

Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung Sachsen-Anhalt

Schritt für Schritt

Qualitätsentwicklung in der KiTa-Verpflegung vorantreiben

Kaum ein Thema wird so kontrovers diskutiert und geht mit so unterschiedlichen Vorstellungen einher, wie die ausgewogene Ernährung. Was ist gesund, was schmeckt dem Einzelnen, was darf es kosten? In der KiTa-Verpflegung treffen diese unterschiedlichen Vorstellungen aufeinander und es gilt im Sinne aller betreuten Kinder einen Konsens zu finden. Doch woran kann man sich als Träger, Bildungsstätte oder Elternhaus orientieren? Wie genau lässt sich die Qualität des Essens definieren? Wie erkennt man, ob ein Speiseplan ausgewogen ist? Und was kann man tun, wenn man mit dem Essenangebot des Caterers unzufrieden ist? Mit dieser Handlungsempfehlung wenden wir uns an alle Akteure der KiTa-Verpflegung – an Träger, an Vertreter der Bildungseinrichtungen, an Eltern und an Caterer – und zeigen mit einer Schritt-für-Schritt-Anleitung, wie sie gemeinsam an der Qualität des Essens und der Essensversorgung arbeiten können.

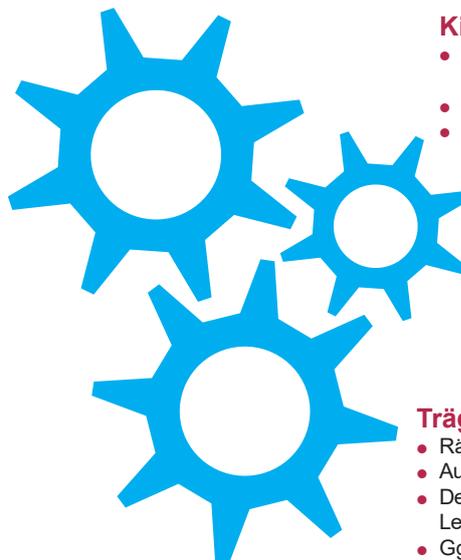
Qualität der KiTa-Verpflegung – nicht nur ein Thema zwischen Eltern und Caterer

Gesündere KiTa-Verpflegung liegt scheinbar in den Händen der Caterer - wie bei einem Räderwerk gibt es jedoch noch mehr Mitwirkende, die ihren Anteil an der Qualität der Verpflegungsangebote haben.

Die Anzahl der Akteure und die Splittung der Verantwortungsbe- reiche zeigt deutlich: damit sich das Räderwerk drehen kann, müssen alle Akteure eingebunden werden. Wenn beispielsweise künftig häufiger Rohkost angeboten werden soll, bedeutet das nicht nur, dass der Caterer seinen Speiseplan anpasst. Es bedeutet auch, dass Eltern die anfallenden Kosten dafür übernehmen,

Caterer

- Produktion und Lieferung des Essens
- Ggf. Bereitstellung von Personal für die Essenausgabe



Kinder

- Mitbestimmung beim konkreten Speisenangebot bzw. der -auswahl
- Gestaltung von Räumlichkeiten
- Feedback zum Speisenangebot und der Qualität

Eltern

- Definition der Qualität, ggf. in Absprache mit der Bildungseinrichtung
- Vorbildfunktion für gesunde Ernährung im häuslichen Umfeld
- Ernährungsbildung im häuslichen Umfeld
- Angemessene Bezahlung des Essens

Träger

- Räumliche Ausstattung und Mobiliar
- Ausschreibung und Vergabe der Verpflegungsleistung
- Detaillierte Beschreibung der Caterer-Leistungen per Leistungsverzeichnis
- Ggf. Bereitstellung der Ausgabekräfte

Bildungseinrichtung

- Definition der Qualität je nach pädagogischem Konzept
- Ernährungsbildung
- Gestaltung einer angenehmen Esskultur und -atmosphäre
- Verankerung des Themas im pädagogischen Konzept der Einrichtung
- Vorbildfunktion der Pädagoginnen und Pädagogen für gesunde Ernährung

Bildungseinrichtung und Eltern mit Ernährungsbildung und Vorbildfunktion die Akzeptanz der Rohkostangebote seitens der Kinder aktiv unterstützen und der Träger in der nächsten Auftragsvergabe an den Caterer schriftlich fixiert, dass Rohkostangebote täglich vorzuhalten sind (z.B. im Leistungsverzeichnis). Veränderungen sind dann erfolgsversprechend, wenn Partizipation sichergestellt ist. Zudem ist die Kommunikation über geplante Vorhaben oder Entscheidungen wichtig, z.B. durch Infobriefe, Ausgänge, über soziale Netzwerke oder Infoabende. Nur so erhalten alle einen Einblick in die Verpflegungsangelegenheiten und können sich darüber austauschen.

Schritt für Schritt zu einer gesünderen Verpflegung. So geht's

Schritt 1: Gründen Sie einen Qualitätszirkel und sammeln Sie Informationen

Die Verpflegung von Kindern in Kindertagesstätten ist ein komplexes System, in das viele Akteure involviert sind. Für ein konzertiertes Vorgehen bietet

08.10.14	Salzkartoffeln		
Do	Rindergulasch und Vollkornnudeln dazu		
09.10.14	Dessert		
Fr	Graupensuppe mit Kabeljaufilet dazu		
10.10.14			
Sa	Alaska Seelachs mit Senfsauce und Salzkartoffeln dazu		
11.10.14	Rohkost		
So	Sauerbraten mit Sauerbratensauce, Rotkohlgemüse und Klöße halb und halb		
12.10.14			
Mo	Linsensuppe mit Kabeljaufilet dazu		
13.10.14			
	Sauerbraten mit Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln dazu		

sich die Gründung eines Qualitätszirkels an.

In dem regelmäßig tagenden Qualitätszirkel sollten Vertreter und Vertreterinnen Mitglied sein:

- des Trägers,
- des Caterers,
- der Bildungseinrichtung und
- der Elternschaft/ der Elternvertretung.

Diese Teilnehmervielfalt ist wichtig, da jeder eine andere Sichtweise auf das Thema sowie Erfahrungswerte und Interessen einbringt. Benennen Sie für den Qualitätszirkel einen Hauptverantwortlichen, einen sogenannten „Kümmerner“, der zu den Terminen einlädt, die Kommunikation untereinander – auch jenseits der persönlichen Beratungen – sicherstellt und Maßnahmen protokolliert.

Sammeln Sie zu Beginn Informationen zur Verpflegungssituation,

z.B. durch eine Begehung vor Ort während der Mahlzeiten. Werten Sie – falls vorhanden – Pendelbücher zwischen Vertreter/-innen und Caterer oder Ergebnisse einer Zufriedenheitsbefragung aus. Informieren Sie sich zum „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Versorgen Sie alle Mitglieder des Qualitätszirkels mit den vorhandenen Informationen. Nehmen Sie Kontakt zur Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung auf. Sie berät zu den vielfältigen Themen der Gemeinschaftsverpflegung und kann auch Ihren Qualitätszirkel als neutrale Fachinstanz mit Know-how unterstützen.

Schritt 2: Beurteilen Sie den gegenwärtigen Zustand der Verpflegungsangebote

„Das Gemüse ist zu lasch gewürzt“ oder „Die Kartoffeln sind immer verkocht“ ...solche Einschätzungen trifft jeder anders auf Basis individueller Geschmacksvorlieben. Sie können daher nur schwer als „hartes“ Qualitätskriterium einbezogen werden. Für die Beurteilung der Qualität der Verpflegungsangebote sollten Sie daher Instrumente nutzen, die wissenschaftlich

Schritt 1: Kurz und kompakt

- Gründen Sie einen Qualitätszirkel mit je einem Vertreter des Caterers, der Bildungseinrichtung, des Trägers und der Elternschaft.
- Benennen Sie einen Hauptverantwortlichen für die Sitzungen.
- Recherchieren Sie Hintergrundinformationen und stellen Sie diese allen Mitwirkenden des Qualitätszirkels zur Verfügung.



fundiert sind. Dazu gehört der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas. Er definiert u.a. die Qualität der verwendeten Lebensmittel und Häufigkeiten einzelner Lebensmittelgruppen in Bezug auf 20 Verpflegungstage (1 Monat). So sollte in der Mittagsverpflegung beispielsweise jeden Tag Gemüse und Stärkebeilagen (Kartoffeln, Reis, Nudeln etc.), aber nur viermal in vier Wochen Fleisch im Angebot sein. Die Mengenangaben beziehen sich auf jede einzelne Menülinie, auch wenn zwei oder mehr Gerichte pro Tag zur Auswahl stehen. Die Auswertung eines 4-Wochen-Speiseplanes anhand der Mengeneempfehlungen der DGE ist ein gutes Instrument zur Überprüfung der Ausgewogenheit der aktuellen Angebote. Hilfe bei der Analyse bietet Ihnen die Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung unter vernetzungsstelle@ivg-isa.de. Sie können auch den Online-Speiseplancheck auf der Homepage der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) unter <https://www.fitkid-aktion.de> für 5 Verpflegungstage nutzen.

Beachten Sie dabei, dass der Speiseplancheck immer nur eine Momentaufnahme des ausgewerteten Monats ist. Im folgenden Monat kann die Ausgewogenheit durch eine andere Zusammenstellung der Gerichte anders ausfallen. Zudem ist

diese Ausgewogenheit nur ein Kriterium für die Qualität der Angebote.

Das zweite ist die ernährungsphysiologische Zusammensetzung der verwendeten Lebensmittel. Diese kann aus der Speiseplananalyse kaum herausgefiltert werden und sollte im direkten Gespräch mit dem Caterer besprochen werden. Nutzt der Caterer Bio-Produkte? Von welchen Lieferanten werden die Lebensmittel bezogen? Wie viele stark vorverarbeitete Produkte (z.B. Tomatensoße aus Pulver statt aus passierten Tomaten) verwendet er? Berücksichtigen Sie dabei, dass gering vorverarbeitete Lebensmittel (z.B. gewaschenes Gemüse, geschälte Kartoffeln) in der Großküche meist unumgänglich sind. Caterer haben nicht die Personalkapazitäten, um z.B. für 2.000 Portionen am Tag Kartoffeln zu schälen. Je mehr Gerichte Zusatzstoff-Kennzeichnungen aufweisen, umso mehr hochverarbeitete Fertigprodukte werden verwendet.

Ein gutes Zeichen für die ernährungsphysiologische Kompetenz des Versorgers ist zudem die Kennzeichnung eines optimalen Pfades auf dem Speiseplan, mit dem die Kundschaft in einer ausgewogenen Speisenauswahl unterstützt wird. Diese Pfade orientieren sich i.d.R. an den Empfehlungen der DGE. Unabhängig von der Kennzeichnung einer optimalen Auswahl sollten Sie im Qualitätszirkel auch das bisherige Auswahlverhalten analysieren – das betrifft Sie besonders, da zumeist das pädagogische Personal die Speisenauswahl trifft. Nach welchen Kriterien wird ausgewählt? Inwiefern spielt die ausgewogene Zusammensetzung eine Rolle? Deckt sich die eigene Vorstellung einer gesunden Auswahl mit den Kriterien, die die DGE an eine gesunde Auswahl stellt? Eine schöne Idee für eine DGE-gerechte Essenplanung finden Sie auf www.gesund-aufwachsen.de, Buttons „Für KiTa“/ Ernährung/ Nicht zu viel Fleisch.

Schritt 2: Kurz und kompakt

Verschaffen Sie sich einen Eindruck zum Status quo,

- indem Sie die Versorgungssituation vor Ort anschauen,
- den Speiseplan analysieren,
- beim Caterer die Herkunft und Qualität der Lebensmittel erfragen,
- überprüfen, ob der Caterer einen optimalen Pfad kennzeichnet,
- beratschlagen, nach welchen Kriterien die Speisenauswahl bislang erfolgt ist.

Qualitätserwartungen versus Preisgestaltung

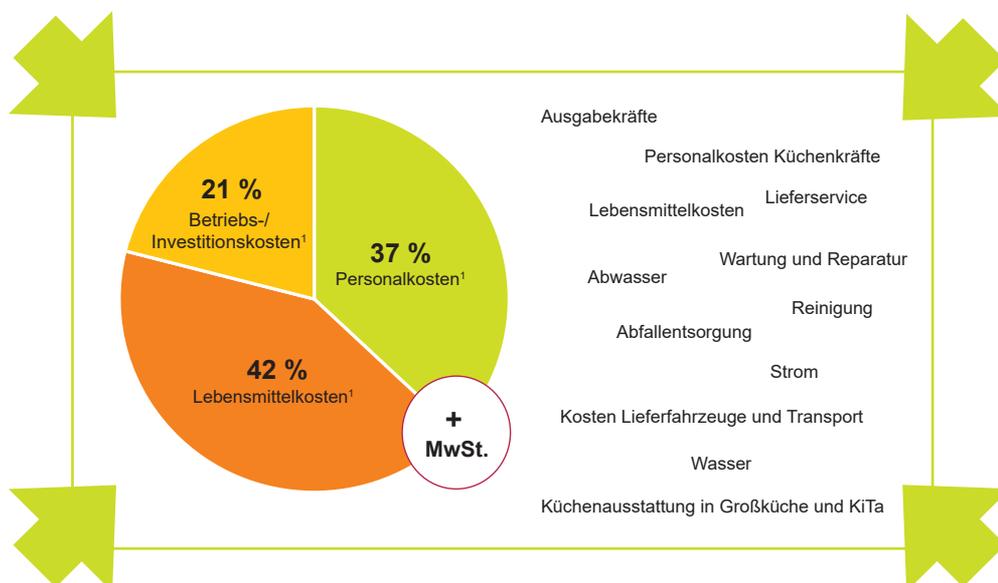
Beste Qualität zum niedrigsten Preis ist ein häufiger Anspruch, mit dem sich die KiTa-Verpflegung konfrontiert sieht. Dabei steckt hinter dem Preis für ein KiTa-Essen in der Warmverpflegung viel mehr als das, was man im privaten Haushalt ausgibt:

Zusammensetzung und Einflussfaktoren auf den Preis

Lieferkonditionen:

Entfernung von KiTa zur Küche

Mengen: Anzahl produzierter Essen und Portionsgrößen



Art des Verpflegungssystems und Form der Essensausgabe:

Warmverpflegung, Tiefkühlkost, Buffetausgabe etc.

Ausgewogenheit und Qualität der Lebensmittel:

Bio-Produkte, hoher Anteil an Fertigprodukten

¹ Prozentuale Verteilung basierend auf Daten für die Schulverpflegung, da keine Daten für die KiTa-Verpflegung vorhanden; Brutto-Essenspreis im Mittel (konventionelle Lebensmittel, Personalkosten > 4.000 Essen inkl. Ausgabekraft, Betriebs- und Investitionskosten inkl. Lieferung), eigene Berechnung, Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.): Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung. KuPS Abschlussbericht. Bonn, 2019.

Schritt 3: Entwickeln Sie leistbare Verbesserungsvorschläge und kommunizieren Sie diese

Aus der Speiseplananalyse wird ersichtlich, wie ausgewogen die Speisenangebote sind. Welche Lebensmittelgruppen entsprechen den Mengenvorgaben der DGE-Standards, in welchen Kategorien werden sie nicht erfüllt und in welchem Umfang? An den Stellen,

an denen der Schuh am meisten drückt, sollten Sie beginnen.

Nutzen Sie bei der Erarbeitung von Verbesserungsvorschlägen die Beratung der Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung.

Veränderungen auf dem Speiseplan haben nur dann eine

Chance, wenn sie Akzeptanz finden – bei den Kindern, den Eltern und den Pädagoginnen und Pädagogen. Bevor die Ideen umgesetzt werden, sollten sie deshalb unbedingt kommuniziert werden. Das Kollegium, das die Neuerung nach außen auch vertreten können muss, sollte in passendem Rahmen z.B. einer Dienstberatung

Auf Ihrem Mittagsspeiseplan findet man in 20 Verpflegungstagen	Unser Lösungsvorschlag
weniger als 20 Mal Gemüse?	<ul style="list-style-type: none"> • bei mehreren Menülinien gezielt Gerichte auswählen, die Gemüse beinhalten • Salatschalen direkt auf den Tisch stellen • bei süßen Hauptgerichten Salat, Rohkost oder Gemüsesuppe als Vorspeise anbieten • Gemüse gelegentlich in Smoothies verarbeiten
weniger als 8 Mal Rohkost bzw. Obst?	<ul style="list-style-type: none"> • Obst bzw. Gemüse der Saison als Nachtisch bzw. Zwischenmahlzeit einsetzen • Mundgerechte Gemüsestücke mit herzhaftem Dip/ Obst mit fruchtigem Dip • Gemüsestreifen als Gesicht auf Brotscheiben legen • Spieße aus verschiedenen Obst-/ Gemüsesorten herstellen
weniger als 4 Mal Vollkornprodukte?	<ul style="list-style-type: none"> • Brötchen/ Brot in Vollkornqualität zur Suppe anbieten • Vollkornprodukte in bekannte Gerichte untermischen • Vollkornnudeln mit dreifarbigem Nudeln mixen • Vollkornreis mit hellem Reis mischen
mehr als 4 Mal Fleisch und Fleischprodukte?	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetarische Gerichte bei mehreren Menülinien auswählen • Eintöpfe, Aufläufe ohne Fleisch bzw. Fleischerzeugnisse zubereiten bzw. anfordern • Fleischmenge in beliebten Gerichten schrittweise reduzieren und dann in einer vegetarischen Variante anbieten, z.B. <ul style="list-style-type: none"> • vegetarische Lasagne • Spaghetti mit vegetarischer Bolognese • Chilli con carne als Gemüse-Chilli

informiert werden. Idealerweise werden die Änderungen nicht nur vorgestellt, sondern als Beispiel eine Neuerung gemeinsam zubereitet und/ oder verkostet – das fördert Akzeptanz im Kollegenkreis. Zudem sollte ein einheitliches Selbstverständnis der Bildungsstätte in Punkto Ernährung herausgearbeitet werden, so dass es leichter fällt, private Ernährungspräferenzen zum Selbstverständnis

der Bildungsstätte abzugrenzen.

Für die Eltern bietet sich ein Infobrief oder ein Aushang an. Teilen Sie die Ergebnisse der Speiseplananalyse kurz und kompakt mit und machen Sie transparent, welche Änderungen diesen folgen sollen.

Schritt 4: Setzen Sie Änderungen schrittweise um

Eingeschliffene Essgewohnheiten sind schwer zu verändern. Planen Sie Veränderungen auf dem Speiseplan daher in kleinen Schritten, so dass sich Kinder, Eltern und Pädagogen langsam darauf einstellen können. In dieser Form sind Erfolge auch schneller sichtbar und motivieren zu weiteren Schritten. Kommunizieren Sie kleine Erfolge auch an Elternhäuser und im Kollegium. Damit unterstützen Sie die Akzeptanz für weitere Speiseplanänderungen. Nutzen Sie dafür Dienstberatungen, Aushänge, Infomonitore oder – wenn vorhanden – die Homepage.

Schritt 3: Kurz und kompakt

- Beratschlagen Sie gemeinsam mit dem Caterer, welche Veränderungen möglich sind.
- Denken Sie in kleinen Schritten.
- Informieren Sie das Kollegium und die Elternschaft zu anstehenden Neuerungen.



Außerdem brauchen Veränderungen Geduld. Es braucht mindestens 8 Geschmackskontakte zu einem Lebensmittel, das einem nicht vertraut ist, bis sich dafür eine Präferenz entwickelt.

Lust auf Neues – wie man Kindern Appetit macht:

- als Erwachsener mit gutem Beispiel vorangehen und mitessen,
- gesunde Speisen und die Vielfalt an Gemüse auch zu Hause anbieten,
- Kinder bei der Speisenauswahl und der Zubereitung beteiligen,
- Ernährungspädagogik – möglichst praktisch – umsetzen,
- geduldig bleiben und vorerst abgelehnte Speisen immer mal wieder anbieten,
- Selbstbedienung ermöglichen (z.B. Rohkost-Buffer)
- www.gesund-aufwachsen.de, Beispiel „Farben essen“

Schritt 4: Kurz und kompakt

- Setzen Sie die Maßnahmen kleinschrittig um.
- Unterstützen Sie als KiTa-Team und Elternschaft die Akzeptanz neuer Angebote.
- Bleiben Sie geduldig.

Schritt 5: Sichern Sie die Qualität durch regelmäßige Prüfung
Prüfen Sie gemeinsam mit dem

Qualitätszirkel in regelmäßigen Abständen, ob die Qualitätsansprüche auch eingehalten werden. Von einer hohen Qualität kann man nur dann sprechen, wenn die Leistung kontinuierlich den gestellten Anforderungen entspricht. Werden die anfangs verabredeten Häufigkeiten (z.B. täglich Rohkost) eingehalten, stimmt die Qualität der Lebensmittel auch auf Dauer oder hat sich etwas zum Negativen entwickelt? Wie wird das Angebot von den Kindern angenommen? Welchen Beitrag haben Erzieher/-innen und Eltern geleistet, damit sich neue Angebote etablieren konnten? Diese und weitere Fragen

sollten sie gemeinsam erörtern und ggf. mit dem Caterer nach Lösungen suchen. Bewährt hat sich z.B. ein Pendelheft zwischen Bildungsstätte und Caterer, in dem Lob und Kritik zu den gelieferten Speisen kommuniziert werden kann. Langfristig bzw. bei Beauftragung eines Caterers sollte die Qualität trägerseitig auch im Leistungsverzeichnis des Versorgungsvertrages festgehalten werden. Es empfiehlt sich zudem, die Prinzipien der KiTa-Verpflegung im KiTa-Konzept zu verschriftlichen und diese Prinzipien auch neu dazukommenden Eltern in Aufnahmegesprächen zur Kenntnis geben.

Schritt 5: Kurz und kompakt

- Prüfen Sie im Qualitätszirkel regelmäßig, ob die vereinbarten Änderungen eingehalten werden und die Angebote Anklang finden, suchen Sie ggf. nach neuen Lösungen.
- Verschriftlichen Sie mit dem KiTa-Träger die vereinbarte Qualität im Leistungsverzeichnis des Versorgungsvertrages.
- Verankern Sie Verpflegungsprinzipien im KiTa-Konzept und kommunizieren Sie diese gegenüber den (neuen) Elternhäusern.

Ansprechpartner/-innen und Unterstützung finden Sie hier!

Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung
c/o Landesvereinigung für Gesundheit
Sachsen-Anhalt e.V.
Schwiesaustr. 11, 39124 Magdeburg
Tel.: 0391 / 83 64 111

E-Mail: magdeburg@lvg-lsa.de
Internet: www.kita-und-schulverpflegung.de
Fotos: LVG, Liebl Fotodesign
Auflage: 500
Erschienen: 2020

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