

Einsatz ökologischer Lebensmittel in Kindertageseinrichtungen der Landeshauptstadt München

Thomas Zängler, Larissa Drescher, Karoline Malkusch

In diesem Beitrag wird anhand der Landeshauptstadt München dargestellt, wie berufliche Bildung die Umstellung der Verpflegung in Kindertageseinrichtungen von konventionellen zu Bio-Lebensmitteln sowie hin zu einem höheren Anteil von mehr Frischkost begleiten kann. Es wird ein modulares Schulungskonzept für die verantwortlichen Mitarbeitenden in den Einrichtungen vorgestellt, das aus theoretischen und praktischen Elementen besteht und an verschiedenen Lernorten angeboten wird, die sich an den Inhalten orientieren.

Ausgangssituation

Die Landeshauptstadt München betreibt ca. 430 städtische Einrichtungen zur Kindertagesbetreuung. Dort werden rund 28.000 Kinder täglich pädagogisch betreut und mit Speisen und Getränken versorgt. Die Speiseplangestaltung erfolgt dabei unter Berücksichtigung der aktuellen Erkenntnisse und der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Die Verpflegung der Kinder in diesen Kindertageseinrichtungen erfolgt grundsätzlich durch eine Frischkost-Mischküche. Der eingesetzte Anteil an frisch zubereiteten Lebensmitteln und industriell vorgefertigten Lebensmitteln variiert hierbei in Abhängigkeit von der Einrichtungsart:

In Kinderkrippen (Betreuung von Kindern im Alter von 0 bis 3 Jahren) werden die Speisen vor Ort täglich aus frischen Lebensmitteln direkt zubereitet. Tiefkühlrohwaren werden zur Sicherstellung der Versorgung ergänzend verwendet. Aufgrund der sensiblen Personengruppe der unter dreijährigen Kinder ist in Kinderkrippen hauswirtschaftliches Fachpersonal angestellt.

In Häusern für Kinder (mit Kindern unter 3 Jahren) und Kindertageszentren (Betreuung von Kindern von 0 Jahren bis zum Ende der Grundschulzeit) erfolgt aufgrund des Anteils an unter dreijährigen Kindern die Versorgung durch eine Mischküche mit einem mindestens 40-prozentigen Frischkostanteil sowie einem höchstens 60-prozentigen Anteil an tiefgekühlten Menükomponenten sowie sonstiger gefroreter Ware. Den Einrichtungen steht zur Zubereitung der Ganztagsverpflegung pro Einrichtung eine Hauswirtschaftsleitung sowie angeleitetes Küchenpersonal zur Verfügung.

In Kindergärten und Horten sowie Häusern für Kinder mit Kindern über 3 (Betreuung von Kindern von 3 Jahren bis zum Ende der Schulpflicht) erfolgt die Verpflegung mit TK-Komponenten, die mit mindestens 20 Prozent Frischkost ergänzt

werden. Vor allem die arbeits- und abfallintensiven oder aus lebensmittelhygienerechtlichen Gründen sensibel zu bezeichnenden Hauptkomponenten (z. B. Fleisch, Eier, Fisch) werden aus einem industriell vorgefertigten Tiefkühlangebot bezogen und in der Kindertageseinrichtung aufbereitet.

Zielsetzung: politische Entscheidungen zum Frischkost- und Bio-Anteil

Die Landeshauptstadt München misst dem Thema Bio-Landbau eine hohe Bedeutung bei. Aus diesem Grund beschloss der Stadtrat 2007 eine Erhöhung des Anteils ökologischer Lebensmittel auf mindestens 50 Prozent des Wareneinsatzes (gemessen am Einkaufspreis) in allen Einrichtungen.

Gemäß eines Beschlusses des Stadtrats von 2011 soll in Kindergärten, Horten und Kindertagesstätten der Anteil der frisch zubereiteten Lebensmittel mindestens 30 Prozent betragen. Der 100-Prozent-Anteil bei den Kinderkrippen in städtischer Trägerschaft bleibt davon unberührt.

Zur Erreichung dieser Ziele wurden vom zuständigen Referat für Bildung und Sport vielfältige organisatorische Maßnahmen ergriffen und u. a. eine Schulungsreihe zum Einsatz ökologischer Lebensmittel in Kindertageseinrichtungen auf den Weg gebracht, mit der sich dieser Beitrag im Weiteren beschäftigen wird.

Pilotprojekt

Zur Entwicklung eines Konzeptes zur Erhöhung des Bio- und Frischkost-Anteils in den städtischen Kindertageseinrichtungen startete im Dezember 2011 ein „Bio-Modellprojekt“ für 30 Einrichtungen, das wesentlich durch den BUND, Kreisgruppe München (siehe auch www.oekologisch-essen.de) geprägt wurde und auf sieben Monate angelegt war. Zunächst wurde im Herbst 2011 der Ist-Stand einer jeden teilnehmenden

Einrichtung (z. B. Anzahl an Essensteilnehmerinnen und -teilnehmern, Küchengröße, Küchenausstattung) mithilfe eines standardisierten Interviewleitfadens erfasst. Das zweite Modul bestand aus einem Workshop für die Küchenkräfte der teilnehmenden Einrichtungen. Das dritte Modul des Projektes richtete sich schließlich an die Hauptverantwortlichen für die Verpflegung in den Einrichtungen und bestand in einer Besichtigung eines Bio-Bauernhofes sowie einer Einführung in das Thema Ökologischer Landbau. Zur weiteren Vertiefung wurden diese beiden Veranstaltungen durch Arbeitsgruppentreffen ergänzt, an denen die für die Verpflegung verantwortlichen Personen aus den Einrichtungen teilnahmen. Den Abschluss dieser ersten Modellphase bildete eine Evaluation anhand eines von den teilnehmenden Einrichtungen auszufüllenden Fragebogens zu den Erfahrungen sowie zur Bewertung der einzelnen Module im August 2012.

Konzept

Auf der Basis der Ergebnisse der Evaluierung des Modellprojekts wurde eine Schulungsreihe für alle 430 Einrichtungen durch die Landeshauptstadt München für eine Laufzeit von vier Jahren in erweiterter Form ausgeschrieben und die Durchführung an das Münchener Unternehmen C³ team vergeben.

Inhalte und Lernorte

In jedem der vier Jahre werden jeweils rund 110 Einrichtungen für die Teilnahme an der Schulungsreihe ausgewählt. Die Zielgruppen sind in den Kindergärten und Horten die Verpflegungsverantwortlichen (das sind in der Regel Erzieherinnen auf der Position der stellvertretenden Leitung der Einrichtung) und die Küchenkräfte (das sind überwiegend an- und ungelernete Mitarbeitende). Im Folgenden werden die beiden Mitarbeitenden aus diesen Berufsgruppen zusammen als Tandems bezeichnet. Aus den anderen Einrichtungen werden ggf. Personen mit einer anderen Ausbildung (insb. Köche oder Hauswirtschaftsleitungen) eingeladen, die Verantwortung im Verpflegungsbereich übernehmen.

Modul 1 – Auftaktveranstaltung

Im Unterschied zum Pilotprojekt wurde entschieden, dass den unterschiedlichen Berufsgruppen eine gemeinsame und zentrale Auftaktveranstaltung im Referat für Bildung und Sport angeboten werden soll, um den Tandems vor Ort die gemeinsame Verantwortung für die Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse in ihrer Einrichtung greifbar zu machen. In einer zweieinhalbstündigen Veranstaltung werden die Tandems durch ein vielfältiges Programm geführt, das unterschiedliche Arten der Ansprache beinhaltet in Form eines Überblicksvortrags zur Schulungsreihe, einer Ausstellung zur nachhaltigen Ernährung und eine Fragebogenaktion zu den Erwartungen der Teilnehmenden. Des Weiteren wurden die Möglichkeiten zur

verstärkten Zusammenarbeit der Tandems insbesondere zur Verbindung von Küchenpraxis und Ernährungs- und Umwelterziehung diskutiert. Zur Unterstützung der Verwendung von Bio-Lebensmitteln in Kitas hat die Münchner Tollwood GmbH zusammen mit dem städtischen Referat für Gesundheit und Umwelt Mitte 2014 einen Online-Bio-Speiseplanmanager (siehe <http://biospeiseplan.de>) aufgesetzt, den auch die Münchener Einrichtungen u. a. bei der (saisonalen) Auswahl der Speisen und bei der Kostenkalkulation nutzen können. Auch dieses Tool wurde in seinen Funktionsweisen vorgestellt.

Modul 2 – Fachseminar für Verpflegungsverantwortliche auf einem Biohof

Die Verpflegungsverantwortlichen haben eine Leitungsfunktion in den Einrichtungen in Form der Gesamtleitung oder ihrer Stellvertretung. Sie sind also mit allen organisatorischen Belangen, der Personalführung, der pädagogischen Leitung, der Arbeit mit den Kindern und der Elternarbeit befasst. Der Speiseplangestaltung, der Kalkulation und der Abrechnung kann im Rahmen des gesamten Aufgabenspektrums nur wenig Zeit gewidmet werden. Allerdings fallen hier im Rahmen der Bestellungen die Entscheidungen über den Bio-Anteil. Der Besuch auf dem Biohof soll daher ein Bewusstsein schaffen für den ökologischen Landbau und den Mehraufwand, der dort auf gesetzlicher Grundlage und zusätzlich durch die Regeln der Bio-Anbauverbände betrieben wird. Die Landeshauptstadt München hat bereits 2013 die Budgets erhöht, um den Einrichtungen mehr Spielraum für die eventuellen Mehrkosten durch den Einsatz von Bio-Lebensmitteln zu geben. Dennoch werden auch Strategien vorgestellt, wie eventuelle Mehrkosten durch Umstellungen im Speiseplan kompensiert werden können. Die Fachseminare finden auf dem Gut Riem statt, das die Landeshauptstadt München als Eigenbetrieb und nach den Bioland-Richtlinien ökologisch bewirtschaftet.

Modul 3 – Praxis-Workshop für Küchenkräfte in einer Schulungsküche

Dieses Modul wird in der neu eingerichteten Schulungsküche im Museum Mensch und Natur im Schloss Nymphenburg, München, durchgeführt. Es besteht aus einem Praxis-Teil in der Schulungsküche selbst, in dem die Küchenkräfte praktische Anregungen bekommen und vor allem motiviert werden sollen, den Frischkostanteil ihrer Einrichtung zu erhöhen und damit den Auftrag des Münchner Stadtrats zu erfüllen. In einem Theorie-Teil geht es um die Idee des Ökologischen Landbaus, die Welt der Bio-Siegel und um Abfallvermeidung. Der Schulungsort bietet zudem die Möglichkeit des Besuchs der Ausstellung "wohl bekomm's – Nahrung für den Menschen".

Modul 4 – Moderierte Gruppen

Die Verpflegungsverantwortlichen treffen sich einige Wochen nach dem Fachseminar in kleinen moderierten Gruppen

zu rund sieben Teilnehmenden in einer gastgebenden Einrichtung, um sich über ihre Erfahrungen auszutauschen und die fördernden und hemmenden Faktoren für die Umsetzung der Projektziele zu diskutieren.

Die Ergebnisse werden dann von den Verantwortlichen im Referat für Bildung und Sport dazu herangezogen, weitere flankierende Maßnahmen z. B. der technischen Ausstattung, den räumlichen, arbeitszeitlichen und finanziellen Rahmenbedingungen durchzuführen.

Modul 5 – Individuelle Beratung

Schließlich wird für die Einrichtungen eine individuelle Beratung angeboten, die von der Fachberatung Gesundheit und Versorgung in Ergänzung zu den gemeinschaftlichen Angeboten der Module 1 bis 4 übernommen wird.

Dr. Larissa Drescher
 Dr. Thomas Zängler
 C³ team GbR
 Zennerstr. 13
 81379 München
 Tel. +49 (0)89 2284111-10
 E-Mail: info@c3team.de
 www.c3team.de

Dipl.oec.troph. Karoline Malkusch
 Landeshauptstadt München, Referat für Bildung und Sport
 Abteilung KITA, Fachberatung Gesundheit und Versorgung
 Blumenstr. 28a
 80331 München
 Tel. +49 (0)89 233 - 2 94 11
 E-Mail: karoline.malkusch@muenchen.de

21. Kolloquium des Jungen Forums

Nachdem das Junge Forum 2012 vorerst seine aktive Arbeit eingestellt hatte, ließ der Beirat für Nachwuchsarbeit der dgh in diesem Jahr seine Aktivitäten wieder aufleben und veranstaltete am 08. November 2014 sein 21. Kolloquium an der Fachhochschule Münster. Unter dem Themenschwerpunkt „Dienstleistungs- und Versorgungsmanagement aktuell“ wurden sowohl (Promotions-)Projekte als auch Abschlussarbeiten vorgestellt und diskutiert, die aus dem Call for Paper resultierten. Insgesamt zwölf Studierende und Nachwuchswissenschaftlerinnen und -wissenschaftler hatten sich hierzu zusammengefunden.

Nach Begrüßung und inhaltlicher Einführung durch Mareike Bröcheler und Silvia Niersbach widmeten sich die ersten beiden Vorträge dem Thema Verpflegung und Versorgungsmanagement in Kindertagesstätten. Nina Klünder von der Universität Gießen präsentierte die Ergebnisse einer qualitativen Untersuchung in Gießener Kindertagesstätten, die sie im Rahmen ihrer Masterarbeit durchgeführt hatte. Ihr Fokus lag auf den sozialen Aspekten verschiedener Verpflegungssituationen (Frühstück, Mittagessen, Zwischenmahlzeiten) sowie deren Wahrnehmung, Reflexion und Ausgestaltung durch das Personal. Maïke Ernestine Tecklenburg von der HAW Hamburg beleuchtete im Anschluss mit ihrem Dissertationsprojekt die Dimensionen der Nachhaltigkeit und damit verbundener Herausforderungen für die Verpflegung in Kindertagesstätten. Die Komplexität von Verpflegungsarrangements zwischen Herstellern, Caterern, Betreuungseinrichtungen samt Personal und Stakeholdern steht dabei Aspekten nachhaltiger Entwicklung gegenüber.

Nach der Pause stellte Miriam Spieß ihre Arbeit aus dem Feld der Sozialplanung und des Social Lobbying vor. Derzeit beschäftigt sie sich mit der Umsetzung der UN-Behindertenrechtskonvention in Baden-Württemberg und referierte über die inklusive Beschulung von Kindern und Jugendlichen mit Behinderung. Auch dieses Thema verdeutlichte die Komplexität der modernen Alltagsversorgung. Schließlich stellte Mareike Bröcheler im letzten Beitrag die Aktualität und politische Brisanz des Themenfeldes haushaltsnaher Dienstleistungen in Deutschland dar. Forderungen nach einer Ausweitung dieses Sektors als Arbeitsmarkt und Motor zur Förderung der Frauenerwerbstätigkeit sind heute ebenso präsent wie die Bewerbung von Minijobs in Privathaushalten oder neue Formen der Vermittlung von Haushaltshilfen über Onlineportale. Mit ihrem Dissertationsvorhaben will sie zudem Familienhaushalte fokussieren, die bereits haushaltsnahe Unterstützungsleistungen in Anspruch nehmen, um so neue Muster der Alltagsversorgung zu erfassen.

Im Anschluss fand die Mitgliederversammlung des Jungen Forums samt Vorstandswahl statt. Da 2012 kein neuer Vorstand gewählt werden konnte, hatte bis dato der letzte Vorstand kommissarisch weiter bestanden. In der diesjährigen Wahl wurde Silvia Niersbach (LfbA, Universität Gießen) zur neuen Vorstandsvorsitzenden gewählt. Mit Nina Klünder (wiss. Mitarbeiterin, Universität Gießen), Kathrin Schauerte (LfbA, Hochschule Osnabrück) und Jara Heemann (Studentin, Fachhochschule Münster) wurden drei weitere neue Mitglieder des Jungen Forums zu Stellvertreterinnen gewählt. Wir danken an dieser Stelle recht herzlich dem ausscheidenden Vorstandsteam Insa Deeken (Vorsitz), Ina Zimmer, Christina Bräutigam und Mareike Bröcheler für die geleistete Arbeit der letzten Jahre.

Silvia Niersbach, Nina Klünder, Mareike Bröcheler