

Essen & Trinken in Kitas – Ist-Situation und Potenziale

Ulrike Pfannes¹ und Elisabeth Wandel²

In den letzten Jahren hat sich im Segment der Kindertageseinrichtungen eine umfangreiche Dynamik entwickelt, die eng verknüpft ist mit der gesamtgesellschaftlichen Entwicklung (u. a. gesetzlicher Anspruch auf einen Kita-Platz, zunehmende Erwerbstätigkeit von Frauen). Zu einem bedarfsgerechten Betreuungsangebot mit einer guten Qualität gehören neben den pädagogischen Leistungen auch die Verpflegungsleistungen einer Kita. Die Qualität der Kita hängt also auch davon ab, wie das Miteinanderverknüpfen der Leistungen gestaltet wird: Die Qualität einer Einrichtung ist immer so gut wie ihr schwächstes Kettenglied. Im Fokus dieses Beitrages stehen das Thema Essen & Trinken in Kitas (Versorgung & Ernährungsbildung). Der hauswirtschaftliche Leistungsbereich³ ist ein unterschätzter Ausschnitt der Kita-Wirklichkeit und trägt mit zur Gesamtqualität bei. Anliegen ist es, die Ist-Situation darzustellen und die Potenziale für die Förderung der Gesundheit und der Alltagskompetenz darzustellen.

1 Rahmenbedingungen für Kitas

Für Kindertageseinrichtungen gelten spezifische rechtliche Regelungen: Exemplarisch sei hier das SGB VIII, § 22 Kinder- und Jugendhilfebuch genannt. Tageseinrichtungen für Kinder sollen demnach folgendes bewirken: „1. die Entwicklung des Kindes zu einer eigenverantwortlichen und gemeinschaftsfähigen Persönlichkeit fördern, 2. die Erziehung und Bildung in der Familie unterstützen und ergänzen, 3. den Eltern dabei helfen, Erwerbstätigkeit und Kindererziehung besser miteinander vereinbaren zu können.

Der Förderungsauftrag umfasst Erziehung, Bildung und Betreuung des Kindes und bezieht sich auf die soziale, emotionale, körperliche und geistige Entwicklung des Kindes. Er schließt die Vermittlung orientierender Werte und Regeln ein. Die Förderung soll sich am Alter und Entwicklungsstand, den sprachlichen und sonstigen Fähigkeiten, der Lebenssituation sowie den Interessen und Bedürfnissen des einzelnen Kindes orientieren und seine ethnische Herkunft berücksichtigen“ (SGB VIII § 22, 2017).

2 Einflussfaktoren auf die Ernährungssituation in Kitas

Essen & Trinken sind eine sozial und kulturell geprägte Dimension und für die frühkindliche Bildung, Betreuung und Erziehung (BBE) von zentraler Bedeutung, sowohl in Familien als auch in Institutionen wie der Kita (Bertelsmann 2012, S. 20).

Neben den gesetzlichen Rahmenbedingungen und den Bildungsplänen der einzelnen Bundesländer haben weitere, sehr unterschiedliche Aspekte einen Einfluss auf das Thema Essen und Trinken in Kitas.

Abbildung 1 gibt einen Überblick über Rahmenbedingungen und Einflussfaktoren. Auf das von einer Kita zweckmäßigerweise zu erstellende Ernährungs- und Verpflegungskonzept (Versorgung & Bildung) haben diese unterschiedlichen Aspekte einen direkten oder indirekten Einfluss.

Hingewiesen werden soll an dieser Stelle ausdrücklich auf das Thema Schnittstellen bzw. Nahtstellen zwischen dem pädagogischen Bereich und dem Hauswirtschafts- bzw. Küchenbereich bzw. Caterer. Gesundheitsförderliches Essen & Trinken sind eine gemeinsame Aufgabe mit getrennten Zuständigkeiten in Kitas, die nur gemeinsam professionell bewältigt werden kann.

3 Ausgewählte Ergebnisse aus dem Ernährungsbericht 2016

Für den Ernährungsbericht 2016 wurde die Lebenswelt Kindertageseinrichtungen untersucht: Mit dieser Studie sollte eine Aussage über die aktuelle Verpflegungssituation der Kindertagesstätten getroffen werden sowie über die Qualität

Eating and Drinking in Kindergarten

In recent years the day-nursery segment has developed dynamically and extensively due to socio-political changes, e.g. the right to a place in a day-nursery, rising women-employment, in terms of quantity as well as quality. High quality day-nursery also includes feeding the kids with suitable food. Combining care and catering is a challenge for good education. The focal point of this article is „eating and drinking“ in kindergarten as a part of housekeeping in these institutions, which is often underestimated in its contribution to educational quality. The question is: what is the current situation of catering in kindergartens, where are the problems and how can it be improved and become a part of health education?



Abb. 1: Rahmenbedingungen und Einflussfaktoren für das Thema Ernährung in Kitas (eigene Darstellung)

der Verpflegung von Kindern einschließlich des Krippenbereichs. Es wurden dabei folgende Instrumente und Methoden eingesetzt: schriftliche Befragung mittels Fragebögen, Speiseplananalyse, chemische Analysen des Mittagessens, telefonische Befragung von Einrichtungen, die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert sind. Auf dieser Basis wurden grundlegende Empfehlungen abgeleitet für Träger von Einrichtungen, Mitarbeiter/-innen in Kindertageseinrichtungen und politische Entscheidungsträger; es wurden auch Empfehlungen in Bezug auf die Weiterentwicklung des DGE-Qualitätsstandards für Kindertagesstätten benannt. (DGE 2016, S. 103-160).

3.1 Die größten Herausforderungen aus der Sicht der Kitas

In Kitas gibt es täglich eine Fülle von Herausforderungen zu bewältigen, bei denen der Bereich Essen und Trinken nur ein Bereich ist. In Tabelle 1 sind die häufigsten Herausforderungen aus der Sicht der Kitas (Innensicht) in Bezug auf das Essen benannt.

3.2 Zentrale Gesamtergebnisse aus dem Ernährungsbericht

- Die Verpflegung ist überwiegend zielgruppenorientiert und wird mit Aktivitäten zur Ernährungssozialisation und -bildung verknüpft.
- Die Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards für Kindertagesstätten an die Speisenplanung werden nur zum Teil erreicht: Gemüse sollte täglich, Fleisch und Wurst dagegen seltener angeboten werden.
- Die räumlichen, ausstattungsbezogenen, personellen und finanziellen Ressourcen für die Verpflegung sind in einem Teil der Kitas ebenfalls nicht ausreichend.

- Die zertifizierten Kitas beurteilen den DGE-Qualitätsstandard positiv, insbesondere im Hinblick auf die Veränderungen hin zu einem gesundheitsfördernden Speisenangebot.

3.3 Zentrale Empfehlungen für die Zukunft

Nachfolgend werden ausgewählte Empfehlungen aus dieser Studie ausführlicher vorgestellt, da an diese weiteren Überlegungen angeknüpft sind. Bei den Empfehlungen werden vor allem Aspekte der Strukturqualität (insbes. Fachkräfte, Standardisierung, Qualifizierung) in den Blick genommen und bei der Prozessqualität besonders die Schnittstellen hervorgehoben.

a) Hauswirtschaftliche Fachkräfte einsetzen:

Eine der zentralen Empfehlung bezieht sich auf die Beschäftigung von hauswirtschaftlichen Fachkräften: „Die Anforderungen an die Qualität der Speisen, an die Hygiene bei allen Prozessen der Speisenzubereitung und -ausgabe sowie die Anforderungen an die Kennzeichnungen im Speiseplan kann durch die Beschäftigung von Fachkräften mit einer einschlägigen Berufsausbildung sichergestellt werden. Diese können in Zusammenarbeit mit dem pädagogischen Personal ihre Fachkompetenzen auch in der Ernährungsbildung förderlich einsetzen. Optimalerweise wird in jeder Kita mit Verpflegungsangebot eine hauswirtschaftliche Fachkraft beschäftigt. Ist dies nicht möglich, so ist es wünschenswert, dass der jeweilige Träger zumindest eine

Herausforderungen	Anzahl	Prozent der Fälle
Kostenmanagement	560	42,8
Zufriedenheit der Kinder	444	34,0
Platzmangel z. B. kein extra Raum zum Essen	388	29,7
Menü- und Rezeptplanung	367	28,1
Qualitätssicherung (u. a. Hygienemanagement)	268	20,5
nachhaltiges Handeln	267	20,4
Umgang mit den Eltern	266	20,4
Personalbemessung	252	19,3
Prozessabläufe und Ausstattung	247	18,9
Ernährungsbildung	206	15,8
Schulung des Personals	161	12,3
Qualifikation des Personals	137	10,5
attraktive Aktionen	53	4,1
Sonstige	38	2,9

Tab 1: Die größten Herausforderungen bei der Verpflegung aus Sicht der Kitas (DGE 2016, S.117)

zentrale Fachstelle für Ernährung und Verpflegung einrichtet, die mit einer hauswirtschaftlichen Fachkraft besetzt ist.“ (DGE 2016, S. 156 f.).

b) Schnittstellen managen und pädagogische Beschäftigte qualifizieren:

„Verstärktes Augenmerk ist auf das Schnittstellenmanagement zu legen. Hauswirtschaftliches Personal und pädagogisches Personal sollten sich gegenseitig respektieren und in Fragen der Ernährungsbildung als multidisziplinäres Team zusammenarbeiten. Dies ist möglich, wenn einschlägige Weiterbildungen insbesondere auch für das pädagogische Personal angeboten und genutzt werden können.“ (DGE 2016, S. 157)

c) Qualitätsstandard nutzen:

„Zur Sicherstellung eines gesundheitsfördernden Speisenangebots sollte der DGE Qualitätsstandard⁴ bundesweit die Basis der Verpflegung werden. Bei Fremdvergabe sollte der Standard bereits in die Ausschreibungen im Rahmen der Leistungsverzeichnisse aufgenommen werden ebenso wie eine regelmäßige Qualitätskontrolle.“ (DGE 2016, S. 157)

4 Externe Anbieter für die Verpflegung in Kitas

Kitas können ihre Verpflegung in Eigenregie erstellen oder anliefern lassen. Insgesamt werden Kitas in Deutschland überwiegend mit Essen beliefert⁵.

Im Ernährungsbericht 2016 wurde ermittelt, in welchem Umfang in Kitas vor Ort produziert wird (Frisch- und Mischkostküche) und in welchem Umfang beliefert wird.

a) Es dominierte das Verpflegungssystem der Anlieferung mit Warmverpflegung: 55,4 % der Einrichtungen bezogen hierüber ihre Hauptspeise für die Mittagsmahlzeiten.

b) An zweiter Stelle steht die Eigenerstellung mit dem Verpflegungssystem der Frisch- und Mischküche (30,3 %). Dabei werden die Mittagsmahlzeiten vollständig in der Kita vor Ort zubereitet und ausgegeben. Dieses praktizieren also nur ca. 1/3 der Kitas.

c) Das Tiefkühlkostsystem folgte an dritter Stelle (7,3 %). Hier werden alle (zu erwärmenden) Komponenten der Mittagsmahlzeit tiefgekühlt von einem Anbieter bezogen, die dann in der Kita regeneriert wurden.

d) Am wenigsten verbreitet war das Verpflegungssystem Cook & Chill. Auch beim Cook & Chill-System müssen die Speisen regeneriert werden. Nur in 2,7 % der Einrichtungen wurde die Mittagsmahlzeit auf Basis dieses Verpflegungssystems bereitgestellt.

e) In 4,2 % der Kitas gab es eine Kombination aus Anlieferung und Eigenproduktion, bei der an bestimmten Tagen Komponenten fertig, z. B. tiefgekühlt, bezogen wurden, während an anderen Tagen Komponenten in der Kita komplett frisch zubereitet wurden (DGE 2016, S. 113 f.).

Tabelle 2 zeigt die Heterogenität der Anbieter auf dem Markt der Kita-Verpflegung. Spezialisierte Anbieter für Kinderernährung haben dabei nur einen sehr geringen Anteil.

Anbieter	Anzahl	Anteil in %
überregionale Caterer	163	19,1
regionale Caterer	130	15,2
Gastronomie	86	10,1
Spezialisten für Kinder und Jugendliche	83	9,7
soziale Träger	79	9,3
Partyservice	65	7,6
standortbezogene Kantinen	61	7,1
Behindertenwerkstatt/ integrative Unternehmen	49	5,7
Bildungseinrichtungen	45	5,3
Altenheim/Pflegeheim	44	5,2
Krankenhaus	26	3,0
Metzger /Fleischereien	21	2,5
Eltern kochen	2	0,2

Tab. 2: Anbieter, die die Mittagsverpflegung in Kitas liefern (DGE 2016, S. 116)

Im Ernährungsbericht 2016 wurden Caterer nicht explizit und gesondert zu ihren Herausforderungen und Wünschen in der Zusammenarbeit mit Kitas befragt, ihre spezifische Sicht auf die Verpflegungsleistungen wurde nicht ermittelt. Insgesamt lässt sich feststellen, dass dieser Akteur der Kita-Verpflegung in Deutschland bisher kaum beachtet wurde.

In einer Untersuchung für das Land Rheinland Pfalz (2016) wurden erstmalig auch die Caterer nach ihren Herausforderungen für die Kita- und Schulverpflegung befragt. In Anlehnung an diese Studie wird dieser Akteur in der Kita-Verpflegung zu Wort kommen. Dabei wird deutlich, wie vielfältig die Herausforderungen für Anbieter sind.

- Immer größere Anforderungen wie zum Beispiel alles in Bio, beste Qualität, Waren nur vom Bauern vor Ort für wenig Geld
- Unterschiedliche Interesse von Kindern, Eltern, Leitungen und Caterern
- Mangelnde Kenntnisse der Verantwortlichen bezüglich einer gesunden Verpflegung
- Essenspreisgestaltung⁶
- Mangelndes Engagement der Beteiligten für eine durchdachte gesunde Ernährung (Gleichgültigkeit, kurzfristiges Interesse usw.)
- Deckung der Betriebskosten bei hoher Qualität und frisch zubereiteten Speisen
- Den rechtlichen Anforderungen gerecht zu werden, z. B. Kennzeichnung
- Dass Kinder gesundes Essen wie Gemüse von zu Hause nicht mehr kennen
- Dass die Vorstellungen der Eltern und der Geschmack der Kinder nicht übereinstimmen

- Täglich etwas zu finden, was schmeckt und gleichzeitig gesundheitsförderlich ist
- Kurze Vertragslaufzeit bzw. keine schriftlichen Verträge
- Logistik und Anlieferbedingungen: Essenszeiten, Warmhaltezeiten, bauliche Gegebenheiten⁷
- Unterschiedliche Akzeptanz, je nach sozialer Schicht und Einrichtung
- Ständige Weiterbildung und Verbesserung des Personals in Bezug auf Kita- und Schulverpflegung
- Regelmäßige Kundenbefragungen und auf Wünsche eingehen
- Zunahme von Lebensmittelunverträglichkeiten und andere Diäten, persönliche Einschränkungen, religiöse Gebote, Sonderwünsche
- Verspätete An- und Abmeldungen
- Konkurrenz durch Integrationsbetriebe
- Kommunikation

5 Qualitätsentwicklung in Kitas – auch für die Hauswirtschaft

Qualitätsmanagement (QM) und Qualitätsentwicklung in Kitas ist ein wichtiges Thema, das seit geraumer Zeit nicht nur in den Kitas und bei den Trägern, sondern auch auf politischer Ebene gesehen wird. QM bedeutet, dass Kitas statt Einzelaktionen umzusetzen einen strukturierten Qualitätsentwicklungsprozess kontinuierlich gestalten. Abgestimmt auf die individuellen Bedürfnisse entwickeln sie Ziele und setzen dafür die selbst gewählten Maßnahmen um, evaluieren ihre Arbeit und entwickeln auf dieser Basis ihre Arbeit professionell weiter. Typisch für die Arbeit im pädagogischen Bereich ist der Qualitätskreis in Abbildung 2.

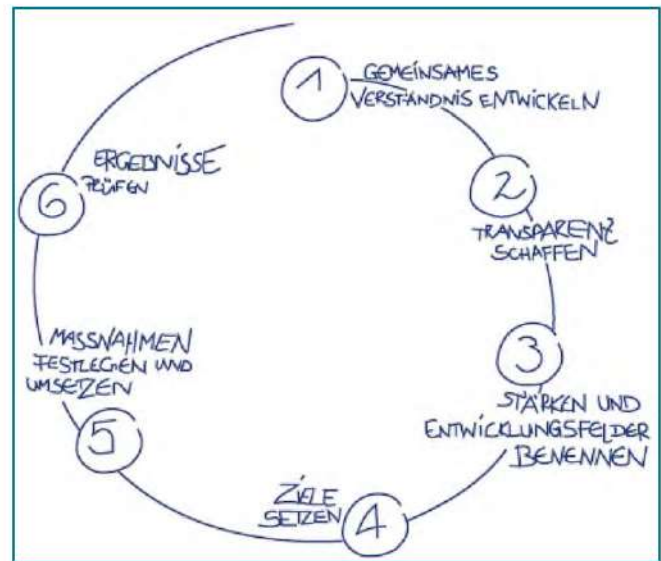


Abb. 2: Qualitätskreis für die Qualitätsentwicklung in Kitas (AOK Nordost, Bertelsmann Stiftung, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin 2012, S. 2)

Während dieser Prozess für die Pädagogik mittlerweile selbstverständlich ist, fällt auf, dass die Hauswirtschaft bzw. die Verpflegung nicht selten ein Schattendasein führt und beim QM eher wenig berücksichtigt und keine gemeinsamen Ziele entwickelt werden. Es wird z. B., wenn es um das Thema Qualität in Kitas geht, im Wesentlichen das Arbeitsfeld der Pädagogik betrachtet; die Bertelsmann Stiftung, die in diesem Feld öffentlichkeitswirksam sehr aktiv ist (z. B. <https://www.laendermonitor.de/laendermonitor/aktuell/index.html>) hat mit wenigen Ausnahmen⁸ bisher auch diesen Fokus eingenommen. Nicht unähnlich anderen sozialen Einrichtungen wird auch für

Das Selbstverständnis der Hauswirtschaft (Beispiel)

Das Kind steht bei uns mit seinen Grundbedürfnissen an erster Stelle. Hauptanliegen der Hauswirtschaft ist es, professionelle Rahmenbedingungen zu schaffen, die es ermöglichen, die pädagogischen Ziele und die Qualitätsversprechen gegenüber Kindern und Eltern einzulösen. Eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den weiteren Professionen ist hierfür eine wichtige Voraussetzung. Unser Handeln berücksichtigt Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.

Durch eigenes Personal in den Häusern handeln wir flexibel, können auf individuelle Wünsche eingehen und Unterstützung für Alltagshandlungen im Zusammenleben geben. Bei Verständigungsproblemen mit Eltern können die Hauswirtschaftsmitarbeiter/-innen gegebenenfalls unterstützen.

Unsere ausgebildeten Fachkräfte sorgen in hauseigenen Profi-Küchen für eine frische, gesunde, altersgerechte, abwechslungsreiche und ausgewogene Verpflegung. Wir sind nach den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) Fit-Kid zertifiziert. Durch die Fachkompetenz der Hauswirtschaftsleitung in allen Ernährungsfragen ist es uns auch möglich, auf alle ernährungsabhängigen Erkrankungen inklusive Nahrungsmittelunverträglichkeiten/Allergien und religiöse Aspekte einzugehen. Wir gestalten die Ernährungsbildung mit.

Wir sind die Experten für Hygiene und Sauberkeit in der Kita. Darüber hinaus trägt die Reinigung zur Wert- bzw. Funktionserhaltung des Gebäudes bei und schafft eine gute Optik und Atmosphäre für die Kinder, Eltern und Mitarbeiter/-innen. Die eingesetzten Verfahren, Techniken und Produkte der Reinigung entsprechen den neuesten Entwicklungen. Die Reinigung und die Schaffung von Ordnung kann auch zur Vermittlung von Kompetenzen bei den Kindern genutzt werden.

Neben der alltäglichen Verpflegung und Reinigung gestalten wir Feste und Aktionen in der Kita aktiv mit. Wir unterstützen flexibel den pädagogischen Bereich mit unserem Engagement im Rahmen einer Kompetenzpartnerschaft.

Unsere Qualitätsansprüche gewährleisten wir durch Weiterbildung, Fachberatung und Evaluierung.

Wir gestalten den Lebensraum Kita mit!

Die Hauswirtschaft leistet einen wichtigen Beitrag zur Gesamtqualität in der Kita!

Abb. 3: Beispiel der Qualitätsphilosophie der Hauswirtschaft in einer Kita (eigene Darstellung)

Kitas, wenn es Diskussion um Fachkräfte gibt, die Hauswirtschaft nicht berücksichtigt. Die Fachkräfte sind bei der Strukturqualität eine wichtige Variable – hauswirtschaftliche Fachkräfte werden üblicherweise in diesem Setting nicht subsumiert.

Dies vernachlässigt, dass die Qualität einer Kita zwar wesentlich durch die pädagogische Qualität geprägt wird, dass aber der Bereich Verpflegung und Hauswirtschaft für die Pädagogik wesentliche Basis-Leistungen erbringt. Unabhängig, ob die Verpflegungsleistungen als Kernleistung oder als Nebendienstleistung angesehen werden, kann – in Anlehnung an das Facility Management – gelten: „ohne Hauswirtschaft keine Pädagogik“⁹.

Zur Qualitätsentwicklung des hauswirtschaftlichen Bereiches einer Kita können unterschiedliche Instrumente beitragen: Idealerweise entwickelt die Kita zu Beginn auf der Basis eines allgemeinen Kita-Leitbildes ein Leitbild für den hauswirtschaftlichen Bereich, in dem das Selbstverständnis dargestellt wird. Dieses kann sowohl intern als auch im Rahmen der Eltern- und Öffentlichkeitsarbeit genutzt werden und dokumentiert den Anspruch, der geleistet werden soll. In Abbildung 3 wird ein Beispiel dargestellt, bei dem die Hauswirtschaft in Eigenregie gestaltet wird.

Zweckmäßigerweise erarbeitet der hauswirtschaftliche Bereich einer Kita im Rahmen des QM auch heraus, welchen Beitrag er zur Qualität der Kita leistet (gemeinsames Verständnis entwickeln, vgl. Abb. 2): Wenn eine Kita z. B. folgende Qualitätsversprechen formuliert und veröffentlicht, ist zu analysieren, wo die Hauswirtschaft in welchem Umfang beteiligt ist. Dieser Beitrag sollte schriftlich formuliert werden.

- In unserer Einrichtung nehmen wir Kinder als Akteure ihrer Entwicklung wahr und be(ob)achten sorgfältig jedes einzelne Kind.
- Wir sorgen dafür, dass unsere Kita ein anregungsreicher Bildungsort ist, an dem jedes Kind nach seinen Möglichkeiten herausgefordert wird.
- Wir verständigen uns mit Eltern, fragen sie regelmäßig nach ihren Wünschen und suchen ihre aktive Mitwirkung.
- Wir organisieren die Zusammenarbeit in der Kita so, dass sich jede Mitarbeiterin am Arbeitsplatz weiterentwickeln kann und dass die Qualitätsversprechen an Kinder und Eltern eingelöst werden können.
- Wir überprüfen unsere Arbeit regelmäßig auf die Umsetzung der Qualitätsversprechen und der Bildungsempfehlungen und setzen uns bei jeder Überprüfung Ziele für die Weiterentwicklung.

In einem nächsten Schritt entwickelt die Kita auf dieser Basis eine Ernährungs- und Verpflegungskonzeption (Transparenz schaffen, vgl. Abb. 2), in der die wesentlichen Aspekte der Kita festgelegt sind (Beispiele: www.rudolf-ballin-stiftung.de/gesund-ernaehren; www.kita-bremen.de/Verpflegungskonzept), dies ist unabhängig davon, ob die Verpflegung in Eigenregie oder Vergabe erfolgt.

Bei der Erarbeitung eines Verpflegungskonzeptes sollen Experten für die Ernährungs- und Verpflegungsversorgung be-

teiligt werden. Verfügt die Kita bzw. der Kitaträger über keine eigenen Fachkräfte für dieses Themenfeld, bietet sich die Beteiligung externer Fachstellen an (z. B. Verbraucherzentralen, Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung). Auf das Ernährungs- und Verpflegungskonzept haben sehr unterschiedliche Aspekte einen direkten oder indirekten Einfluss. Abbildung 1 gibt einen Überblick über mögliche Rahmenbedingungen und Einflussfaktoren, die zu berücksichtigen sind. Bedeutsam ist, dass neben der Ernährungsversorgung auch die Ernährungsbildung konzeptionell berücksichtigt wird.

Dass es hier in der Praxis noch deutlichen Entwicklungsbedarf gibt, zeigen auch die Ergebnisse des Ernährungsberichtes 2016: 35,1 % der befragten Kitas verfügten über ein dokumentiertes Verpflegungskonzept, bei 10,4 % war es in der Erarbeitung und bei 6,0 % in Planung. Ein schriftlich niedergelegtes Verpflegungskonzept fehlte in 42,3 % der Kitas, und 6,2 % machten hierzu keine Angaben. Zwischen dem Vorhandensein eines Verpflegungskonzeptes und der Beschäftigung einer Fachkraft für Ernährung bestand ebenso wie beim HACCP-Konzept ein direkter Zusammenhang (DGE 2016, S. 121).

Sobald die wesentlichen Grundlagen gelegt sind, werden, entlang der Struktur von Abb. 2, Stärken und Schwächen herausgearbeitet, Qualitätsziele festgelegt und Maßnahmen abgeleitet und umgesetzt. Nach Überprüfung der Zielerreichung wird die Entwicklung im Kreislauf fortgeführt. Der PDCA-Zyklus aus dem QM ist hier die geeignete Basis für die kontinuierliche Qualitätsentwicklung.

6 Verpflegung für Kitas: ein Beitrag zur Prävention & Gesundheitsförderung

Derzeit bekommen ca. 2 Millionen Kinder ein Mittagessen in der Kita. Eine gesundheitsfördernde Ernährung von früh an ist wichtig, da im Alter bis sechs Jahren eine maßgebliche Prägung des Essverhaltens erfolgt. In der Kita kann durch ein ausgewogenes Verpflegungsangebot in Kombination mit einer entsprechenden Ernährungsbildung Verhältnis- und Verhaltensprävention erfolgen. IN FORM Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung: Nationaler Aktionsplan zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht (BMEL/BMG 2014) hat ausdrücklich die Gemeinschaftsverpflegung und besonders Kitas und Schulen im Blick (Handlungsfeld 4: Qualitätsverbesserung bei der Verpflegung).

Gesundheitsförderliche Ernährung & Ernährungssozialisation in der Kita können bei unterschiedlichen Aktivitäten und von unterschiedlichen Akteuren stattfinden:

- Essensangebot: Speisenplan und ggf. als Anschauungsmaterial die Präsentation der Lebensmittel, die an diesem Tag verwendet werden
- Produktion des Essens vor Ort: Frisch- und Mischkostküche¹⁰ und/oder Belieferung durch einen Caterer
- Mahlzeitsituation¹¹: Hilfestellung beim Portionieren¹², Hilfestellung beim Essen, gemeinsam Essen, gezieltes Spre-

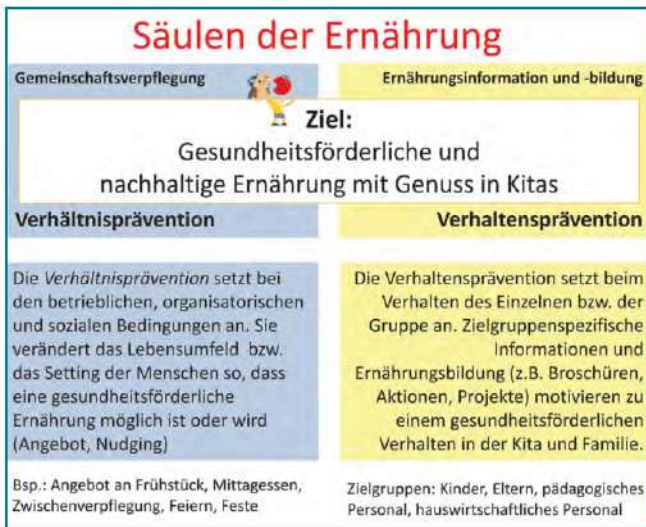


Abb. 4: Verhältnis- und Verhaltensprävention in Kitas (in Anlehnung an VDOE Position 4/2012, S. 11)

chen über Lebensmittel und über Zubereitungsmöglichkeiten, Ad-hoc-Gespräche über das Essen & Lebensmittel

- **Ernährungsbildung:** Back- und Kochaktivitäten (z. B. Obstsalat, Weihnachtsplätzchen), Ernährungsprojekte usw.

Um eine nachhaltige und auf Dauer angelegte systematische Ernährungssozialisation und Gesundheitsförderung zu gewährleisten, müssen Verhältnis- und Verhaltensprävention ineinandergreifen. Abbildung 4 stellt die beiden tragenden Säulen der Verhältnis- und Verhaltensprävention dar.

Es gibt mittlerweile eine Fülle von sehr unterschiedlichen Materialien zu Essen und Trinken/Ernährung in der Kita – an Ideen mangelt es also nicht¹³. Methfessel/Höhn/Miltner-Jürgensen (2016) haben eine Publikation für pädagogische Fachkräfte veröffentlicht, die verschiedene disziplinäre Zugänge zu der Thematik bündelt und für die Kita-Arbeit systematisiert und aufbereitet. Die Hürde, die zu nehmen sei, ist die konsequente Anwendung des vorhandenen Know-how in der Kita und die konsequente Verknüpfung von beiden Säulen der Gesundheitsförderung und Prävention (s. Abb. 4). Ein Problem liegt dabei auf der Ebene der Strukturqualität: In Kitas arbeitet überwiegend pädagogisches Personal, das zum Thema Ernährung während der Ausbildung kaum systematische Bildung erhält und somit durch Schulungen nachqualifiziert werden muss.

Optimalerweise wird in jeder Kita mit Verpflegungsangebot eine hauswirtschaftliche Fachkraft beschäftigt (DGE 2016, S. 157). Laut Ernährungsbericht 2016 sind nur in 38,4 % der befragten Kitas Fachkräfte mit einer einschlägigen Berufsausbildung wie Hauswirtschafter/in, Wirtschafter/in, hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in, Ökotrophologe/in oder Koch/Köchin beschäftigt. In 61,6 % der befragten Einrichtungen war hingegen keine Fachkraft für die Verpflegung vorhanden (DGE 2016, S. 114f).

Die Ernährungsbildung in Kitas wird zu 48,0 % vom pädagogischen Personal durchgeführt, in wenigen Kitas auch von hauswirtschaftlich Tätigen (2,3 %). Neben den intern Be-

schäftigten werden externe Ernährungsfachkräfte für dieses Thema genutzt (DGE 2016, S. 118). Dies verwundert, da die „Rahmenvereinbarung zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung in Deutschland“ (2014) hauswirtschaftliche Berufe – dazu werden Hauswirtschafter, Hauswirtschaftsmeister, Hauswirtschaftliche Betriebsleiter mit gültiger methodisch-didaktischer Qualifikation gezählt¹⁴ – als geeignet für die Ernährungsbildung ansieht. Daneben werden weitere Ernährungsfachkräfte¹⁵ und Kochberufe¹⁶ als grundsätzlich geeignet für die Ernährungsbildung eingestuft.

Hauswirtschaftliches Personal und pädagogisches Personal sollten sich gegenseitig respektieren und in Fragen der Ernährung und Ernährungsbildung und als multidisziplinäres Team zusammenarbeiten (DGE 2016, S. 157). Diese gemeinsame Aufgabe mit getrennten Zuständigkeiten ist an den Schnittstellen – nicht nur in Kitas, sondern auch in anderen sozialen Einrichtungen (z. B. stationäre Altenhilfe) – immer wieder ein Nahtstellenthema für Prozessqualität. Eine Kompetenzpartnerschaft ist anzustreben (vgl. Abb. 1), scheint aber nicht einfach zu sein. Erfahrungen aus dem Feld Weiterbildung für Kitas zeigen, dass hauswirtschaftliche Fachkräfte in Kitas oft mit Akzeptanz zu „kämpfen“ haben und sich z. T. nicht immer hinreichend wertgeschätzt fühlen. Sie werden tendenziell eher bei „kinder- und elternfernen“ Tätigkeiten gesehen (z. B. Kochen, Reinigen) bzw. in der Zuarbeit für das pädagogische Personal, z. B. Bereitstellen von Lebensmitteln, Geschirr, Geräten für die Kochaktionen mit Kindern. Dabei wären sie aufgrund ihrer formalen Qualifikation einerseits für das Verpflegungsangebot (Verhältnisprävention) als auch im Rahmen von Bildungsmaßnahmen (Verhaltensprävention) geeignete Fachkräfte.

7 Zusammenfassung & Schlussbetrachtung

Anliegen dieses Beitrags ist es, die Ist-Situation in Kitas darzustellen und hauswirtschaftliche Potenziale zu heben. Es wurde deutlich, dass professionelle hauswirtschaftliche Leistungen einer Kita unabdingbar sind und dass Fachkräfte aus der Hauswirtschaft einen Beitrag zur kontinuierlichen Qualitätsverbesserung leisten können – sowohl im Feld Verpflegungsversorgung als auch im Feld Ernährungsbildung. Damit ist ein wesentlicher Beitrag zur Gesundheitsförderung und Prävention möglich.

In den bisherigen Diskussionen zur Arbeit in Kitas ist der Aspekt „Vermittlung von Alltagskompetenz“ weitgehend unbeleuchtet und unerforscht. Es gibt zwar Bildungsempfehlungen in den einzelnen Bundesländern zu unterschiedlichen Themenfeldern (z. B. Gesundheit, Naturwissenschaft & Technik, Ökologie), allerdings wird die Vermittlung von Wissen für das Alltags-Leben – das traditionell in den privaten Haushalten erfolgte – kaum berücksichtigt. Dies könnte in Zukunft ein weiteres Aufgabenfeld für eine hauswirtschaftliche Fachkraft in Kitas werden, da die ganztägige Betreuung von Kindern in Kitas politisch und gesellschaftlich auf der Agenda ist. Auch hier liegen noch unerschlossene Potenziale.

Literatur

- Arens-Azevedo, Ulrike; Tecklenburg, Ernestine; Hesse, Inga: Qualität der Kita- und Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz, Ergebnisse der Erhebung 2016, Hamburg 4/2017 (download)
- aid/DGE (Hrsg.) (2016) Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder, Bonn
- AOK Nordost/Bertelsmann Stiftung/Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin (Hrsg.) (o. J.): Essen und Trinken in der guten gesunden Kita – Ein Leitfadens zur Qualitätsentwicklung, Gütersloh (download)
- BMEL/BMG (Hrsg.) (2014): IN FORM: Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung – Nationaler Aktionsplan, Berlin
- Bertelsmann Stiftung (Hrsg.) (2012): Die gesunde Kita gestalten – Referenzrahmen zur Qualitätsentwicklung in der guten gesunden Kita - Für Kita-Träger, Leitungen und Pädagogische Mitarbeiter, Gütersloh (download)
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Ernährungsbericht 2016, Kap. 2 Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa): Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementierung des DGE-Qualitätsstandards, S. 103-160 (download)
- DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, Bonn 7/2015, (download)
- KJHG – Kinder- und Jugendhilfegesetz (Achstes Buch Sozialgesetzbuch Kinder- und Jugendhilfe) in der Fassung vom 22. Dezember 2016 (BGBl. I S. 2975)
- Koordinierungskreis zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung: Rahmenvereinbarung zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung in Deutschland, in der Fassung vom 16.06.2014, Stand November 2015 (download)
- Methfessel Barbara / Höhn Kariane / Miltner-Jörgensen, Barbara: Essen und Ernährungsbildung in Kitas – Entwicklung – Versorgung – Bildung, Stuttgart 2016
- Sozialgesetzbuch (SGB VIII), Achstes Buch, Kinder- und Jugendhilfe, zuletzt geändert 30.10.2017
- Tecklenburg, Ernestine; Arens-Azevedo, Ulrike; Pfannes, Ulrike: Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (Vekita), in: Ernährungsumschau 2/2016, S. M 106-M113

Fußnoten

- ¹ Die Autorin war gemeinsam mit U. Arens-Azevedo, E. Tecklenburg und M. Häusler verantwortlich für das Kapitel „Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa): Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementierung des DGE-Qualitätsstandards“ im Ernährungsbericht 2016 (DGE (Hrsg.) 2016).
- ² Die Autorin ist Dipl. Ökotrophologin und Inhaberin von „Salvete“, einem mittelständischen, auf Kitas spezialisierten Caterer in Trogen/Hof in Oberfranken: Es werden täglich ca. 250 vollwertige Mittagessen mit saisonalen Lebensmitteln produziert und an Kitas im Landkreis ausgeliefert. „Salvete“ erhielt 2006 den 2. Preis im bayerischen Wettbewerb „Essen pro Gesundheit“.
- ³ Zu den hauswirtschaftlichen Leistungsbereichen zählen: Verpflegung (Alltagsversorgung, Feiern & Feste, Ernährungsbildung), Reinigung, Wäscheversorgung, ggf. Raumgestaltung. Dies ist unabhängig davon, ob die Leistungen in Eigenregie und/oder in Vergabe erbracht werden. Es gibt mittlerweile eine Tendenz in sozialen Einrichtungen, sprachlich zu unterteilen in Küche und Hauswirtschaft, diesem wird hier nicht gefolgt.
- ⁴ Die Stufe 1 des DGE-Standards stellt Anforderungen an drei Qualitätsbereiche: Gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl (Mittagessen), Speiseplanung und -herstellung, Lebenswelt: Essatmosphäre und Gestaltung des

Umfeldes. Der Standard ist öffentlich zugänglich und kann auch ohne Zertifizierung als Grundlage verwendet werden. Eine erfolgreiche Prüfung (Audit) führt zu einer Zertifizierung durch die DGE und belegt, dass ein gesundheitsförderliches Angebot vorgehalten wird (Angebotszertifizierung). Das entsprechende DGE-Logo darf zu werblichen Zwecken verwendet werden.

⁵ Verfügt die Kita über keine eigene Küche oder bereitet sie selbst nichts zu, so fehlt ein wichtiges Bindeglied zur Ernährungsbildung. Die Kinder haben kaum eine Chance zu erleben, wie die Speisen zubereitet werden. Erfolgt eine Belieferung, kann durch einen Besuch beim Caterer ein Bindeglied zum Produktionsort hergestellt werden.

⁶ Bei der Preisgestaltung gilt es zu unterscheiden zwischen Höhe des Gesamtpreises, der im Essenspreis eingeschlossenen Komponenten (z. B. mit Nachtisch, mit Fleisch, mit Personalkosten für die Hauswirtschaft), Portionsgröße abhängig vom Alter der Kinder (Krippe/Elementarbereich/Hort), Umgang mit Preissteigerung. Dies macht die Berechnung des Essenspreises für den Anbieter aufwendig und das Vergleichen der Preise zwischen verschiedenen Anbietern für die Kitas schwierig.

⁷ Beispiele: lange fußläufige Anlieferwege, fehlende Transportwagen, Zeitverzögerung wegen abgeschlossener Türen (prinzipiell aus Sicherheitsgründen oder weil ein Spaziergang gemacht wird), fehlende oder ungeeignete Abstellmöglichkeiten für die Thermoporten

⁸ Essen und Trinken in der guten gesunden Kita Ein Leitfadens zur Qualitätsentwicklung (2012), Is(s)t KiTa gut? - KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe (2014)

⁹ Mit der Initiative „Die Möglichmacher“ wollten der Branchenverband GEFMA e.V. und zwölf führende Facility-Management-Unternehmen das Image der Branche verbessern (www.fm-die-moeglichmacher.de): z. B. ohne FM kein OP, ohne FM kein ABC.

¹⁰ Verfügt die Kita über keine eigene Küche oder bereitet sie selbst nichts zu, so fehlt ein wichtiges Bindeglied zur Ernährungsbildung. Die Kinder haben keine Chance zu erleben, wie die Speisen zubereitet werden. Erfolgt eine Belieferung kann durch einen Besuch beim Caterer ein Bindeglied zum Produktionsort hergestellt werden.

¹¹ In 75,8 % der befragten Kitas nahm das pädagogische Personal die Mahlzeiten gemeinsam mit den Kindern ein, während in 16,8 % der Fälle dies nicht geschieht (DGE 2016, S. 116).

¹² Nur in 1,8 % der befragten Einrichtungen wurde das Essen von anderen Personen als den Erzieherinnen wie beispielsweise durch das Hauswirtschafts- bzw. Küchenpersonal portioniert (DGE 2016, S. 116).

¹³ www.macht-dampf.de, Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ), Bundeszentrum für Ernährung (BZfE), www.bzga.de, www.beki-bw.de, www.kem.bayern.de, www.dge.de, Vernetzungsstellen Kita und Schule

¹⁴ Die methodisch-didaktische Qualifikation ist idealer Weise auf den jeweiligen Aufgabenbereich (Setting) ausgerichtet und umfasst mindestens 32 Unterrichtseinheiten (à 45 Minuten).

¹⁵ Z. B.: Diätassistenten, Ökotrophologen Ernährungswissenschaftler, Diplom-Ingenieure Ernährungs- und Hygienetechnik, Diplom-Ingenieure Ernährung und Versorgungsmanagement

¹⁶ Köche mit Zusatzqualifikationen und mit gültiger methodisch-didaktischer Qualifikation; Beispiele: Küchenmeister, diätetisch geschulter Koch/DGE, Diätkoch IHK (GV-geschulter Koch/DGE) Gourmet-Koch Vollwert-Ernährung UGB bzw. Koch für Vollwert-Ernährung UGB.

Prof. Dr. Ulrike Pfannes
HAW Hamburg
Ulmenliet 20
21033 Hamburg
ulrike.pfannes@haw-hamburg.de

Dipl. oec. troph Elisabeth Wandel
- Salvete -
Hauptstraße 20
95185 Trogen
wandelelisabeth@googlemail.com