

AKTUELLES AUS DER VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG NRW



Foto: WavebreakMediaMicro – Fotolia

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

das Essen in Kindertageseinrichtungen und Schulen sollte gesund, nachhaltig und sicher sein! Alle Akteure, die Verantwortung für Kinder und Jugendliche tragen, sind gefordert, dies sicher zu stellen. Mit aktuellen Informationen dazu möchten wir beitragen, Verantwortlichkeiten zu klären, z. B. wer ist Lebensmittelunternehmer und steht für die Einhaltung der Hygienevorschriften gerade. Diese Frage greifen wir in unserem Schwerpunktartikel auf.

Weniger Fleisch, mehr pflanzliche Lebensmittel ist auch eine Empfehlung in der Kita- und Schulverpflegung. Wie sieht die wissenschaftliche Basis dazu aus. Wie hoch ist eigentlich der Anteil an Kindern und Jugendlichen, die sich vegetarisch ernähren? Welche Auswirkungen auf die Nährstoffversorgung von Kindern hat eine vegetarische bzw. vegane Ernährung. Zu diesen Fragen gibt es erste Studienergebnisse, die wir in dieser Ausgabe vorstellen.

Wir wünschen Ihnen eine aufschlussreiche Lektüre, einen guten Sommer und erholsame Ferien.

Ihr Redaktionsteam

Gefördert durch:

Die Landesregierung
Nordrhein-Westfalen



In Kooperation mit:

in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

AUS DEM INHALT

WISSENSCHAFT
VEGANE UND VEGETARISCHE
ERNÄHRUNG VON KINDERN
UND JUGENDLICHEN –
ERGEBNISSE AUS DER
WISSENSCHAFT

Seite 2

! SCHWERPUNKT
LEBENSMITTELHYGIENE –
EINE GEMEINSAME UND
VERANTWORTUNGSVOLLE
AUFGABE

Seite 4

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

VEGANE UND VEGETARISCHE ERNÄHRUNG VON KINDERN UND JUGENDLICHEN – ERGEBNISSE AUS DER WISSENSCHAFT

Eine vegetarische und vegane Ernährungsweise nimmt in Deutschland immer stärker zu – auch unter den Kindern. Selbst bei den Kleinsten und Jugendlichen. Welche Gründe stehen hierbei im Vordergrund und was sagen Experten zur aktuellen Entwicklung? Wie hoch ist ihr Anteil real? Kaum erforscht sind jedoch die Auswirkungen einer veganen und vegetarischen Ernährung vor allem bei Kleinkindern. Wie essen vegetarisch, vegan und mit Mischkost ernährte Kleinkinder? Wie unterscheidet sich die körperliche Entwicklung und können Nährstoffdefizite entstehen? Diese Fragen wurden in den nachfolgend beschriebenen Studien aufgegriffen.

HÄUFIGKEIT EINER VEGETARISCHEN ERNÄHRUNGSWEISE BEI KINDERN UND JUGENDLICHEN IN DEUTSCHLAND

Ergebnisse aus der Ernährungsstudie EsKiMo II¹

Im Rahmen der Langzeitstudie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland (KiGGS-Studie) führte das Robert Koch Institut (RKI) von 2015 bis 2017 die Ernährungsstudie EsKiMo II (Ernährungsstudie als KiGGS-Modul) durch.

EsKiMo II soll einen bundesweiten aktuellen Überblick über das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen im Alter von 6–17 Jahren bieten. Auf Basis dessen können gesundheitliche Risiken sowie aktuelle Entwicklungen im Ernährungsverhalten aufgedeckt und zielgruppenspezifische Maßnahmen zur Gesundheitsförderung entwickelt werden.

Die Gründe für eine vegetarische oder vegane Ernährung bei Erwachsenen sind vielfältig. Ethisch-moralische und gesundheitliche Aspekte sind ebenso vertreten wie ökologische und religiöse. Auch im Kindes- und Jugendalter spielen diese Faktoren eine Rolle. Kleine Kinder übernehmen das Verhalten der Erwachsenen während Jugendliche sich mit ihrem Tun häufig von dem ihrer Eltern oder Erziehungsberechtigten abgrenzen möchten. Zudem bietet der Markt eine immer bessere vegetarische Infrastruktur in Geschäften

und einen wachsenden Anteil an vegetarischen oder veganen Restaurants.

Insgesamt wurden die Daten von 2641 Kindern und Jugendlichen aus 167 Orten ausgewertet. Bei den jugendlichen Studienteilnehmern wurde der Lebensmittelverzehr über einen Zeitraum von vier Wochen im Rahmen von Ernährungsinterviews mit einer speziellen Software erfasst, während bei Kindern die Lebensmittel gewogen und über vier Tage genau protokolliert wurden. Bei beiden Gruppen wurden Informationen zur Schulverpflegung und deren Inanspruchnahme, Diäterfahrung, Einnahme von Nahrungsergänzungsmitteln sowie die Körpergröße und das -gewicht erfasst. Darüber hinaus wurden weitere soziodemografische Variablen aus dem Datensatz der KiGGS-Studie verwendet wie zum Beispiel der sozioökonomische Status der Familie, Migrationshintergrund, die Gemeindegröße, Schultyp und BMI.



Foto: VZ NRW

Die Ergebnisse im Überblick:

- ❖ 3,3 Prozent der Kinder und Jugendlichen in Deutschland ernähren sich vegetarisch,
- ❖ 0,1 Prozent vegan.
- ❖ Der Anteil Mädchen (4,9 Prozent), die sich vegetarisch ernähren ist höher als bei den Jungen (1,7 Prozent).
- ❖ Je höher der sozioökonomische Status, desto höher der Anteil an Vegetariern.
- ❖ Auch ist der Anteil der Vegetarier, die auf ein Gymnasium gehen, höher, als Kinder und Jugendliche, die Haupt-, Real- und Gesamtschulen besuchen.
- ❖ Es leben mehr Vegetarier in Großstädten als in ländlichen Gebieten.
- ❖ Der Migrationshintergrund und der Gewichtsstatus ergaben keinen signifikanten Einfluss.
- ❖ Jedoch liegt der BMI von Nicht-Vegetariern tendenziell höher.
- ❖ Kinder und Jugendliche, die eine pflanzliche Ernährung bevorzugen, sind sportlich aktiver und nehmen vermehrt Nahrungsergänzungsmitteln ein.
- ❖ Das Angebot einer warmen Mittagsmahlzeit wird von 43,3 Prozent der Nicht-Vegetarier und 33,3 Prozent der Vegetarier angenommen.

Mit Blick auf die Nährstoffversorgung zeigten vegetarisch ernährte Heranwachsende eine bessere Versorgung mit Vitamin C und Folat. Darüber hinaus wiesen sie eine höhere Ballaststoffaufnahme, bessere Blutfettwerte und ein niedrigeres Risiko für Übergewicht wegen eines niedrigeren BMI auf. Defizite zeigten sich jedoch in der Versorgung von Vitamin B12, Zink, Kalzium, Eisen und Vitamin D. Vor allem Eisen und Vitamin D gelten im Kindes- und Jugendalter als kritische Nährstoffe. Bei Unterversorgung kann es zu gesundheitlichen Schäden kommen.

@ Mehr zu der Studie unter <https://www.rki.de>

¹ Ernährungsstudie als KiGGS-Modul: EsKiMo II (2015-2017)
Quelle: Ernährungsumschau Mai 2019

VeChi STUDIE: ERSTE STUDIENERGEBNISSE ZUR ERNÄHRUNG VON VEGETARISCH, VEGAN UND MIT MISCHKOST ERNÄHRTEN KLEINKINDERN IN DEUTSCHLAND

Aber zuerst: Was bedeutet VeChi überhaupt? Dr. Markus Keller, Studienleiter und Hochschullehrer an der Fachhochschule des Mittelstands entwickelte die VeChi-Diet-Studie in Zusammenarbeit mit der Erna-Graff-Stiftung, der Universität Bonn und dem Institut für alternative und nachhaltige Ernährung. VeChi steht dabei für „Vegetarian and Vegan Children Study“ und will den Ernährungsstatus von vegan, vegetarisch und mit Mischkost ernährten Kinder bundesweit miteinander vergleichen und anhand aktueller Ernährungsempfehlungen bewerten.

Die Ergebnisse der Studie sollen dazu dienen, wissenschaftlich gestützte Ernährungsempfehlungen für vegetarisch, vegan und mit Mischkost ernährte Kinder abzuleiten. Die VeChi Studie legt besonderes Augenmerk auf Kinder im Alter von 1–3 Jahren, da sie neben Säuglingen zu den Gruppen mit besonderen Ernährungsanforderungen zählen. Bis heute gibt es keine vergleichbare Studie. Vergangene Studien aus den 1980ern und 1990ern sind veraltet, haben einen kleinen Stichprobenumfang und können daher keine gesicherten Rückschlüsse auf die heutige Ernährungspraxis geben.

Dr. Keller und sein Team nahmen im Rahmen einer Befragung die Daten von insgesamt 430 Kindern auf. Dabei sollten die Eltern über einen Zeitraum von drei Tagen alle Lebensmittel, Getränke sowie Nahrungsergänzungsmittel, die das Kind zu sich nahm, genau wiegen und protokollieren. Auch anthropometrische Daten wie Körpergewicht, Körpergröße und gesundheitsbezogene Daten wurden aufgenommen und flossen in die Studienergebnisse mit ein.

Ein wichtiges Ergebnis ist, dass man auf den ersten Blick von einer vergleichbar normalen Entwicklung von Körpergewicht

und Körpergröße von vegan, vegetarisch und mit Mischkost ernährten Kindern sprechen kann. Ist eine vegetarische und vegane Ernährungsweise von Kleinkindern also bedarfsdeckend?

10 Prozent der vegan ernährten und 6 Prozent der vegetarisch ernährten Kinder lagen unterhalb des WHO-Referenzstandards (WHO = World Health Organization) und waren damit zu klein für ihr Alter. 3 Prozent der Mischköstler waren dagegen übergewichtig.

Die Ergebnisse im Überblick:

- ❖ Die **mittlere Energiezufuhr** lag bei allen drei Gruppen unter den Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
- ❖ Bei den Hauptnährstoffen **Kohlenhydrate, Fett und Proteine** lagen alle drei Gruppen im Bereich der Referenzwerte.
- ❖ **Eisen und Folat:** Nur die veganen Kinder erreichten im Durchschnitt die Referenzwerte.
- ❖ **Zink und Vitamin C:** Alle drei Gruppen erreichten im Durchschnitt die Referenzwerte. Die höchste Vitamin C-Zufuhr lag bei den veganen Kindern.
- ❖ **Kalzium, Jod und Vitamin B2:** Es lag eine kritische Zufuhr bei allen drei Gruppen vor.
- ❖ **Vitamin B12:** Fast alle veganen Kinder nahmen ein Vitamin-B12-Präparat. 50 Prozent der vegetarisch lebenden Kinder erreichten die Zufuhrempfehlung nicht.

Fazit:

Der Lebensmittelmarkt hat sich auf den Wandel eingestellt und bietet eine Vielzahl an Produkten für Veganer und Vegetarier an. Die VeChi Studie zeigt, dass



Foto: zest_marina – Fotolia

eine vegetarische und vegane Ernährung bei Kleinkindern bedarfsgerecht sein kann, setzt jedoch eine strenge Überwachung ausreichender Nahrungsenergie sowie wichtiger Nährstoffe voraus. Unabhängig ist eine Supplementierung mit einem Vitamin-B12-Präparat bei vegan ernährten Kindern zur Vorbeugung von potenziell schwerwiegenden gesundheitlichen Schäden. Bei dem Großteil der Familien, die an der Studie teilnahmen, bedarf es daher einer professionellen Ernährungsberatung.

@ Mehr zu der Studie unter <https://www.vechi-studie.de/>

WAS SAGEN EXPERTEN ZU EINER VEGETARISCHEN BZW. VEGANEN ERNÄHRUNGSWEISE VON KINDERN UND JUGENDLICHEN?

Von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ist der völlige Verzicht auf tierische Produkte als Dauerkost für die Altersgruppe der Kleinkinder und Kinder nicht empfohlen. Wohl aber eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährungsweise, die Milchprodukte mit einschließt. (SMS)

@ <https://www.erna-graff-stiftung.de>

LEBENSMITTELHYGIENE IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG – EINE GEMEINSAME UND VERANTWORTUNGSVOLLE AUFGABE

Wer kennt nicht die vielen Forderungen an das Mittagessen in Kindertageseinrichtungen und Schulen. Es soll lecker, hochwertig, vielseitig, gesund und in hoher Qualität angeboten werden, sodass die Schülerinnen und Schüler Lust haben zuzugreifen. Damit das Essen ein „Genuss ohne Reue“ bleibt, ist eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit Grundvoraussetzung. Doch wer ist verantwortlich dafür und was gilt es alles zu bedenken?



Foto: T.Michel – Fotolia

Laut dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) werden in Deutschland jedes Jahr mehr als 100.000 Erkrankungen gemeldet, die durch das Vorkommen von Mikroorganismen (insbesondere Bakterien, Viren oder Parasiten) in Lebensmitteln verursacht worden sein können. Ob eine Krankheit ausbricht, hängt meist vom körperlichen Zustand eines Menschen ab. Die körpereigene Abwehr kann aufgrund des Alters noch nicht vollständig ausgebildet sein oder sie sind z. B. wegen Krankheit oder Medikamenteneinnahme geschwächt. Zu dieser Gruppe zählt das BfR u. a. Säuglinge und Kinder bis fünf Jahre. Aber auch ältere Kinder und Jugendliche haben ein erhöhtes Risiko, da sie in der Schule mit vielen Krankheitserregern unterschiedlichster Art konfrontiert werden, sodass das Immunsystem nicht immer optimal arbeitet.

WIE SIEHT DIE RECHTSGRUNDLAGE AUS?

Das Wissen und die Umsetzung der Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln ist ein

wichtiger Aspekt der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes und zählt zu den gesetzlichen Pflichten für alle, die mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung umgehen. Die Grundlage bildet das EU-Hygienepaket mit seinen Verordnungen, insbesondere der VO(EG) 852/2004 für Lebensmittelunternehmer, als auch die nationale Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und das Infektionsschutzgesetz (IfSG). Damit die Umsetzung dieser Gesetze den Verantwortlichen leichter fällt, wurde eine Vielzahl verschiedenster DIN-Normen vom Deutschen Institut für Normung entwickelt. So z. B. die DIN 10508 zu Temperaturen von Lebensmitteln oder die DIN10514 zur Hygieneschulung.

WER IST VERANTWORTLICH?

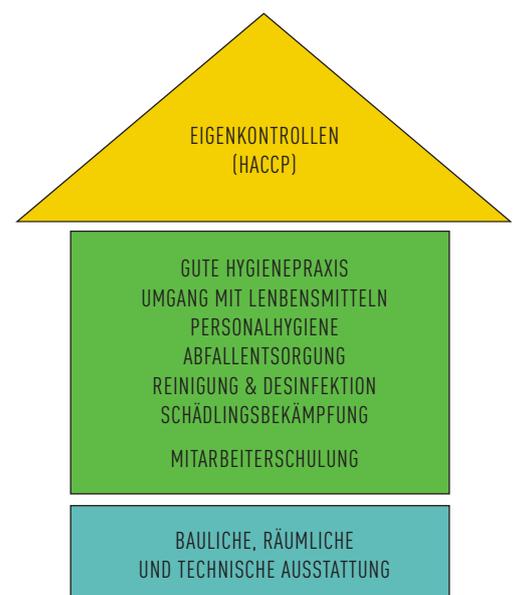
Das Wissen und dessen Umsetzung fordert in der Gemeinschaftsverpflegung von Kindertageseinrichtungen und Schulen ein hohes Maß an Professionalität. Die Verantwortung für die Abgabe von sicheren Speisen obliegt dabei immer dem **Lebensmittelunternehmer**. Dieser muss die Verordnungen beachten und ein entsprechendes Hygienekonzept entwerfen. Wie aufwendig ein Hygienekonzept gestaltet werden muss, ist je nach Produktionssystem und Betreiberform unterschiedlich.

So ist z.B. bei der Warmverpflegung ein beauftragter Caterer nur bis zum Zeitpunkt der Speisenübergabe an die Mensa-Ausgabekräfte eines Fördervereins für die einwandfreie hygienische Beschaffenheit seiner Speisen verantwortlich. Danach geht die Verantwortung auf die Mitarbeitenden in der Mensaküche über und schlussendlich an den Förderverein selbst. Ein solches Konstrukt benötigt Fachwissen der Mitarbeitenden vor Ort, damit alle das Mittagessen genießen können.

WIE SIEHT EIN HYGIENEKONZEPT AUS?

In einem Hygienekonzept sind die verschiedensten Bereiche zu beachten. Das Hygienehaus zeigt, welche Themenfelder bedacht werden müssen.

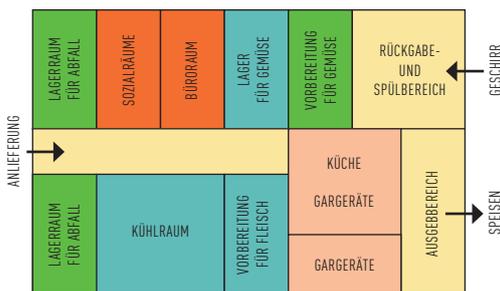
Das **Fundament** des Hauses bildet die Basis für hygienisches Arbeiten. Die bauliche, räumliche und technische Ausstattung muss dabei dem Produktionssystem angepasst werden. Diese Voraussetzungen für die Verpflegung zu schaffen, gehört zu den sog. äußeren Schulanlagen und zählt daher zum Aufgabengebiet des Schulträgers. „In Ganztagschulen stellt er dafür Räume, Sach- und Personalausstattung bereit.



Er trägt die sächlichen Betriebskosten“ (BASS 12–63 Nr.2). In den Kindertageseinrichtungen sind für diese Ausstattungen die Träger der sozialen Einrichtungen zuständig.

Hier gilt es die Arbeitsräume so zu planen oder umzubauen, dass z.B. Arbeitsflächen, Wände und Böden wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind. Einen wichtigen Aspekt bildet die Anordnung der Arbeitsbereiche bzw. der Räume. Arbeitsvorgänge dürfen keine Kreuzkontaminationen zulassen. So muss die unreine Seite, wie z.B. Warenanlieferung oder das Waschen des Salates, von der unreinen Seite, wie z.B. die Portionierung oder die Bestückung des Salatbuffets, räumlich voneinander getrennt sein. In sehr kleinen Küchen, z.B. in Kindertageseinrichtungen, bedeutet dies eine sehr gute Planung der Arbeitsabläufe. Diese müssen z.B. nach dem Putzen von Gemüse oder dem Würzen von Fleisch (unreine Arbeiten) erneut gereinigt und desinfiziert werden, damit nach dem Beenden des Garens portioniert werden kann (reine Arbeitsabläufe).

Ein Beispiel für eine sinnvolle räumliche Anordnung der Funktionsbereiche zeigt folgende Grafik.



Die Lebensmittelüberwachung steht mit Rat zur Seite, wenn es um Küchenplanungen und Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften geht. Sie ist nicht nur eine Kontrollinstanz. Als Lebensmittelbetrieb muss sich eine Schule oder Kita bei der Lebensmittelüberwachung registrieren lassen.

Die Einhaltung von gesetzlichen Vorschriften gelingt nur, wenn Verantwortlichkeiten klar geregelt sind.

WER IST EIGENTLICH VERANTWORTLICH?

Verschiedenste Betreiberformen und unterschiedlichste Produktionssysteme erfordern geteilte Verantwortlichkeiten. Der Schul- oder Kitaträger ist zunächst verantwortlich für das Betreiben der Küche. Er kann diese Verantwortung auch an Dritte (z.B. einen Caterer) abgeben. Er muss aber immer wieder kontrollieren, ob seine Vorgaben, z.B. die Einhaltung des Hygienekonzeptes, auch befolgt werden. Dies sollte in unregelmäßigen Abständen immer wieder erfolgen, um die Qualität und einwandfreie Beschaffenheit der Speisen sicher zu stellen. Dabei ist nicht die Lebensmittelüberwachung als kontrollierende Behörde gemeint, sondern der Träger selbst, der die Vertragsgrundlagen mit dem Caterer überprüft.

VERANTWORTUNGSTRÄGER BEI VERPFLEGUNG IN FREMDREGIE:

Hat z.B. der Träger die gesamte Verpflegung, inkl. der Ausgabe der Speisen, an einen Caterer abgegeben (Fremdregie), so ist der Caterer in seiner Produktionsküche und auch in der ausgebenden Mensa für die Abgabe der Speisen verantwortlich. Hierbei spielt es keine Rolle, welches Produktionssystem vor Ort besteht.

In kleineren Küchen, wie z.B. in der OGS oder in der Kita werden die Speisen oftmals von den pädagogischen Fachkräften ausgegeben, direkt auf den Teller oder auch in die Schüsseln. Auch hier beginnt die Verantwortlichkeit für die Einhaltung des Hygienekonzeptes bei der Übergabe der Speisen an die Kräfte vor Ort.

VERANTWORTUNGSTRÄGER: TK-SPEISEN UND COOK & CHILL

Bei Speisen, die im Cook & Chill Verfahren hergestellt oder als Tiefkühlkost

angeliefert werden, obliegt die Verantwortung den Mensa- bzw. pädagogischen Kräften, sobald diese die Speisen annehmen, lagern und regenerieren. Diese Verantwortung endet mit der Abgabe an den Tischgast, also an die Kinder und Jugendlichen. Letztendlich ist hier der Träger als Lebensmittelunternehmer verantwortlich, da seine Mitarbeiter die Speisen ausgeben. In Mensa-, Förder- und Elternvereinen übernimmt diese Verantwortung der Vorstand dieses Vereins.

Anders sieht es bei **pädagogischen Projekten** aus, z.B. bei einer Schülerfirma oder das Frühstücksbuffet in der Kita. Hier ist die **Schul- bzw. Kitaleitung** für die Abgabe der Speisen verantwortlich, da sie als oberstes Organ die Kontrolle übernehmen muss. Die Leitungen können diese Verantwortlichkeiten auch auf Kolleginnen und Kollegen übertragen, die direkt mit den Schülerinnen und Schülern sowie den Kindern vor Ort arbeiten. Werden Speisen an Dritte abgegeben, also im Schulkiosk verkauft oder in einer Kita wird ein Frühstücksbuffet von einigen Kindern für alle Kinder der Einrichtung aufgebaut, so bewegt man sich in diesem Rahmen innerhalb der Gemeinschaftsverpflegung und muss daher auch alle rechtlichen Bereiche beachten.

Bei pädagogischen Aktionen innerhalb einer Klasse oder Gruppe, greift das Lebensmittelrecht nicht, so z.B. bei Koch-AG's in der Schule oder bei Kochaktionen innerhalb einer Kitagruppe. Voraussetzung hierbei ist allerdings, dass die Speisen auch nur innerhalb der Gruppe gegessen und nicht an andere Kinder der Einrichtung abgegeben werden. Die gute Hygienepaxis ist hierbei natürlich zu beachten. (Ces)

@ Weitere umfangreiche Informationen finden Sie unter: <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/wegweiser-hygiene-kita-schule>

WIE FINDE ICH FÜR MEINE KITA EINEN GUTEN CATERER?

Folgende Punkte zu beachten, hat sich bei der Suche nach einem geeigneten Caterer als hilfreich bewährt:

1. DAS ESSEN IN DER KITA GEHT ALLE AN

Bei der Entscheidungsfindung für ein Verpflegungssystem sollten möglichst alle – Träger, Kita-Leitung, Kita-Team und Eltern – von Anfang an mit im Boot sein. So bestehen gute Chancen, dass sich alle in der Kita mit dem angebotenen Essen identifizieren können. Und Eltern können durch die Transparenz bei der Preisgestaltung sensibilisiert werden und bereit sein, eine hohe Qualität mit einem entsprechenden Preis zu honorieren.

2. VERGABERECHT BEACHTEN

Kommunale Träger sind als öffentliche Auftraggeber grundsätzlich zur Ausschreibung eines Dienstleistungsauftrags verpflichtet. Das geltende Vergaberecht muss dann beachtet und ein detailliertes Leistungsverzeichnis erstellt werden. Dies ist jedoch auch eine Chance, denn die Erstellung eines Leistungsverzeichnisses schafft eine qualitative Basis für das Verpflegungsangebot.

3. VERPFLEGUNGSSYSTEM AUSWÄHLEN

Wenn nicht in der Kita-eigenen Küche gekocht wird, gilt es drei Verpflegungs-



Foto: VZ NRW

systeme, die für die Kita-Verpflegung in Frage kommen: Cook & Chill, Cook & Freeze und Warmverpflegung. Im Prinzip ist mit allen Systemen eine gute Verpflegungsqualität zu erreichen, wenn die unterschiedlichen Rahmenbedingungen der Verpflegungssysteme beachtet und die Anforderungen der Kinder im Vordergrund stehen. Jedes der Systeme hat Vor- und Nachteile und stellt unterschiedliche Anforderungen an Personal, Ausstattung und sonstige Rahmenbedingungen.

4. LEISTUNGSVERZEICHNIS ERSTELLEN

Auch für freie Träger, die das Vergaberecht nicht berücksichtigen müssen, ist die Erstellung eines Leistungsverzeichnisses ratsam. Darin kann genau beschrieben werden, wie man sich die Verpflegung in der Kita vorstellt: Wie häufig soll Fleisch auf den Teller? Soll das Gemüse in Bio-Qualität sein? Wie viele Menülinien und -komponenten sollen zur Auswahl stehen? Zu welcher Uhrzeit soll das Essen geliefert werden? Oder wie sollen die Bestellung und die Abrechnung geregelt werden? Diesbezügliche und weitere Wünsche sowie Mindestanforderungen sollten zuvor im Team und mit dem Träger geklärt werden. Dabei sollte man sich auf ernährungswissenschaftliche Empfehlungen wie den „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. stützen.

Mit Hilfe eines Leistungsverzeichnisses kann der Fokus nicht nur auf die Suche nach dem günstigsten, sondern nach dem „wirtschaftlichsten“ Angebot eines Caterers gelegt werden. Je detaillierter die Kriterien beschrieben sind, desto einfacher ist der Vergleich verschiedener Angebote. Und die Zusammenarbeit mit dem Caterer wird in der Folge durch ein Leistungsverzeichnis erheblich erleichtert, da beide Seiten bereits im Vorfeld wissen, worauf sie sich einlassen und welche gegenseitigen Erwartungen vorliegen.

5. VERTRAGSBEDINGUNGEN KLÄREN

Häufig wird auf schriftliche Verträge verzichtet. Aber auch dann entsteht ein Vertragsverhältnis. Dies betrifft unter anderem Kündigungsfristen oder Mängel. Sinnvoller ist es, wenn auf Basis eines Leistungsverzeichnisses die Vertragsbedingungen in einem gesonderten Vertrag direkt geklärt sind. Es sollten insbesondere auch ein kontinuierlicher Austausch zur Verpflegungsqualität und Konsequenzen bei Nicht-Einhaltung vereinbart werden.

6. NICHT AUF IRREFÜHRENDE AUSSAGEN HEREINFALLEN

Auch in der Cateringbranche gehört „klappern zum Handwerk“. Von folgenden werbenden Aussagen sollte man sich nicht beeindrucken lassen:

- ❖ „EU-Zertifizierter Betrieb für die Belieferung von Kitas und Schulen“, „EU-zertifizierte Qualität“ oder „HACCP-zertifizierte Qualität“ sind keine Sonderleistungen. Die Unternehmen erfüllen damit für alle geltendes Recht.
- ❖ Logos von ernährungswissenschaftlichen Fachgesellschaften sind nur dann relevant, wenn die Unternehmen auch nach bestimmten Qualitätsstandards zertifiziert ist und dies mit einer gültigen Zertifikatsurkunde belegen können.
- ❖ Mit Hinweis auf ernährungswissenschaftliche Empfehlungen finden sich manchmal abenteuerliche Speisenpläne. Mit einem Speisenplan-Check (<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/> / Stichwort: Speisenplancheck), kann Licht ins Dunkel gebracht werden. (NT)

ANBIETER VERGLEICHEN!

Mehr dazu unter <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/einen-caterer-finden-12619>

NEUES PROJEKT ZUR QUALITÄTSENTWICKLUNG DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG IN KINDERTAGES-EINRICHTUNGEN GESTARTET: „GUT ESSEN UND TRINKEN IN KINDERTAGESEINRICHTUNGEN DURCH QUALITÄTSENTWICKLUNG“

Das vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen von INFORM geförderte Projekt der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW nimmt umfassend die Qualitätsentwicklung in den Fokus. Die Projektplanung sieht drei Schwerpunkte vor, die hier kurz skizziert werden:

1. QUALITÄTSENTWICKLUNG DURCH ERNÄHRUNGSEITLINIEN UND VERPFLEGUNGSKONZEPTIONEN

Das Angebot von gesundheitsförderlichen Mahlzeiten ist Bestandteil der Qualität in Kindertageseinrichtungen. Zu den wichtigen Rahmenbedingungen einer Qualitätsentwicklung im Bereich der Verpflegung gehören konkrete Ernährungsleitlinien bei Trägern und formulierte Verpflegungskonzepte in der einzelnen Kita. Dabei bildet die Leitlinie auf Trägerebene die Basis für spezifische Konzepte in Einrichtungen, die wiederum als Grundlage für die Kommunikation gegenüber dem Kita-Team, den Eltern, den Kindern oder dem Caterer dienen. Die Vernetzungsstelle begleitet mit dem Projekt sowohl Träger, als auch Kindertageseinrichtungen modellhaft in diesem Entwicklungsprozess und hat als Ziel, mit den Modell-Trägern und Modell-Kitas eigene Leitlinien und Konzepte zu gestalten. Die im Projekt erstellten



Foto: Pétrouche – Fotolia

Beispielkonzepte und Arbeitshilfen werden interessierten Trägern und Kitas auf der Homepage zur Verfügung gestellt.

2. QUALITÄTSENTWICKLUNG DURCH QUALIFIZIERUNG DER FACHBERATUNGEN

Fachberatungen sind als Bindeglied zwischen Trägern und Kitas maßgeblich an Qualitätsentwicklungsprozessen in Kindertageseinrichtungen beteiligt. Daher möchte die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW Fachberatungen aller Träger für ein gutes Qualitätsmanagement im Bereich Ernährung sensibilisieren und qualifizieren. Geplant sind dazu bedarfsgerechte Fachtage mit verschiedenen Schwerpunktthemen aus der Verpflegung und Ernährungsbildung. Insgesamt werden sechs Fachtage für die Fachberatungen in verschiedenen Regionen von NRW umgesetzt.

3. QUALITÄTSENTWICKLUNG DURCH UNTERSTÜTZUNG DER KITA IN DER ELTERNKOMMUNIKATION

Ein guter Dialog von Eltern und Fachkräften in der Kita trägt zum gesunden Aufwachen von Kindern bei. Das Essen in der Kita ist dabei ein zentrales Thema. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW bietet pädagogischen Fachkräften in einer „Zukunftswerkstatt“ die Möglichkeit, die Elternkommunikation im Themenfeld Essen und Trinken in den Blick zu nehmen. Dabei werden Beispiele aus dem Kita-Alltag der Teilnehmer/-innen aufgegriffen, näher betrachtet und förderliche Aspekte für den Kontakt und die Gespräche mit



TAGE DER KITAVERPFLÉGUNG 2019

Unter dem Motto „Vielfalt schmecken und entdecken“ finden die diesjährigen Tage der Kitaverpflegung statt. Start war der 21. Mai 2019 mit dem bundesweiten Tag der Kitaverpflegung. Eltern, Erzieherinnen und Erzieher, Kinder und Essensanbieter machen sich für die Verbesserung der Kitaverpflegung stark.

Ess-Situationen in der Kita sind häufig mit einer Vielzahl von Reizen verbunden. So kann das gemeinsame Essen schnell zur Herausforderung werden. Rituale können hier Orientierung und Struktur bieten. Passend dazu stellen wir anlässlich der diesjährigen Tage der Kitaverpflegung sechs Aktionsvorschläge zum Thema vor.

<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/aktionen-zu-den-tagen-der-kitaverpflegung-2019-36696>

Eltern herausgearbeitet. Darauf aufbauend werden praktische Handlungsempfehlungen und Arbeitshilfen für eine gelingende Kommunikation mit Eltern als Online-Informationsangebot erstellt.

Mit diesen drei Schwerpunkten können strukturelle Veränderung eingeleitet und gefestigt werden, das Thema Ernährung wird zum Bestandteil einer Leitlinie auf Trägerebene und gibt so den Impuls für die Erarbeitung von Konzepten im Kita-Team. Umgekehrt kann die Gestaltung eines Konzeptes auf Kitaebene konkreter Anlass für weitere Überlegungen bei Trägern sein, günstige Rahmenbedingungen für eine gute Qualität in der Kitaverpflegung zu schaffen. (ga)



TERMINE

Save the Date:

Tage der Schulverpflegung 2019 in NRW: 7. bis 11. Oktober 2019

Start für die diesjährigen bundesweiten Tage der Schulverpflegung ist der 23. September 2019. In der nachfolgenden Zeit finden zahlreiche Aktionen und Veranstaltungen statt. Unterstützung kommt aus dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen der Initiative IN FORM.

Schülerinnen und Schüler, Lehrerinnen und Lehrer, Eltern und Essensanbieter machen sich auch in diesem Jahr gemeinsam für ein besseres Schulleben stark.

„Vielfalt schmecken und entdecken“ – unter diesem Motto geht es in NRW vor allem um die Getränkeversorgung von Schülerinnen und Schülern. Wie die „Trink fit Studie“ ergeben hat, ist ausreichend Wasser trinken für gesundes Aufwachen und Leistungsfähigkeit von großer Bedeutung. Zudem reduziert sich das Risiko, übergewichtig zu werden.

Schülerinnen und Schüler davon zu überzeugen, dass Wasser trinken cool ist, ist ein zentrales Anliegen der diesjährigen Aktionstage.

Anlässlich der Tage der Schulverpflegung findet die **9. Fachtagung: „Hier esse und trinke ich gerne – Aspekte eines gelungenen Essalltags“** statt.

7. Oktober 2019 in Recklinghausen
Informationen und Aktionsvorschläge dazu finden Sie ab August auf unserer Homepage.

Fachtagung: Schulessen besser machen: nachhaltig und professionell
23. September 2019, Bonn

Die Fachtagung richtet sich an alle Verantwortlichen und Entscheidungsträger/-innen in Kommunen, Städten und Gemeinden, die Schulverpflegung professionell und nachhaltig organisieren wollen.

Weitere Informationen unter <https://www.nqz.de/fachtagung-schulverpflegung/>



Foto: pixabay

Workshopangebote zu aktuellen Themen

Vertiefen Sie Ihr Wissen zur Kita- und Schulverpflegung und nutzen Sie unser kostenloses Fortbildungsangebot!

Unter dem Link <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/veranstaltungen> erfahren Sie die aktuellen Themen: z. B. für Schulen: „Update Schulkiosk“ und „Mehr Vegetarisches in den Speiseplan“, für die Kita: „Auf den Geschmack gekommen“ und „Talking about food“ – mit Eltern im Gespräch zu Essen und Trinken

Termine unter <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/veranstaltungen>

NEUERSCHEINUNGEN:

WEGWEISER: VERGABE VON VERPFLEGUNGSLEISTUNGEN – QUALITÄTSSTANDARDS VERANKERN



Herausgeber: Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft

Der Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen ist eine wertvolle Hilfe für Träger, Einrichtungsleitungen und weitere Verpflegungsbeteiligte. Er hilft dabei sich im anspruchsvollen Vergaberecht zurechtzufinden und erläutert u. a. die juristischen Rahmenbedingungen und gibt viele Hilfestellungen, wie Qualitätsstandards bei der Ausschreibung verankert werden können.

Unter <http://www.kern.bayern.de/wissenstransfer/220169/index.php> kann dieser Wegweiser kostenlos heruntergeladen werden.

IMPRESSUM

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V.
Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung NRW
Mintropstraße 27, 40215 Düsseldorf
Tel.: (0211) 38 09-228
kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw
schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw
www.kita-schulverpflegung.nrw

TEXTE

Cornelia Espeter (Ces)
Gabriele Janthur (ga)
Susanne Schneider (SMS)
Ursula Tenberge-Weber (Te)
Natascha Thomassin (NT)

GESTALTUNG/SATZ

co/zwo.design, Düsseldorf

DRUCK

Verbraucherzentrale NRW e.V.

ISSN 2566-7939

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW ist eine bei der Verbraucherzentrale NRW angesiedelte Beratungseinrichtung, die mit Mitteln der Landesregierung NRW gefördert wird.

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier.