



© Rawpixel – stock.adobe.com



Vernetzungsstelle Kitaverpflegung
NIEDERSACHSEN

Ess-Alltag in Kitas – zur Situation in Niedersachsen

– Status quo-Bericht 2023 –

Inhaltsverzeichnis

1 Anlass und Ziel der Erhebung	4
2 Studiendesign	7
3 Ergebnisse	9
3.1 Rahmendaten der Kindertagesstätten	9
3.2 Organisation und Qualität des Verpflegungsangebots	12
3.2.1 Rahmenbedingungen im Ess-Alltag	12
3.2.2 Mahlzeitengestaltung	15
3.2.2.1 Qualitätsaspekte bei Frühstück und Zwischenverpflegung	15
3.2.2.2 Qualitätsaspekte bei der Mittagsverpflegung	18
3.2.3 Spezielle Anforderungen im Ess-Alltag	22
3.2.4 Aspekte der Lebensmittelhygiene	24
3.3 Bildungsanlässe und -impulse im Betreuungsalltag	27
3.3.1 Aspekte informeller Ernährungsbildung	27
3.3.2 Aspekte formaler Ernährungsbildung	29
3.4 Herausforderungen und Unterstützungsbedarf	31
4 Résumé	33
Abbildungsverzeichnis	37

1 Anlass und Ziel der Erhebung

Untersuchungsobjekt | statistische Kennzahlen | Gesundheitsförderung | Lern- und Lebensort
Mahlzeit | Erkenntnisgewinn | Status quo | Handlungsbedarf | Ernährungsstrategie

In der niedersächsischen Kindertagesbetreuung werden 292.564 Kinder im Vorschulalter (Stand 01.03.2022) außerhalb ihrer Elternhäuser betreut. Neben den knapp 20.000 Kindern bei Tagesmüttern und Tagesvätern machen 272.659 Krippen- und Kindergartenkinder den Großteil im Betreuungsalltag aus. Aktuell sind 63.112 pädagogische Fachkräfte in 5.258 Einrichtungen mit dieser Aufgabe betraut.^{1, 2}

War die Entwicklung im System der Kindertagesbetreuung in den vergangenen Jahren von einem primär quantitativen Ausbau der Betreuungsplätze für Kinder ab dem vollendeten ersten Lebensjahr geprägt, spielt deren qualitative Verbesserung zunehmend eine Rolle.

Für knapp 124.000 Kinder bis sechs Jahre sind durchschnittliche Betreuungszeiten von mehr als sieben Stunden mit der Kindertagesstätte (Kita) vereinbart.³ Dadurch nehmen sie wöchentlich mit bis zu 15 Mahlzeiten – die sich traditionell in erstes Frühstück bzw. Vormittagsimbiss, Mittagsmahlzeit und einen Nachmittagssnack aufteilen – an der Gemeinschaftsverpflegung teil. Die Erziehungsberechtigten sind also nicht mehr allein für die Versorgung ihrer Kinder mit Nahrung verantwortlich. Dabei müssen sie sich auf die Fachkräfte an ihrer Seite, die eine berufsbiografische Perspektive einnehmen, verlassen. Gleichzeitig liegt darin die große Chance, Kindern unterschiedliche Vorbilder zu bieten, an denen sie sich auf ihrem Entwicklungsweg orientieren können.

Da sich gesundheitliche Beeinträchtigungen in jungen Jahren bis ins Erwachsenenalter nachteilig auswirken können, rückt das Setting Kita zum Ort nachhaltiger Gesundheitsförderung bzw. Verhältnisprävention auf. Dort gilt es, die prägende Phase der ersten Lebensjahre zu nutzen, um den Erwerb von Alltags- und Ernährungskompetenzen sensibel

¹ Niedersächsisches Kultusministerium (2022): Kindertagesbetreuung in Niedersachsen – Übersicht mit Zahlen (Stand 12/2022), https://www.mk.niedersachsen.de/startseite/fruehkindliche_bildung/zahlen_daten_und_fakten/zahlen-daten-und-fakten-105357.html, zuletzt geprüft 25.07.2023

² Statistisches Bundesamt (Destatis | 2022): Statistiken der Kinder- und Jugendhilfe | Kinder und tätige Personen in Tageseinrichtungen und in öffentlich geförderter Kindertagespflege am 01.03.2022, https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Soziales/Kindertagesbetreuung/Publikationen/Downloads-Kindertagesbetreuung/tageseinrichtungen-kindertagespflege-5225402227004.pdf?__blob=publicationFile, zuletzt geprüft 25.07.2023

³ Niedersächsisches Kultusministerium (2022) und Statistisches Bundesamt (2022)

durch entwicklungsentsprechende Lerngelegenheiten zu begleiten. Die Prävalenz für Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen liegt auf hohem Niveau: Die Häufigkeit von Übergewicht bei Mädchen und Jungen im Alter von drei bis 17 Jahren beträgt im Bundesdurchschnitt 15,4 Prozent, die Adipositasprävalenz 5,9 Prozent.⁴ Auch die Ergebnisse der Schuleingangsuntersuchungen ausgewählter Kommunen in Niedersachsen vor und während der Corona-Pandemie⁵ spiegeln dies wider: Der Anteil übergewichtiger Kinder lag demnach bei 14,2 Prozent, die Anzahl adipöser Schulanfängerinnen und -anfänger bei 6,8 Prozent und sind damit um 3,3 bzw. 1,9 Prozentpunkte höher als nach der Trendberechnung zu erwarten gewesen wäre. Dem kann entgegengewirkt werden, denn Kinder können, unterstützt von reflektiertem Betreuungspersonal, von klein auf verhältnisorientiert ein gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten entwickeln – mit dem langfristigen Ziel, zu eigenverantwortlichen und gemeinschaftsfähigen Persönlichkeiten heranzureifen.⁶

Kinder haben somit ein Recht auf Qualität auch bei gesundheitsfördernden und ihrer Entwicklung entsprechenden Verpflegungsangeboten, um gut begleitet aufwachsen zu können.⁷ Dazu trägt die Ernährungsumgebung in der Kindertagesbetreuung maßgeblich bei.

Mit der Erhebung „Ess-Alltag in der Kindertagespflege: Organisation und Qualität der Verpflegung – zur Situation in Niedersachsen“⁸ hat die hiesige Vernetzungsstelle Kitaverpflegung im Frühjahr 2021 bundesweit erstmalig den Status quo dieses Betreuungsmodells untersucht. Mit dem vorliegenden Bericht folgt nun die Ergebnispräsentation einer ersten umfangreichen Untersuchung der Verpflegungssituation in den Kitas.

⁴ Schienkiewitz, A. et al. (2018): Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter in Deutschland – Querschnittergebnisse aus KiGGS Welle 2 und Trends. *Journal of Health Monitoring* 3(1):16–23. DOI 10.17886/RKI-GBE-2018-005.2

⁵ Niedersächsisches Landesgesundheitsamt (2023): Ergebnisse der Schuleingangsuntersuchung 2023 | Vergleich von Daten ausgewählter Kommunen vor und während der Corona-Pandemie, <https://www.nlga.niedersachsen.de/seu/seu-200115.html>, zuletzt geprüft 17.07.2023

⁶ Sozialgesetzbuch – Achtes Buch (SGB VIII), § 22, Abs. 2,1

⁷ Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (2022): Übereinkommen über die Rechte des Kindes | VK-Kinderrechtskonventionen im Wortlaut mit Materialien, 7. Auflage

⁸ <https://www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de/ess-alltag-der-lebenswelt>, zuletzt geprüft 17.07.2023

Bisherige Daten zur Gestaltung und Organisation von Essen und Trinken in Kindertageseinrichtungen sind bis zu zehn Jahre alt^{9, 10}, gehen in gesamtdeutschen Daten¹¹ auf und/oder beziehen sich auf eine nicht-repräsentative Stichprobe¹², so dass sie keine Aussagen darüber zulassen, wie sich die Lage in niedersächsischen Kitas derzeit darstellt. Ebenso fehlen aktuelle Informationen, inwieweit Leitlinien bzw. Handlungsempfehlungen zur Qualitätsentwicklung bzw. -sicherung des Speisenangebots – insbesondere der Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas¹³ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) – in den Einrichtungen implementiert sind. Ferner ist wenig ersichtlich, wie der niedersächsische Bildungsauftrag¹⁴ bezüglich des Themas Ernährung im Betreuungsalltag umgesetzt wird.

Die Erhebung verfolgte daher das Ziel, Daten zur Verpflegungs- und Ernährungssituation in niedersächsischen Kitas zu erhalten, um mit dem dadurch generierten validen Erkenntnisgewinn die aufgezeigten Wissenslücken zu schließen.

Mit den Ergebnissen werden settingspezifische Beratungs- und Unterstützungsbedarfe erkennbar werden, aus denen sich für das Team der Kitavernetzungsstelle, das die Einrichtungen beispielsweise bei Qualitätsentwicklungsprozessen fachlich, praxis- und bedarfsorientiert unterstützt, Handlungsempfehlungen ableiten lassen. Zudem werden die Ergebnisse Impulse an Politik, Träger und andere Akteure senden. Sie leisten somit einen Beitrag sowohl zur landesweiten Etablierung einer gesundheitsfördernden, nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung in Kitas als auch zur Umsetzung fairer Ernährungsumgebungen für außerfamiliär betreute Kinder – ganz im Sinne der niedersächsischen Ernährungsstrategie.¹⁵

⁹ Bertelsmann Stiftung (Hrsg. | 2014): Is(s)t KiTa gut? | KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe, Gütersloh

¹⁰ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg. | 2016): Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa): Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementierung des DGE-Qualitätsstandards. In: 13. Ernährungsbericht, Bonn

¹¹ a. a. O. | S. 109: Region Nord mit Hamburg, Schleswig-Holstein, Bremen und Niedersachsen

¹² a. a. O. | S. 111: Rücklaufquote Niedersachsen: 3,2 % (\pm 45 von 1.408 ausgewerteten Fragebögen)

¹³ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg. | 2020): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas. 6. Auflage, 1. korrigierter Nachdruck 2022, Bonn

¹⁴ Niedersächsisches Kultusministerium (2018): Orientierungsplan für Bildung und Erziehung im Elementarbereich niedersächsischer Tageseinrichtungen für Kinder, <https://www.mk.niedersachsen.de/kita-publikationen/publikationen-kindergarten-kindertagesstaetten-85728.html>, zuletzt geprüft 17.07.2023

¹⁵ Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hrsg. | 2021): Unser Rezept für die Zukunft! Niedersachsens Ernährungsstrategie, <https://www.ernaehrungsstrategie-niedersachsen.de/>, zuletzt geprüft 27.07.2023

2 Studiendesign

Untersuchungsobjekt | Grundgesamtheit | Erhebungsmethode und -instrument | Pretest |
Haupterhebung | Teilnahmequote | Datenaufbereitung und Auswertung | Visualisierung

Nachdem vor zwei Jahren die Kindertagespflege Niedersachsens im Mittelpunkt einer Untersuchung der Kitavernetzungsstelle stand, fokussierte sich das diesjährige Forschungsvorhaben auf die Betreuungsform der Kindertagesstätten, von denen landesweit zum Stichtag 01. März 2022 insgesamt N = 5.258 in Betrieb waren.¹⁶

Zur Ermittlung des Status quo in Krippe und Kindergarten wurde daher ein Katalog von 68 Fragen entworfen, mittels Befragungstool SoSci Survey¹⁷ programmiert und ebenda unter einem Link online bereitgestellt.

Die Konzeption des Fragebogens fand unter Zuhilfenahme des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas statt. Vorlagen bildeten zudem ältere, vergleichbare Studien, die bundesweit in der Kitalandschaft durchgeführt worden waren.¹⁸ Er deckte Fragestellungen aus folgenden Bereichen ab: allgemeine Angaben zur Kindertageseinrichtung, Organisation und Qualität der Verpflegung, Ernährungsbildung sowie Angaben zur ausfüllenden Person. Dabei überwogen geschlossene Fragen mit vorgegebenen Antwortoptionen (Auswahlfragen mit Einfach- oder Mehrfachauswahl sowie Bewertung mittels Skala) – teilweise erweitert um ein Item für individuelle Bemerkungen.

Um landesweit allen Kitas die gleiche Chance zur Teilnahme einzuräumen und möglichst viele Mitwirkende zu gewinnen, wurde über den E-Mailverteiler des Niedersächsischen Kultusministeriums ein entsprechender Aufruf verbreitet. Ferner trugen Beiträge auf den Webseiten der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen und der Plattform Familien in Niedersachsen, eine Pressemitteilung der Verbraucherzentrale Niedersachsen sowie ein Posting des Niedersächsischen Instituts für frühkindliche Bildung und Entwicklung über dessen Social Media-Kanal großflächig zur Verbreitung des Befragungslinks bei. Der Haupterhebung vorgeschaltet erfolgte im Februar 2023 ein Pretest, auf den die Anpassung und Finalisierung des Online-Fragebogens folgte. Die eigentliche Befragung fand

¹⁶ Anzahl der Kindertageseinrichtungen ohne reine Horte, Niedersächsisches Kultusministerium (2022)

¹⁷ www.soscisurvey.de

¹⁸ Bertelsmann Stiftung (2014) und DGE (2016)

über einen Zeitraum von vier Wochen (06. bis 31. März 2023) statt. Für die Teilnahme wurden keine Incentives in Aussicht gestellt. Die Anonymität der Teilnehmenden war ebenso gewährleistet wie die responsiven Zugangsmöglichkeiten.

Zur statistischen Auswertung wurde die IBM-Software SPSS Statistics 29 sowie zur grafischen Aufbereitung der Ergebnisse das Tabellenkalkulationsprogramm Microsoft Excel genutzt. Als Vorarbeit wurden alle Datensätze der Feldphase bereinigt, sodass am Ende 729 auswertbare Fragebögen vorlagen.¹⁹ Die Teilnahmequote (bezogen auf die Grundgesamtheit) liegt bei 13,9 Prozent.

¹⁹ Bei einem Konfidenzniveau von 95 Prozent und einer Fehlerspanne von 5 Prozent ist die Befragung repräsentativ.

3 Ergebnisse

Grundlage der folgenden Ergebnisdarstellung bilden 729 vollständig bzw. plausibel ausgefüllte Fragebögen. In der überwiegenden Mehrzahl der Fälle (89,7 %) war eine Leitungskraft am Ausfüllen zumindest beteiligt.

3.1 Rahmendaten der Kindertagesstätten

Anzahl Kinder | Mahlzeiten im Betreuungsalltag | Mahlzeitendauer | Kinder ohne Frühstück | Teilnahmequote Mittagsverpflegung | Mitbringen von Mahlzeiten | Verpflegungskonzept

Insgesamt werden in den befragten Einrichtungen 54.425 Kinder betreut, das Gros davon im Kindergarten (71,9 %), gefolgt von Krippe (22,4 %) und integriertem Hort (5,7 %).²⁰

Da Erziehungsberechtigte ihren Nachwuchs in zunehmendem Maße immer länger in vorschulischen Kindertageseinrichtungen betreuen lassen,²¹ verlagert sich die Mahlzeiteinnahme der Kinder immer häufiger in außerfamiliäre Lebens- und Lernorte: In rund zwei Drittel der Kitas (65,4 %) sind drei Mahlzeiten in den Betreuungsalltag integriert, in 20 Prozent zwei und in 12,1 Prozent sogar vier Mahlzeiten. Dabei ist die Organisation eines Spätimbisses oder Abendessens praktisch bedeutungslos (0,3 %). Welche Mahlzeiten in wie vielen Kindertagesstätten üblich sind, geht aus Abbildung 1 hervor.

²⁰ In diesem Bericht summieren sich die Prozentangaben in einzelnen Fällen nicht exakt auf 100,0 %. Dies ist durch Rundungen bedingt.

²¹ Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (Hrsg. | 2023): Kindertagesbetreuung Kompakt | Ausbau und Bedarf 2022, <https://www.bmfsfj.de/resource/blob/228470/dc2219705eeb5b8b9c117ce3f7e7bc05/indertagesbetreuung-kompakt-ausbaustand-und-bedarf-2022-data.pdf>, zuletzt geprüft 01.08.2023

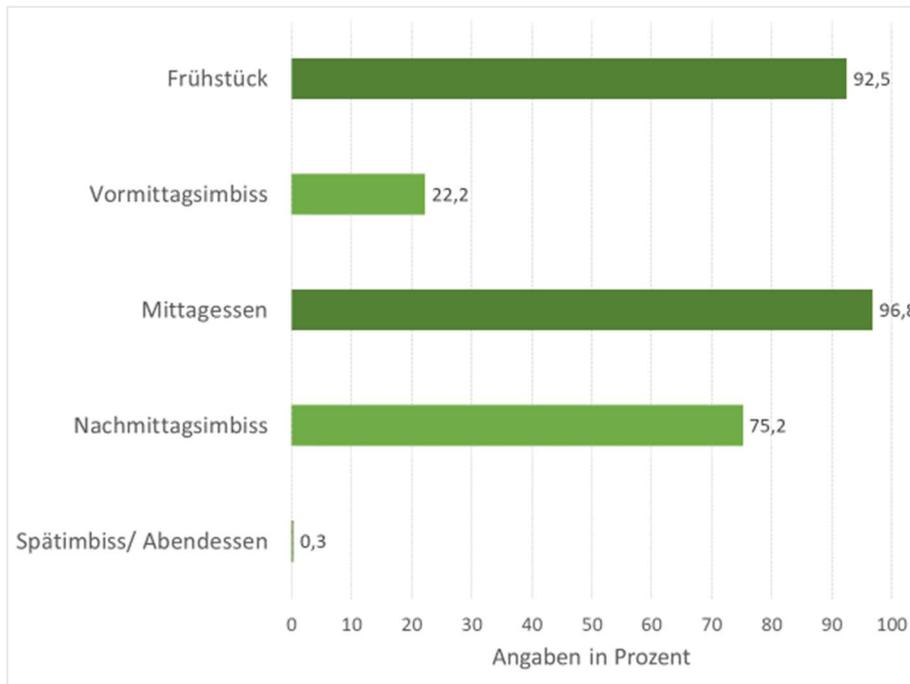


Abbildung 1: Häufigkeiten im Betreuungsalltag stattfindender Mahlzeiten (Mehrfachnennungen möglich)

Die Dauer der Mahlzeiten sollte sich an den Bedürfnissen der Kinder orientieren. Für die Einnahme der beiden Hauptmahlzeiten Frühstück und Mittagessen wird mit jeweils mehr als einer halben Stunde am meisten Zeit einkalkuliert (siehe Abbildung 2); das Mittel für die üblichen Zwischenmahlzeiten liegt knapp über 20 Minuten.

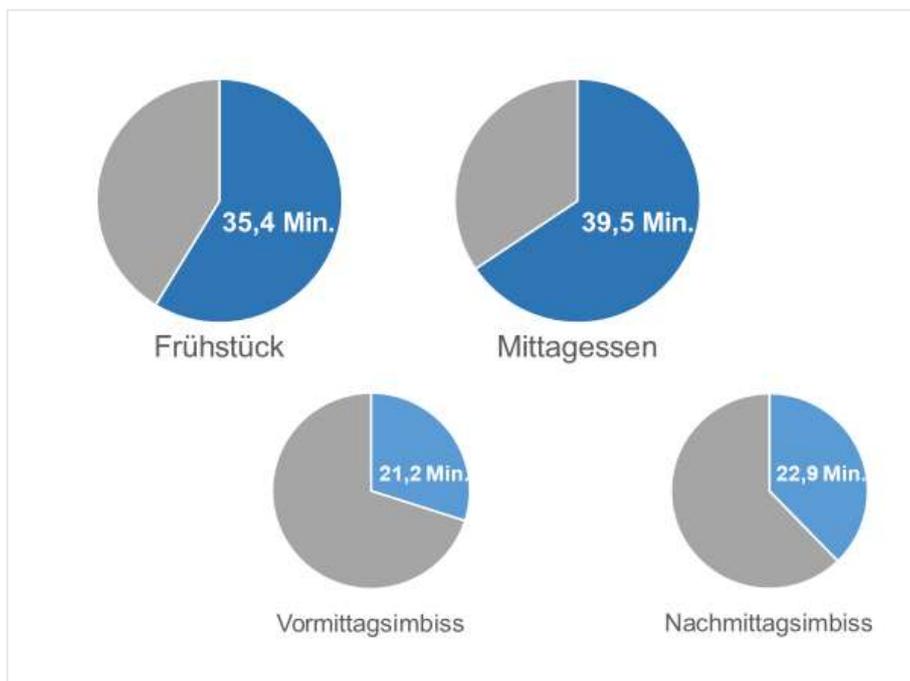


Abbildung 2: Durchschnittliche eingeplane Zeit für die Mahlzeiteinnahme

Die Antworten lassen keinen Rückschluss auf die Struktur der Mahlzeiten zu, beispielsweise ob Kindern Entscheidungsspielraum bei der Zeiteinteilung beim Frühstück (freies/offenes Frühstück) eingeräumt wird.

In Niedersachsen liegt der Anteil rucksackfreier Kitas aktuell bei 22,5 Prozent. In denjenigen, in denen Essen von zu Hause mitgebracht werden soll, sind Brotdosen mit Frühstück (69,8 %) und/ oder Nachmittagsimbiss (36,5 %) nach wie vor gängige Praxis (siehe Abbildung 3).

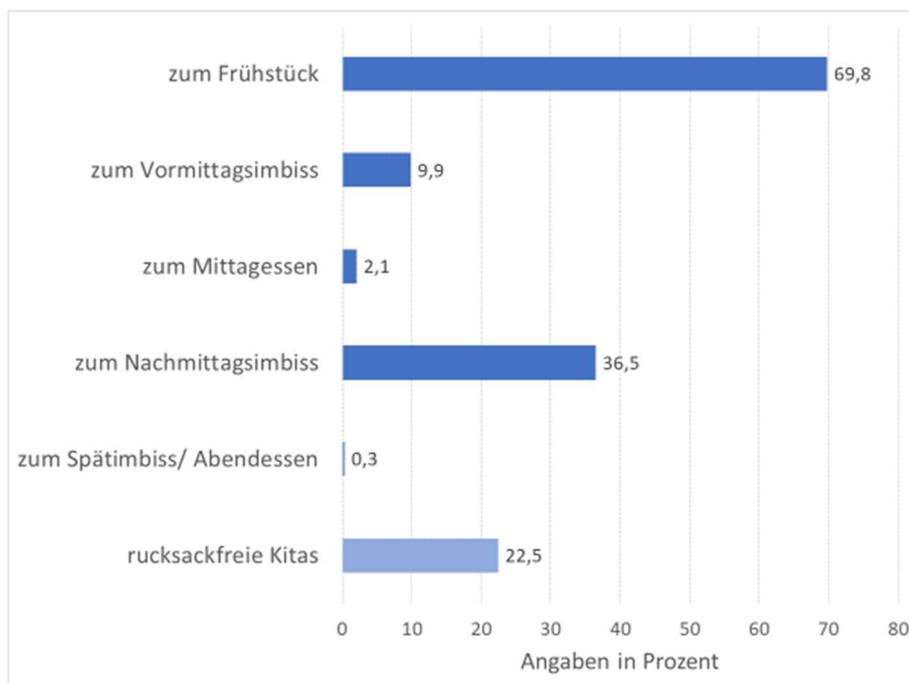


Abbildung 3: Mitbringen von Mahlzeiten (Mehrfachnennungen möglich)

Etwa ein Fünftel (21,6 %) der Erziehungsberechtigten gibt darüber hinaus „immer“ oder „oft“ einzelne Lebensmittel – z. B. Gemüse oder Obst – zur Mahlzeitenergänzung mit. Welche Lebensmittel hierbei nicht mitgebracht werden sollen, haben 76,9 Prozent der Kitateams geregelt – und das nicht nur für den Inhalt der Brotdose (54,9 %), sondern auch für vom Alltag abweichende Situationen wie Feste und Feiern oder Geburtstage der Kinder (52,7 %). Knapp jede vierte Kita (23,1 %) macht hier keine Vorgaben.

Nach Schätzungen der Antwortenden stellt für 41,0 Prozent der Kinder das Essen in der Betreuungseinrichtung die erste Mahlzeit des Tages dar. Am warmen Mittagessen nehmen 76,8 Prozent der betreuten Kinder teil; diese Quote entspricht in etwa dem Bundesdurchschnitt.²²

Drei Viertel (75,0 %) der Einrichtungen haben das Thema Essen und Trinken in ihrem pädagogischen Konzept verankert, 17,6 Prozent planen oder erarbeiten ein solches. Über ein generelles Qualitätsmanagementsystem (QMS) verfügt nur jede zweite (51,4 %) und bei 26,0 Prozent ist es in Planung. In mehr als der Hälfte der Kitas (55,3 %) steht Erziehungsberechtigten bei Fragen zur Verpflegung eine (49,9 %) oder sogar mehrere feste Ansprechperson(en) zur Verfügung. In der Mehrzahl übernimmt die Einrichtungsleitung diese Funktion (76,8 %), in jeder zweiten auch die pädagogischen Mitarbeitenden (50,5 %). Hauswirtschaftskräfte sind für diesen Part in 39,5 Prozent der Fälle zuständig.

3.2 Organisation und Qualität des Verpflegungsangebots

3.2.1 Rahmenbedingungen im Ess-Alltag

Personalqualifikation Kitaküche | Personalstunden | Berücksichtigung von Handlungsempfehlungen | Verpflegungsgeld | Preiserhöhung

Im Herzstück der Befragung ging es um organisatorische und qualitative Rahmenbedingungen. Da die Küche als „Bauch der Kita“ gilt, war die Situation dortiger Mitarbeitender – insbesondere der Umfang an Personalstunden für hauswirtschaftliche Tätigkeiten inklusive Spülarbeiten, aber auch die Qualifikation der Zuständigen – von grundlegendem Interesse. Das der Hauswirtschaft zur Verfügung stehende Stundenvolumen liegt im Mittel bei 21,2 Stunden wöchentlich. 18,4 Prozent der Küchen steht dabei maximal eine Stunde pro Tag zur Verfügung, und 8,2 Prozent der Einrichtungen haben überhaupt keine Personalstunden für eine Hauswirtschaftskraft, sodass folglich das pädagogische Personal für diese Aufgaben verantwortlich sein muss.

²² vgl. Statistisches Bundesamt (Destatis | 2022), S. 47 f.: 77,7 Prozent der Nicht-Schulkinder von 0–7 Jahre nehmen am Mittagessen teil.

Fast zwei Drittel des Küchenpersonals (62,7 %) ist als Küchenhilfe eingestellt, 22,3 Prozent sind Hauswirtschafterinnen/ Hauswirtschafter und jede/r zehnte (11,3 %) ausgebildete/r Köchin oder Koch (siehe Abbildung 4).

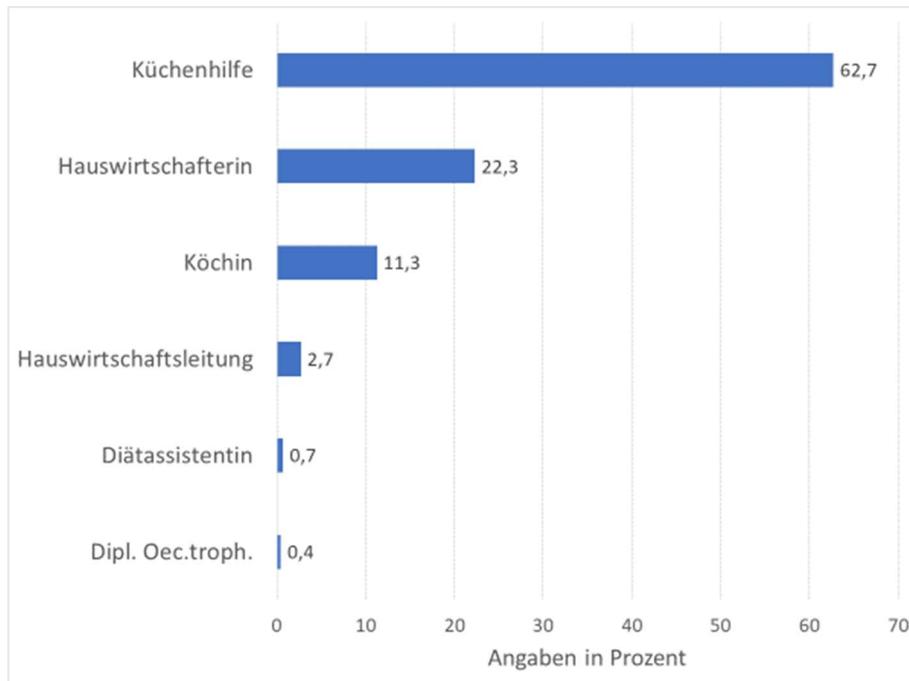


Abbildung 4: Qualifikation der Küchenmitarbeitenden²³

Die Hälfte der Kitas (49,9 %) berücksichtigt bisher weder bei der Zusammenstellung des Frühstücks noch beim Mittagessen oder der Zwischenverpflegung Leitlinien oder Handlungsempfehlungen von Fachgesellschaften. Der Ernährungsstandard, dem die übrigen in nennenswertem Maße folgen, ist der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas (36,1 %); an anderen (Optimierte Mischkost²⁴ des Bochumer Forschungsdepartments Kinderernährung, Bremer Checkliste²⁵ des Leibniz-Instituts für Präventionsforschung und Epidemiologie, Handlungsempfehlungen Ernährung und Bewegung im Kleinkindalter²⁶ des Netzwerks Gesund ins Leben) orientieren sich teils weit unter 10 Prozent der Einrichtungen. Knapp 8 Prozent der Befragten folgen anderen Empfehlungen, z. B. der anthroposophischen Weltanschauung Rudolf Steiners oder Hinweisen ihrer Lieferanten (siehe Abbildung 5).

²³ andere Geschlechteridentitäten inbegriffen

²⁴ vormals OptimiX®, <https://www.klinikum-bochum.de/fachbereiche/kinder-und-jugendmedizin/forschungsdepartment-kinderernaehrung.html>, zuletzt geprüft 24.07.2023

²⁵ https://www.bips-institut.de/fileadmin/bips/downloads/ratgeber/Bremer-Checkliste_2020.pdf, zuletzt geprüft 24.07.2023

²⁶ <https://www.gesund-ins-leben.de/fuer-fachkreise/ernaehrung-und-bewegung-fuer-kleinkinder/handlungsempfehlungen/>, zuletzt geprüft 24.07.2023

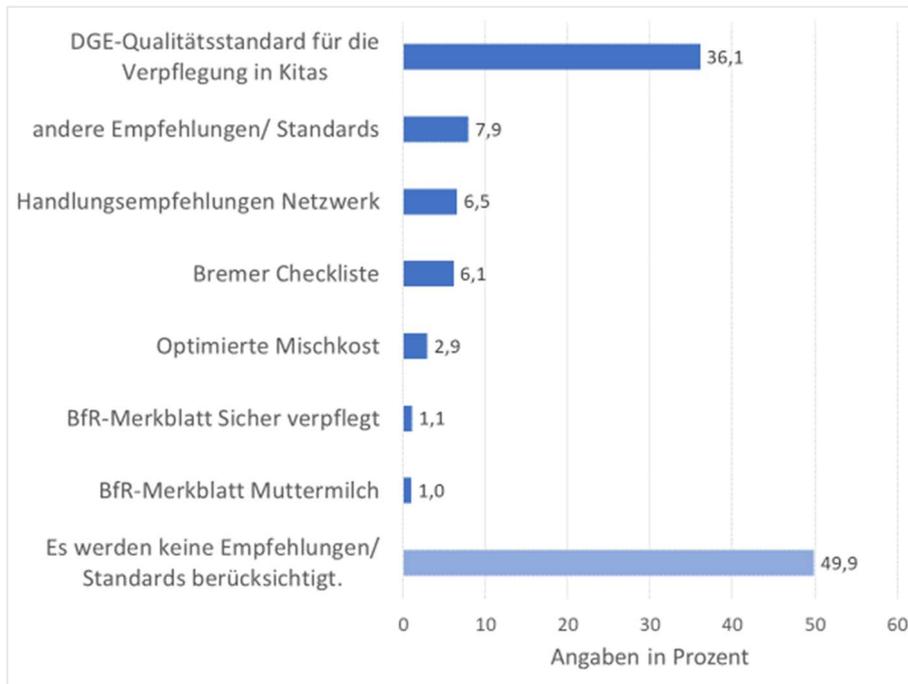


Abbildung 5: Berücksichtigung von Handlungsempfehlungen bei der Verpflegung (Mehrfachnennungen möglich)

Für die Verpflegung ihrer in Tageseinrichtungen betreuten Kinder zahlen die Erziehungsberechtigten ein Verpflegungsgeld. Hier erheben 18,5 Prozent der Institutionen eine Pauschale, in der überwiegend zwei oder drei Mahlzeiten und ggf. Getränke enthalten sind und die zurzeit im Schnitt 52,53 Euro monatlich beträgt. Das entspricht rechnerisch einem Wert von 0,95 Euro pro Mahlzeit und Tag²⁷ und liegt in derselben Größenordnung wie im Bereich der Kindertagespflege.²⁸

Ein mahlzeitenbezogenes Verpflegungsgeld erheben 77,3 Prozent der Kitas; dessen durchschnittliche Beträge sind in Abbildung 6 dargestellt.

²⁷ bezogen auf 20 Verpflegungstage

²⁸ 0,92 €/ Mahlzeit und Tag in 2021, https://www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de/sites/default/files/medien/4/dokumente/Ergebnisbericht_Ess-Alltag%20Kindertagespflege%20Nds.%202021_VKVN.pdf, S. 22, zuletzt geprüft 01.08.2023

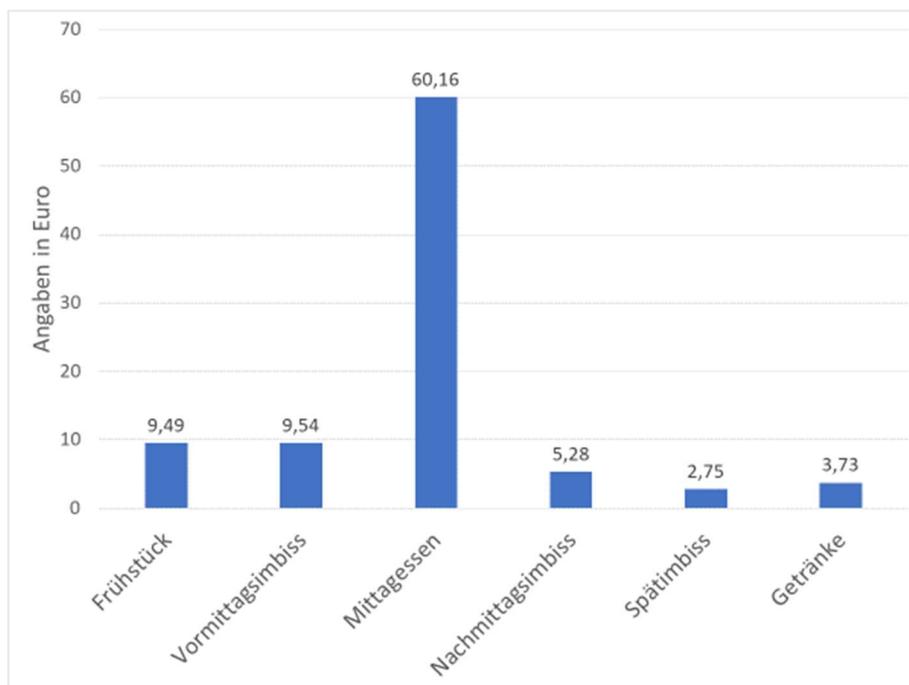


Abbildung 6: Durchschnittliche monatliche Verpflegungskosten verschiedener Mahlzeiten

Dabei ist zu berücksichtigen, dass insbesondere das Frühstück von den Kitas zum Teil nur gelegentlich (61,8 %) selbst zubereitet wird und somit dessen (Durchschnitts-)Kosten geringer ausfallen. Lediglich 4,4 Prozent der Kitas stellen kein Essensgeld in Rechnung.

Mehr als die Hälfte der Kitas (52,3 %) hat in den letzten 12 Monaten das Verpflegungsgeld angehoben. Die durchschnittliche Erhöhung betrug dabei für das Mittagessen 9,61 Euro²⁹, für das Frühstück 3,11 Euro und für das pauschale Entgelt 8,56 Euro (Angaben jeweils pro Monat). Der höchste angegebene Satz für die Mittagsverpflegung liegt momentan bei 6,00 Euro pro Tag.

3.2.2 Mahlzeitengestaltung

3.2.2.1 Qualitätsaspekte bei Frühstück und Zwischenverpflegung

Frühstückszubereitung durch Einrichtung | Zuständigkeiten für Zubereitung des Frühstücks | Lebensmittelangebot zum Frühstück | Lebensmittelangebot zum Nachmittagsimbiss

Auch wenn in niedersächsischen Kitas das Mitbringen einer Brotdose zum Frühstück dominiert (vgl. Kapitel 3.1), bieten 28,1 Prozent täglich und weitere 15,9 Prozent ein- bis

²⁹ In zwei Fällen betrug die Erhöhung 50 €/ Monat.

mehrmals wöchentlich ein selbst zubereitetes Frühstück an. Aus Abbildung 7 geht hervor, dass für dessen Bereitstellung in überwiegenderem Maße – 79,4 Prozent der Fälle – das pädagogische und nicht das hauswirtschaftliche Personal zuständig ist.

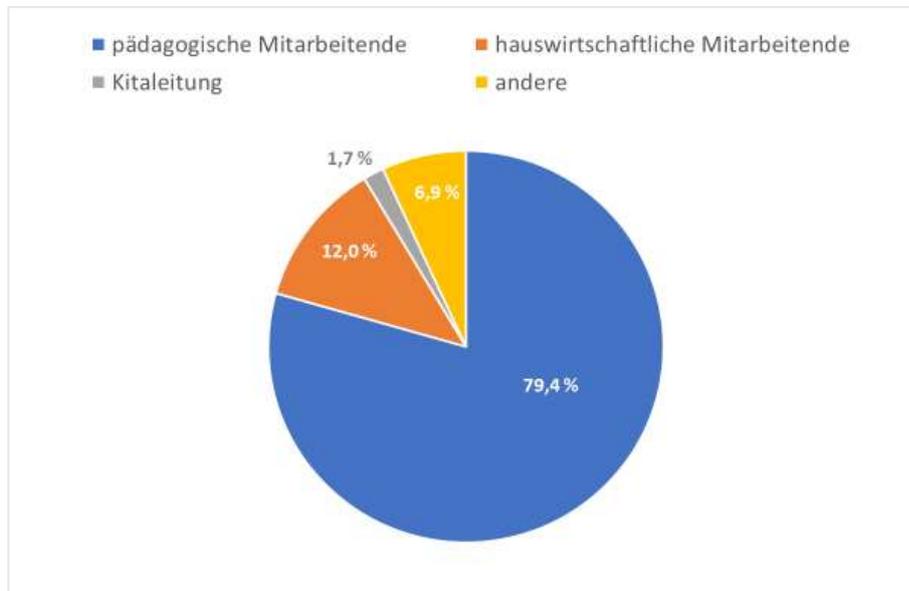


Abbildung 7: Zuständigkeiten bei der Zubereitung des Frühstücks in der Einrichtung

Das für die Zubereitung des Frühstücks verantwortliche Personal niedersächsischer Kitas bietet üblicherweise folgendes an: In fast allen Einrichtungen kommen Obst (Relevanz³⁰ 1,32) und (Gemüse-)Rohkost (1,38) (fast) immer auf den Gruppentisch, und Vollkornbrot/-brötchen (2,42) wird im Schnitt häufiger gereicht als andere Brotarten; zudem werden Getreideflocken und ungesüßtes Müsli (2,67) eher angeboten als (verarbeitete) Frühstückscerealien (3,68) und Naturjoghurt (2,57) häufiger als Fruchtjoghurt (3,70). Allerdings wird deutlich eher Butter (2,41) gereicht als Margarine (2,96) oder vegetarische Aufstriche (3,21), und Wurst (2,43) ist weiterhin bedeutsam im Frühstücksangebot – entgegen der Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards.³¹ Wenig Bedeutung fürs niedersächsische Kitafrühstück haben Hühnereier (3,47), und Fisch (4,60) hat so gut wie keine. Die diesbezüglichen Befragungsergebnisse gehen aus Abbildung 8/1 und 8/2 hervor.

³⁰ Mit der „Relevanz“ auf einer Skala von 1 bis 5. Je näher der Wert an 1 liegt, desto häufiger wird das Lebensmittel im Schnitt üblicherweise angeboten (1 ≙ „immer“, 5 ≙ „nie“).

³¹ DGE (2020), S. 38 f.

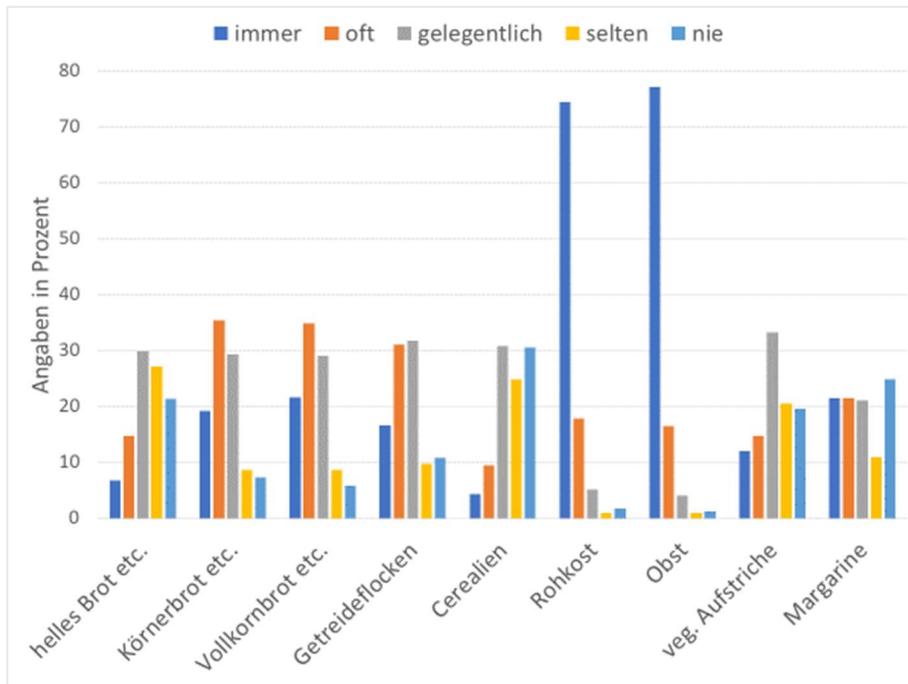


Abbildung 8/1: Übliches Lebensmittelangebot zum Frühstück | pflanzliche Lebensmittel

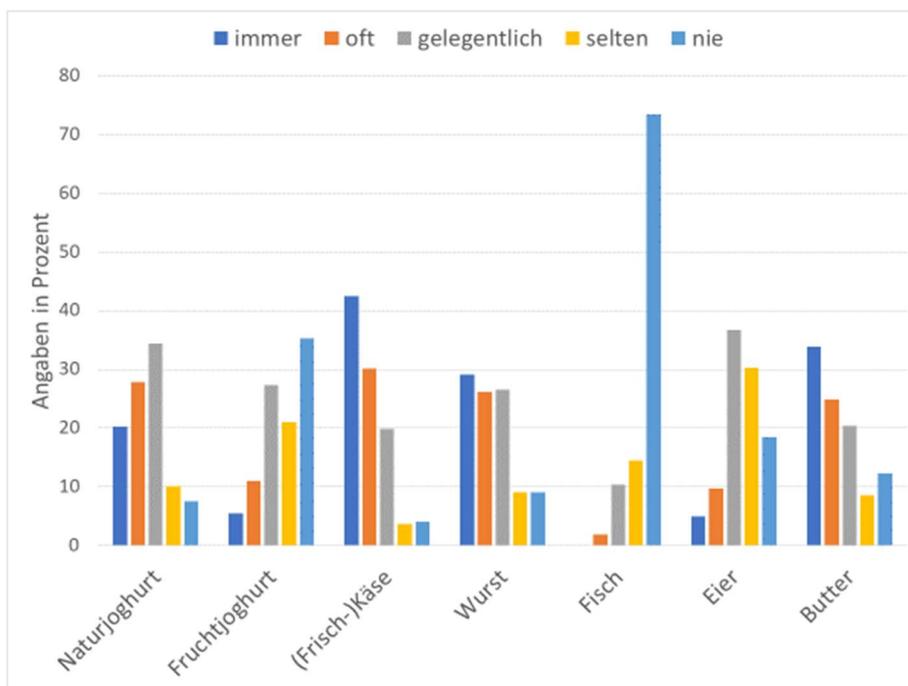


Abbildung 8/2: Übliches Lebensmittelangebot zum Frühstück | tierische Lebensmittel

Beim üblichen Angebot der zweiten Zwischenmahlzeit zur „Kaffezeit“ herrschen Obst und Gemüse vor, in 28,3 respektive 25,6 Prozent der Einrichtungen sogar ausschließlich. Die Top 4 der süßen Snacks bilden Kekse (48,6 %), Kuchen, Waffeln, Muffins etc. (38,7 %), Trockenobst (10,6 %) und Marmelade (7,0 %) – Reis-/ Maiswaffeln (53,2 %), Salzstangen

etc. (45,0 %), Kräcker (14,7 %) und Laugengebäck (10,1 %) die der pikanten. Die Lebensmittelgruppe „Fleisch, Fisch, Ei“, aus der Wurst am häufigsten genannt wurde, ist praktisch bedeutungslos. Die Ergebnisse zeigt Abbildung 9.

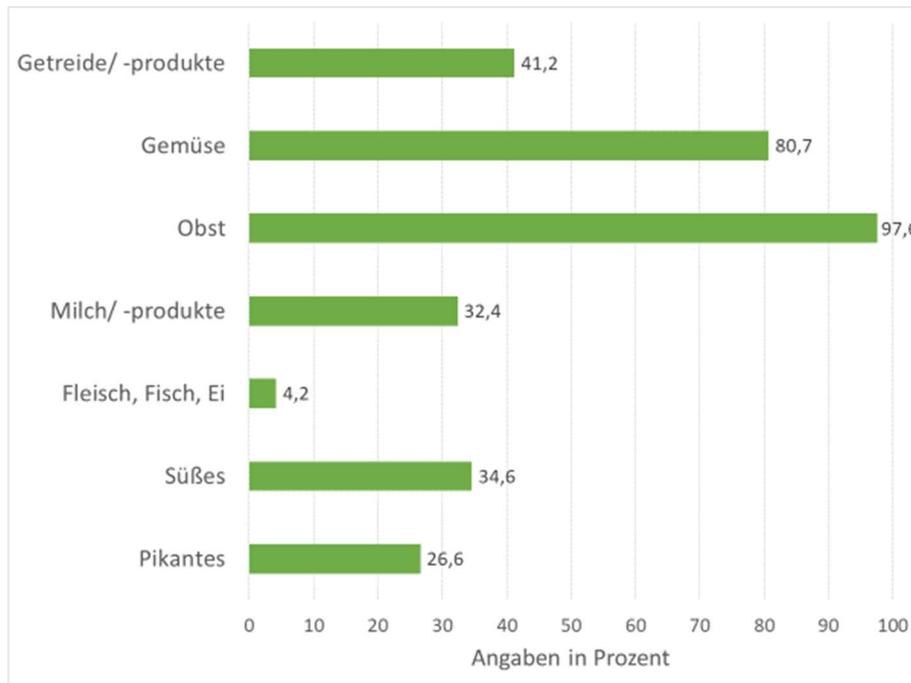


Abbildung 9: Übliches Lebensmittelangebot zum Nachmittagsimbiss

3.2.2.2 Qualitätsaspekte bei der Mittagsverpflegung

Küchen- bzw. Verpflegungssysteme | Menülinien Essensbelieferung | Zusammenstellung Mittagsverpflegung | kriteriengeleitete Auswahl von Lebensmitteln bzw. Zutaten

In den niedersächsischen Kindertagesstätten dominieren bei der Mittagsverpflegung Komponentenküchen: Drei Fünftel (60,0 %) der Einrichtungen werden mit warmem Mittagessen beliefert. In einem Fünftel (20,4 %) der Kitas wird mittags frisch gekocht. Die Verteilung der Verpflegungssysteme zeigt Abbildung 10.

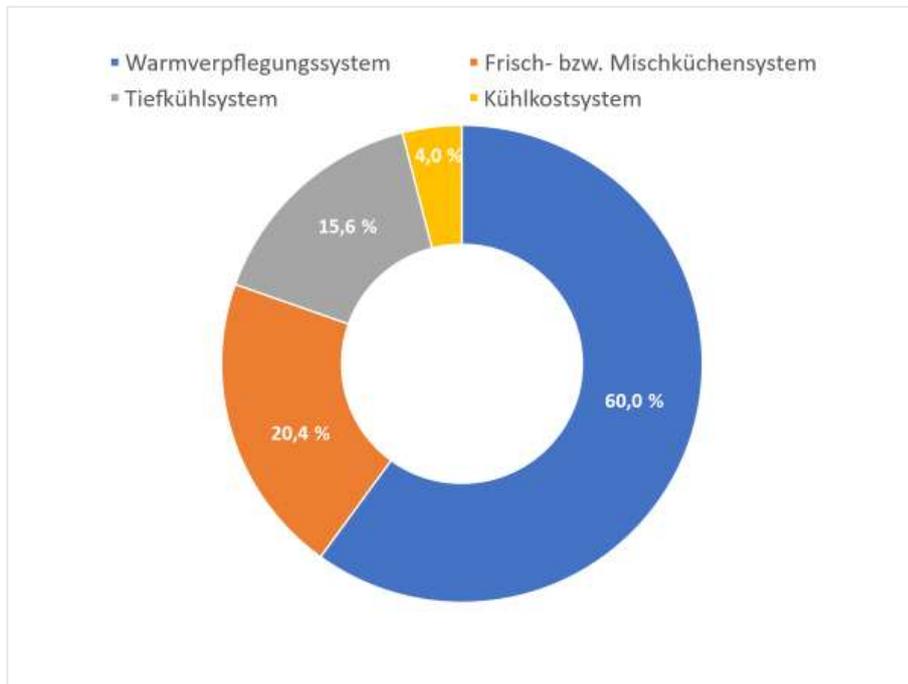


Abbildung 10: Verpflegungssysteme in den Kitas

Einem Drittel (32,7 %) der Kitas mit Komponentenküche steht nur eine Menülinie zur Verfügung. Ein weiteres Drittel (33,4 %) kann sich individuell aus zwei Menülinien den Wochenspeiseplan zusammenstellen und das restliche Drittel aus drei oder mehr. Mit selbst hergestellten Komponenten (z. B. Rohkost, Getreide-/ Kartoffelkomponenten oder Dessert) ergänzen 27,6 Prozent der Komponentenküchen das gelieferte Essen. Im Umkehrschluss haben 72,4 Prozent keine Möglichkeit, selbst etwas herzustellen.

Die Auswahl für den Kita-Speiseplan trifft in 51,5 Prozent der Einrichtungen das pädagogische Personal oder die Leitung. Hauswirtschaftskräfte sind für diese Aufgabe seltener verantwortlich (14,2 %), und in über einem Drittel (34,2 %) scheint diese Entscheidung nicht (nur) in der Kita selbst zu liegen (siehe Abbildung 11).

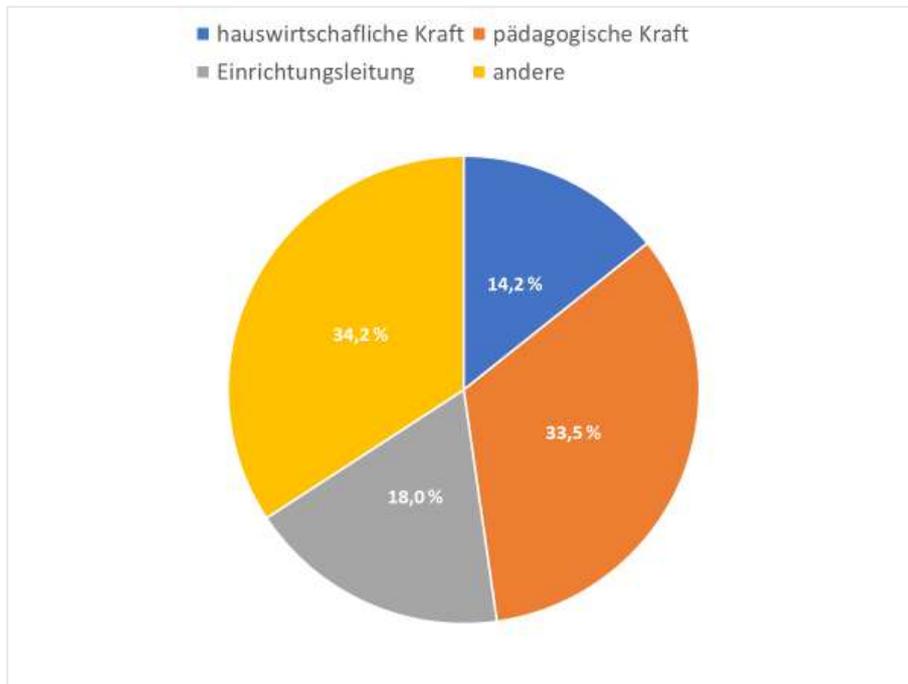


Abbildung 11: Auswählende Person aus dem Speisenangebot des Lieferanten

Unabhängig von dem in der Einrichtung installierten Verpflegungssystem sollte das Speisenangebot die Qualitätskriterien für die Zusammenstellung eines einwöchigen Speiseplans, wie sie im DGE-Qualitätsstandard³² für die Lebenswelt formuliert sind, erfüllen. Der sich aus den Angaben der Befragungsteilnehmenden ergebende Grad der Umsetzung in den niedersächsischen Kitas ist in Abbildung 12 dargestellt.

³² DGE (2020), S. 40 f.

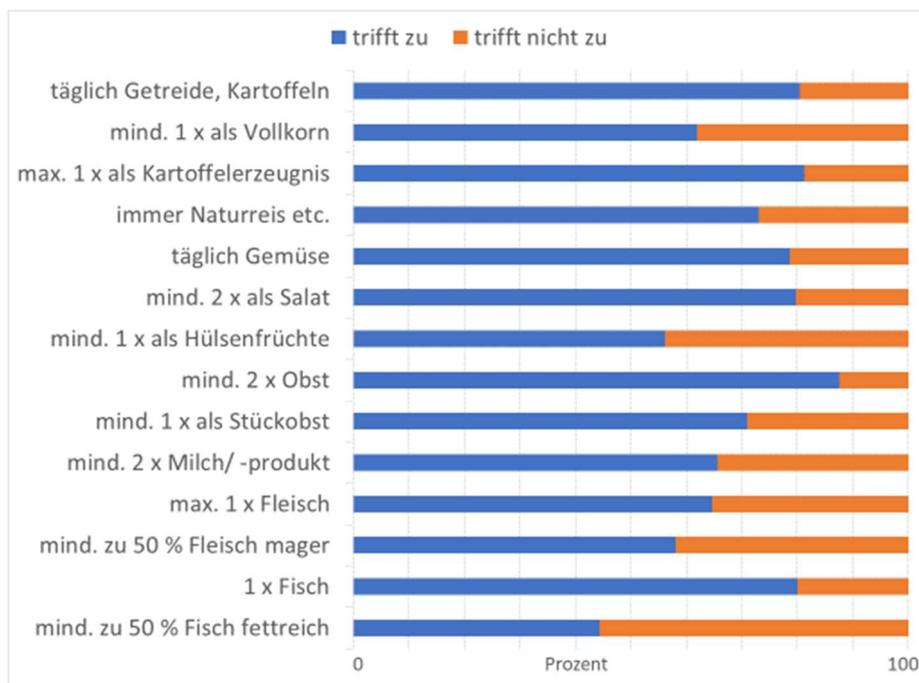


Abbildung 12: Berücksichtigung der Kriterien des DGE-Qualitätsstandards bei der Speiseplangestaltung. Demnach sind nach Selbsteinschätzung der Befragten mit Mittagsangebot die Qualitätskriterien „mindestens 2-mal pro Woche Obst“ (87,5 %), „täglich Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln“ (80,5 %) – „davon maximal 1-mal pro Woche ein Kartoffelerzeugnis“ (81,2 %) – und „1-mal pro Woche Fisch“ bei acht von zehn Einrichtungen erfüllt.

Bei den Qualitätskriterien „davon³³ mindestens 2-mal fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen“, „davon³⁴ mindestens 2-mal mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen“ sowie „davon³⁵ mindestens 1-mal pro Woche Hülsenfrüchte“ war der Anteil derjenigen, die keine Aussagen treffen konnten, am größten.

Ein weiterer Baustein zur Beurteilung der Qualität des Mittagessens ist der Wareneinsatz (siehe Abbildung 13). Hier haben die Kitas mit Frisch- bzw. Mischküche eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Vorgehensweise im Blick: Eine sehr hohe Relevanz haben für sie der Einsatz von frischem oder tiefgekühltem Gemüse und/ oder Obst (Relevanz 1,17) sowie jahreszeitlich verfügbaren (1,53) und regional produzierten (1,95) Gemüses und Obstes. Nachhaltige Tendenzen im Handeln zeigen sich in der Auswahl von Bio-Lebensmitteln (2,73) und bestandserhaltendem Fischfang (2,80). Von eher nachrangigerer Be-

³³ bezogen auf das Kriterium „1-mal pro Woche Fisch“

³⁴ bezogen auf das Kriterium „maximal 1-mal pro Woche Fleisch/ Wurstwaren“

³⁵ bezogen auf das Kriterium „täglich Gemüse“

deutung sind die artgerechte Tierhaltung (3,03) und der Einkauf fair gehandelter Lebensmittel (3,26). Vorverarbeitete Lebensmittel werden eher seltener verwendet (3,64), und ob das Essen halal (4,52) oder kosher (4,72) ist, hat praktisch keine Bedeutung. Im Mittel wird Speisesalz mit Jodzusatz verwendet (2,89), aber auch Speisesalz mit Fluorid kommt zur Anwendung (3,85).

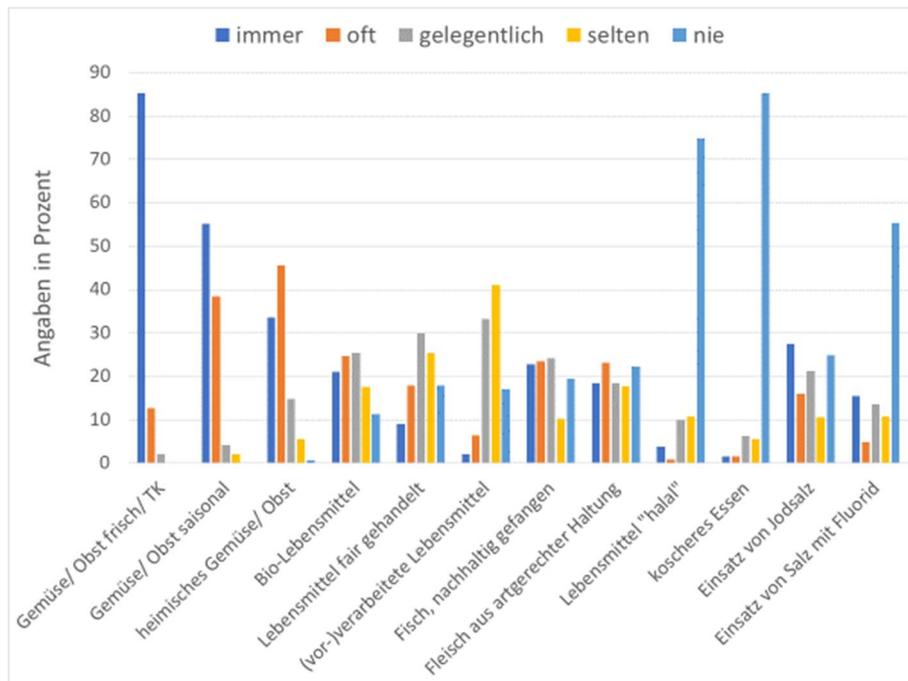


Abbildung 13: Lebensmittelauswahl beim Zubereiten (in Frisch- bzw. Mischküchen)

3.2.3 Spezielle Anforderungen im Ess-Alltag

Besondere Bedürfnisse | Anzahl Allergiekinder | aktuelle Allergien | individuelle Wünsche

Das System der Gemeinschaftsverpflegung in den Kitas bringt mit sich, dass nicht immer alle Kinder die angebotenen Speisen vertragen. Sind kleine Tischgäste von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen, stellen sich praktisch alle Kitas (97,1 %) darauf ein. Andere lebensmittelmitbedingte Erkrankungen, z. B. Diabetes, werden von 71,3 Prozent der Einrichtungen berücksichtigt.

Die aktuell am häufigsten vorliegenden Krankheitsbilder sind Allergien gegen Nüsse, Hühnerei und Erdnüsse sowie Laktoseintoleranz und Zöliakie. Im Mittel sind 4 Prozent der Kinder in den Einrichtungen von Allergien und/ oder Unverträglichkeiten betroffen. Hier ist eine auffällig große Spanne zu registrieren, die bis zu 25 Prozent der Kinder pro

Kita hinaufreicht. Hinsichtlich der durchschnittlichen Anzahl der von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffenen Kinder besteht zwischen den Einrichtungen, die zur Bestätigung ein entsprechendes Attest von den Erziehungsberechtigten fordern (56,9 %), und denen, die dies nicht tun, kein signifikanter Unterschied. In 15,1 Prozent der Einrichtungen liegen momentan weder Allergien noch Unverträglichkeiten vor.

Stellen Erziehungsberechtigte aufgrund der familiären Essbiografie individuelle Wünsche an das Verpflegungsangebot, geben 87,2 Prozent der Einrichtungen an, religiös bedingte Essgewohnheiten zu berücksichtigen; 71,9 Prozent bieten vegetarische Alternativen, 29,1 Prozent gehen auf vegane Essgewohnheiten ein und lassen dann bisweilen Lebensmittel mitbringen (siehe Abbildung 14).

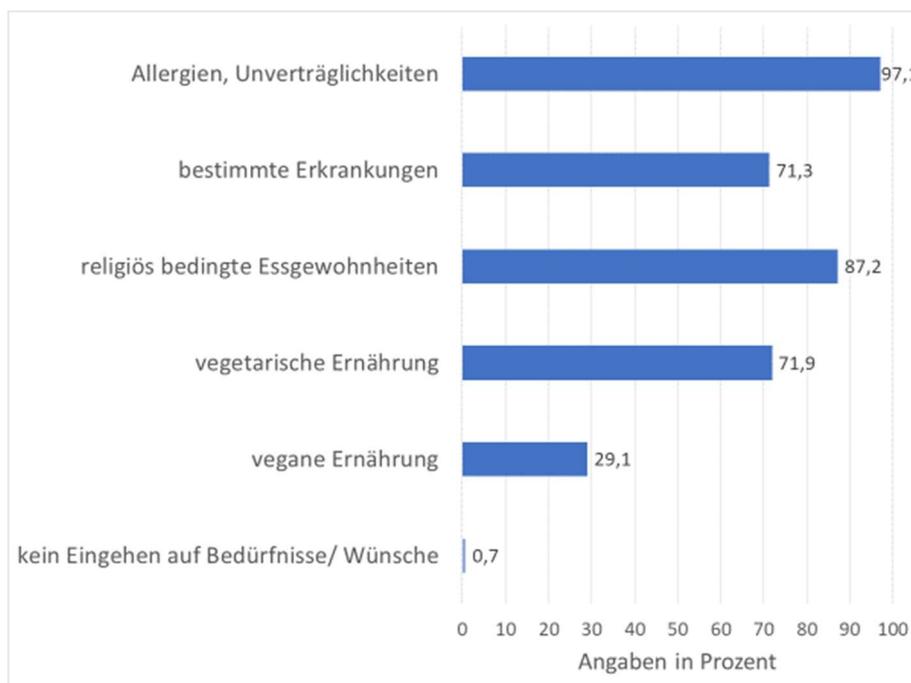


Abbildung 14: Berücksichtigung spezieller Bedürfnisse und Wünsche an das Verpflegungsangebot (Mehrfachnennungen möglich)

Kaum Relevanz hat das Mitbringen abgefüllter Muttermilch für zu stillende Säuglinge und Kleinkinder: Nur in 5,8 Prozent der Kitas geschieht dies häufiger als „selten“.

3.2.4 Aspekte der Lebensmittelhygiene

Hygieneunterweisungen | Kontrolle durch Behörde | Umgang mit Resten | Entsorgung

Durch die Zugehörigkeit der Kinder zu den besonders sensiblen Personengruppen³⁶ ist das Augenmerk auf die Hygiene (im Umgang mit Lebensmitteln) besonders wichtig und die Einhaltung sowohl nationaler als auch EU-weiter Hygienebestimmungen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung gesetzliche Pflicht. Sobald Mitarbeitende in Kindertageseinrichtungen Lebensmittel bzw. Mahlzeiten für Dritte, d. h. in ihrem Fall für Kinder, zubereiten, Mahlzeiten pädagogisch begleiten und/ oder mit Reinigungsarbeiten betraut sind, unterliegen sie bestimmten Schulungspflichten. In Abbildung 15 ist dargestellt, ob die Kitamitarbeitenden – differenziert nach Hauswirtschaft und Pädagogik – diese Hygieneunterweisungen durchlaufen haben.

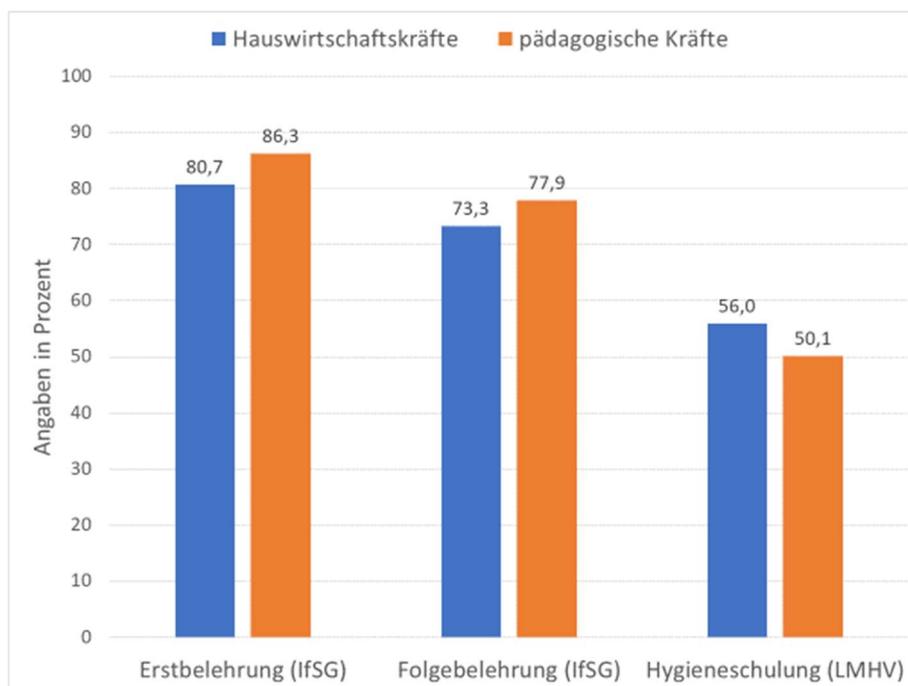


Abbildung 15: Teilnahme an Hygieneunterweisungen

Der jährlichen Hygieneschulung nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) kamen demnach etwas mehr als die Hälfte der Kitateams nach (56,0 % der Hauswirtschaftskräfte | 50,1 % der pädagogischen Kräfte). An einer Erstbelehrung beim Gesundheitsamt nach §§ 42 f. Infektionsschutzgesetz (IfSG) haben 80,7 Prozent der Küchenmitarbeitenden und 86,3 Prozent der Betreuungskräfte teilgenommen. Eine Bescheinigung

³⁶ YOPIs (engl.) für young (junge), old (alte), pregnant (schwängere), immunosuppressed (immungeschwächte) Menschen

über die Folgebelehrung, die im Zweijahresrhythmus vorgesehen ist, besitzen in beiden betrachteten Gruppen jeweils über 70 Prozent.

Für die regelmäßige Kontrolle des Lebensmittelunternehmens Kita in punkto „Gute Hygienepraxis“ und weiterer rechtlicher (Kennzeichnungs-)Pflichten ist die örtliche Überwachungsbehörde zuständig. Eine entsprechende Überprüfung durch Veterinär- oder Ordnungsamt fand bei 66,0 Prozent der Einrichtungen innerhalb der letzten 12 Monate statt; 15,0 Prozent gaben einen Zeitraum von 13 bis 24 Monate und 10,4 Prozent von mehr als 24 Monaten für den letztmaligen Kontrollbesuch an. Noch nie kontrolliert worden sind 8,5 Prozent.

Ein ressourcenschonender Umgang mit Lebensmitteln ist Teil einer nachhaltigen Verpflegung. Hinsichtlich des Umgangs mit Küchen- und Speiseabfällen werden dabei gleichzeitig hygienische Aspekte berührt. So werden zwar Reste aus der Brotdose den Kindern zumeist (Relevanz 1,93) wieder mit nach Hause gegeben – andere Mahlzeitenreste werden größtenteils nicht wieder ausgegeben (4,13). Etwas häufiger kommt es zur Weitergabe an Mitarbeitende, Erziehungsberechtigte oder Organisationen und/ oder Stellen, die Lebensmittel weiterverteilen (3,59); die Weiterverarbeitung pflanzlicher Abschnitte, Schalen etc. zu Gemüsebrühe hat praktisch keine Relevanz (4,81).

Werden Lebensmittel- bzw. Speisereste entsorgt, geschieht dies vornehmlich (53,4 %) über die kitaeigene/ kommunale Mülltonne (2,45); bei etwa einem Drittel der Kitas übernimmt dies der Essenslieferant (3,57). In Einzelfällen wird der einrichtungseigene Komposthaufen genutzt (4,36) oder eine spezielle Entsorgungsfirma ist beauftragt (4,44), wie Abbildung 16 verdeutlicht.

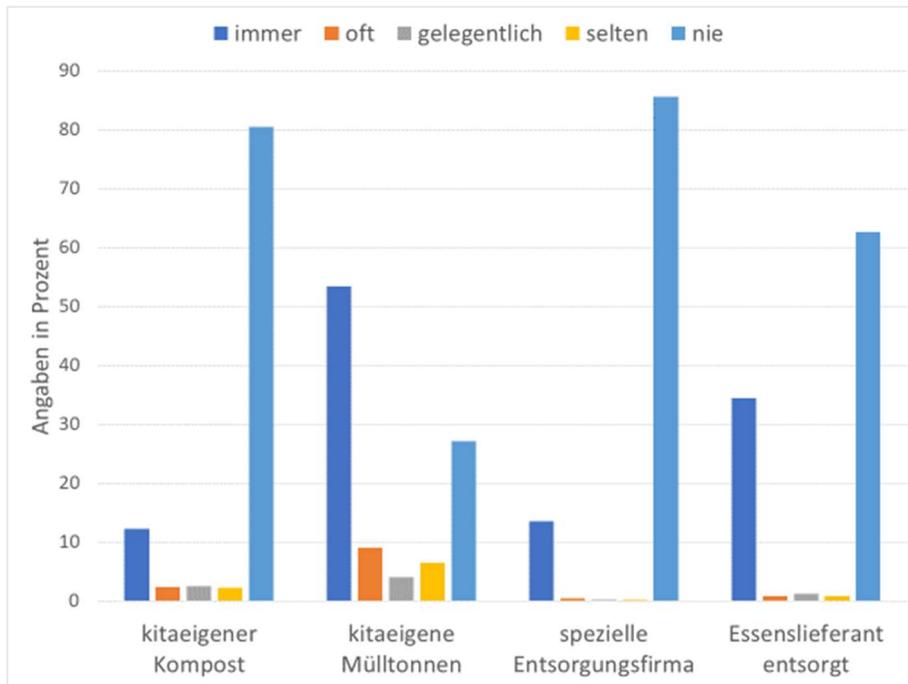


Abbildung 16: Entsorgung von Küchen- bzw. Speiseabfällen

Dabei ist zu konstatieren, dass sich erst rund ein Fünftel (19,1 %) der Einrichtungen mit den konkreten Restemengen, z. B. durch Auswiegen, befasst hat – wohl aber registrieren 63,5 Prozent an den Rückläufen aus den Gruppen, wie das Essen bei den Kindern angekommen ist.

3.3 Bildungsanlässe und -impulse im Betreuungsalltag

3.3.1 Aspekte informeller Ernährungsbildung

Rituale und Regeln | Umgang mit Naschereien

Kindern Lernanlässe für einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur und damit auch Lebensmitteln zu ermöglichen, gehört zum Bildungsauftrag der Kindertagesbetreuung.³⁷ Kinder eignen sich in jungen Jahren Ernährungs- bzw. Alltagskompetenzen in erster Linie nebenbei und damit ganz ohne Lehrplan an. Dazu bieten die im Schnitt rund 1.000 Tage³⁸, während derer sie außerfamiliär betreut werden, Gelegenheit. Alltagsintegrierte, informelle Impulse gibt es dazu in den verschiedensten Situationen: Die Vor- und Nachbereitung von Mahlzeiten mit den Gruppen oder die Essenssituation an sich seien hier exemplarisch genannt.

Ein integraler Bestandteil des Alltags in der Kita sind Rituale und Regeln, die zum einen das Zusammenleben vereinfachen, zum anderen dafür sorgen, dass Kinder die sich ihnen bietenden informellen Bildungsmöglichkeiten auch tatsächlich nutzen können. Die Befragten messen ihnen fast durchweg eine hohe bis sehr hohe Bedeutung zu. Nicht nur ist das Händewaschen vor dem Essen niedersachsenweit de facto obligatorisch (Relevanz 1,05), auch ist die Essenszeit praktisch immer spielzeugfrei (1,10). Ebenso wird fast durchgängig darauf geachtet, dass die Kinder aus dem Essensangebot bei Tisch selbst wählen können (1,12), und der gemeinsame Beginn des Mittagessens (1,20) ist Standard – ebenso das Einleiten der Mahlzeit mittels Tischspruchs, -gebets oder Liedes (1,33). Auch die Speisen selbst sind währenddessen üblicherweise Gesprächsthema (1,40). 50,4 Prozent der Kinder können sich „immer“ eigenständig über das Mittagsangebot informieren, beispielsweise in Form eines bebilderten Speiseplans (2,44). Im Gegensatz zur Mittagsmahlzeit, die meist gemeinsam begonnen wird, ist das Frühstück häufiger offen/frei gestaltet (2,25), das heißt die Kinder beginnen es selbstbestimmt. Im Schnitt eher weniger Bedeutung wird der Beteiligung der Kinder an der Speisenplanung (2,91) und einem formalisierten, kindergerechten Feedbacksystem zum Essen (3,67) beigemessen

³⁷ Niedersächsisches Kultusministerium (2018), S. 28 f.

³⁸ eigene Berechnung: Betreuung ab Beginn des 2. Lebensjahres bis zur Einschulung – abzüglich Krankheit, Ferien, Feier-, Brücken- und Studientage

(siehe Abbildungen 17/1 und 17/2). Im Gegensatz dazu stehen jedoch mehr als drei Viertel – 77,9 Prozent – der Küchen in regelmäßigem Austausch mit den pädagogischen Kolleginnen und Kollegen.

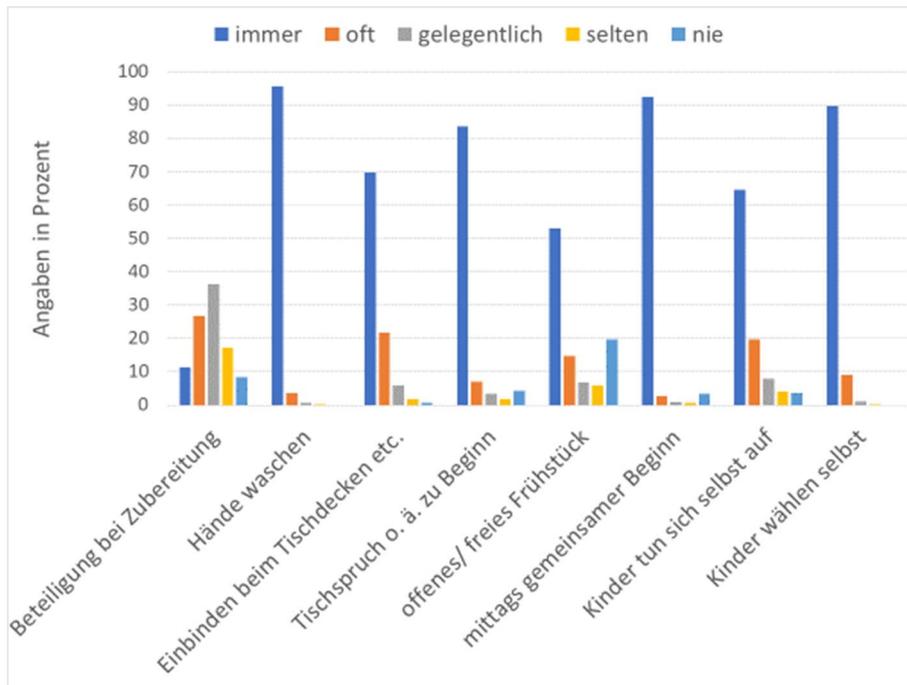


Abbildung 17/1: Rituale und Regeln im Ess-Alltag | Item 1–8

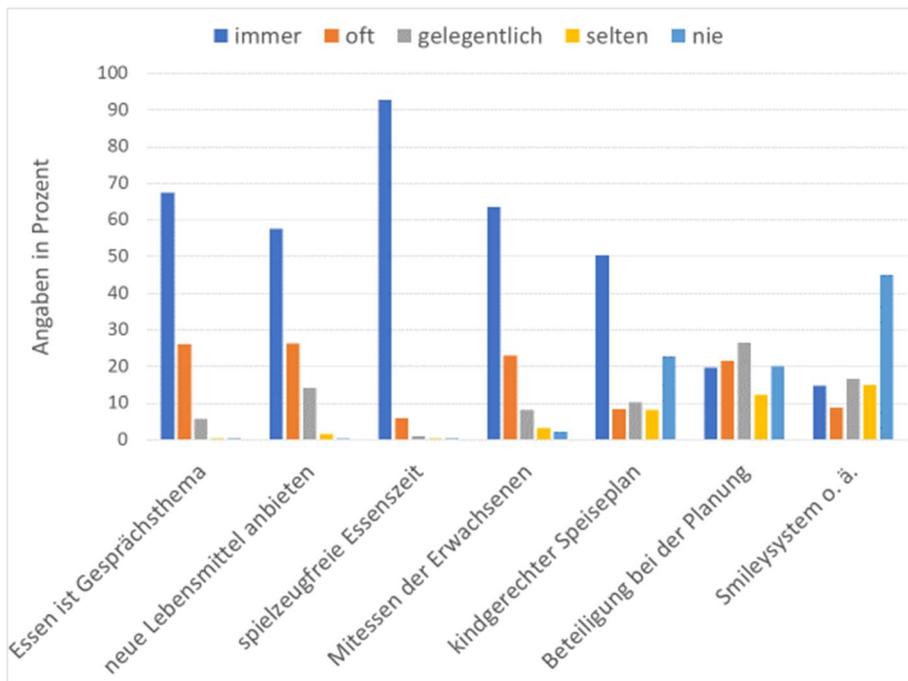


Abbildung 17/2: Rituale und Regel im Ess-Alltag | Item 9–15

Auch wenn Kinder Schleckereien – sei es in Form von Süßigkeiten oder pikanten Snacks – in der Regel lieben, sind sie für eine ausgewogene Ernährung überflüssig. Praktisch alle Befragten (99,0 %) haben hierzu Regelungen: Die Mehrzahl lässt Naschereien zu besonderen Anlässen (Feste/ Feiern | 86,9 %) oder einem Kindergeburtstag (78,5 %) zu, und in Brotdosen erlauben sie 16,0 Prozent (siehe Abbildung 18).

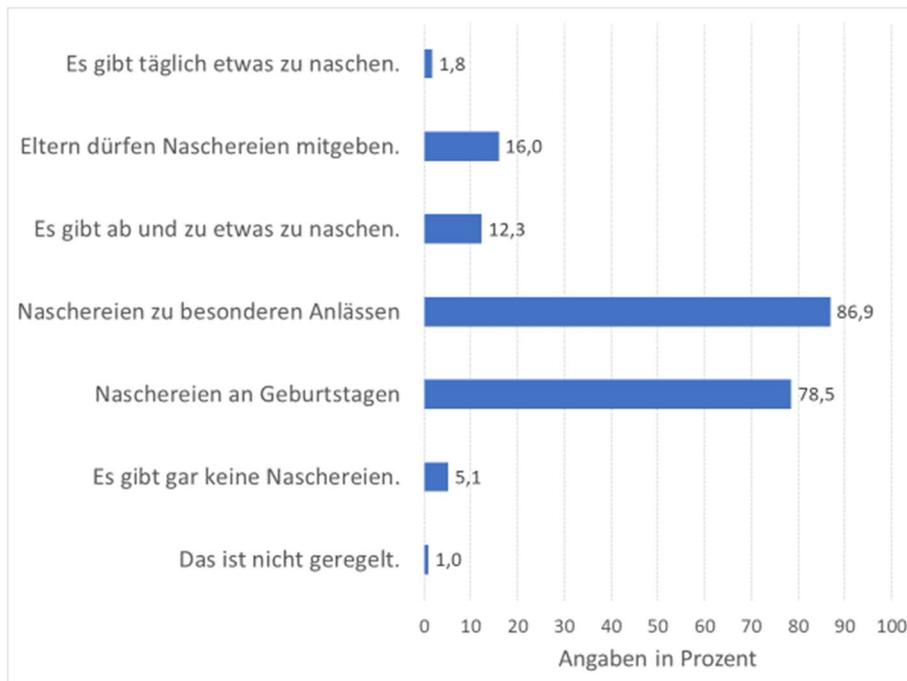


Abbildung 18: Umgang mit dem Thema Naschen im Betreuungsalltag (Mehrfachnennungen möglich)

3.3.2 Aspekte formaler Ernährungsbildung

Angebote und Aktivitäten | Elternkommunikation

Im Gegensatz zur informellen Ernährungsbildung sind formale Bildungsprozesse zielgerichtet geplant und drücken sich durch strukturierte Projekte und Aktionen aus. Solche Instrumente für die Ernährungsbildung werden von den Kitas eher verhalten eingesetzt: Im Schnitt noch am häufigsten wird auf Back- und Kochaktionen (Relevanz 2,60) und den Anbau von Gemüse, Kräutern etc. mit den Kindern (2,70) sowie das gemeinsame Anschauen von Bilderbüchern mit Ernährungsbezug (2,74) gesetzt (siehe Abbildung 19).

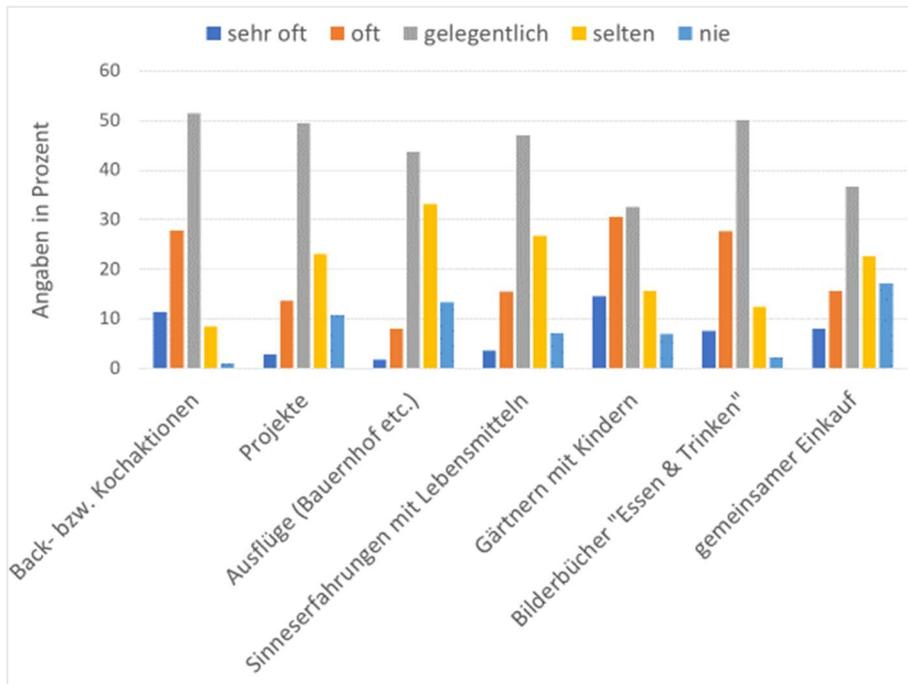


Abbildung 19: Ernährungspädagogische Angebote und Aktivitäten während des Betreuungsalltags

Hier fällt auf, dass sowohl bei allen Items die Kategorie „gelegentlich“ am häufigsten gewählt wurde als auch die Relevanzen sich alle um den entsprechenden Wert 3,0 ballen (die Spanne reicht von 2,60 bis 3,48).

Auf das Thema Kinderernährung bzw. Verpflegung wird mit den Erziehungsberechtigten bei 84,3 Prozent der Einrichtung bereits im Aufnahmegespräch eingegangen. Während der Kitazeit selbst sorgen vorrangig der Aushang des Speiseplans (93,7 %), Elternbriefe (52,3 %) oder das Verpflegungskonzept (51,7 %) für Transparenz (siehe Abbildung 20).

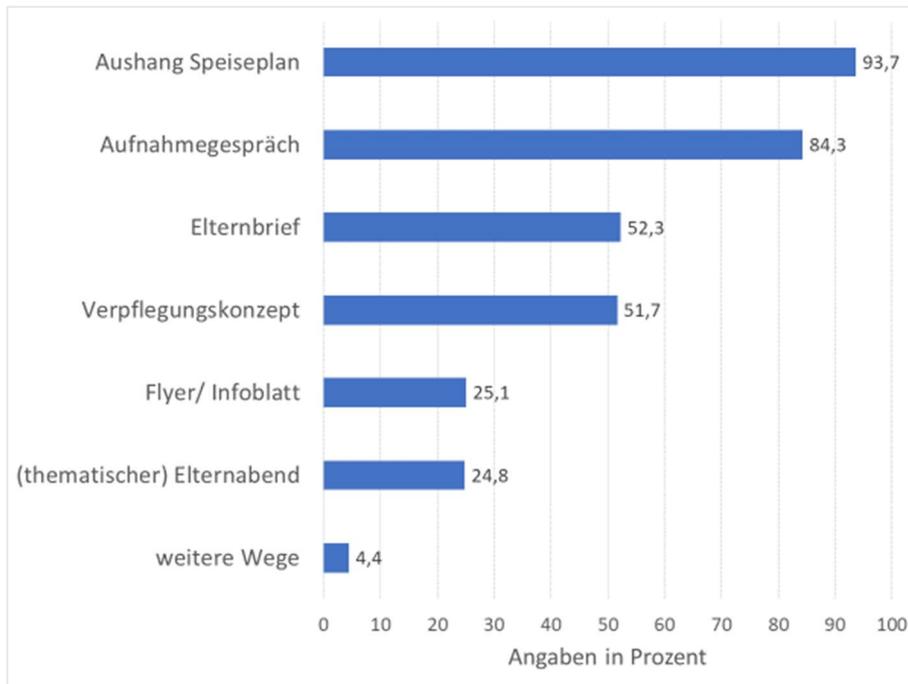


Abbildung 20: Kommunikationswege und Erziehungspartnerschaft beim Thema Kinderernährung (Mehrfachnennungen möglich)

3.4 Herausforderungen und Unterstützungsbedarf

Herausforderungen | externe Unterstützung

Der digitale Fragebogen endete mit zwei Fragen zu Herausforderungen im Ess-Alltag und externem Unterstützungsbedarf. Während die Lautstärke beim Essen (Relevanz 2,90) zu den größeren und kindergerechte Speiseplangestaltung bzw. -zusammensetzung (3,02), Mengenkalkulation (3,04), der Umgang mit Allergien/ Unverträglichkeiten der Kinder (3,13) und die Kostenkalkulation (3,22) zu den mittleren Herausforderungen gehören, empfinden die Befragten mehrheitlich weder das Hygienemanagement (3,81), den Umgang mit Süßigkeiten (3,79) noch die Organisation des Einkaufs (3,75) als Hürde.

An externer Hilfestellung wurde am häufigsten (63,7 %) finanzielle Unterstützung gefordert. Jeweils mehr als zwei Fünftel wünschen sich zudem Fortbildungen für das hauswirtschaftliche (44,7 %) und das pädagogische Personal sowie Arbeitshilfen in Form von Checklisten, Vordrucken oder ähnlichem (jeweils 41,3 %) und Materialien zur Ernährungsbildung (40,7 % | siehe Abbildung 21).

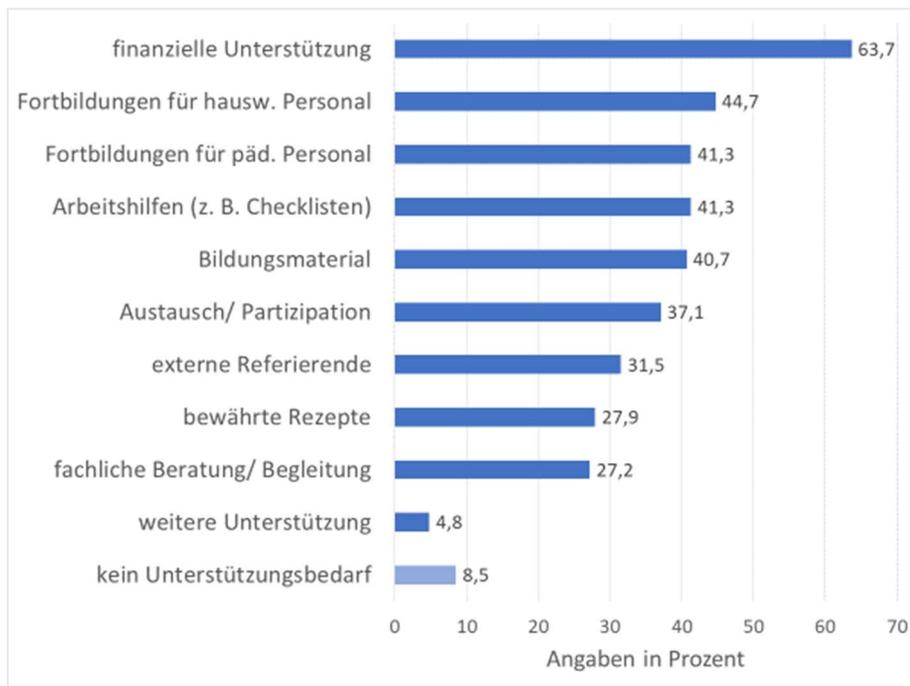


Abbildung 21: Externer Unterstützungsbedarf (Mehrfachnennungen möglich)

An selbst formuliertem externem Unterstützungsbedarf wurden Einrichtung einer Vollküche in der Kita, Erhöhung der Personalstunden, Verbesserungen bei der Personalbemessung (inklusive Vertretung) und Vermittlung regionaler Lieferanten mit passendem, kindergerechtem Angebot genannt. Keinerlei Notwendigkeit an Hilfestellung sehen 8,5 Prozent der Einrichtungen.

4 Résumé

Kinder an Gemeinschaftsverpflegung teilhaben zu lassen, ist eine wesentliche Stell- schraube der Gesundheitsförderung und eine zielführende Möglichkeit, auf die zuneh- mende Kinderarmut zu reagieren.³⁹ Dazu gilt es, die Chance der frühen Jahre zu nutzen, fördernde und faire Ernährungsumgebungen weiter auszubauen sowie bestehende Qua- litätsniveaus zu halten oder zu steigern.

Die Ergebnisse der vorliegenden Studie, an der im März 2023 landesweit 729 Kitas teil- nahmen, liefern erstmals ein umfassendes Bild des Ess-Alltags in diesem Setting. Die Be- teiligungsquote lässt schlussfolgern, dass das Thema Essen und Trinken von großem In- teresse im Kitabereich ist. Niedersachsen ist auf einem guten Weg; dennoch zeigen sich Ansatzpunkte zur Optimierung.

Heutzutage nehmen Kinder ihre Mahlzeiten unter der Woche in zunehmendem Maße außerhalb der (Kern-)Familie ein. Dadurch verlagert sich die Prägung lebensbegleitender Ernährungsmuster zunehmend auf Institutionen. Das Angebot mehrerer Mahlzeiten während der Betreuungszeit ist in Niedersachsen etabliert. Kalte Mahlzeiten werden häufig mitgebracht; das Mittagessen hingegen wird zumeist von externen Firmen gelie- fert.

↳ Die Zuständigkeit für die Vor- und Zubereitung einzelner Mahlzeiten teilt sich zwischen Erziehungsberechtigten und Kindertagesbetreuung auf. Eine diesbezüg- liche Abstimmung beider Seiten ist sinnvoll, um eine gesundheitsfördernde Ver- pflegung der Kinder über den gesamten Tag zu gewährleisten. Dies ist einfach um- zusetzen, wenn dieselben ernährungsphysiologischen Empfehlungen zu Grunde gelegt und berücksichtigt werden, wie beispielsweise der DGE-Qualitätsstandard. Durch das weitgehende Outsourcen der Mittagsverpflegung nimmt folglich die di- rekte Einflussnahme auf die Mahlzeitengestaltung durch Eltern und Kitas ab, so- dass dasselbe für die Essenslieferanten gilt.

³⁹ Deutsches Kinderhilfswerk (Hrsg. | 2023): Kinderreport Deutschland 2023, https://www.dkhw.de/fileadmin/user_upload/Kinderreport_2023.pdf, zuletzt geprüft 25.07.2023

↳ Pflanzliche Lebensmittel haben bei allen Mahlzeiten einen hohen Stellenwert. Dennoch sollten Verpflegungsverantwortliche weiterhin für die Reduktion von Fleisch- und Wurstwaren über alle Mahlzeitentypen hinweg sensibilisiert werden.

↳ Aus rund 400 Kitas liegen Rohdaten zu Wochenspeiseplänen vor. Deren Analyse wird eine objektive Beurteilung des qualitativen Status quo der Mittagsverpflegung in niedersächsischen Kitas ermöglichen, sodass Optimierungsvorschläge zielgerichteter formuliert werden können.

↳ Knapp 15 Jahre nach dessen Erstveröffentlichung berücksichtigen bisher 36 Prozent der Kitas den settingspezifischen DGE-Qualitätsstandard. Es gilt, sowohl seinen Bekanntheitsgrad als auch den Grad seiner Umsetzung bei Verpflegungsverantwortlichen weiter zu erhöhen.

↳ Auch Kindern, die von Allergien und/ oder Unverträglichkeiten betroffen sind, sollte die Teilnahme an der Gemeinschaftsverpflegung ermöglicht werden. Im Sinne des Wohlergehens des Kindes sollte eine ärztliche Diagnose hierbei die Basis bilden. Viele der im Betreuungsalltag vorkommenden vermeintlichen Auslöser⁴⁰ lassen sich allerdings keiner anerkannten Allergie oder Unverträglichkeit zuordnen. Dies deutet auf zusätzlichen Informationsbedarf auf Seiten der Kitas und auch der Erziehungsberechtigten hin.

↳ Im Hygienemanagement sind die Nachweispflichten bezüglich der vorgeschriebenen Unterweisungen nur unzureichend erfüllt. Diese Schwachstellen gilt es zu beseitigen und Kitateams beim vorbeugenden Gesundheitsschutz mit adäquaten, praxisorientierten Angeboten zu unterstützen.⁴¹

↳ Es empfiehlt sich, einrichtungsintern den Umgang mit Naschereien zu reflektieren, um die nicht kindgerechte hohe Zufuhr an Zucker bzw. Salz durch den Konsum von Süßem und/ oder Pikantem zu reduzieren.

In der Ganztagsbetreuung wird rund ein Fünftel der täglichen Betreuungszeit auf die Mahlzeiteneinnahme verwendet. Damit bietet sich der Lern- und Genusssort Mahlzeit zur

⁴⁰ beispielsweise Zwiebeln, Spinat, Hülsenfrüchte, Paprika, Kürbis, Rosinen, Heidelbeeren, Birnen, Zucker, Schokolade oder Fleisch

⁴¹ Zudem fiel auf, dass häufiger pädagogisches als hauswirtschaftliches Personal nach §§ 42 f. IfSG belehrt sein soll. In praxi wäre zu überprüfen, ob Befragungsteilnehmende abweichend die Belehrung nach Abschnitt 6 | § 35 verstanden haben; in diesem Fall müssten Belehrungen nach Abschnitt 8 nachgeholt werden.

Erfüllung des niedersächsischen Bildungsauftrags gleichzeitig als Impulsgeber für die Entwicklung lebensbegleitender Alltags- und Ernährungskompetenzen an.

↳ Da das Essverhalten in jungen Jahren vorrangig durch das Imitieren erwachsener Vorbilder geprägt wird, hat das Mitessen der Bezugspersonen in den Kitas eine hohe Bedeutung und sollte beibehalten werden.

↳ Kinder im Kitaalter entdecken ihre Welt im Spiel. Alltagsintegrierte, informelle Bildung hat im Kitaleben einen hohen Stellenwert – formale Ernährungsbildung hingegen findet eher gelegentlich statt. Dem seitens der Kitas formulierten Bedarf an geeignetem Bildungsmaterial sollte entsprochen werden, damit pädagogische Fachkräfte Aktivitäten gezielter und regelmäßiger in den Verlauf des Kitajahres integrieren können.

↳ Die meisten Kitas werden mit vorgefertigtem Mittagessen beliefert, und damit entfällt an dieser Stelle eine Gelegenheit informeller Bildung. Vor diesem Hintergrund ist es wünschenswert, dass die weiterhin vorhandenen Chancen (z. B. in der Mahlzeitenplanung oder der Zubereitung des Frühstücks) dem Betreuungspersonal bewusst sind und von ihm genutzt werden.

In den Wünschen nach externer Unterstützung spiegeln sich die Hürden wider, mit denen Kitas vor Ort konfrontiert sind. Diese sind vorrangig finanzieller Natur.

↳ Die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen wird diejenigen Erkenntnisse der Erhebung, die die Qualität der Mahlzeiten, die Multiplikatorenfunktion der Mitarbeitenden oder die Ernährungsbildung betreffen, aufgreifen und die Planung zukünftiger Maßnahmen noch zielgerichteter darauf ausrichten.⁴²

Die gesundheitsfördernde Verpflegung der Kinder ist eine Gemeinschaftsaufgabe, die nur dann gelingen wird, wenn alle eingebundenen Akteure an einem Strang ziehen – mit einheitlichen Kriterien, deren Einhaltung von einem praxistauglichen Qualitätssicherungssystem sichergestellt wird. Das Handeln von Politik, Trägern, Essenslieferanten, Kita-Teams und Fachinstitutionen muss also darauf ausgerichtet sein,

⁴² Angebote zur Hygieneunterweisung und Fortbildungen rund um den Ess-Alltag sowie ein breites Spektrum an zeitgemäßen, anbieterunabhängigen Fachinformationen, Praxistipps und Arbeitshilfen gehören schon jetzt zum dauerhaften Portfolio der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen.

- allen Kindern landesweit die Teilnahme an einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsverpflegung zu ermöglichen,
- die dazu notwendigen Infrastrukturen bzw. Rahmenbedingungen in der Kindertagesbetreuung zu schaffen, d. h. adäquate (Groß-)Küchen mit entsprechender Ausstattung, hauswirtschaftlich versiertem Personal, angemessene Personalbemessung und ausreichenden finanziellen Mitteln zum Einkauf qualitativ hochwertiger, nachhaltig produzierter Lebensmittel,
- im Falle der Fremdverpflegung Kindertagesstätten mit Gerichten zu beliefern, die den physiologischen Bedürfnissen entsprechen bzw. an dem Entwicklungsstand der Kinder ausgerichtet sind und verbindlich und überprüfbar auf wissenschaftlich fundierten Handlungsempfehlungen basieren,
- Mitarbeitende für die der Gemeinschaftsverpflegung innewohnende Chance zur Gesundheitsförderung und Ernährungsbildung wiederkehrend zu sensibilisieren und Kitakinder im institutionellen Ess-Alltag durch professionelles Antwortverhalten zu begleiten,
- Verpflegungsverantwortlichen eine Plattform zu bieten, um von den Erfahrungen anderer (Einrichtungen) zu profitieren, mit ihnen in den Austausch zu kommen und dadurch zur Reflexion der eigenen Berufspraxis anzuregen,
- und am Bedarf der Betreuungspraxis ausgerichtete breitgefächerte Unterstützung zu schaffen bzw. bestehende Angebote auszuweiten, die anbieterunabhängig, auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen aufbauend, leicht zugänglich und verständlich formuliert sowie zielgruppenspezifisch adressiert sind.

Beraten | vernetzen | bilden – das Team der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen ist auch weiterhin landesweit für Kitas der verlässliche und fachkompetente Ansprechpartner bei Fragen rund um den Ess-Alltag und leistet seinen Beitrag, eine gesundheitsfördernde, nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung im Sinne der Niedersächsischen Ernährungsstrategie flächendeckend zu etablieren.

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Häufigkeiten im Betreuungsalltag stattfindender Mahlzeiten	10
Abb. 2: Durchschnittliche eingeplante Zeit für die Mahlzeiteneinnahme	10
Abb. 3: Mitbringen von Mahlzeiten	11
Abb. 4: Qualifikation der Küchenmitarbeitenden	13
Abb. 5: Berücksichtigung von Handlungsempfehlungen bei der Verpflegung	14
Abb. 6: Durchschnittliche monatliche Verpflegungskosten verschiedener Mahlzeiten	15
Abb. 7: Zuständigkeiten bei der Zubereitung des Frühstücks in der Einrichtung	16
Abb. 8/1: Übliches Lebensmittelangebot zum Frühstück pflanzliche Lebensmittel	17
Abb. 8/2: Übliches Lebensmittelangebot zum Frühstück tierische Lebensmittel	17
Abb. 9: Übliches Lebensmittelangebot zum Nachmittagsimbiss	18
Abb. 10: Verpflegungssysteme in den Kitas	19
Abb. 11: Auswählende Person aus dem Speisenangebot des Lieferanten	20
Abb. 12: Berücksichtigung der Kriterien des DGE-Qualitätsstandards bei der Speiseplangestaltung	21
Abb. 13: Lebensmittelauswahl beim Zubereiten (in Frisch- bzw. Mischküchen)	22
Abb. 14: Berücksichtigung spezieller Bedürfnisse und Wünsche	23
Abb. 15: Teilnahme an Hygieneunterweisungen	24
Abb. 16: Entsorgung von Küchen- bzw. Speiseabfällen	26
Abb. 17/1: Rituale und Regeln im Ess-Alltag Item 1–8	28
Abb. 17/2: Rituale und Regel im Ess-Alltag Item 9–15	28
Abb. 18: Umgang mit dem Thema Naschen im Betreuungsalltag	29
Abb. 19: Ernährungspädagogische Angebote und Aktivitäten	30
Abb. 20: Kommunikationswege und Erziehungspartnerschaft	31
Abb. 21: Externer Unterstützungsbedarf	32

Impressum

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen (Hrsg.)
in Trägerschaft der Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.
Langer Hof 6
38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de

Autorin & Ansprechpartnerin:
Tanja Bolm
Tel. 0531 618310-30
E-Mail: t.bolm@vzniedersachsen.de

Stand: 08/2023

verbraucherzentrale

Niedersachsen



Vernetzungsstelle Kitaverpflegung
NIEDERSACHSEN

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz