



Handlungsempfehlungen für eine zukunfts- fähige Kita- und Schulverpflegung in NRW

Wir, das NRW-Bündnis für gutes Kita- und Schulessen, sind ein Zusammenschluss aus dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband Nordrhein-Westfalen e.V. (DEHOGA NRW), der Ernährungsräte des Landes NRW e.V., dem Landesverband NRW des Verbands der Deutschen Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC NRW) und der Verbraucherzentrale NRW mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW.

Gemeinsam setzen wir uns für die Verbesserung der Verpflegung in Kitas und Schulen in Nordrhein-Westfalen ein, um Kindern und Jugendlichen eine gesundheitsfördernde und zukunftsfähige Ernährung zu ermöglichen.

Unsere Handlungsempfehlungen richten sich an alle in der Praxis an der Kita- und Schulverpflegung beteiligten Akteure: Speisenzubereiter, Kitas, Schulen, Träger und Betreuungsträger.

Für politische Entscheidungsträger und Verwaltungsbehörden auf kommunaler und Landesebene werden diese Handlungsempfehlungen durch ein zusätzliches Positionspapier ergänzt.

1. Wer kümmert sich? Organisation, Verantwortung und Kommunikation

Die Bereitstellung von Mahlzeiten und Getränken gehört zu den grundlegenden Aufgaben aller Kitas und Schulen. Die Verantwortung für die Organisation liegt bei den Trägern der Einrichtungen. Sie organisieren das Verpflegungsangebot, vergeben Aufträge und gestalten die vertraglichen Rahmenbedingungen.

Empfehlungen:

- Zuständigkeiten zwischen Träger, Einrichtung und Verpflegungsanbieter klar definieren
- Einen qualifizierten Verpflegungsbeauftragten bei den Trägern und in jeder Einrichtung benennen
- Einen Verpflegungsrat (Träger, Betreuungsträger, pädagogisches Personal, Eltern, Kinder, Jugendliche und Verpflegungsanbieter) zur gemeinsamen Abstimmung und Qualitätssicherung einrichten und durch regelmäßige Treffen eine systematische Herangehensweise zur Umsetzung und Weiterentwicklung etablieren
- Verpflegungskosten in der Einrichtung transparent darstellen
- Erfolgreiche Projekte dokumentieren und als Best-Practice weitergeben

2. Was gibt es zu essen? Qualitätsstandards und Speiseplanung

Ein an die DGE-Qualitätsstandards ausgerichtete Speiseplanung ist eine wichtige Voraussetzung für die Versorgung der Kinder und Jugendlichen mit bedarfsgerechten Mahlzeiten. Sie stellt eine Chance dar, Kinder aktiv an gesunde und nachhaltige Ernährung heranzuführen.

Empfehlungen:

- Bedarfs- und altersgerechte Zwischen- und Mittagsmahlzeiten anbieten, angelehnt an die jeweils aktuellen DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen


Mehr Infos?


Hier scannen
oder klicken!

Klick!

- Kulturelle und religiöse Essgewohnheiten sowie Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien und besonderen Ernährungsanforderungen berücksichtigen, um allen Kindern und Jugendlichen eine Teilnahme am Essen zu ermöglichen
- Ein ausgewogenes und bevorzugt pflanzenbasiertes Speisenangebot anbieten, tierische Produkte qualitativ hochwertig und maßvoll einsetzen
- Den Einsatz von (Jod)salz und Zucker reduzieren und den Einsatz von Fetten optimieren
<https://www.gemeinsamgutessen.de/service/aktuelles/hochverarbeitete-lebensmittel-in-der-kitaverpflegung-zu-viel-salz-fett-und-zucker>
- Heißhalte- und Standzeiten über den ganzen Prozess minimieren (maximal 3 Stunden), um Nährstoffgehalte, Geschmack und Textur zu erhalten
- Wasser (idealerweise Leitungswasser) als durchgängiges und kostenfreies Standardgetränk bereitstellen

3. Was wird eingekauft? *Lebensmittelherkunft und Nachhaltigkeit*

Die Qualität der Speisen im Hinblick auf Gesundheit und Nachhaltigkeit wird wesentlich durch die Herkunft und Qualität der eingesetzten Lebensmittel bestimmt. Eine bewusste Auswahl der Zutaten bildet daher die Grundlage für ein hochwertiges Verpflegungsangebot in Kitas und Schulen.

Empfehlungen:

- Frische, überwiegend unverarbeitete Lebensmittel einsetzen
- Saisonale und regionale Produkte beim Einkauf bevorzugen
- Ökologisch erzeugte Produkte integrieren
- Fleisch möglichst aus artgerechter Tierhaltung beziehen
- Fisch aus nachhaltigem Fischfang oder aus bestandserhaltender Fischerei verwenden

4. Wie wird gekocht? *Verpflegungssystem und Qualifikation*

Qualifiziertes Personal und eine fachgerechte Umsetzung des gewählten Verpflegungssystems sind zentrale Voraussetzungen für eine hohe Speisenqualität. Neben der Auswahl hochwertiger Lebensmittel kommt es entscheidend darauf an, wie diese verarbeitet, zubereitet, ggf. regeneriert und ausgegeben werden.

Empfehlungen:

- Das für die Gegebenheiten vor Ort in der Einrichtung sinnvollste Verpflegungssystem umsetzen
- Verpflegungsanbieter sollten über nachweisbare Referenzen und vorzugsweise professionelle Zertifizierungen (wie z.B. der DGE) im Bereich Kita- bzw. Schulverpflegung verfügen
- Verantwortliche Küchen- und Hauswirtschaftskräfte müssen über eine fachliche Qualifikation in der Gemeinschaftsverpflegung verfügen und regelmäßig an Fortbildungen teilnehmen
- Verpflegungsfremde pädagogische oder organisatorische Aufgaben werden nicht unentgeltlich auf Verpflegungsanbieter übertragen



5. Essen ist fertig! *Raumsituation, Essenskultur, Gemeinschaft und Partizipation*

In einem Verpflegungskonzept wird festgelegt, was, wie, wann und unter welchen Rahmenbedingungen Kinder und Jugendliche essen. Es beschreibt unter anderem die zeitliche Struktur der Mahlzeiten sowie die organisatorischen und pädagogischen Bedingungen, unter denen diese eingenommen werden.

Empfehlungen:

- Verpflegungskonzept auf Träger- oder Kita-/Schulebene für die Einrichtung entwickeln
- Ernährungsbildung als Teil des Verpflegungs- und pädagogischen Konzepts verstehen und in den Alltag integrieren
- Gemeinsames Essen als sozialen Lernort gestalten
- Essensteilnehmende in die Auswahl der Menüs einbeziehen
- Pädagogische Begleitung während der Mahlzeiten ermöglichen und fördern
- Bewusst ausreichend Zeiträume für das Mittagessen einplanen
- Räumliche und technische Ausgabesituation und Personal an Anzahl der Essensteilnehmer anpassen
- Lebensmittelverschwendung, wo und wann immer möglich, vermeiden
https://www.kita-schulverpflegung.nrw/sites/default/files/2018-03/Ratgeber_Abfallarme_Schulverpflegung_VZ-NRW.pdf
- Sinnvolle Mehrwegsysteme bevorzugen

Mehr Infos?



Hier scannen
oder klicken!

Klick!

Die hier vorgelegten Handlungsempfehlungen für eine erfolgreiche Umsetzung bieten einen gemeinsamen Orientierungsrahmen und sollen Träger, Einrichtungen und Verpflegungsanbieter dabei unterstützen, qualitativ verlässliche und zukunftsfähige, praxistaugliche Lösungen zu entwickeln.

Kontakt

Für Rückfragen, weiterführende Informationen oder zur Abstimmung konkreter Umsetzungsschritte kontaktieren Sie uns gerne:

Deutschen Hotel- und Gaststättenverband Nordrhein-Westfalen e.V. (DEHOGA NRW)
fachgruppen@dehoga-nrw.de

Ernährungsräte des Landes NRW e.V.
info@ernaehrungsraete-nrw.de

Landesverband NRW des Verbands der Deutschen Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC NRW)
nrw@vdskc.de

Verbraucherzentrale NRW
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW
Kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw
Schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw

Hinweis:

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Text das generische Maskulinum verwendet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen gelten sinngemäß für alle Geschlechter.