



Vernetzungsstelle Kitaverpflegung
NIEDERSACHSEN

Ess-Alltag in der Kindertagespflege: Organisation und Qualität der Verpflegung – zur Situation in Niedersachsen

– Ergebnisbericht 2021 –

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis	4
1 Anlass und Ziel der Erhebung	5
2 Methodisches Vorgehen	7
3 Ergebnisse	9
3.1 Grunddaten der Studienteilnehmenden	9
3.2 Organisation und Gestaltung der Verpflegung	11
3.2.1 Rahmenbedingungen	11
3.2.2 Ausgestaltung des Speisenangebots	16
3.3 Qualität der Verpflegung am Beispiel Mittagsessen	24
3.3.1 Qualitätskriterien bei der Mittagsverpflegung	24
3.3.2 Analyse konkreter Speisepläne	25
3.4 Aspekte formaler und informeller Ernährungsbildung	28
4 Empfehlungen und Ausblick	31

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Altersklassen der Kindertagespflegepersonen	9
Abbildung 2: Persönlich wichtige Aspekte bei der Verpflegung der betreuten Kinder	11
Abbildung 3: Häufigkeiten angebotener Mahlzeiten während der Betreuung	12
Abbildung 4: Durchschnittlich vorgesehene Zeit für die Mahlzeiteneinnahme....	13
Abbildung 5: Anregungen zur Verpflegungsgestaltung	14
Abbildung 6: Nutzung von Einkaufsquellen	15
Abbildung 7: Lebensmittelauswahl bei der Speiseplanung	16
Abbildung 8: Berücksichtigung von Empfehlungen bzw. externen Standards bei der Verpflegung	17
Abbildung 9: Üblicherweise zum Frühstück angebotene Lebensmittel	18
Abbildung 10: Üblicherweise zum Vormittagsimbiss angebotene Lebensmittel .	18
Abbildung 11: Üblicherweise zum Nachmittagsimbiss angebotene Lebensmittel	19
Abbildung 12: Darreichungsform der angebotenen Mahlzeiten	21
Abbildung 13: Durchschnittliche Zubereitungszeit für die angebotenen Mahlzeiten	22
Abbildung 14: Herausforderungen bei der Verpflegung der Kinder	23
Abbildung 15: Externer Unterstützungsbedarf rund um das Thema Essen und Trinken in der KTP	24
Abbildung 16: Berücksichtigung der Kriterien des DGE-QS bei der Gestaltung des Mittagessens	25
Abbildung 17: Angebot von Fleischkomponenten in den Beispielspeiseplänen .	27
Abbildung 18: Rituale und Regeln rund ums Essen	29
Abbildung 19: Ernährungspädagogische Angebote und Aktivitäten	30

1 Anlass und Ziel der Erhebung

In Deutschland steht jedem Kind ab Vollendung des ersten Lebensjahrs ein öffentlich gefördertes außerfamiliäres Betreuungsangebot zu. Institutionelle Einrichtungen decken den steigenden Bedarf nicht allein ab; ergänzend gewinnt das Betreuungsmodell der Kindertagespflege (KTP) an Bedeutung. Dieses ist vor allem durch die direkte Zuordnung des betreuten Kindes zu einer Bezugsperson – die dabei vorwiegend im eigenen Haushalt arbeitet –, aber auch kleine Betreuungseinheiten und größere Familiennähe gekennzeichnet. Hinsichtlich des gesetzlichen Bildungsauftrags sind KTP und Kitas einander gleichgestellt. Im Gegensatz zu den institutionellen Einrichtungen gibt es jedoch keine spezifische Berufsausbildung, und so ist die Mehrheit der Kindertagespflegepersonen (KTPP) beruflich quereingestiegen. Fachliche Grundlagen werden in einem Qualifizierungskurs erworben; weiterer Kompetenzausbau findet berufsbegleitend statt.

Vor dem Hintergrund ernährungsbedingter Risiken bei Kindern und Jugendlichen, die sich im Erwachsenenalter gesundheitlich negativ auswirken können, nimmt der Stellenwert der Verhältnisprävention bei der Essensversorgung im Elementarbereich zu. Dieser Aspekt – der Lernort Mahlzeit – bildet sich aber weder in der Grundqualifizierung zur Tagesmutter oder Tagesvater ab noch existieren, anders als für Kitas und/oder Elternhäuser, auf das Setting zugeschnittene vergleichbare Leitlinien und wissenschaftlich begründete Empfehlungen zur Gestaltung einer gesundheitsfördernden Verpflegung für die Kinder.

Die zwischen Elternhaus und institutioneller Betreuungseinrichtung einzuordnende Lebenswelt der KTP ist im Gegensatz zum Kita-Bereich kaum wissenschaftlich untersucht. Es liegen so gut wie keine Daten dazu vor, wie die stärker privat ausgerichtete Tagespflege den Ess-Alltag als Dienstleistung organisiert, welchen Qualitätsansprüchen sie folgt und gegebenenfalls erfüllt und welchen Herausforderungen sie sich gegenüber sieht. Diese Erkenntnislücke zu schließen war das Ziel dieser quantitativen Untersuchung.

Um erstmals den Status quo der Verpflegungssituation in der KTP zu ermitteln, wurde exemplarisch in Niedersachsen, dem Bundesland, das nach Nordrhein-Westfalen den bundesweit zweithöchsten Anteil in der KTP betreuter Kinder unter sechs Jahren aufweist, eine Situationsanalyse in Form einer Onlinebefragung

durchgeführt. Das erkenntnisleitende Interesse fokussierte sich dabei auf die Fragen, wie Tagesmütter und -väter die Mahlzeiten organisieren, während sie gleichzeitig auf sich alleingestellt Kleingruppen betreuen, erziehen und bilden, welche Maßstäbe sie an die Qualität des Verpflegungsangebots anlegen und wie sie diese Qualitätsansprüche umsetzen. Aus den gewonnenen Daten sollen fernerhin Empfehlungen für die Beratung bzw. zur passgenauen Unterstützung der Lebenswelt seitens der niedersächsischen Vernetzungsstelle Kitaverpflegung sowie vergleichbarer Akteure abgeleitet werden können.

2 Methodisches Vorgehen

Im Mittelpunkt dieser Erhebung standen öffentlich geförderte KТПP im Flächenland Niedersachsen: Zum Stichtag am 01. März 2020 waren landesweit 6.038 Tagesmütter und -väter registriert, die rund 20.000 Kinder tagsüber außerhalb des Elternhauses betreuen.¹ Um den Status quo der Verpflegungssituation zu ermitteln, wurde für diese nicht-experimentelle Querschnittsstudie ein Fragebogen mit 40 Fragen entworfen, unter der Befragungssoftware SoSci Survey² programmiert und auf dem Server der Plattform unter einem nicht-personalisierten Link abgelegt. Das ausgewählte Tool gewährleistete den Probanden ein hohes Maß an Anonymität und eröffnete durch Responsivität Zugang zur Studie über die gängige Technik (Computer, Tablet und Smartphone).

Da in Niedersachsen kein zentrales Verzeichnis aller KТПP existiert und damit kein flächendeckender direkter Zugang zur Lebenswelt bestand, erfolgten die Bekanntmachung und der Aufruf zur Teilnahme über Schlüsselstellen.³ Zusätzlich wurden im Internet händisch rund 1.000 frei zugängliche E-Mail-Adressen von niedersächsischen KТПP inklusive Großtagespflege (GTP) ermittelt, die persönlich angeschrieben wurden.

Die Fragebogenentwicklung erfolgte auf Grundlage vorliegender Studien im verwandten Setting Kita sowie des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder von 2018 (DGE-QS) bzw. des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas von 2020 und der Handlungsempfehlungen ‚Ernährung und Bewegung im Kleinkindalter‘ des Netzwerks ‚Gesund ins Leben – Netzwerk Junge Familien‘. Zudem wurden verschiedene Merkmale aus den Bereichen ‚II. Betreuung und Pflege der Kinder‘, ‚VI. Strukturierung der pädagogischen Arbeit‘ sowie ‚VII. Eltern und Tagespflegepersonen‘ der Kindertagespflege-Skala bei der Formulierung der Fragen herangezogen.

¹ Daten, die zum Zeitpunkt der Erhebung vorlagen und als Basis für die statistischen Vergleiche herangezogen wurden. Das Statistische Bundesamt hat im September 2021 neue Zahlen veröffentlicht. Demnach werden in Niedersachsen aktuell rund 19.500 Kinder des Elementarbereichs von knapp 5.700 KТПP betreuen. 1.600 KТПP haben sich in 693 Großtagespflegestellen zusammengeschlossen (Stichtag 01.03.2021).

² www.soscisurvey.de

³ Niedersächsisches Kindertagespflegebüro, Berufsvereinigung der Kindertagespflege, Tagesmütter- und Tagesvätervereine, regionale Netzwerke

Die Fragen des ersten von drei Themenbereichen bezogen sich auf statistische Rahmendaten der Teilnehmenden (11 Items). Der zweite Teil, das inhaltliche Herzstück des Fragebogens, befasste sich mit Fragen zu Verpflegungsangebot, Lebensmittelauswahl und Mahlzeitenzusammensetzung, Mengen- und Kostenkalkulationen, Herausforderungen bei der Verpflegungsgestaltung sowie Unterstützungsbedarf (26 Items). Im dritten Teil wiederum waren Aktivitäten zur informellen und formellen Ernährungsbildung von Interesse (3 Items).

Der Link zum Befragungsprojekt wurde am 15. Februar 2021 freigeschaltet und stand bis zum 01. April 2021 zur Verfügung.

3 Ergebnisse

3.1 Grunddaten der Studienteilnehmenden

In die Auswertung wurden $n = 223$ Fragebögen, die vollständig bzw. sinnvoll auswertbar beantwortet waren, einbezogen. An der Befragung nahmen 216 Frauen (96,9 %) und sieben Männer (3,1 %) teil.⁴ Dieses Verhältnis entspricht demjenigen in der Grundgesamtheit ($N = 6.038$).⁵ Keine der teilnehmenden Personen ist divers. Der überwiegende Teil der Befragten arbeitet in der klassischen KTP (82,5 %), 17,5 Prozent der Befragten sind in Großtagespflegestellen (GTPS) tätig. Im Durchschnitt sind die Tagesmütter und -väter 45,6 Jahre alt – mit einer Spanne von 27 bis 67 Jahren (Median = 44). Die Altersstruktur ist in Abbildung 1 dargestellt.

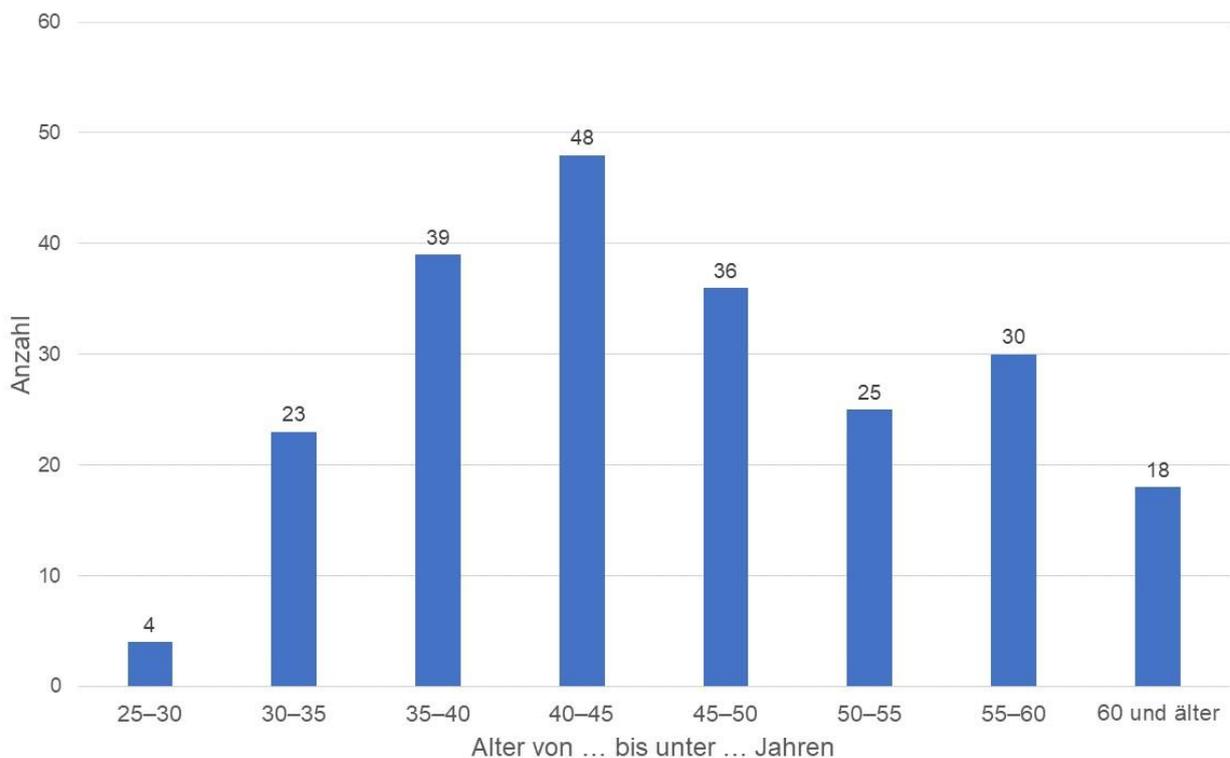


Abbildung 1: Altersklassen der Kindertagespflegepersonen (n = 223)

Die weitaus meisten Teilnehmenden betreuen die Kinder an fünf Tagen in der Woche (87,0 %). Weniger als drei Betreuungstage werden gar nicht angeboten

⁴ Bei der Angabe von Prozentwerten zu den einzelnen Fragen kann die Summe rundungsbedingt von 100 abweichen; bei möglichen Mehrfachnennungen liegt sie im Allgemeinen über 100.

⁵ In dieser Hinsicht ist die Befragung damit repräsentativ. Aufgrund des geringeren Rücklaufumfangs kann sie darüber hinaus bei einem Konfidenzniveau von 99 Prozent [95 %] als repräsentativ angesehen werden, wenn man eine Fehlerspanne von 9 Prozent [7 %] zulässt.

und nur in 1,8 Prozent der Fälle sechs Tage oder mehr. Im Mittel umfasst das Betreuungsarrangement knapp acht Stunden pro Tag, also in etwa die Länge eines Arbeitstages bei Vollbeschäftigung. GTP und klassische KTP unterscheiden sich dabei nicht signifikant.

Das Gros der befragten Tagesmütter und -väter betreut die Kinder im eigenen privaten Haushalt (74,4 %); der übrige Teil nutzt angemietete Räume (25,6 %). Keine der befragten KTHP betreut die Kinder in deren familiärem Umfeld. GTP findet signifikant häufiger in angemieteten Räumen statt (88,6 %) als klassische KTP (11,4 %).

Insgesamt werden in den befragten Tagespflegeeinrichtungen 1.268 Kinder betreut; etwas über ein Viertel der KTHP (27,4 %) betreut eigene Kinder mit, und zwar im Schnitt 1,7 Kinder im Alter von null bis 18 Jahren. Von den betreuten Kindern nehmen 92,7 Prozent an der Mittagsverpflegung teil. Die Quote an Mittagessensteilnehmenden bei dieser Erhebung liegt somit 11,2 Prozentpunkte über dem Bundesdurchschnitt (81,5 %).

Bei der Altersstruktur ist deutlich ein Schwerpunkt in der Altersgruppe „1 bis unter 3 Jahren“ (ca. 76 %) zu erkennen, gefolgt von „3 bis unter 6 Jahren“ (ca. 15 %). Sechs Jahre und älter sind nur ca. 5 Prozent der Kinder und nur ca. 3 Prozent unter einem Jahr alt.

Die befragten KTHP haben im Mittel 10 Jahre Berufserfahrung in der KTP mit einer Spanne von einem bis 35 Jahren (Median = 10). Lediglich 27,8 Prozent haben eine pädagogische Ausbildung als Erzieher/in (14,8 %), Kinderpfleger/in (9,9 %) oder Dipl.-Sozialpädagoge/-Sozialpädagogin (3,1 %). 65,0 Prozent verfügen über eine andere, nicht fachpädagogische Ausbildung, und 7,2 Prozent haben (noch) keinen Ausbildungsabschluss. Somit sind über zwei Drittel der Teilnehmenden berufliche Quereingestiegene.

Unter den Qualifikationen sticht mit 72,2 Prozent der Nennungen die Qualifikation nach dem Curriculum des Deutschen Jugendinstitutes hervor. Über die 300 Stunden umfassende Qualifikation nach dem Qualitätshandbuch verfügen 11,7 Prozent, und 6,7 Prozent können eine verkürzte Qualifikation vorweisen. Jeweils unter fünf Prozent haben keine spezifische Grundqualifikation oder einen anderen Nachweis. Darüber hinaus verfügen 92,8 Prozent der Befragungsteilnehmenden

über weitere spezifische Nachweise. Bei 80,3 Prozent liegt ein Gesundheitszeugnis bzw. eine Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz vor; eine Folgebelehrung haben 41,7 Prozent erhalten. Eine Hygieneunterweisung nach Lebensmittelhygiene-Verordnung haben 43,5 Prozent durchlaufen, und 39,5 Prozent verfügen über weitere Nachweise oder Fort- bzw. Weiterbildungen (z. B. Erste Hilfe am Kind, Zwergensprache / Sprachentwicklung, Marte Meo, Prager Eltern-Kind-Programm, Weiterbildung zur Fachkraft Kleinkindpädagogik). Lediglich 7,2 Prozent gaben „keine weiteren Nachweise“ an.

3.2 Organisation und Gestaltung der Verpflegung

3.2.1 Rahmenbedingungen

Im zentralen Teil der Erhebung sollten die Befragten zunächst spontan bis zu drei Aspekte nennen, die ihnen bei der Verpflegung der Kinder wichtig sind. Dabei wurden Schlagworte wie „gesund“ (59,2 %), „frisch/frisch gekocht“ (39,5 %) und „abwechslungsreich/Abwechslung“ (28,7 %) am häufigsten genannt. Konkretere – und im Hinblick auf eine gesundheitsfördernde Ernährung empfehlenswerte – Beschreibungen wie „wenig Zucker“, „vegetarisch“ und „wenig Fleisch“ kamen hingegen selten vor. Die Top 10 der Nennungen sind in Abbildung 2 dargestellt.

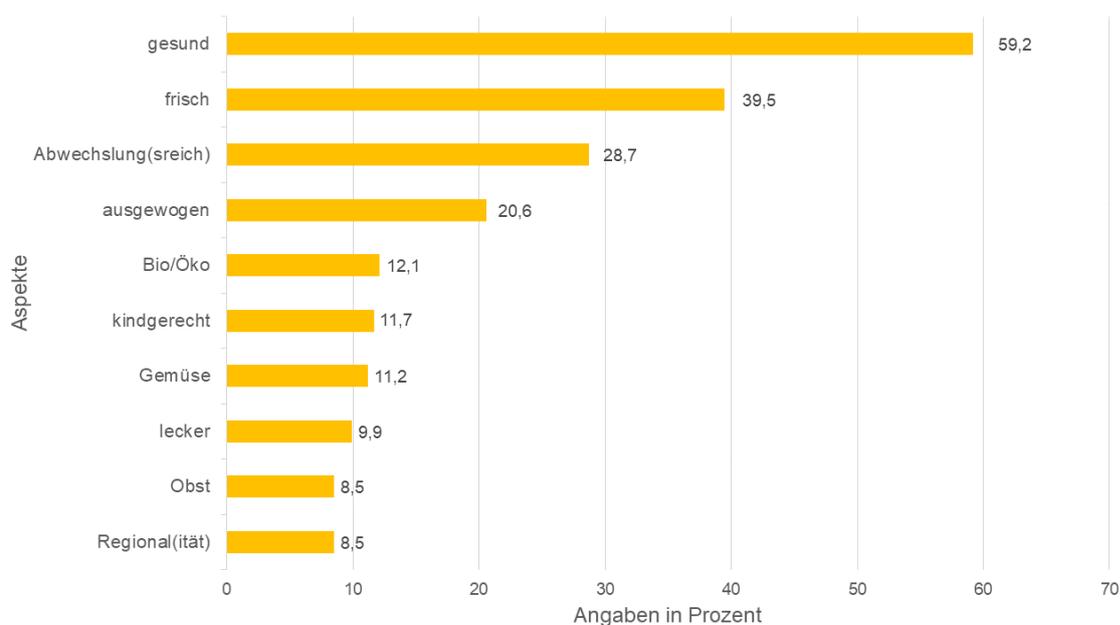


Abbildung 2: Persönlich wichtige Aspekte bei der Verpflegung der betreuten Kinder (n = 223, Mehrfachnennungen möglich)

Die überwiegende Mehrheit der Teilnehmenden verpflegt die Kinder während der Betreuungszeit (98,7 %); lediglich drei Befragte gaben an, gar keine Mahlzeiten zu organisieren. Die in diesem Abschnitt folgenden Aussagen zur Mahlzeitengestaltung beziehen sich daher, wenn nicht anders angegeben, auf n = 220 Personen.

46,8 Prozent der KТП bieten drei Mahlzeiten an, 24,5 Prozent vier Mahlzeiten, 21,8 Prozent zwei Mahlzeiten, 4,1 Prozent fünf Mahlzeiten (alle von Frühstück bis Spätimbiss bzw. Abendessen) und 3,2 Prozent nur eine Mahlzeit. In fast allen KТП wird ein Mittagessen angeboten (98,2 %). Welche Mahlzeiten von wie vielen KТП angeboten werden, ist aus Abbildung 3 ersichtlich.

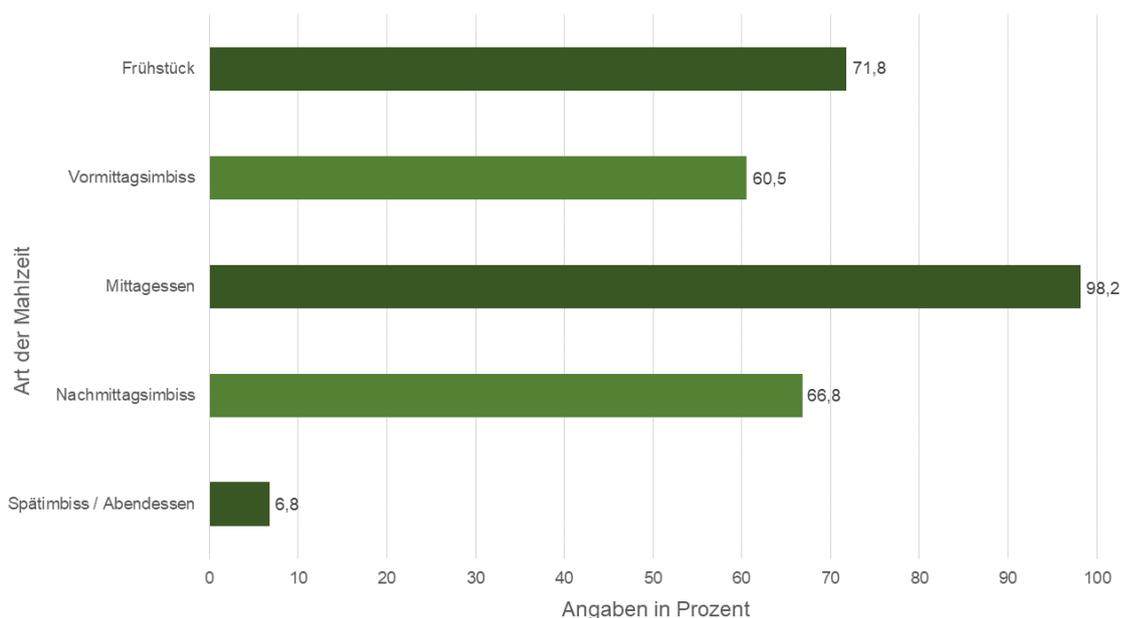


Abbildung 3: Häufigkeiten angebotener Mahlzeiten während der Betreuung (n = 220)

Dabei wird für die Einnahme des Mittagessens im Mittel am meisten Zeit – etwas über eine halbe Stunde – einkalkuliert. Auch für Frühstück und Abendessen veranschlagen die Befragten im Schnitt je eine knappe halbe Stunde, für die beiden Zwischenmahlzeiten durchschnittlich jeweils rund eine Viertelstunde (siehe Abbildung 4).

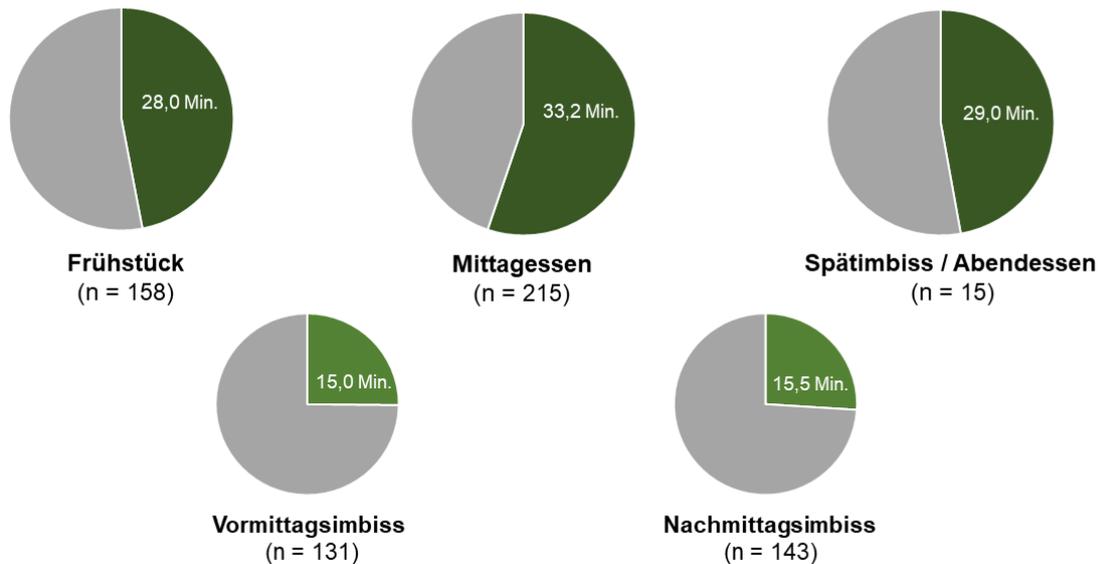


Abbildung 4: Durchschnittlich vorgesehene Zeit für die Mahlzeiteinnahme

In über der Hälfte der Tagespflegen (57,4 %) ist es nicht üblich, dass Eltern regelmäßig Lebensmittel mitbringen. Ist dies jedoch der Fall, so handelt es sich zumeist um Brotboxen für die Zwischenverpflegung (28,3 %). Beigesteuerte Säuglings- und Kleinkindnahrung (z. B. Muttermilch, Milchersatznahrung etc.) spielt bei 14,8 Prozent der Befragten eine Rolle. Jedem zehnten Kind (10,3 %) werden aufgrund besonderer Bedürfnisse bestimmte Lebensmittel oder Speisen mitgegeben. Das regelmäßige Mitbringen von Lebensmitteln für die Gemeinschaft (7,4 %) oder Getränken (5,8 %) spielt eine untergeordnete Rolle.

Bei der Frage, wo sich Tagesmütter und -väter Anregungen für die Verpflegungsgestaltung holen, ist die häufigste Nennung „bewährte eigene Rezepte, basierend auf Erfahrungen“ (92,7 %), gefolgt von „Kochbücher[n] mit Rezepten speziell für Kinder“ (53,2 %) und „allgemeine[n] Rezeptportale[n] im Internet“ (45,0 %). Neun Befragte (4,1 %) gaben unter „andere[n] Anregungen“ „Cookidoo“⁶ bzw. „Thermomix®“ an (siehe Abbildung 5).

⁶ Rezeptportal eines Anbieters

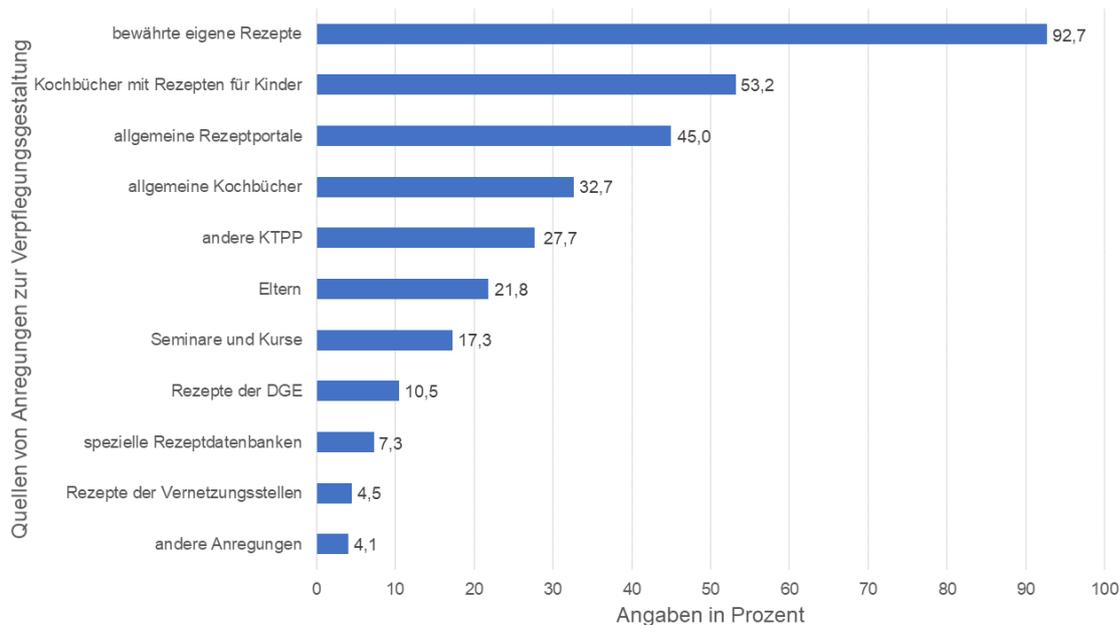


Abbildung 5: Anregungen zur Verpflegungsgestaltung (n = 220, Mehrfachnennungen möglich)

Die K TPP beziehen ihre Lebensmittel signifikant häufiger aus dem Supermarkt bzw. Discounter (81,4 % „immer“ oder „oft“) und signifikant seltener im Onlineversand, von einem Lieferdienst oder aus dem Großhandel (91,4 %, 86,4 % bzw. 67,7 % „nie“) als aus anderen Quellen. Bewertet man die Relevanz der Einkaufsquelle aus Sicht der K TPP auf der fünfstufigen Antwortskala mit 1 $\hat{=}$ „immer“, 2 $\hat{=}$ „oft“, 3 $\hat{=}$ „gelegentlich“, 4 $\hat{=}$ „selten“ und 5 $\hat{=}$ „nie“, so dass ein niedrigerer Wert ein höheres Maß der Inanspruchnahme der Bezugsquelle darstellt, so erreicht die Antwortmöglichkeit „Supermarkt / Discounter“ den Wert 1,89 – dagegen „Onlineversand“ 4,89, „Lieferdienst“ 4,66 und „Großhandel“ 4,44. Die übrigen Optionen „Drogeriemarkt“ (3,48), „Hofladen“ (3,55), „Bioladen“ (3,56) und „Wochenmarkt“ (3,61) liegen recht dicht am rechnerischen Mittelwert von 3,76. Die Ergebnisse sind in Abbildung 6 zusammengestellt.

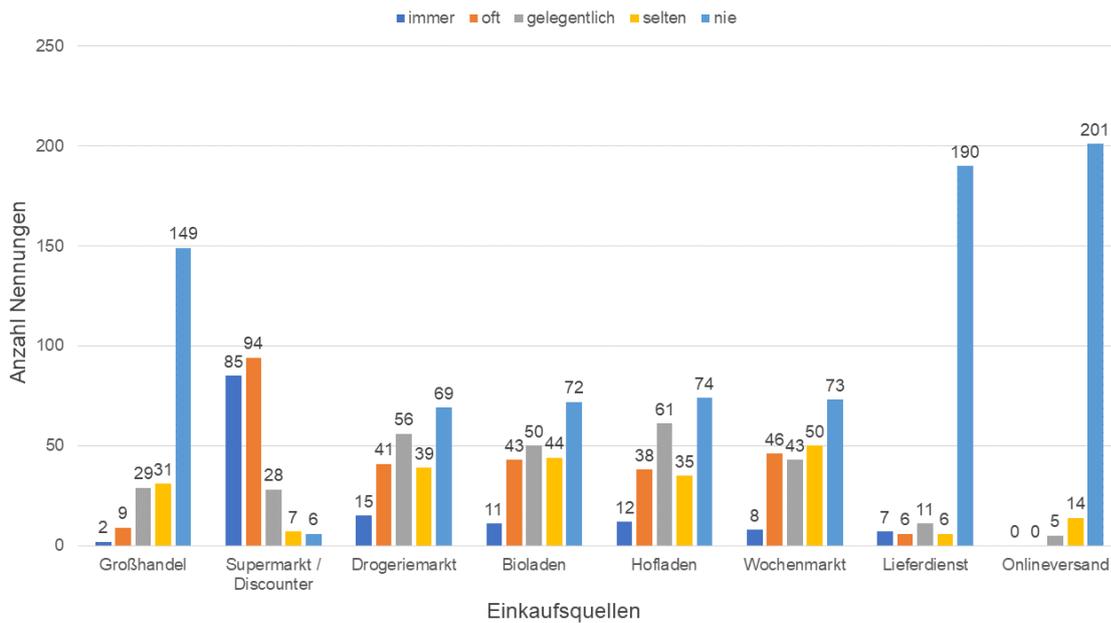


Abbildung 6: Nutzung von Einkaufsquellen (n = 220)

Auch einige Aussagen zur Auswahl von Lebensmitteln und zur Speiseplanung wurden mittels einer fünfstufigen Skala abgefragt (Bewertung der Relevanz wiederum von 1 $\hat{=}$ „immer“ bis 5 $\hat{=}$ „nie“). Fast alle Befragten legen Wert auf die Saisonalität der eingesetzten Produkte (1,49; 97,2 % „immer“ oder „oft“). Dies scheint ein Widerspruch zur geringen Aufmerksamkeit, die dieser Aspekt bei den Teilnehmenden genießt (vgl. Abbildung 2), zu sein. Wichtig ist ihnen ferner ein niedriger Vorverarbeitungsgrad (2,03; 75,0 % nutzen „immer“ oder „oft“ un- oder wenig verarbeitete Produkte); dementsprechend lehnen 60,0 Prozent den Einsatz vorverarbeiteter Produkte weitgehend ab (Nutzung „selten“ oder „nie“; Relevanz 3,70). Fast drei Viertel verwenden zumindest gelegentlich Bioprodukte (2,76; 74,1 % „gelegentlich“ oder häufiger). Hier besteht eine starke Korrelation zur Nutzung von Bioläden als Einkaufsquelle. Fast die Hälfte der KTPP nutzt zumindest gelegentlich Erzeugnisse des eigenen Anbaus (3,66; 49,5 % „gelegentlich“ oder häufiger); 34,1 Prozent der Befragten verwenden „nie“ Produkte aus eigenem Anbau (siehe Abbildung 7).

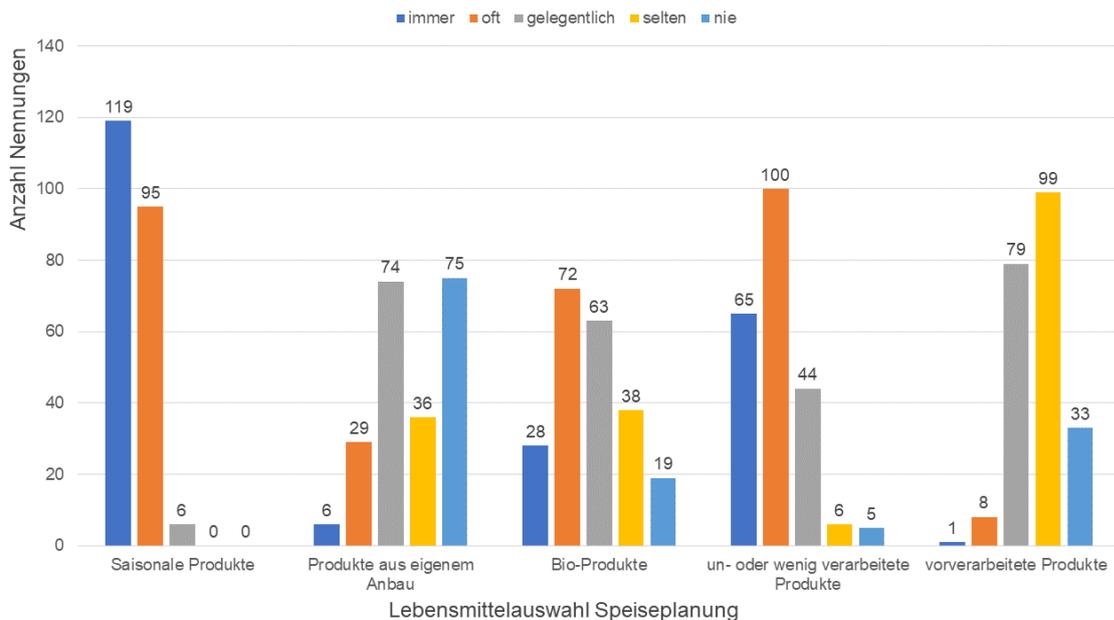


Abbildung 7: Lebensmittelauswahl bei der Speiseplanung (n = 220)

Bei der konkreten Umsetzung der Speiseplanung gehen die weitaus meisten der Teilnehmenden auf die Vorlieben und Abneigungen der Kinder ein (82,3 % „immer“ oder „oft“), wohingegen die Elternwünsche wenig Berücksichtigung finden (51,4 % „selten“ oder „nie“). Mehr als die Hälfte erstellt üblicherweise vorab einen Wochenspeiseplan (55,5 % „immer“ oder „oft“), über ein Drittel geht nach einem festen Wochenschema vor (37,7 % „immer“ oder „oft“), allerdings auch fast ein Drittel (31,4 %) „nie“, und nur etwa jede/r fünfte Befragte plant kurzfristig (20,9 % „immer“ oder „oft“ – dagegen 55,9 % „nie“).

Über die Hälfte der KТПP nutzt als Kommunikationsweg für ihr Speisenangebot das Gespräch mit den Eltern (54,1 %), beispielsweise in der Bring- oder Abholphase. Rund ein Drittel macht einen schriftlichen Aushang (35,9 %); die Möglichkeit, den Speiseplan per E-Mail oder Messenger (6,4 %) oder über die Konzeption (1,8 %) mitzuteilen, wird wenig genutzt.

3.2.2 Ausgestaltung des Speisenangebots

Von zentraler Bedeutung war die detaillierte Erhebung der konkreten Ausgestaltung des Speisenangebots in der KТП, denn erst hier lässt sich ermitteln, in welchen Häufigkeiten und in welcher Qualität dies erfolgt, also ob und in welchem Maße externe bzw. unabhängige und wissenschaftlich fundierte Standards tat-

sächlich Anwendung finden. Von den 220 KТПP, die Verpflegung anbieten, berücksichtigen 47,3 Prozent „keine Empfehlungen oder externen Standards“. Die übrigen richten sich vor allem nach der ‚Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis‘ des eigenen Bundesverbands (28,2 %) und den Handlungsempfehlungen des Netzwerks Junge Familien (16,8 %). Bei den offenen Eingaben wurden Schlagworte wie „Erfahrungswert“, „eigene Fortbildungen“, „Programme von Krankenkassen“ oder „Ernährungspyramide“ genannt, nicht aber als Ernährungsstandard erkennbare Empfehlungen. Abbildung 8 fasst diese Ergebnisse zusammen.

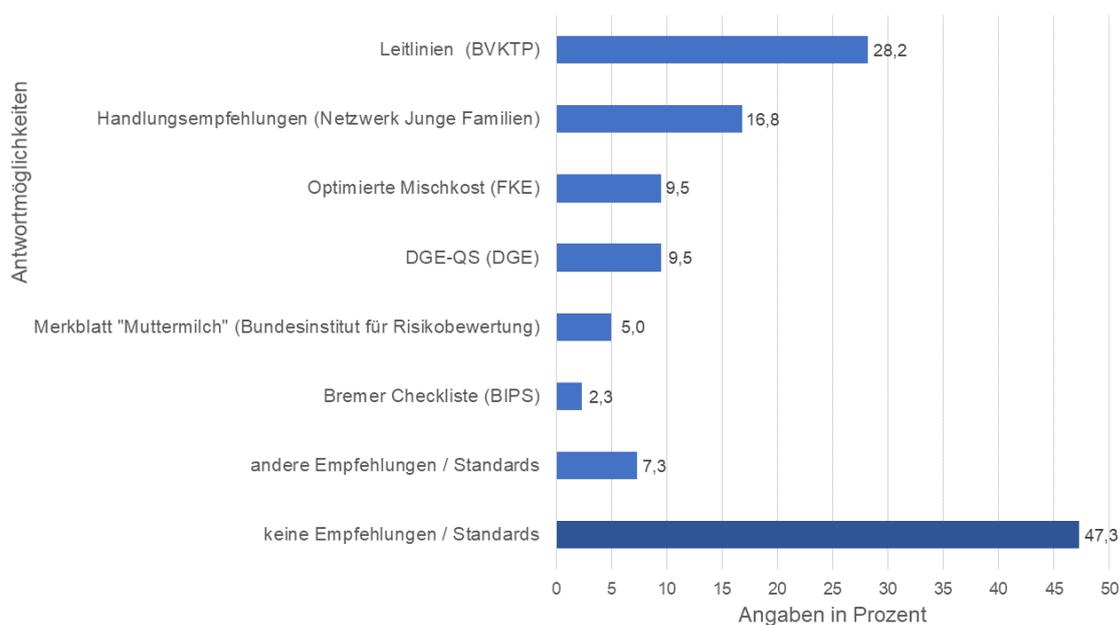


Abbildung 8: Berücksichtigung von Empfehlungen bzw. externen Standards bei der Verpflegung (n = 220, Mehrfachnennungen möglich)

Dem steht gegenüber, dass in etwa vier von fünf Konzeptionen das Thema Ernährung bzw. Verpflegung bereits verankert ist (80,5 %); in weiteren 8,2 Prozent ist dies geplant oder wird gerade erarbeitet.

158 der befragten KТПP bieten den Kindern ein Frühstück an. Die meisten von ihnen offerieren Obst (76,6 %), Schnitt- bzw. Frischkäse (73,4 %) und/oder Gemüserohkost (71,5 %). Bei 60,1 Prozent der Betreuungsstellen kommen morgens üblicherweise Fleisch- und Wurstwaren auf den Tisch. Die komplette Liste der in der KТП zum Frühstück bereitgestellten Lebensmittel findet sich in Abbildung 9.

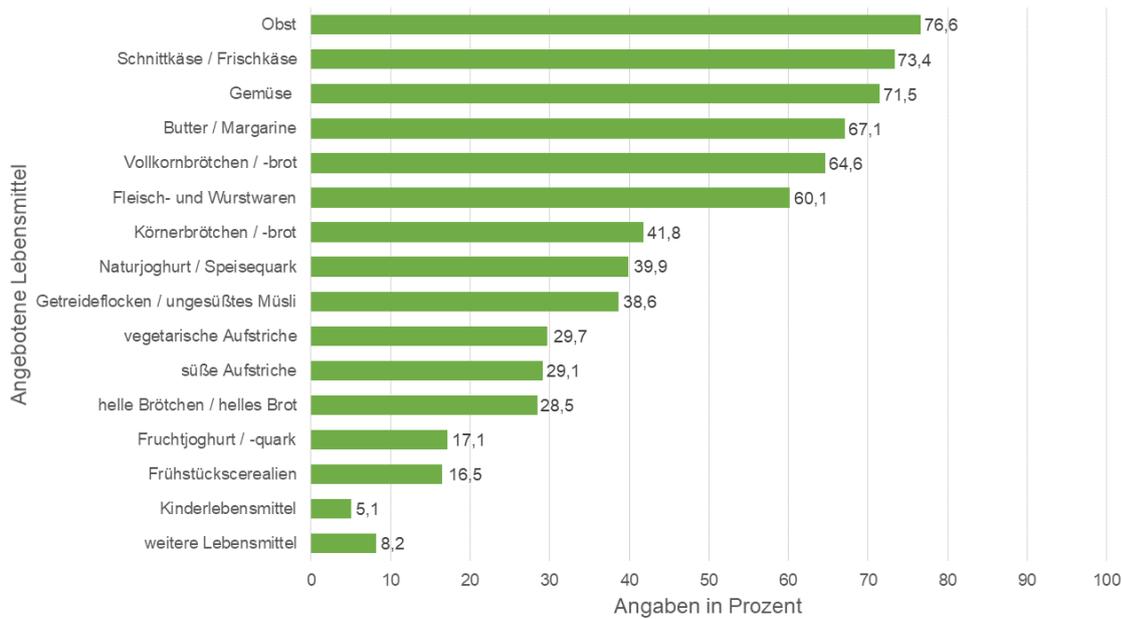


Abbildung 9: Üblicherweise zum Frühstück angebotene Lebensmittel (n = 158, Mehrfachnennungen möglich)

Beim Vormittagsimbiss überwiegen die Lebensmittelgruppen Obst (91,0 %) und Gemüse (82,7 %). 8,3 Prozent der KТПP bieten regelmäßig Knabberartikel wie Sesam- oder Maisstangen, Brezeln, Reiswaffeln oder Extruderprodukte an (siehe Abbildung 10).

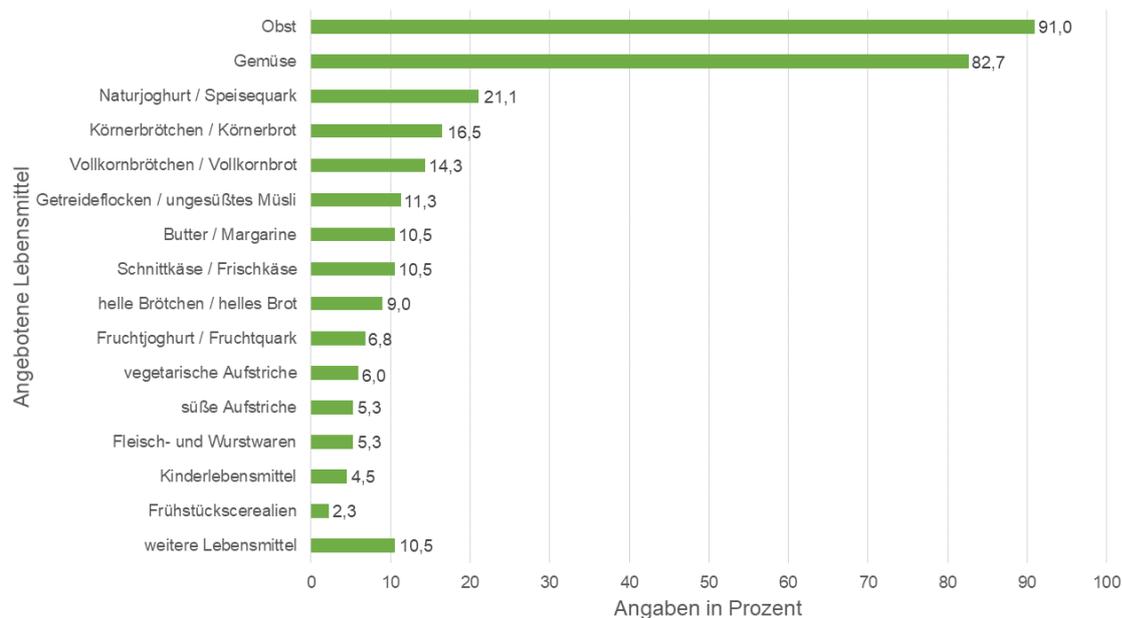


Abbildung 10: Üblicherweise zum Vormittagsimbiss angebotene Lebensmittel (n = 133, Mehrfachnennungen möglich)

Ein ähnliches Bild zeigt sich beim Nachmittagsimbiss: Es überwiegt das Angebot von Obst (89,8 %) und Gemüse (64,6 %), aber auch Knabberartikel (40,8 %) und Kuchen / Kekse (36,1 %) spielen eine Rolle (siehe Abbildung 11).

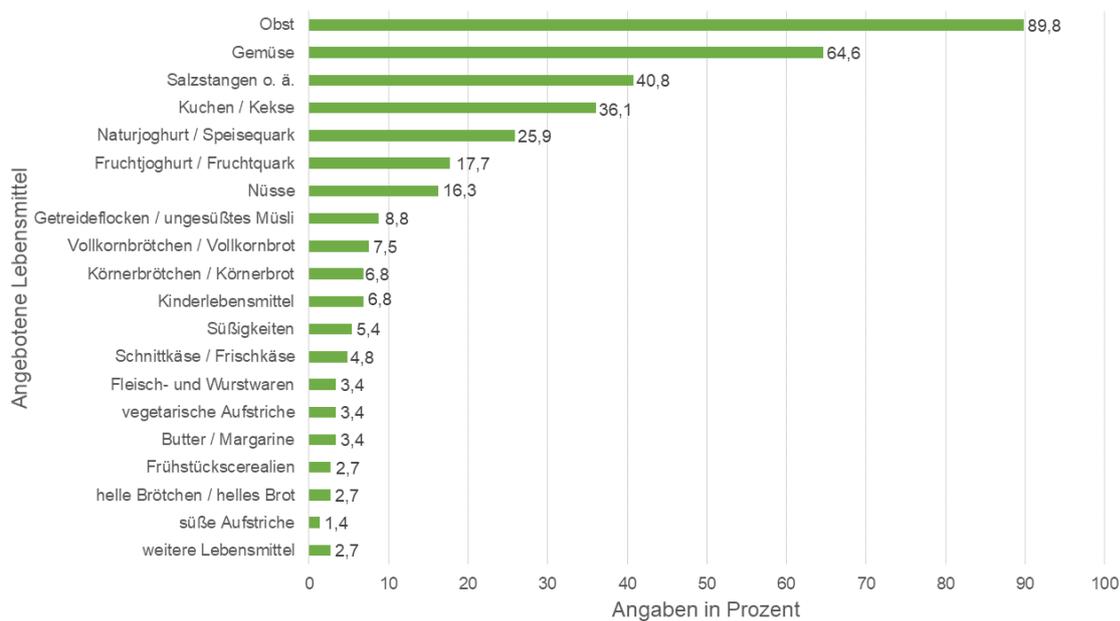


Abbildung 11: Üblicherweise zum Nachmittagsimbiss angebotene Lebensmittel (n = 147, Mehrfachnennungen möglich)

Im überwiegenden Teil der befragten Tagespflegeeinrichtungen ist Trinkwasser (91,0 %) und in etwa jeder dritten Mineralwasser (35,4 %) „jederzeit verfügbar“. Dagegen werden Fruchtsaft und gesüßter Kräuter- oder Früchtetee von 96,9 Prozent bzw. 94,6 Prozent „nie“ angeboten. Milch (56,1 %), Milchmixgetränke (91,5 %) und Milchersatzprodukte (Hafer- oder Sojadrink o. ä., 85,2 %) werden von der Mehrheit der KTPP „nie“ bereitgestellt.

216 der befragten KTPP bieten für die Kinder eine Mittagsverpflegung an; davon gaben mehr als die Hälfte an, mittags frisch zu kochen (51,9 %). In 21,8 Prozent der Tagespflegestellen kommt vorgekochtes und mittags erwärmtes Essen auf den Tisch, und in weiteren 17,6 Prozent werden die Lebensmittel so weit vorbereitet, dass sie mittags mithilfe einer Multifunktions-Küchenmaschine fertiggestellt werden können. Das Aufwärmen von den Eltern mitgegebener Speisen (2,3 %), die Warmverpflegung durch externe Essenanbieter (1,4 %) sowie die Kombination aus Fertiggerichten bzw. geliefertem Essen mit selbst zubereiteten Komponenten (0,5 %) sind praktisch bedeutungslos. 3,7 Prozent der Teilnehmenden gaben ein „anderes Vorgehen“ an.

Bei besonderen Bedürfnissen der Kinder, auf die einzugehen die KTHP versuchen, wurden an erster Stelle „Allergien und Unverträglichkeiten“ (96,4 %, n = 223) genannt. „Bestimmte Erkrankungen“ (70,9 %), „besondere Essgewohnheiten“ (70,0 %) und „religiös bedingte Essgewohnheiten“ (68,2 %) werden ähnlich häufig berücksichtigt. Insgesamt 47,5 Prozent der Befragten gaben an, auf alle vier der vorgenannten Aspekte einzugehen, soweit es ihnen möglich ist. Als freie Eingabe wurden außerdem „Vorlieben und Abneigungen“ sowie das „Alter der Kinder“ genannt.

Zur ausgewogenen Ernährung gehört auch Zurückhaltung beim Konsum von Süßigkeiten. 27,8 Prozent der Befragten (n = 223) gaben an, im Betreuungsalltag keine Süßigkeiten anzubieten, weitere 12,6 Prozent „1- bis 2-mal pro Woche“. Zu besonderen Anlässen lassen allerdings über drei Viertel der KTHP Naschereien zu (77,1 %). Täglich etwas zu naschen gibt es in annähernd keiner Betreuungseinrichtung (0,9 %); 3,1 Prozent haben „andere Regelungen“.

Über die Art und Weise, wie die Speisen den Kindern dargereicht werden, können die KTHP deren Kompetenzgewinn im Umgang mit dem Essen beeinflussen. Vor allem bei den Zwischenmahlzeiten dürfen die Kinder sich zumeist selbst von Platten oder aus Schüsseln bedienen (72,0 % beim Vormittagsimbiss bzw. 72,5 % beim Nachmittagsimbiss). Anders beim Mittagessen, wo mehr als drei Viertel der KTHP das Essen vorportioniert auf Tellern servieren (76,1 %). Bei Frühstück und Abendessen halten sich Selbstbedienung und Zuweisung der Portionen in etwa die Waage; bei diesen beiden Mahlzeiten hat auch die mitgebrachte Brotdose eine gewisse Bedeutung. Die exakten Zahlen finden sich in Abbildung 12.

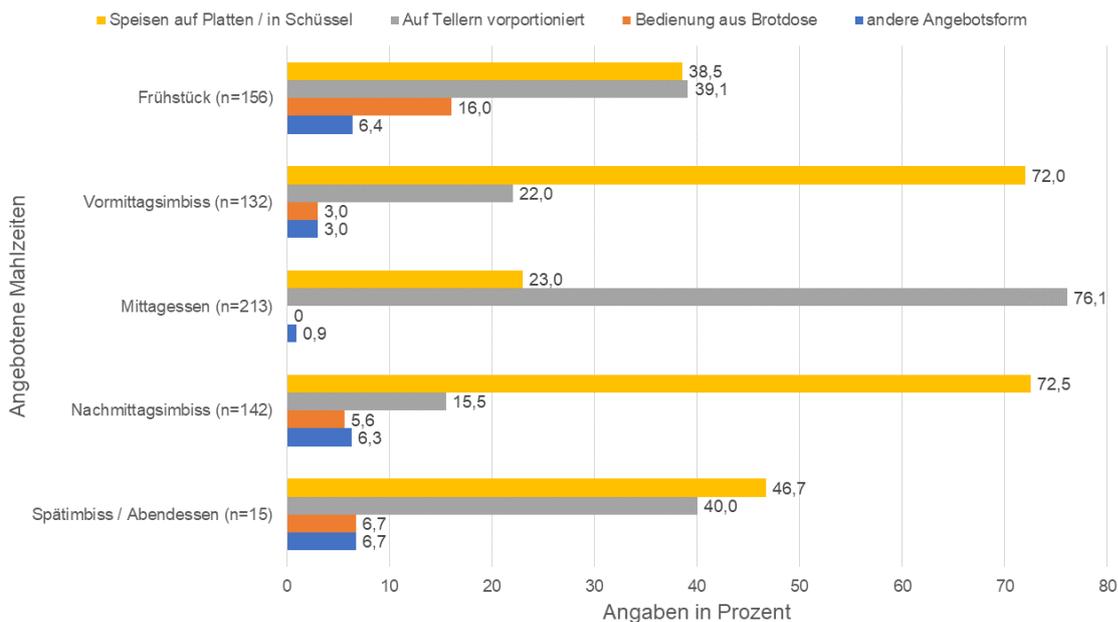


Abbildung 12: Darreichungsform der angebotenen Mahlzeiten (keine Pflichtfrage)

Bei der Kalkulation der zuzubereitenden Essensmengen setzt die überwiegende Mehrheit der Befragten auf Erfahrungswerte (94,5 %), einige kochen nach Rezeptangaben (16,4 %). Tabellen mit Mengenempfehlungen (3,2 %), wie es sie beispielsweise vom Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE) oder der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) gäbe, und Rezeptdatenbanken (1,8 %) werden kaum genutzt. Ferner wurden „Berechnung durch den Lieferanten“ und „Empfehlungen aus Weiterbildungskursen“ genannt. Verpflegungsreste verwenden die Befragten größtenteils privat weiter (61,4 %). Auch die direkte Entsorgung bzw. Kompostierung (42,3 %) und das erneute Anbieten nach sachgerechter Lagerung (40,0 %) sind übliche Vorgehensweisen; zum Teil werden die Reste den Kindern mit nach Hause gegeben (11,8 %). Einzelnennungen waren die „Verfütterung an Tiere“ und dass sich die Frage wegen „niedrige[r] Mengen aufgrund guter Kalkulation“ erübrige.

Eine gewisse Herausforderung bietet die Zeit, die parallel zur Kinderbetreuung für die Zubereitung der Mahlzeiten aufgewendet werden muss. Mit im Schnitt fast 40 Minuten Zeitbedarf ist das Mittagessen am aufwendigsten vor- und zuzubereiten (Median = 30). Immerhin fast 90 Prozent der Befragten brauchen hier 30 Minuten Zeit oder länger, einzelne KTHP über eine Stunde. Die Mediane der Zubereitungszeiten für Frühstück und Abendessen liegen jeweils bei einer Viertelstunde, für die Zwischenmahlzeiten jeweils bei 10 Minuten (siehe Abbildung 13).

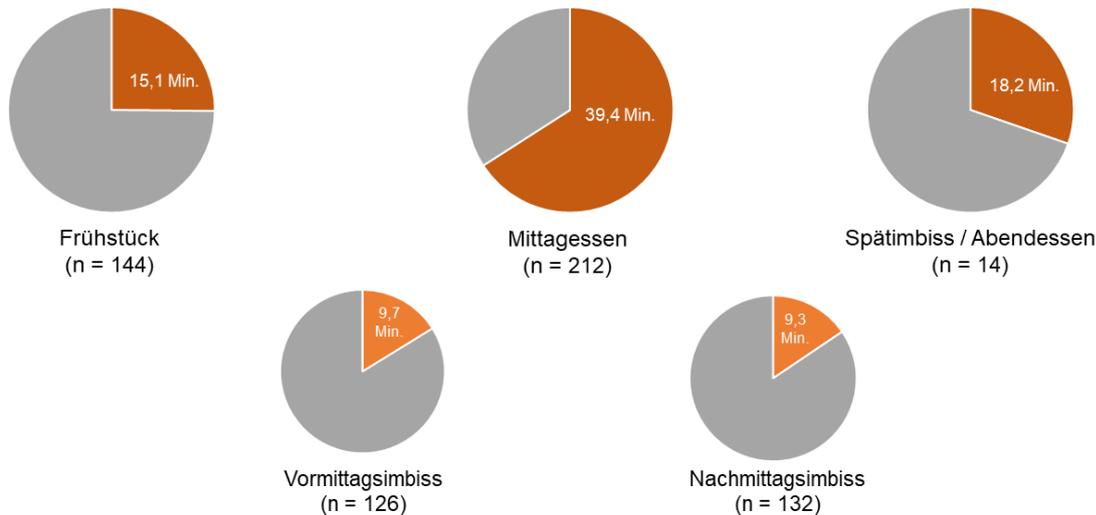


Abbildung 13: Durchschnittliche Zubereitungszeit für die angebotenen Mahlzeiten

Ein sehr uneinheitliches Bild bietet die Struktur der Finanzierung der Verpflegung (Speisen und Getränke) bei den Befragungsteilnehmenden (n = 206): Im Schnitt stehen pro Kind und Betreuungstag 2,79 Euro zur Verfügung; dieser Wert liegt allerdings innerhalb einer Spanne von 0,50 Euro bis 10 Euro (Median = 2,52). Pro Mahlzeit sind das rein rechnerisch 0,92 Euro. Die Zusammensetzung dieses Betrags ist sehr heterogen geregelt. Bei 83,6 Prozent der Befragten stammt er aus einer einzigen Quelle: In rund zwei Drittel der Fälle sind dies die Beiträge der Eltern (65,8 %), bei etwa einem Viertel zahlt ausschließlich das Jugendamt (26,1 %), in Einzelfällen der Träger. Kommen mehrere Finanzierungsquellen zusammen, lassen sich die Beträge nicht mehr einzelnen Quellen zuweisen; zuweilen handelt es sich auch um Mischkalkulationen, aus denen sich das Verpflegungsgeld nicht gesondert herausrechnen lässt.

Im Vergleich zur Situation in Kitas, in denen es einfacher ist, Aufgaben zu bündeln oder auszulagern, da keine direkte Zuordnung der betreuenden Person zum einzelnen Kind stattfindet, stehen KТПP als ‚Allrounder‘ im Betreuungsalltag tendenziell vor inhaltlich vielfältigeren Herausforderungen im Spagat zwischen der Hinwendung zu den Kindern und den organisatorischen Notwendigkeiten. Im Hinblick auf die Verpflegung bezeichnen somit rund zwei Drittel der Teilnehmenden die Vor- und Zubereitung (der Speisen) im Betreuungsalltag als die mit Abstand größte Herausforderung (67,7 %), gefolgt von der Zufriedenheit der Kinder (38,2 %) und der Speiseplanung (34,5 %). Zu den weiteren Herausforderungen zählten neben „Schwierigen Essern“ Faktoren wie „Zeit“ und „Planung“ sowie die

„Endreinigung“. Immerhin 8,2 % Prozent gaben an, keine Herausforderungen zu empfinden (siehe Abbildung 14).

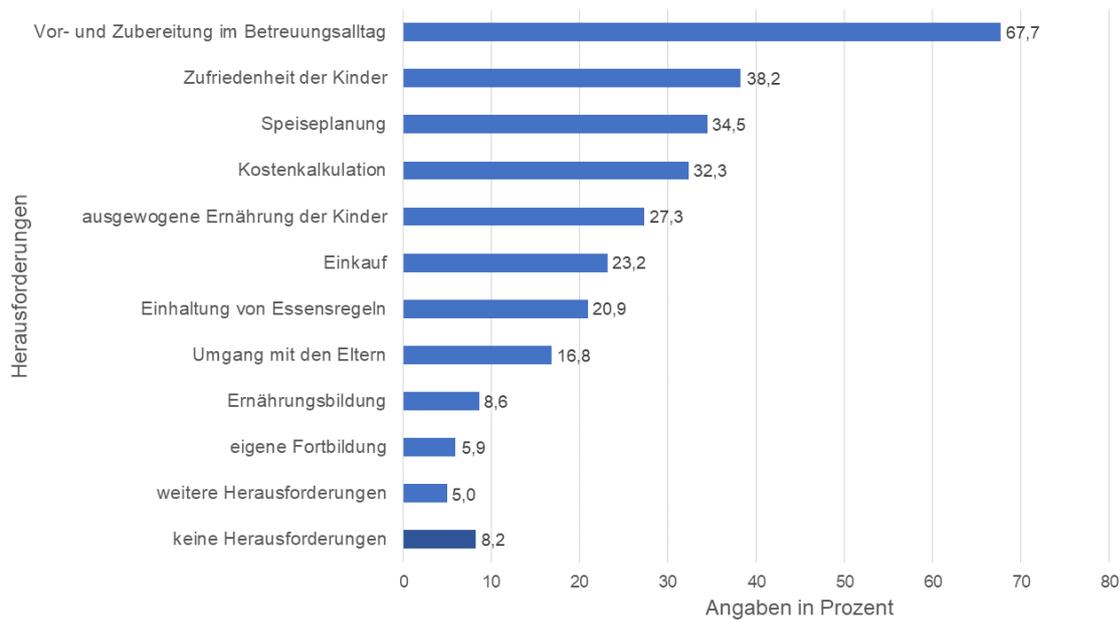


Abbildung 14: Herausforderungen bei der Verpflegung der Kinder (n = 220, Mehrfachnennungen möglich)

Etwas über die Hälfte der KТПP (54,5 %) hat noch keine Fortbildung zum Thema Verpflegung und Ernährungsbildung besucht. Das Themenspektrum der von befragten KТПP absolvierten Fortbildungen mit Kontext Ernährung bewegt sich zwischen „Gesunder Ernährung allgemein“ über „Ernährung in der Kindertagespflege / im Kleinkindalter“ bis hin zu „Ernährungsbedingten Erkrankungen“, „Hygiene“ sowie „Ernährungsbildung“.

Zudem sehen 30,5 Prozent der Befragten keine Notwendigkeit externer Unterstützung. Die übrigen wünschten sich in erster Linie Anregungen für den Ess-Alltag: „Bewährte Rezepte“ (45,5 %) und „Anregungen für die Speiseplanung“ (44,1 %) wurden jeweils mehr als doppelt so häufig genannt wie alle anderen Bedarfe (siehe Abbildung 15).

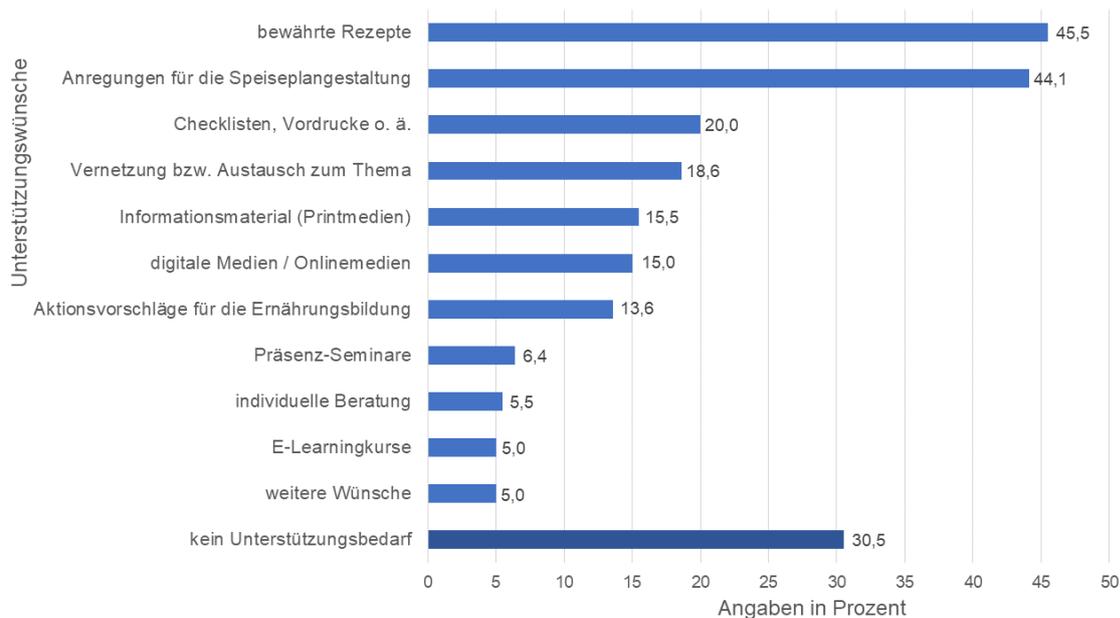


Abbildung 15: Externer Unterstützungsbedarf rund um das Thema Essen und Trinken in der KTP (n = 220, Mehrfachnennungen möglich)

3.3 Qualität der Verpflegung am Beispiel Mittagessen

3.3.1 Qualitätskriterien bei der Mittagsverpflegung

Für die Untersuchung der Mittagsverpflegung wurde deren Übereinstimmung mit dem DGE-QS als im gut untersuchten Kita-Bereich verbreitetsten Standard für gesundheitsfördernde Verpflegung erhoben, indem ihre Struktur anhand von 14 Kriterien mittels „trifft zu“ / „trifft nicht zu“ abgefragt wurde, die den Kriterien des DGE-QS entsprechen. 96,8 Prozent der Befragten bieten nach eigenen Angaben „täglich Gemüse“ an, 88,0 Prozent „mindestens 2-mal pro Woche Obst“ und 81,9 Prozent „täglich Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln“. 64,8 Prozent der Befragten bieten mehr als 1-mal wöchentlich „frittierte und/oder panierte Produkte“ an. Abbildung 16 zeigt die Ergebnisse im Detail.

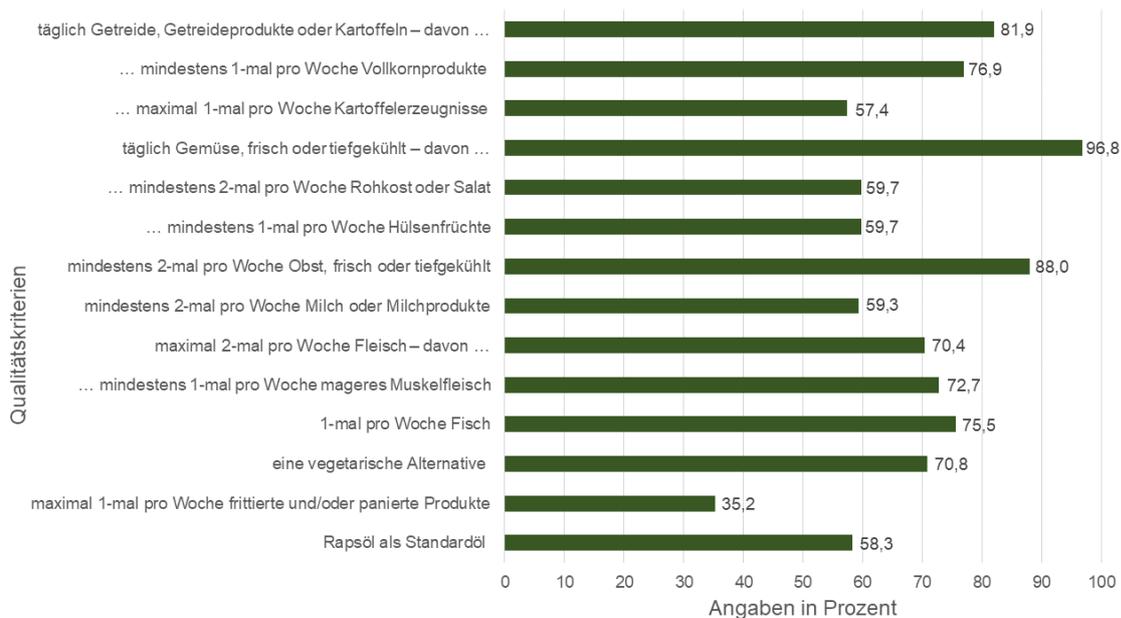


Abbildung 16: Berücksichtigung der Kriterien des DGE-QS bei der Gestaltung des Mittagessens (n = 216)

Gemäß eigenen Angaben treffen bei vier KTHP (1,9 %) alle 14 Punkte zu und erfüllen die Vorgaben des DGE-QS damit vollumfänglich. Weitere 32,7 Prozent der Antwortenden erreichen mindestens 11 Punkte, womit sie ihn zu mindestens 75 Prozent⁷ umsetzen, 65,3 Prozent erreichen weniger als 11 Punkte. Zwischen klassischer KTHP und GTHP besteht dabei kein signifikanter Unterschied im Grad der Umsetzung, wohl aber zwischen denjenigen KTHP, die angeben, sich am DGE-QS zu orientieren, und denjenigen, die dies nicht tun (vgl. Abbildung 8): Bei ersteren ist der Grad der Umsetzung nach eigenen Angaben höher.

3.3.2 Analyse konkreter Speisepläne

Im Rahmen dieser Erhebung wurde zudem auf freiwilliger Basis um die Angabe konkreter Speisepläne – idealerweise für eine Woche – gebeten. Erstmals liegen nun Pläne aus dieser Lebenswelt vor – 118 davon als Wochenspeiseplan über fünf Tage, und weitere 15 beschreiben das Essensangebot für drei bis vier Tage, entsprechend der in diesen Fällen geringeren Anzahl an Betreuungstagen pro Woche.

⁷ Einteilung vorgenommen analog DGE 2016

Alle eingereichten Speisepläne zu analysieren übersteigt zum aktuellen Zeitpunkt die personellen Kapazitäten. Für einen groben Überblick über die Berücksichtigung externer Empfehlungen wurden exemplarisch die Häufigkeiten von Kartoffeln, Hülsenfrüchten, Fisch und Fleisch untersucht.

Lediglich 19 der betrachteten 133 Speisepläne (14,3 %) weisen mindestens 2-mal pro Woche frische Kartoffeln auf, weitere 58-mal werden zwar mindestens 2-mal pro Woche Kartoffeln angeboten, davon aber höchstens 1-mal frische, sonst verarbeitete. In 56 Fällen (42,1 %) werden höchstens 1-mal Kartoffeln aufgetischt. Allerdings lässt sich nicht ausschließen, dass Kartoffeln in andere Gerichte, z. B. Linsensuppe, integriert sind, ohne deklariert zu sein.

Auffälligkeiten zeigen sich auch beim Einsatz von Hülsenfrüchten: In 27,8 Prozent der Pläne ist eine solche Komponente enthalten. Gegenüber der Selbstauskunft der KTPP (59,7 %) weicht diese Zahl um über 30 Prozentpunkte nach unten ab.

In 85 der Pläne (63,9 %) lässt sich Fisch ausmachen – davon zu 22,4 Prozent in Form von fettem Seefisch (Lachs). Demgegenüber hatten 75,5 Prozent der Befragten in der Selbstauskunft angegeben, 1-mal pro Woche Fisch anzubieten (Differenz von 11,6 Prozentpunkten). Bei gut jedem vierten Essen wird der Fisch als Fischstäbchen angeboten (24,7 %).

Die Menükomponente Fleisch bieten fünf 5-Tages-Speisepläne (n = 118) über das empfohlene Maß hinaus an, 26 Pläne (22,0 %) bleiben mit zwei Fleischgerichten im Rahmen der Empfehlung des DGE-QS von 2018 und etwa drei Viertel (73,7 %) erfüllen mit ihrem Fleischangebot bereits die Kriterien der 2020 erschienenen Neuauflage. Rund ein Fünftel kommt sogar ganz ohne Fleisch aus (21,2 %). Hinsichtlich des Fleischangebots sind die untersuchten Speisepläne also deutlich häufiger DGE-QS-konform, als nach der Selbstauskunft (vgl. Abbildung 16) zu erwarten war. Abbildung 17 gibt einen Überblick über das Fleischangebot aller 133 Speisepläne.

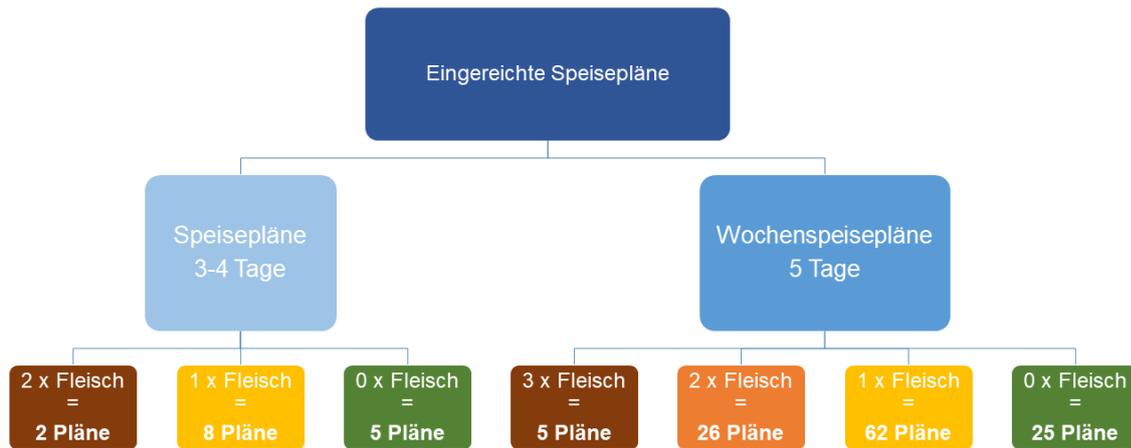


Abbildung 17: Angebot von Fleischkomponenten in den Beispielspeiseplänen

Darüber hinaus wurden Gerichte ausgezählt, die in den 133 Plänen häufig auftauchten. Dazu zählten süße Hauptspeisen wie Eierkuchen oder Milchreis (50,4 %), Eintopf bzw. Suppen (78,2 %) und 128-mal Nudelgerichte – in rund einem Viertel der Speisepläne in klassischer Form als Nudeln mit Tomatensoße.

Von den eingereichten Wochenspeiseplänen (über fünf Tage) wurden zehn zufällig ausgewählt und auf ihre tatsächliche Übereinstimmung mit dem DGE-QS analysiert. Fünf dieser Pläne wurden aus der Gruppe der 21 Personen, die angegeben hatten, den DGE-QS bei der Verpflegung zu berücksichtigen, gezogen, die anderen fünf aus der Gruppe derer, die nicht angaben, dies zu tun. In der Analyse wurden nur 11 der 14 Kriterien betrachtet, da sich drei Kriterien⁸ anhand schriftlicher Pläne nicht sinnvoll überprüfen lassen. Alle Kriterien wurden als gleichwertig betrachtet, so dass der Grad der Umsetzung des DGE-QS mit einer Skala von 0 (kein Kriterium erfüllt) bis 11 (alle Kriterien erfüllt) Punkten bewertet wurde.

Keiner der analysierten Speisepläne erfüllt die Kriterien vollständig. Maximal werden 8 Punkte erreicht (in drei Fällen), womit die entsprechenden Speisepläne den DGE-QS nicht einmal „überwiegend“ (zu 75 %) umsetzen. In zwei Fällen wird der Grad der Umsetzung gegenüber den in der Befragung gemachten Angaben um 5 Punkte unterschritten. Lediglich in drei Fällen entspricht der Umsetzungsgrad der Selbsteinschätzung oder ist sogar besser als diese. Insgesamt ist zwischen den beiden Gruppen kein signifikanter Unterschied festzustellen.

⁸ das Angebot einer ‚vegetarischen Alternative‘, ‚maximal 1-mal pro Woche frittierte und/oder panierte Produkte‘ und ‚Rapsöl als Standardöl‘

Besonders gravierende Abweichungen zwischen den Angaben in den Fragebögen und den überprüften Speiseplänen ergeben sich beim Angebot von Obst und Gemüse, die 8- bzw. 6-mal seltener in den zehn Speiseplänen auftauchen als die KTHP angaben. Hier ist allerdings zu berücksichtigen, dass sich einzelne Lebensmittel (vor allem Gemüse) möglicherweise in anderen Gerichten ‚verbergen‘ oder nicht explizit erwähnt – dennoch angeboten – werden (z. B. Obst zum Nachtisch oder ein Salat / eine Rohkost).

3.4 Aspekte formaler und informeller Ernährungsbildung

Die Onlinebefragung schloss mit drei Fragen zu Ritualen und Aktivitäten rund um das Thema Essen und Trinken, deren Relevanzen (aus Sicht der KTHP) bzw. Häufigkeiten wiederum auf einer fünfstufigen Antwortskala (1 \triangleq „sehr wichtig“ bzw. „sehr oft“ bis 5 \triangleq „nicht wichtig“ bzw. „nie“) erhoben wurden, ab, die Hinweise darauf geben, inwieweit Aspekte der Ernährungsbildung in der KTHP bereits verankert sind.

Die befragten KTHP messen der Einhaltung von Ritualen und Regeln offensichtlich eine hohe bis sehr hohe Bedeutung bei: Im Mittel liegt die Relevanz aller Antwortmöglichkeiten bei 2,06. Die Spielzeugfreiheit und der gemeinsame Beginn der Mahlzeiten (Relevanzen 1,34 bzw. 1,35) werden ebenso wie das Händewaschen vor dem Essen (1,50) von weit mehr als der Hälfte der Teilnehmenden als „sehr wichtig“ angesehen. Überraschenderweise ist vielen Befragten auch „sehr wichtig“, dass die Kinder selbst entscheiden, was und wie viel sie essen (1,64), was im Widerspruch dazu steht, dass in mehr als drei Viertel der Fälle zumindest das Mittagessen vorportioniert auf Tellern serviert wird (vgl. Abbildung 12), hingegen zumindest in gewisser Hinsicht mit dem Eingehen auf die Vorlieben und Abneigungen der Kinder (vgl. S. 16) und der Benennung der „Zufriedenheit der Kinder“ als eine der Herausforderungen des Alltags (vgl. Abbildung 14) korrespondiert. Selbst der Probierhappen als am wenigsten relevant angesehenes Essensritual (2,71) wird im Schnitt noch als tendenziell eher wichtig angesehen. Die Ergebnisse zu dieser Frage sind in Abbildung 18 dargestellt.

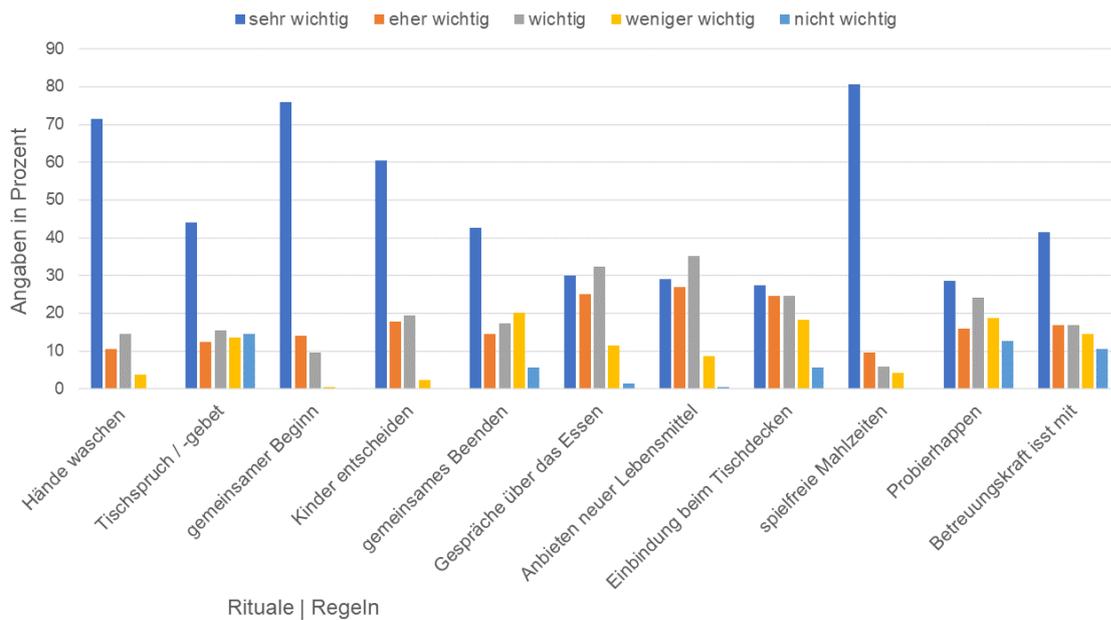


Abbildung 18: Rituale und Regeln rund ums Essen (n = 220)

Im Gegensatz zu diesen mahlzeiten- bzw. ernährungsbezogenen Ritualen und Gewohnheiten stehen ernährungspädagogische Angebote nicht so sehr im Fokus der KTPP – die zur Auswahl stehenden Aktivitäten werden im Schnitt höchstens „gelegentlich“ (3,25) durchgeführt. Am häufigsten wird auf Geschichten oder Bilderbücher mit Ernährungsbezug zurückgegriffen (2,78) oder werden die Kinder ihrem Entwicklungsstand entsprechend an der Zubereitung der Mahlzeiten beteiligt (2,85). Auch Back- und Kochaktionen (3,01), Sinnesspiele (3,03) und Gärtneraktionen (3,17) finden noch in der Größenordnung „gelegentlich“ statt, während die anderen Möglichkeiten eher selten zum Einsatz kommen (Ergebnisse siehe Abbildung 19). Bei dieser Frage muss allerdings berücksichtigt werden, dass es auch von der konkreten Situation des KTP-Standorts abhängig ist, in welchem Maße solche Bildungsaktivitäten (z. B. Gärtnern, Ausflüge) überhaupt durchgeführt werden können.

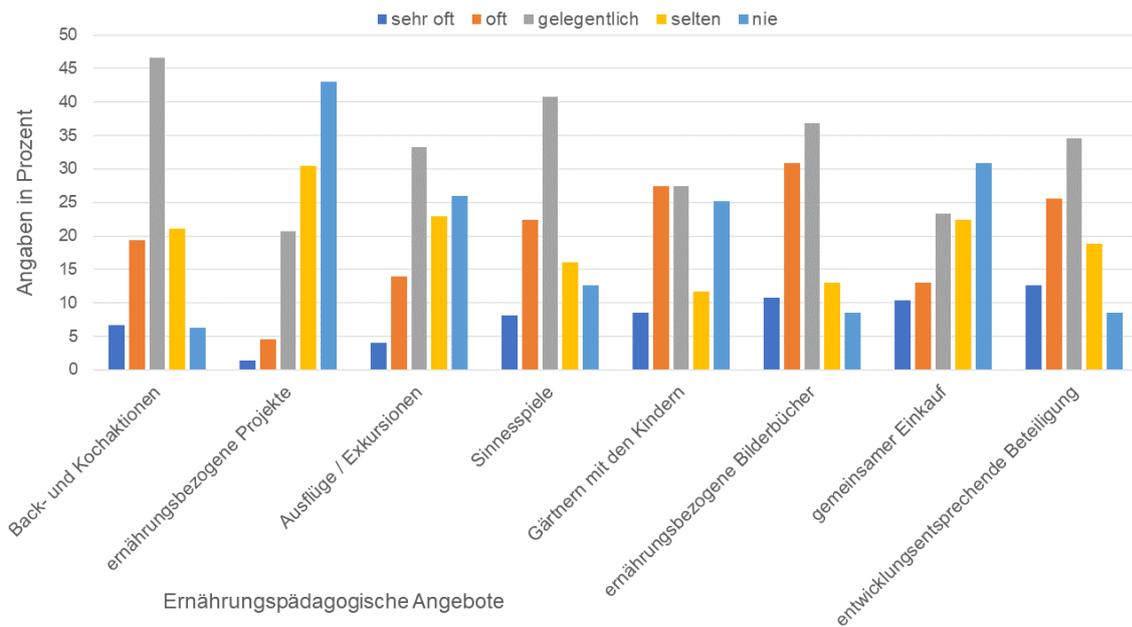


Abbildung 19: Ernährungspädagogische Angebote und Aktivitäten (n = 223)

Auch bei der verpflichtenden Beobachtung und Dokumentation kindlicher Lern- und Entwicklungsprozesse spielt seitens der KTP der ‚Lernort Mahlzeit‘ eine untergeordnete Rolle. Rund zwei Drittel der Befragten (65,8 %, n = 222) berücksichtigen ihn in ihren Beobachtungen nicht, und zwar in klassischer KTP und GTP gleichermaßen. Etwa die Hälfte der übrigen hält ihre Beobachtungen in verschriftlichter Form fest, bei etwa einem Viertel kommen ergänzend Fotos, Bilder und Videos zum Einsatz.

4 Empfehlungen und Ausblick

Die Ergebnisse dieser Untersuchung geben erstmals Einblick in den Ess-Alltag der niedersächsischen KTP und decken auf, vor welchen Herausforderungen Tagesmütter und -väter tagtäglich bei der Organisation eines qualitativ hochwertigen Verpflegungsangebots stehen: Es zeigt sich, dass das Setting bei der Mahlzeitenorganisation von einem hohen Maß an Eigenleistung und Handarbeit geprägt ist. In der Sprache institutioneller Einrichtungen formuliert, dominiert hier das Verpflegungssystem der Frisch- und Mischküche. Somit bildet die KTP den klassischen Familienalltag ab und ist dadurch für die betreuten Kinder ein idealer Lernort, um Alltagskompetenzen zu entwickeln und auszuweiten – auch im Bereich Ernährung. Dies gilt es zu erhalten und zu fördern.

In der Regel arbeiten KTHP in ihrem privaten Umfeld, wodurch häufig eine Vermischung mit den beruflichen Angelegenheiten stattfindet. Sie bauen in ihrer Tätigkeit dabei auf Erfahrungen und informellen Kriterien auf; Qualitätsstandards sind in der KTP kaum verortet. Will man die KTP in diesem Punkt qualitativ ausbauen, braucht es auf die besonderen Rahmenbedingungen ausgerichtete Handlungsleitlinien. Zu deren Etablierung ist der Zugang zum Setting offener zu gestalten. Bei all dem ist eine sensible Herangehensweise vonnöten: Es ist darauf achtzugeben, das große Engagement und die hohe Motivation der Handelnden zu erhalten.

Soll KTP über die rechtliche Gleichstellung mit den institutionellen Einrichtungen als gleichwertiges Angebot auf allen Ebenen aufschließen, müssen ähnliche Voraussetzungen gelten. Dies bedeutet, die finanzielle sowie zeitliche Ausstattung, die den KTHP zur Verfügung steht, zu verbessern. Ferner sind KTHP, wenn sie Kinder gut begleiten und als Berufsgruppe beim betrachteten Thema als fachkompetent handelnd wahrgenommen werden wollen, gefragt, ihre Tätigkeit sowie die eigene Haltung zum Essen kritisch zu reflektieren und möglicherweise zu optimieren. Ansatzpunkte sind beispielsweise die Überarbeitung von Speiseplänen hinsichtlich besserer, gegebenenfalls klarer, vollumfänglicher Auslobung der Speisen sowie verschriftlichter Aushangs, aber auch die Integration neuer bzw. weiterer Komponenten und Gerichte, so dass fachlich fundierte, auf die KTP zugeschnittene externe Qualitätsstandards eingehalten werden.

Für die Entwicklung eines gesundheitsfördernden Essverhaltens bei Kindern ist eine Verzahnung der informellen mit formaler Ernährungsbildung wichtig. Die notwendigen Kompetenzen, vor allem in den Themenbereichen Warenkunde, Lebensmittelauswahl und Speiseplangestaltung, aber auch zum Entwicklungspotential am ‚Lernort Mahlzeit‘ und der Rolle als Essensbegleiter sollten während der entsprechenden Qualifizierungsmaßnahmen erworben werden. Dazu scheinen neben einer Erweiterung der curricularen Vorgaben berufsbegleitende Unterstützungs- und Beratungsangebote von beispielsweise Vernetzungsstellen Kitaverpflegung und/oder Fachberatungsstellen angeraten, die auf die Anforderungen des Settings zugeschnitten sind.

Es wird Aufgabe der Politik sein, die Rahmenbedingungen der KTP in den genannten Aspekten zu modifizieren. Für die Etablierung der gewünschten Qualität sind die Fachgesellschaften aufgefordert, die erforderlichen Standards settingscharf zu entwickeln oder bestehende anzupassen und bei deren verlässlicher Umsetzung zu unterstützen.

Mit der vorliegenden Erhebung in Niedersachsen ist ein erster Aufschlag vollbracht. Dies gilt es auf Bundesebene zu wiederholen. Eine Kombination aus quantitativer mit qualitativer Forschungsmethode sollte angestrebt werden.

Der angestrebte qualitative Ausbau der KTP kann gelingen ...

- wenn die Politik die Rahmenbedingungen so verändert, dass eine Gleichstellung beider Settings auf allen Ebenen erfolgt. Um beispielsweise qualitativ hochwertige Mahlzeitenangebote realisieren zu können, sollte die finanzielle Ausstattung verbessert bzw. über ein gesondertes Budget für Verpflegungsleistungen, aber auch über entlohnte betreuungsfreie Zeit für Einkauf und Essenszubereitung nachgedacht werden.
- mit einem spezifischen Leitfaden oder Wegweiser, der auf die besonderen Rahmenbedingungen dieser Lebenswelt zugeschnitten ist.
- durch Aspekte wie berufsbegleitende Weiterbildung, Vernetzung, Austausch und Beratung, die zur Selbstreflexion und Optimierung anregen und die Wahrnehmung der Verpflegung als Dienstleistung weiter befördern können.
- durch Schaffung und Etablierung praxisnaher Unterstützungsangebote, die sich an Bedarf und Möglichkeiten orientieren.

>>>> *Eine Literaturliste kann bei der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen angefordert werden.*

verbraucherzentrale

Niedersachsen



Impressum:

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen (VKVN)

c/o Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.

Langer Hof 6 | 38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de

Autorin und Ansprechpartnerin:

Tanja Bolm | Projektleiterin VKVN

Tel. 0531 618310-30

E-Mail: t.bolm@vzniedersachsen.de

Stand: 12/2021