geltenden Vorschriften (insbesondere zu Arbeitsschutz, Flüssiggas, Lebensmittelhygiene und Aufsichtspflicht) sowie für die Erstellung einer eigenen Gefährdungsbeurteilung und Betriebsanweisung liegt allein beim Veranstalter beziehungsweise Betreiber vor Ort. Jede Nutzung erfolgt auf eigene Verantwortung. Eine Haftung von JMK Beratung für Schäden, die aus der Anwendung dieses Konzepts entstehen, ist ausgeschlossen, soweit gesetzlich zulässig.

Im Zweifel gilt: Klärt sicherheitsrelevante Fragen vorab mit den zuständigen Stellen (z. B. Berufsgenossenschaft oder Unfallkasse, Fachkraft für Arbeitssicherheit, Träger). Lieber einmal mehr nachfragen als ein Risiko eingehen.

Jens Martin Krieg ist Direktor der [martas Gästehäuser](#) am Hauptbahnhof Berlin und Fachbereichsleiter aller martas Gästehäuser der [Berliner Stadtmission](#). Seit vielen Jahren beschäftigt er sich mit der strategischen und operativen Entwicklung von Gruppenunterkünften, [Jugendherbergen](#), Tagungshäusern und [christlichen Gästehäusern](#) und [Schullandheimen](#).

Er engagiert sich ehrenamtlich im [Bundesforum Kinder und Jugendreisen e. V.](#) und wirkt dort an der Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements für Kinder und Jugendreisen mit. Als [QMJ](#) Auditor (Qualitätsmanagement Kinder und Jugendreisen) begleitet und bewertet er Jugendreiseunterkünfte nach anerkannten Qualitätsstandards.

© JMK Beratung Juli 2026 · Gruppenhausberatung · [gruppenhausberatung.de](#). Fotos: JMK Beratung.

Weitergabe und Nutzung innerhalb von Gruppenhäusern Schullandheimen, Jugendherbergen und

Bildungseinrichtungen ausdrücklich erwünscht. Dieses Dokument wurde mit Unterstützung von Künstlicher Intelligenz erstellt.