



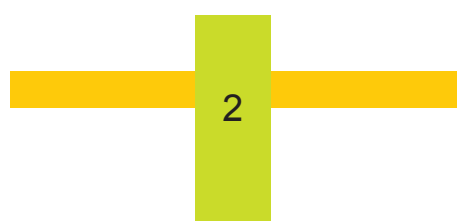
Uns schmeckt's

Ein Projekt der Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung Sachsen-Anhalt
und des Caterers VOLKSSOLIDARITÄT Querfurt-Merseburg e.V.

Vorwort

Als wir 2009 begannen, die Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung aufzubauen, erlebten wir nur wenig Begeisterung, sich dem Thema Gemeinschaftsverpflegung überhaupt zu widmen. So entschieden wir uns, zunächst in allen Regionen unseres Bundeslandes Informationsveranstaltungen durchzuführen, um die Entscheidungsträger – neben den Verantwortlichen in KiTa und Schule auch die Träger, die Kommunalverwaltungen, die politischen Akteure und die Caterer – für eine Qualitätsverbesserung in der Gemeinschaftsverpflegung zu begeistern. Mit durchaus guten Rahmenbedingungen wie der Verankerung der Mittagsverpflegung in KiTa- und Schulgesetzgebung starteten wir eine Informations-, Sensibilisierungs- und Motivationsoffensive. Ein Ergebnis dieser Bemühungen legen wir mit der Dokumentation des Modellprojektes „Uns schmeckt’s“ heute vor. Modellprojekte sind neben der Beratung und Begleitung von qualitätsverbessernden Prozessen in den Bildungsstätten ein Instrument, das uns ermöglicht, Erfahrungen und Erkenntnisse zu sammeln, die dann allen Interessierten zu Gute kommen, weil sie unser Handeln optimieren und noch zielführender sein lassen. Dass es gelingen kann, auch mit begrenzten Ressourcen die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung zu verbessern und dabei auch gesundheitliche Fragestellungen zu berücksichtigen, belegt dieses Vorhaben eindrucksvoll. Wir möchten die Gelegenheit nutzen und allen Bildungsstätten, die mit uns gemeinsam an diesem Thema arbeiten, für ihr Vertrauen und ihr Engagement danken. Stellvertretend für alle Caterer, die unseren Kindern und Jugendlichen in KiTa und Schule täglich ein schmackhaftes und gesundes Mittagessen auf den Tisch stellen, danken wir der VOLKSSOLIDARITÄT Merseburg-Querfurt e.V. besonders herzlich. Ihr Engagement lohnt sich!

Martina Kolbe
Geschäftsführerin
Landesvereinigung für Gesundheit
Sachsen-Anhalt e.V.



Inhalt

1.	Einführung.....	5
2.	Vorgeschichte.....	5
2.1	Auswertung des Speiseplanes.....	6
2.2	Werkstattgespräch.....	6
2.3	Elternabend.....	7
3.	Das Projekt „Uns schmeckt’s“	9
3.1	Ziele.....	9
3.2	Zielgruppen.....	9
3.3	Projektlaufzeit.....	9
3.4	Projektdurchführung.....	9
3.4.1	Rezeptauswahl und Modifikation.....	9
3.4.2	Probekochen und Verkostung neuer Rezepte.....	11
3.4.3	Fortbildung „Speisenauswahl – leicht gemacht“.....	12
3.4.4	Kalkulation neuer Rezepte.....	13
3.5	Öffentlichkeitsarbeit.....	13
3.6	Projektergebnisse.....	14
4.	Anlage.....	15



1. Einführung

Die Vernetzungsstelle Sachsen-Anhalt arbeitet seit 2009 an der Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung an KiTas und Schulen in Sachsen-Anhalt. Dabei geht es sowohl um die Qualitätsentwicklung des Essens als auch um die Förderung von Ernährungsbildung, die Sensibilisierung von Entscheidungsträgern für die Schaffung angemessener Rahmenbedingungen und die Erhöhung der Inanspruchnahme, insbesondere sozial benachteiligter Kinder und Jugendlicher.

Gemeinsam mit den Bildungseinrichtungen, ihren Trägern und den Caterern werden neue Wege erprobt, um das KiTa- und Schulessen attraktiv, ernährungsphysiologisch ausgewogen und bezahlbar zu gestalten. Dafür wird eine vielschichtige und oft auch kleinteilige Entwicklungsarbeit geleistet, so auch im folgenden Projekt. Im wahrsten Sinne des Wortes wurde auf Elterninitiative der Stein ins Rollen gebracht und eine erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen der Vernetzungsstelle und dem Caterer VOLKSSOLIDARITÄT Querfurt-Merseburg e.V. initiiert, die nachfolgend unter dem Titel „Unschmeckt's“ als ein gutes Praxisbeispiel dokumentiert ist.

2. Vorgeschichte

Im Januar 2012 stellten die Elternvertreter/-innen einer Schule aus dem Landkreis Saalekreis den Kontakt zwischen der VOLKSSOLIDARITÄT Querfurt-Merseburg e.V. und der Vernetzungsstelle KiTa- und Schulver-



Bild 1: Küchenstandort der Volkssolidarität

pflegung her. Letztere sollte zur Versachlichung einer Debatte beitragen, deren Anlass eine nach acht Jahren Preisstabilität angekündigte Erhöhung des Essenspreises von 1,90 € auf 2,30 € war. Mit ihr rückte die Qualität der Schulspeisung scheinbar wieder verstärkt ins Blickfeld der Elternschaft. Denn zu diesem Zeitpunkt waren Schule und Caterer bereits seit ca. zwei Jahren in regelmäßigem Kontakt. Trotz niedriger Preise bemühte sich der Anbieter um die kontinuierliche Verbesserung der Essensqualität. Das war keine leichte Aufgabe denn die Anforderungen der Eltern an die Mittagsverpflegung waren sehr differenziert. Sie reichten von extremen Forderungen nach nur noch vegetarischer Kost über zu heißes Essen bis hin zu Äußerungen, dass lediglich der Preis stimmen müsse. Vorschläge des Caterers, neue Gerichte anderer Anbieter in den Speiseplan aufzunehmen, fanden kaum Wiederhall. Als die Eltern die Möglichkeit bekamen, diese selbst auszuwählen, mangelte es an entsprechendem Engagement. Aber der Elternrat der Schule diskutierte die Qualitätsverbesserung und als Alternative einen Anbieterwechsel.

Die VOLKSSOLIDARITÄT Querfurt-Merseburg e.V. ist Träger von KiTas, Horten und Jugendeinrichtungen. Der Verein bietet zudem soziale Dienstleistungen rund um die Pflege, Betreuung und Hauswirtschaft an. Außerdem werden seit 1995 in der Querfurter Küche täglich rund 1.400 Essen gekocht, die im Umkreis von ca. 50 km in sechs Orte an 7 KiTas, 4 Schulen, 3 Begegnungsstätten, 2 Tageskliniken und private Haushalte ausgeliefert werden. Die besagte Schule wurde zum damaligen Zeitpunkt mit 110 Essen beliefert.

2.1 Auswertung des Speiseplanes

Um einen Überblick über die Angebotsvielfalt und -ausgewogenheit zu bekommen, wurde eine Menülinie des Speiseplans der VOLKSSOLIDARITÄT von der Ökotrophologin der Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung anhand eines von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung im Rahmen des Projektes „Schule + Essen = Note 1“ zur Verfügung gestellten Arbeitsmaterials¹ analysiert. Die sogenannte Leerliste zur Überprüfung der Häufigkeiten von Lebensmitteln pro 20 Tage in der Mittagsverpflegung umfasst 12 Kriterien und ermittelt anhand der Lebensmittelhäufigkeiten im Speiseplan, ob die

ser dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung² entspricht. Die Auswertung des Speiseplanes vom Oktober 2011 sah folgendermaßen aus:

Kriterien	Speiseplan Caterer	DGE - Vorgabe für 20 Tage	Vergaberahmen	Erfüllt
Stärkebeilagen	13	20	genau	
davon Vollkorn	0	4	mindestens	
davon Kartoffelerzeugnisse	2	4	maximal	x
Gemüse/ Salat	11	20	genau	
davon Rohkost	3	8	mindestens	
Obst	2	8	mindestens	
Milchprodukte	2	8	mindestens	
Fleisch	5	8	maximal	x
davon Fleischerzeugnisse	3	4	maximal	x
Seefisch	1	4	mindestens	
Süße Hauptgerichte	3	2	maximal	
frittierte/ panierte Produkte	2	4	maximal	x

Tab. 1: Ergebnisse der Speiseplananalyse vom Oktober 2011

Insgesamt wurden in der untersuchten Menülinie 4 der 12 Kriterien zu 100% erfüllt. 8 Kriterien boten Ansatzpunkte für Verbesserungen.

Nach der Auswertung des Speiseplans regte die Ökotrophologin der Vernetzungsstelle an, neben der Ausweitung des Angebotes von Stärkebeilagen, Gemüse, Obst, Milchprodukten und Seefisch mehr saisonale frische Produkte zu verwenden. Außerdem fiel auf, dass unklare Bezeichnungen wie „Kibbelinge“ das Verständnis im Speiseplan erschweren. Eindeutigere Bezeichnungen wurden empfohlen.

2.2 Werkstattgespräch

Die Auswertung des Speiseplanes war Inhalt eines vom Caterer angeregten Werkstattgespräches am 02.03.2012. An diesem Termin nahmen fünf Mit-

arbeitende des Caterers, drei Elternvertreter/-innen, ein Beauftragter des Schulträgers und die Ökotrophologin der Vernetzungsstelle teil. Zu diesem Zeitpunkt waren sich die Elternvertreter noch nicht sicher, ob sie gemeinsam mit dem Caterer an der Qualitätsverbesserung arbeiten oder gänzlich den Versorger wechseln sollten. Angebote von einem anderen Anbieter, der mit cook & freeze arbeitet, waren bereits eingeholt.

Nachdem die Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung die Auswertung vorstellte, wurde im Anschluss gemeinsam über Verbesserungsmöglichkeiten diskutiert. Dazu zählten:

- die Obstmenge zu erhöhen,
- süße Hauptgerichte zu minimieren,
- vegetarische Alternativen und Alternativgerichte anzubieten und
- saisonales, frisches Obst und Gemüse einzusetzen.

Die Bereitschaft des Caterers, z.B. mehr frisches Obst und Rohkost zur Verfügung zu stellen, war da. Der Küchenleiter gab jedoch zu bedenken, dass andere vom Caterer belieferte Einrichtungen - insbesondere Kindertagesstätten - aufgrund des größeren Arbeitsaufwandes für die Erziehenden weniger aufgeschlossen sein könnten. Als Beispiel nannte er die Lieferung von Rohkostsalat. Nur einige Einrichtungen nehmen dieses Angebot an, andere nutzen es kaum. Teilweise würde sogar Ersatz in Form von Desserts verlangt.

Damit die Qualität der Speisen auch für die Eltern wahrnehmbarer ist, wurde vom Caterer vorgeschlagen, dass

das Essen in den Einrichtungen jederzeit verkostet werden kann. Um den Aufwand für die Bildungsstätten so gering wie möglich zu halten, bot der Caterer an, dass der zusätzliche Bedarf für eine Verkostung lediglich bei der Ausgabekraft angemeldet werden muss. Außerdem wollte der Caterer veranlassen dass die Ausgabekräfte täglich auf dem Lieferschein Lob, Kritik und Anregungen dokumentieren, damit Reaktionen zur Essensqualität künftig zeitnah und konkret an die Küche weitergeleitet werden, so dass diese reagieren kann.

Die übrigen Verbesserungsvorschläge sollten geprüft und nach Möglichkeit umgesetzt werden. Am Ende des Gespräches wurde festgehalten, zweimal jährlich zusammen zu treffen, um sich über die Qualitätsentwicklung des Essens auszutauschen und ggf. weitere Verbesserungen anzuregen bzw. zu vereinbaren.

2.3 Elternabend

Nach dem Werkstattgespräch mit dem Caterer war sich das Elternkuratorium



Bild 2: Elternabend

um noch nicht einig, ob nun das derzeitige System der Warmverpflegung beibehalten und qualitativ verbessert oder ein kompletter Systemwechsel vollzogen werden sollte. Die Elternvertreter beschloss, allen Eltern der Schulkinder die Möglichkeit zu geben, sich an der Entscheidung zu beteiligen. Deshalb lud der Kuratoriumsvorsitzende die 254 Elternhäuser zu einem Elternabend am 12.03.2012 in die Aula der Schule ein. Dabei handelte es sich um einen offenen Elternabend mit allgemeinem Informationscharakter. Der Caterer nutzte diese Gelegenheit und lud in Absprache mit der Schule weitere von ihm belieferte Einrichtungen ein. Insgesamt nahmen 16 Elternteile, 5 Mitarbeitende des Caterers und 6 Erzieher/-innen und Lehrer/-innen aus 5 Bildungsstätten an der Veranstaltung teil.

Der Kuratoriumsvorsitzende führte zu Beginn kurz in die Problematik ein. Anschließend stellte die Ökotrophologin der Vernetzungsstelle die beiden Verpflegungssysteme Warmverpflegung (cook & hold) und Tiefkühlkost (cook & freeze) vor und verglich die Vor- und Nachteile beider Systeme. Im Anschluss wurde die Definition von Warenqualität laut DGE-Qualitätsstandard anhand mehrerer Beispiele erläutert. So wurde z.B. der Einsatz von Vollkornnudeln besprochen, die zu dem Zeitpunkt nicht auf dem Speiseplan standen, da der Caterer Akzeptanzprobleme vermutete. Der Hinweis, die hellen und dunklen Nudeln miteinander zu vermischen, um die Akzeptanz bei den Kindern zu erhöhen, fand bei den fünf Vertretern des Caterers sofort offene Ohren.

Um die Eltern zu sensibilisieren, wurde anschließend die Preiszusammensetzung eines Mittagessens aus Wareneinstandskosten, Personalkosten, Betriebskosten und Instandhaltungskosten vorgestellt. In der Diskussion wurde deutlich, dass Eltern und Pädagogen viele Fragen bewegen. So wurde z.B. thematisiert, wie eine gesunde Mahlzeit im Speiseplan „gefunden“ werden kann. Die Ökotrophologin regte die Kennzeichnung eines optimalen Pfades für eine ausgewogene Speisenauswahl auf dem Speiseplan an. Auch die Ausweitung auf drei Menülinien wurde kurz thematisiert, aber aufgrund der kleinen Küchenausgabe der Schule wieder verworfen. Auf Nachfrage gab der Küchenleiter den Eltern Auskunft zu den Warmhaltezeiten, die im konkreten Fall ca. 1 Stunde betragen. Der Elternkuratoriumsvorsitzende fasste nach anderthalb Stunden die Diskussion zusammen. Folgende Ansätze für die weitere Zusammenarbeit wurden festgehalten:

- die konstruktive Zusammenarbeit mit der VOLKSSOLIDARITÄT, dem Elternbeirat und der Vernetzungsstelle soll in den nächsten Jahren fortgeführt werden,
- die Verpflegung soll analog den Empfehlungen der Vernetzungsstelle qualitativ verbessert werden,
- durch die Bereitstellung von kostenfreiem Probeessen soll den Eltern die Kontrolle der Qualität der Gemeinschaftsverpflegung jederzeit ermöglicht werden,
- damit die Lernenden das Essen künftig in Ruhe einnehmen können soll die Pausenorganisation ggf. die Ausweitung der Mittagspause,

die derzeit nur 20 Minuten beträgt, durch die Schule geprüft und geregelt werden.

Die Schule entschied sich, bei ihrem Caterer VOLKSSOLIDARITÄT Querfurt-Merseburg e.V. zu bleiben.

3. Das Projekt „Uns schmeckt’s“

Nach dem Elternabend entstand in einer Arbeitsberatung in der Vernetzungsstelle auf Initiative der VOLKSSOLIDARITÄT die Idee für ein Modellprojekt, in dem Caterer und Vernetzungsstelle gemeinsam an der Qualitätsentwicklung arbeiten. In einem Vor-Ort-Gespräch am 11.07.2012 vereinbarten der VOLKSSOLIDARITÄT Querfurt-Merseburg e.V. und die Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung Sachsen-Anhalt das Vorhaben und stimmten die weitere Zusammenarbeit ab.

3.1 Ziele

Hauptziel der Projektpartner war die Qualitätsverbesserung des Speisenangebotes des Caterers durch Orientierung an den Qualitätsstandards und Rezeptvorschlägen für KiTas und Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Ein weiteres Ziel der Projektpartner war die Verbesserung der Akzeptanz der neuen Gerichte bei den Zielgruppen an KiTas und Schulen. Insbesondere an den Schulen³ sollte den Lernenden und ihren Eltern sowie den Lehrer/-innen die Auswahl einer ernährungsphysiologisch ausgewoge-

nen Variante innerhalb eines Vier-Wochen-Speiseplanes erleichtert werden.

3.2 Zielgruppen

Die Zielgruppen des Projektes waren der Caterer selbst sowie die von ihm belieferten Einrichtungen mit den dort betreuten bzw. lernenden Kindern und Jugendlichen sowie ihren Erzieher/-innen, pädagogischen Mitarbeiter/-innen und Lehrer/-innen. Außerdem richtete sich das Vorhaben vermittelt auch an die Eltern.

3.3 Projektlaufzeit

Die Laufzeit des Projektes war vom 11.07.2012 bis zum 30.06.2014. Die nachfolgend beschriebenen Maßnahmen wurden in diesem Zeitraum realisiert.

3.4 Projektdurchführung

3.4.1 Rezeptauswahl und Modifikation

Die DGE bietet Caterern verschiedene, den Qualitätsstandards entsprechende, Rezepte zum Nachkochen an, die in einer Datenbank und im Ordner „Schule + Essen = Note 1“⁴ zusammengefasst sind. Nicht alle Rezepte bzw. Zutaten eignen sich aber auch für den Einsatz in einer auf niedrige Preise ausgerichteten Warmverpflegung. So werden z.B. Kartoffel-ecken durch die längere Warmhaltung pappig, Granatäpfel sind für die Massenverarbeitung zu zeit- und kostenintensiv und bestimmte Zube-

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	Su
08.10.14	09.10.14	10.10.14	11.10.14	12.10.14	13.10.14	14.10.14
...

Bild 3: Speiseplan der Volkssolidarität

reitungsförmigkeiten lassen sich schwer transportieren. So entstand die Idee, die DGE-Rezepte zu sichten und ggf. so zu modifizieren, dass diese auch in der Warmverpflegung genutzt werden können.

Am 05.12.2012 wurde der Rezeptordner der DGE beim Caterer in Querfurt unter der Maßgabe der Warmverpflegungstauglichkeit analysiert. Der Ordner umfasst 100 Rezepte, die unterteilt sind in Frühlings-, Sommer- und Herbstrezepte. Der Küchenleiter, die Diätassistentin und die Ökotrophologin der Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung besprachen zwei Wochen-Speisepläne einer Herbstwoche. Zunächst wurden 10 Rezepte ausgewählt und dann Schritt für Schritt ihre Transport- und Warmhaltefähigkeit sowie die Kostenintensität der Zutaten geprüft. Anschließend wurden die Rezepte auch noch unter dem Aspekt regionaler Vorlieben diskutiert. Die Anpassung bzw. Überarbeitung der Rezepte sollte die Geschmacksvorlieben sachsen-anhaltischer Kunden berücksichtigen.

So wurde beispielsweise aus dem Rezept „Zucchinischiffchen mit Hackfleisch-Pastinakenfüllung, Tomaten-

soße und Nudeln“ eine „Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Nudeln und Tomatensoße“. Zucchinischiffchen sind nicht kübelfähig. Sie können z.B. nicht gestapelt werden. Die Schiffchen müssen auf einem Blech in den Ofen geschoben und dann direkt auf dem Teller portioniert werden. Das ist bei Warmverpflegung nicht möglich. Daher ist die Zubereitung in der Pfanne für dieses Verpflegungssystem besser geeignet. Außerdem wurde das Rezept aus Kostengründen abgewandelt. Pastinaken sind im Wareneinsatz ein hochpreisiges Gemüse (1 kg = 3,99 €) und beim aktuellen Preisniveau nicht in Massen in der KiTa- und Schulverpflegung einsetzbar. Alternativ wurden zur Zucchini Möhren und Paprika verarbeitet. Das Ausgangsrezept und die überarbeitete Variante sind im Anhang dargestellt.

Am 27.02.2013 erfolgte ein zweites Arbeitstreffen in der Küche des Caterers. Zunächst berichtete der Küchenleiter, dass sie selber zwei neue Gerichte, ein laktose- und ein glutenfreies, entwickelt und bereits angeboten haben. Damit soll Allergikerkindern der Zugang zum Mittagessen erleichtert werden. Er berichtete, dass im Durchschnitt ca. sechs Kinder dieses Angebot nutzen.

Dann wurden weitere 20 Rezepte unter den oben genannten Kriterien begutachtet.

So wurde z.B. aus einem Fischburger mit Kartoffelecken, Kräuterquark und Karotten-Apfel-Salat eine Fischfrikadelle mit Kartoffeln, Senfsoße

und Möhren-Apfel-Salat. Ein Burger ist nur bedingt transportfähig. Er fällt schnell auseinander und kann bei längerer Warmhaltezeit pappig werden und durchweichen. So entstand die Idee, eine Fischfrikadelle als Alternative einzusetzen. Auch die Kartoffelecken werden nach längerem Transport durch das Kondenswasser pappig und mussten deshalb ausgetauscht werden. Die alternative Senfsoße ist besonders würzig und gibt dem Fisch den letzten Pfiff. Außerdem ist sie regional sehr beliebt. Der Möhren-Apfel-Salat wurde als frische Rohkostkomponente beibehalten. Für die Fischfrikadelle sprach auch, dass sie als Convenience-Produkt (Fertiggericht) eingekauft werden kann und so weniger arbeits- und damit kostenintensiv ist.

3.4.2 Probekochen und Verkostung neuer Rezepte

Drei Gerichte der DGE, zwei angepasste und ein Original-Rezept, wurden am 10.01.2013 in der VOLKSSOLIDARITÄT gekocht, um sie von Schüler/-innen und Lehrer/-innen einer der belieferten Schulen verkosten



Bild 4: Küchenleiter bei der Verkostung

zu lassen. An der Test-Schule nahmen zum damaligen Zeitpunkt insgesamt 10 Schüler/-innen die Mittagsmahlzeit über die Schulspeisung ein. Ziel der Verkostung war, die Akzeptanz der Gerichte zu erproben, um sie dann ggf. in den Speiseplan aufzunehmen.

Verkostet werden konnten an dem Tag:

- Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Kartoffelpüree
- Nussige Pute (Putenragout) mit Reis und Chinakohlsalat
- Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Birnenkompott und Vanillesoße

Alle an der Schulspeisung teilnehmenden Schüler/-innen und sieben Elternvertreter/-innen und Lehrer/-innen nahmen das Angebot wahr und probierten die Gerichte. Geschmacklich waren alle zufrieden, wenn auch die Erwachsenen eher für den Brokkoli schwärmten und die Jugendlichen die „nussige Pute“ favorisierten.

Die Hackfleisch-Gemüse-Pfanne und das Putenragout sind nun neben sieben weiteren neuen Gerichten auf dem Speiseplan der VOLKSSOLIDARITÄT zu finden. Der Brokkoli-Kartoffel-Auflauf kann derzeit noch nicht angeboten werden. Der Caterer müsste erst in von vorne bestückbare Transportboxen investieren. Da die Essenausgabe dieses Gerichtes mit erhöhtem Zeitaufwand verbunden ist, würde sich diese Investition nur lohnen, wenn die Länge der Mittagspause ausgeweitet wird, denn sonst könnten nicht alle Schüler/-innen versorgt werden.



Bild 5: Herstellung des Rohkostsalates

3.4.3 Fortbildung „Speisenauswahl – leicht gemacht“

Um das KiTa-Personal für eine kindgerechte und ernährungsphysiologisch ausgewogene Ernährung in Anlehnung an den Qualitätsstandard zu sensibilisieren und die Akzeptanz für den Speiseplan zu erhöhen, wurden Erzieherinnen aus zehn Einrichtungen der VOLKSSOLIDARITÄT Querfurt-Merseburg e.V. am 28.11.2013 zur Fortbildung nach Merseburg geladen. Aus jeder Einrichtung nahm eine Erzieherin teil.

Die Küchenleitung hatte im Vorfeld berichtet, dass es Unterschiede in den Einrichtungen hinsichtlich der Akzeptanz von Rohkostsalaten oder bestimmten Gemüsesorten, wie z.B. Wirsingkohl oder Linsen, gibt. Diese wurden nicht nachgefragt bzw. Ersatzgemüse verlangt. Nach der Kurzvorstellung des gemeinsamen Projektes präsentierte zunächst eine Mitarbeiterin der Vernetzungsstelle den Qualitätsstandard der DGE. Dann gab es konkrete Tipps zur kindgerechten Speisenauswahl mit Hilfe der 12 Kriterien. Anschließend vermittelte eine

Ökotrophologin den Teilnehmenden, wie wichtig es für die kindliche Geschmacksprägung ist, alle Lebensmittel auch mehrfach zu probieren und keines auszulassen. Dadurch lernen die Kinder Vielfalt kennen und gewöhnen sich an den Geschmack der Lebensmittel. Erst durch Gewöhnung werden Lebensmittel akzeptiert und gerne gegessen.

Besprochen wurde außerdem, dass die Wiederholung von Gerichten nach Vorgaben des DGE-Standards innerhalb von vier Wochen vermieden werden sollte, um die Ausgewogenheit eines Speiseplanes zu gewährleisten. Der Caterer teilte daraufhin mit, dass er den Zeitpunkt der Wiederholung eines Gerichtes erst nach acht Wochen einplane. Dann hatten die Teilnehmenden die Möglichkeit, auch ihr eigenes Auswahlverhalten zu hinterfragen, als ausgewählte Ergebnisse der sachsen-anhaltischen KiTa-Studie zur Warmverpflegung - z.B. die Häufigkeiten an Fleisch - vorgestellt wurden.

Bild 6: Kalkulationstabelle

Im praktischen Teil konnten die Erzieherinnen einen Speiseplan „unter die Lupe“ nehmen und die Häufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen auswerten. Im Austausch wurden die Ergebnisse dann diskutiert und positive Veränderungen im Sinne des DGE-Qualitätsstandards vorgenommen. Nach der Fortbildung stellte der Caterer fest, dass die Erzieherinnen weniger Unzufriedenheit mit dem Essen bekundeten. Auch das Auswahlverhalten scheint sich langsam zu ändern. Die Zahl negativer Rückmeldungen sank und ebenso die Frage nach Ersatzgerichten.

3.4.4 Kalkulation neuer Rezepte

Am 19.05.2014 trafen sich der Küchenleiter der VOLKSSOLIDARITÄT Querfurt-Merseburg e.V. und die Ökotrophologin der Vernetzungsstelle um die Mengenangaben einzelner ausgetauschter Zutaten der DGE-Rezepte anzupassen und die 24 modifizierten Rezepte zu kalkulieren. Dazu wurde jedes Rezept mit Hilfe der Menükalkulation der Verpflegungssoftware



Bild 7: Jugendliche bei der Verkostung

des Caterers angelegt und berechnet. Um die Kosten im möglichen Rahmen zu halten, mussten vereinzelt Rezeptbestandteile in ihrem Anteil minimiert werden.

3.5 Öffentlichkeitsarbeit

Innerhalb der Projektlaufzeit entstanden u.a. zwei Artikel für das Informationsblatt „Gesundheit bewegt“, das an ca. 500 ausgewählte Kooperationspartner in Sachsen-Anhalt versandt wird und auf der Homepage der Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V. im Bereich Service unter der Rubrik „Periodika“ abgerufen werden kann.

Der Caterer informierte seine Kunden z.B. bei der monatlichen Erzieher/-innen-Dienstberatung sowie in persönlichen Gesprächen über den Fortgang des Projektes und die verschiedenen Maßnahmen zur Qualitätsentwicklung.

Zur Verkostung am 10.01.2013 wurden vom Caterer regionale Medien eingeladen, die in der Lokalausgabe Merseburg/Querfurt der Mitteldeutschen Zeitung vom Projekt berichteten. Eine weitere Presseinformation wurde anlässlich der Erzieherinnenfortbildung am 28.11.2013 von der Vernetzungsstelle herausgegeben und in der Merseburger Ausgabe des Wochenspiegels am 28.11.2013 veröffentlicht.

Am 08.05.2014 stellte der Geschäftsführer der VOLKSSOLIDARITÄT gemeinsam mit dem Küchenleiter das

Projekt als gutes Praxisbeispiel in der Bilanztagung der Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung vor. Diese Dokumentation und ein Ergebnisposter, welches anlässlich des Bundeskongresses Schulverpflegung am 25.11.2014 in Berlin präsentiert wird, sind weitere Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit.



Bild 8: Alaska-Seelachshappen im Backteig

3.6 Projektergebnisse

Qualitätsverbesserung des Speisenangebotes

Insgesamt wurden 100 Rezepte aus dem DGE-Ordner „Schule + Essen = Note 1“³ gesichtet und 30 auf ihre Umsetzung in der Warmverpflegung geprüft. 24 Rezepte wurden modifiziert. 3 originale Rezeptvorschläge der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und 6 modifizierte DGE-Rezepte wurden in den Speisplan der VOLKSSOLIDARITÄT Querfurt-Merse-

tember 2014 analysierte die Vernetzungsstelle den Speiseplan des Caterers VOLKSSOLIDARITÄT Querfurt-Merseburg e.V. erneut. Es zeigte sich, dass es in der Projektlaufzeit trotz begrenzter Ressourcen gelungen ist, ein weiteres Kriterium, die Stärkebeilagen, der DGE-Qualitätsstandards zu erfüllen. Nun werden 5 von 12 möglichen Kriterien zu 100 % eingehalten. Außerdem werden bei den Stärkebeilagen inzwischen auch Vollkomprodukte (+2) genutzt. Auch der Anteil an Gemüse/ Salat (+3), Rohkost (+1), Obst (+1) und

Kriterien	Speiseplan Caterer	DGE - Vorgabe für 20 Tage	Vergaberahmen	Erfüllt
Stärkebeilagen	20	20	genau	x
davon Vollkorn	2	4	mindestens	
davon Kartoffelerzeugnisse	1	4	maximal	x
Gemüse/ Salat	14	20	genau	
davon Rohkost	4	8	mindestens	
Obst	3	8	mindestens	
Milchprodukte	4	8	mindestens	
Fleisch	7	8	maximal	x
davon Fleischerzeugnisse	3	4	maximal	x
Seefisch	1	4	mindestens	
Süße Hauptgerichte	3	2	maximal	
frittierte/ panierte Produkte	3	4	maximal	x

Tab. 2: Vergleich der Ergebnisse der Speiseplananalysen vom Oktober 2011 und September 2014

Milchprodukten (+2) konnte erhöht werden. Der Anteil an Fleischgerichten (+2) und frittierten/ panierten Produkten (+1) stieg an, liegt aber immer noch in den Maximalempfehlungen der DGE. Die Anzahl an Fischgerichten und süßen Hauptgerichten ist gleich geblieben. Positiv sticht hervor, dass die Anzahl der Kartoffelerzeugnisse (-1) sank.

burg e.V. aufgenommen. In regelmäßigen Abständen werden weitere der modifizierten DGE-Rezepte ausprobiert und bei Akzeptanz angeboten. Im Sep-

Ernährungsphysiologisch ausgewogener Menüpfad

Die Darstellung eines optimalen Menüpfades konnte aufgrund von Ge-

staltungsschwierigkeiten beim Speiseplan (Platzmangel) bis zum Projektende noch nicht umgesetzt werden.

Zeit für das Schulessen

Die Ausweitung der Mittagspause auf mindestens 30 Minuten konnte noch nicht realisiert werden, da es sich um einen komplexen Abstimmungsprozess handelt, der vielschichtige Interessen der betroffenen Akteure/-innen berücksichtigt. Erschwert wird dieser Prozess durch wechselnde Akteure z.B. in der Elternvertretung.

Akzeptanzerhöhung bei KiTa und Schule

Die Essensbezeichnungen auf dem Speiseplan wurden auf Verständlichkeit geprüft und überarbeitet. So wurde z.B. die Bezeichnung Kibbelinge in „Alaska-Seelachshappen im Backteig“ umbenannt. Die den Qualitätsentwicklungsprozess anstoßende Schule ist immer noch Kunde der VOLKSSOLIDARITÄT. Mittlerweile nehmen 40 weitere Schüler/-innen an dieser Schule die Mittagsverpflegung in Anspruch. Weiterhin konnte der Caterer mit dem überarbeiteten Speiseplan eine neue KiTa gewinnen, die mit 150 Essen beliefert wird. In Folge der Fortbildung am 28.11.2013 werden die angebotenen Rohkostsalate in den Kitas nicht mehr in Frage gestellt, sondern genutzt. Beim Caterer gehen kaum noch Beschwerden ein.

4. Anlage- Endnoten

- 1 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Schule + Essen = Note 1 - Leerliste zur Überprüfung der Häufigkeiten von Lebensmitteln pro 20 Tage in der Mittagsverpflegung. Stand: September 2011.
- 2 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung; 3. Auflage 2011
- 3 Da die Kindertagesstätten nur mit einem Gericht beliefert werden, begrenzte sich diese Zielsetzung auf die Schulen.
- 4 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Schule + Essen = Note 1 – DGE-Wochenspeisepläne für die Sekundarstufe; Bonn, Dezember 2011

Beispiele für Rezeptüberarbeitungen

DGE-Rezept	Warmverpflegungskompatibles Rezept
Zucchinischiffchen mit Hackfleisch-Pastinakenfüllung, Tomatensoße und Nudeln	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Tomatensoße und Nudeln
Zucchinischiffchen	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne
1,5 kg Zucchini, geputzt	0,6 kg Gemischtes Hackfleisch
80 g Zwiebeln geschält	0,2 kg Zwiebeln geschält
50 ml Rapsöl	40 ml Rapsöl
0,3 kg Pastinaken geschält	0,3 kg Paprikascheiben frisch
0,7 kg Schweine-Rinderhackfleisch	0,3 kg Möhrenwellenscheiben TK
Jodsalz, Pfeffer, Oregano, Thymian	0,3 kg Zucchini geputzt
	Jodsalz, Pfeffer
Tomatensoße	Tomatensoße
70 g Zwiebeln	70 g Zwiebeln
30 ml Rapsöl	30 g Rapsöl
1,0 kg Schältomaten	1,0 kg Schältomaten
10 g Zucker	10 g Zucker
Jodsalz, Pfeffer, Oregano, Thymian	Jodsalz, Pfeffer, Oregano, Thymian
1,1 kg Teigwaren	1,1 kg Teigwaren



Bild 9: Hackfleisch-Gemüse-Pfanne

DGE-Rezept	
Fischburger (Roggenbrötchen mit Makrelenfilet und Blattsalat) mit Kartoffelecken, Kräuterquark und Karotten-Apfel-Salat	
Fischburger	
0,6 kg	Roggenbrötchen
50 ml	Rapsöl
0,6 kg	Makrelenfilets frisch
50 g	Tomatenketchup
40 g	Remoulade 50 % Fett
0,15 kg	Tomaten geputzt
0,14 kg	Gewürzgurken
50 g	Eisbergsalat
Kartoffelecken	
1,5 kg	Kartoffeln festkochend geschält
40 ml	Rapsöl
Jodsalz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß	
Kräuterquark	
1 kg	Quark
Jodsalz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß	
Küchenkräuter frisch oder TK	
Karotten-Apfel-Salat	
0,4 kg	Karotten geschält
0,1 kg	Äpfel geputzt
10 ml	Zitronensaft
20 ml	Essig
20 ml	Rapsöl
100 g	Joghurt 1,5% Fett
Jodsalz, Pfeffer, Muskatnuss	

Warmverpflegungskompatibles Rezept	
Fischfrikadelle mit Kartoffeln, Senfsoße und Möhren-Apfel-Salat	
Fischfrikadelle	
0,6 kg	Seelachsfilet frisch oder TK
1 Bund Kräuter gemischt oder TK	
150 g	Walnüsse
2 Stangen Frühlingszwiebeln	
2 Eier	
2 EL	Zitronensaft
50 g	Semmelbrösel
5 EL	Rapsöl
Jodsalz, Pfeffer, Muskatnuss	
Kartoffeln	
2,1 kg	Kartoffeln festkochend geschält
Jodsalz	
Senfsoße	
50 g	Margarine
50 g	Weizenmehl Type 405
0,4 l	Milch 1,5% Fett
0,2 l	Sahne 30% Fett
50 g	Senf
Jodsalz, Pfeffer, Zucker	
Möhren-Apfel-Salat	
0,4 kg	Möhren geschält
0,1 kg	Äpfel geputzt
10 ml	Zitronensaft
20 ml	Essig
20 ml	Rapsöl
100 g	Joghurt 1,5% Fett
Jodsalz, Pfeffer, Muskatnuss	



Impressum

Herausgeber: Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung
Sachsen-Anhalt
c/o Landesvereinigung für Gesundheit

Sachsen-Anhalt e.V.
Badestr. 2
39114 Magdeburg

Autorin: Anja Danneberg, Martina Kolbe, Sabrina Lippe

Redaktion: Martina Kolbe

Layout: Katrin Rost

Druck: Druckerei Mahnert, Aschersleben

Fotos: Bild 1, Bild 7 LVG
Bild 2 bis 6, Bild 8 und 9 Liebl Fotodesign

Auflage: 300

Erschienen: November 2014

Das Projekt Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung Sachsen-Anhalt wird mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und des Ministeriums für Arbeit und Soziales des Landes Sachsen-Anhalt gefördert.

Die Arbeit der Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V. wird durch das Ministerium für Arbeit und Soziales des Landes Sachsen-Anhalt gefördert.

