



Verpflegung in Kindertageseinrichtungen

Ergebnisse einer bundesweiten Studie



Inhalt

- 3 Vorwort
- 5 Mehr Kitakinder, mehr Kitas, mehr Mittagessen
- Auf einen Blick**
- 6 Erhebung und Methode
- 7 Die wichtigsten Ergebnisse
- So kommt das Mittagessen auf den Tisch**
- 8 Caterer spielen als Essenslieferanten eine wichtige Rolle
- 9 Nur wenige Anbieter sind auf die Ernährungsbedürfnisse von Kindern eingestellt
- Kosten vs. Qualität – Rahmenbedingungen in den Kitas**
- 10 Die meisten Einrichtungen sind nicht optimal ausgestattet
- 11 Die Mittagsverpflegung entspricht nur teilweise dem DGE-Qualitätsstandard
- Ernährung: Die Bedürfnisse der Kinder stehen im Mittelpunkt**
- 12 Den befragten Kitas ist gesunde Ernährung wichtig, sie benötigen jedoch Unterstützung
- 13 Gemeinsam essen und kochen: Ernährungswissen gewinnt an Bedeutung
- Kitaessen auf dem Prüfstand**
- 14 Nur in jeder dritten Kita wird der DGE-Qualitätsstandard umgesetzt
- 15 Gute Erfahrungen: Der DGE-Qualitätsstandard verbessert die Qualität der Verpflegung

- 16 So lässt sich die Verpflegung in Kitas optimieren
- 18 Impressum

Vorwort

Experten sind sich einig: Unser gesamtes späteres Essverhalten und unser Geschmack werden in der frühen Kindheit angelegt. Was also bei kleinen Kindern auf den Tisch kommt, prägt sie ein Leben lang. Deshalb ist es wichtig, durch eine schmackhafte, kindgerechte und ausgewogene Kost in Kitas die Weichen für eine gesunde Ernährung zu stellen.

Doch wie sieht die aktuelle Ernährungssituation in den deutschen Kitas tatsächlich aus? Wie gesund ist das Essen heute schon? Wo gibt es Nachbesserungsbedarf? Und wie kann das Kita-essen weiter verbessert werden? Im Rahmen von „INFORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“, wurden bundesweit Kitas zu ihrem Essensangebot befragt.

Zusammen mit der umfangreichen Studie zur Qualität des Schulessens von November 2014 liegt jetzt ein vollständiges Bild zur Verpflegungssituation in Kitas und Schulen vor.



Die Ergebnisse zeigen: Kitas und Schulen sind auf einem guten Weg. Die meisten Einrichtungen legen Wert auf gesunde Ernährung und bieten ein entsprechendes Angebot. In den Kitas essen die Erzieherinnen und Erzieher gemeinsam mit den Kindern, beziehen auch die Kleinsten in die Zubereitung der Speisen mit ein und erklären ihnen, was gutes Essen ausmacht.

Vieles kann aber noch besser werden. 2009 hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) ihren Standard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder veröffentlicht. Er ist von Wissenschaft und Ländern anerkannt und definiert Mindestanforderungen für gesundes und ausgewogenes Essen. Bislang kennt jedoch nur die Hälfte aller Kitas diesen Standard und nur jede dritte setzt ihn auch um. Ich will das ändern, denn überall dort, wo der Qualitätsstandard angewendet wird, wirkt er positiv.

Deshalb startet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft jetzt mit „Macht Dampf!“ die größte Offensive für gesunde Ernährung in Kitas und Schulen, die es in Deutschland je gab. Wir wollen das Thema gesunde Ernährung stärker ins Bewusstsein rücken – bei den Eltern, den Trägern, den Anbietern von Essen, den Kitas und Schulen und auch bei den Kindern selbst. Wir möchten, dass Eltern sich einmischen und Dampf machen für gutes Essen in Kita und Schule!

Dafür geben wir ihnen Materialien an die Hand, damit sie das Essen einschätzen und eine bessere Qualität einfordern können.

Mit dem Nationalen Qualitätszentrum schaffen wir zudem eine Beratungsstelle für gute Mittagsverpflegung von Kindern, die die erfolgreiche Arbeit der Vernetzungsstellen Schul- und Kita-verpflegung in den Ländern ergänzt und das Personal in Kitas und Schulen bei der Anwendung des DGE-Qualitätsstandards besser unterstützt. Außerdem gibt unsere Bundesinitiative für mehr Ernährungskompetenz neue Impulse, um Ernährung und gesundes und ausgewogenes Essen in den Kitas spielerisch zu thematisieren.

Wir tragen Verantwortung dafür, dass unsere Kinder sich bestmöglich entwickeln können. Und für eine optimale Entwicklung ist ein gutes Essensangebot unverzichtbar!

Lassen Sie uns deshalb gemeinsam Dampf machen, damit mehr gutes Essen in den Kitas auf den Tisch kommt!

Ihr



Christian Schmidt MdB
Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft

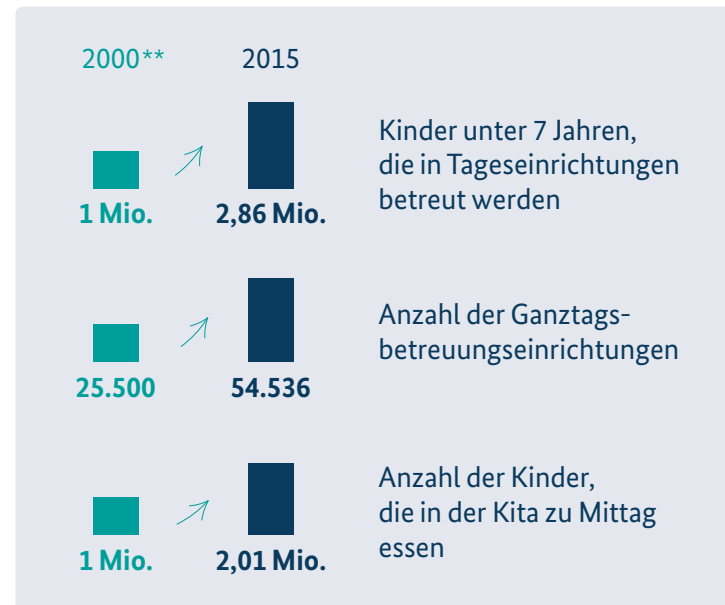
Mehr Kitakinder, mehr Kitas, mehr Mittagessen

Durch den Ausbau der Ganztagsbetreuung hat das Thema Verpflegung in Kitas an Bedeutung gewonnen. Es gibt immer mehr Kitakinder und demzufolge auch mehr Mittagessen in Kitas. 2008 besuchten nur 32 Prozent der Kitakinder ganztägig ihre Einrichtung, im Jahr 2015 waren es bereits 48,9 Prozent. Entsprechend stieg die Zahl der Kinder, die in ihrer Kita essen, von 1,4 auf 2 Millionen.* Die Tendenz ist weiter steigend. Seit August 2013 haben zudem alle Kinder ab dem vollendeten ersten Lebensjahr einen Rechtsanspruch auf einen Kitaplatz.

Die Ansprüche an die Verpflegung in Kitas sind hoch. Alle Kinder, aber insbesondere die unter dreijährigen, benötigen eine auf ihr Alter abgestimmte Ernährung. Viele Kitas stellt dies vor große Herausforderungen.

Die aktuelle Studie „Verpflegung in Kindertageseinrichtungen“ untersucht die Qualität der Verpflegung in Kitas. Im Rahmen der vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderten Untersuchung hat die Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW) bundesweit Kitas befragt. Wie sieht ihr Verpflegungsangebot aus? Wie viele Kitas setzen bereits die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung um? Und welche Erfahrungen haben sie damit gemacht? Zusätzlich wurde die Qualität des Mittagessens in ausgewählten Kitas chemisch analysiert.

Der vorliegende Monitor fasst die wichtigsten Ergebnisse der Studie zusammen. Außerdem bietet er Empfehlungen, wie das Mittagessen in Kitas verbessert werden kann.



* Quelle: Statistisches Bundesamt 2015.

** Daten aus dem Ernährungsbericht 2000 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Auf einen Blick

Erhebung und Methode

Die Erhebung

Der Monitor basiert auf der Studie „Verpflegung in Kindertageseinrichtungen. Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementierung des DGE-Qualitätsstandards“. Sie wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für den Ernährungsbericht 2016 in Auftrag gegeben und von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW) durchgeführt. Die Förderung erfolgte durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Für die schriftliche Befragung wählte das Forschungsteam 7.000 Kitas zufällig aus und schrieb sie an. 1.408 Kitas (20,1 %) sendeten den Fragebogen ausgefüllt zurück. Außerdem wurden 691 Speisepläne über vier Wochen analysiert, in 225 Kindertageseinrichtungen Rezepturen erhoben sowie das Mittagessen bei 8 Caterern und 32 Kitas chemisch analysiert. Zusätzlich befragten die Wissenschaftler 81 „FIT KID“-zertifizierte Kitas.

Die vollständige Studie ist dem Ernährungsbericht 2016 zu entnehmen.

MERKMALE DER BEFRAGTEN KITAS

Heterogene Trägerlandschaft

- 54,8 %: freier Träger
- 30,6 %: öffentlicher Träger
- 6,6 %: von Elterninitiativen geführt
- 5,6 %: in privat-gewerblicher Trägerschaft
- 2,4 %: keine Angabe

Unterschiedliche Größe

- 64,9 %: bis zu 75 Kinder
- 35,1 %: 76 Kinder und mehr

Damit entspricht die Verteilung der Größe und des Trägers in der Stichprobe in etwa der Situation in Deutschland (Grundgesamtheit).

Die wichtigsten Ergebnisse

- **In den Kitas gibt es zu wenig Fachpersonal:** Nur 38,4 Prozent der befragten Kitas verfügen über Fachkräfte mit einer einschlägigen Berufsausbildung wie Hauswirtschafter/-in oder Koch/Köchin.
- **Beim Thema Qualitätsmanagement besteht Nachholbedarf:** Für jede fünfte Kita zählt die Qualitätssicherung zu den drei größten Herausforderungen.
- **Der Qualitätsstandard ist noch nicht flächendeckend bekannt:** Nur knapp die Hälfte der befragten Kitas (47,2 %) kennt externe Standards für die Verpflegung im Kitabereich. 45,8 Prozent der Einrichtungen sind keine externen Standards bekannt. Nur 29,6 Prozent der Kitas berücksichtigen den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen als Basis für ihr Mittagessen.
- **Dort, wo der Qualitätsstandard angewendet wird, wirkt er positiv** und setzt einen nachhaltigen Prozess in Gang: Die Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot steigt, die Qualität des Mittagessens verbessert sich.

- **Die Kitas wollen die Verpflegungssituation verbessern.** Sie orientieren sich bereits stark an der Zielgruppe, legen Wert auf die Zufriedenheit der Kinder mit dem Essensangebot sowie das Thema Ernährungssozialisation und -bildung. Was fehlt, sind konkrete Hilfestellungen für eine bessere Zusammenarbeit mit den Eltern sowie im Team, zur Ernährung von Kleinstkindern und zur Ernährungsbildung

ZERTIFIZIERUNG NACH DGE-QUALITÄTSSTANDARD

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) bietet Kitas die Möglichkeit, ihr Verpflegungsangebot auszeichnen zu lassen – durch die „FIT KID“-Zertifizierung und die „FIT KID-PREMIUM“-Zertifizierung. Basis ist der von der DGE herausgegebene Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Definiert wird darin nicht nur, wie eine vollwertige Ernährung aussieht, sondern auch, wie die Esssituation und das Ambiente gestaltet werden und wie eine Einbettung in die Ernährungsbildung realisiert werden kann.

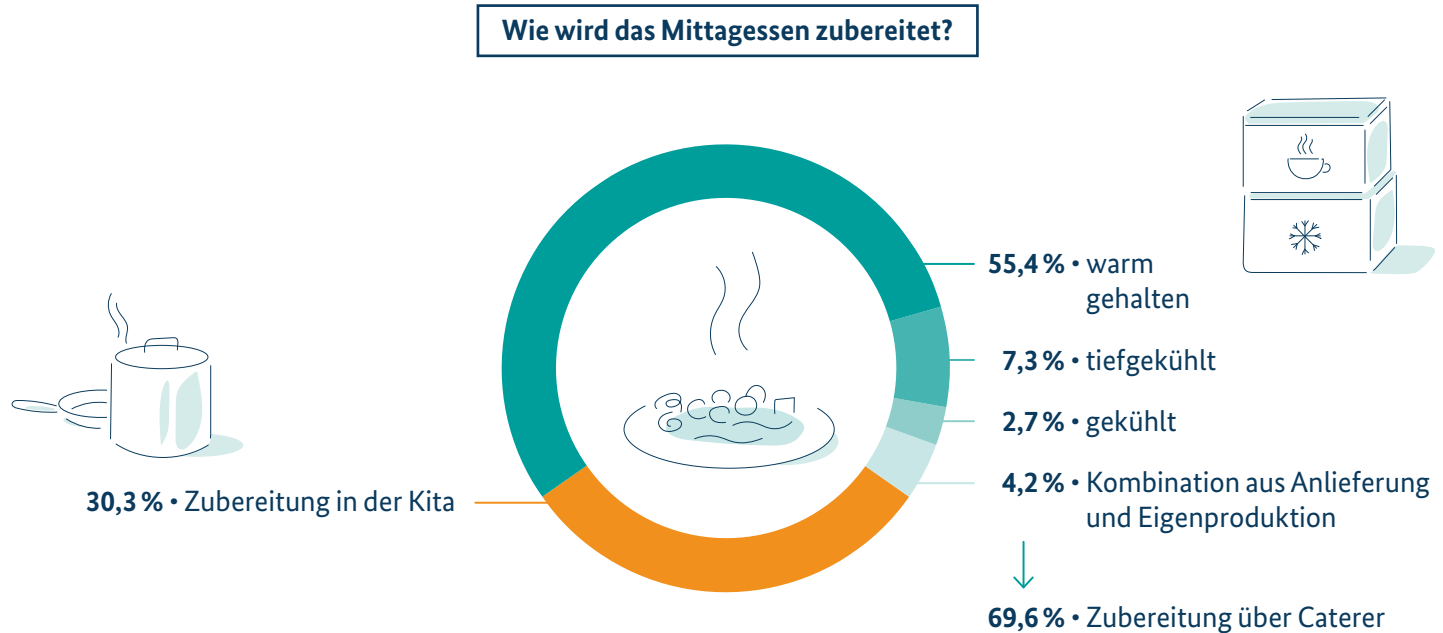
Erfahren Sie hier mehr: www.in-form.de > Vernetzungsstellen Schulverpflegung > Medien > Publikationen Kita- und Schulverpflegung > IN FORM Materialien > DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

So kommt das Mittagessen auf den Tisch

Caterer spielen als Essenslieferanten eine wichtige Rolle

Mehr als zwei Drittel aller Kitas beziehen das Mittagessen über Caterer. Nur 30,3 Prozent der befragten Einrichtungen bereiten

das Mittagessen täglich in der Kita zu. Bei mehr als 50 Prozent der Kitas wird das Mittagessen warm angeliefert.

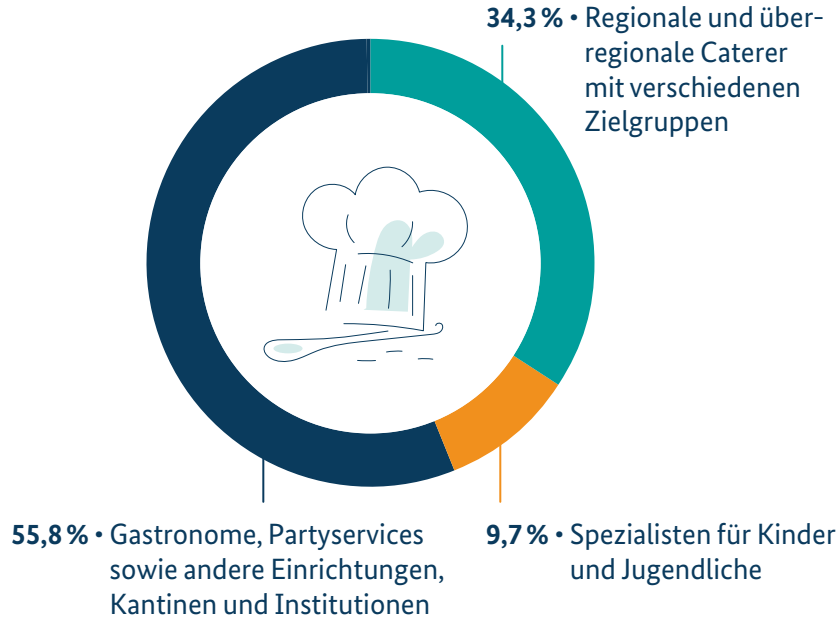


Nur wenige Anbieter sind auf die Ernährungsbedürfnisse von Kindern eingestellt

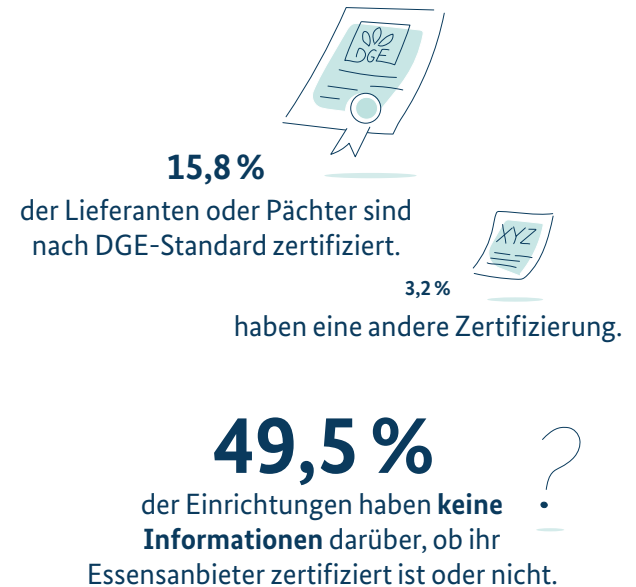
Die Landschaft der Essensanbieter ist sehr heterogen. Nur wenige Caterer sind mit ihrem Angebot auf die Zielgruppe Kinder

ausgerichtet. Und nur ein geringer Anteil der Essensanbieter ist nach DGE-Standard zertifiziert.

Wer liefert das Mittagessen?*



Wie viele Essensanbieter sind zertifiziert?



*0,2 % • Essen wird von Eltern zubereitet.

Kosten vs. Qualität – Rahmenbedingungen in den Kitas

Die meisten Einrichtungen sind nicht optimal ausgestattet

Küchenausstattung

- 59,8%** der Kitas verfügen „nur“ über Haushaltsküchen für maximal 25–30 Mahlzeiten,
- 20,1%** über Küchen mit einigen wenigen Großküchengeräten,
- ✓ **16,2%** über voll ausgestattete Küchen,
- 3,2%** nur über Lagerraum für angeliefertes Essen,
- 0,4%** über keine Küche.

Räumliche Ausstattung

- In **78,2%** der Kitas wird das Essen im Gruppenraum eingenommen,
- ✓ in **29,6%** in einem separaten Speiseraum,
- in **6,6%** im Foyer bzw. im Flurbereich.**

Personelle Ausstattung



Nur 38,4% der Kitas verfügen über eine Fachkraft mit einschlägiger Berufsausbildung*.

Was kostet das Mittagessen?

Die Preise, die die Eltern für ein Mittagessen zahlen, schwanken zwischen 45 Cent und 5 Euro.
Im Durchschnitt kostet das Essen:

~~2,42 €~~ **2,42 €*****

* Wie Hauswirtschafter/-in oder Koch/Köchin.

** Mehrfachnennungen möglich.

*** Zum Vergleich: Im Schnitt geben erwerbstätige Deutsche für ein Mittagessen außer Haus 7,30 Euro aus (vgl. BMEL: Ernährungsreport 2016 „Deutschland, wie es isst“).

Die Mittagsverpflegung entspricht nur teilweise dem DGE-Qualitätsstandard

Wird der DGE-Qualitätsstandard erfüllt?*

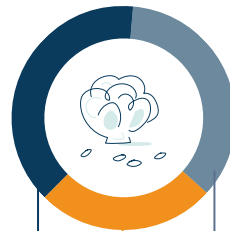
erfüllt zu 75 % und mehr erfüllt nicht erfüllt

Täglich Gemüse



85,8% 6,5% 7,7%

Mind. 8 x Salat oder Rohkost
in 20 Verpflegungstagen



38,9% 25,8% 35,3%

Max. 8 x Fleisch oder Wurst
in 20 Verpflegungstagen



55,3% 44,7%

Nur 4 x Frittiertes
in 20 Verpflegungstagen



96,5% 3,5%


* Quelle: Die Zahlen basieren auf Auswertungen der eingereichten Kita-Speisepläne.
Die Verwendung von Milch und Milchprodukten, Obst, Vollkornprodukten sowie fettreichem Seefisch geht nicht eindeutig aus den Speiseplänen hervor.

Ernährung: Die Bedürfnisse der Kinder stehen im Mittelpunkt


Den befragten Kitas ist gesunde Ernährung wichtig, sie benötigen jedoch Unterstützung

Die meisten Kitas legen auf die Bedürfnisse der Kinder bei der Verpflegung großen Wert. Für jede fünfte Kita zählt die Qualitätssicherung zu den drei größten Herausforderungen.

Wie wird die Zufriedenheit erfasst?

- Die Zufriedenheit der Kinder mit dem Essen wird in **87,6 %** der Kitas über die Rückmeldung des Personals erfasst.
- In **64,8 %** der Kitas werden die Kinder selbst regelmäßig befragt. 
- **40,7 %** der Kitas erheben die Zufriedenheit der Kinder über das Feedback der Eltern.
- Die Essensreste werden in **54,3 %** der Kitas erfasst.

Auf welche Bedürfnisse der Kinder achten die Kitas?

- **86,3 %** achten auf Allergien und Unverträglichkeiten.
- **79,8 %** achten auf kulturelle Bedürfnisse, z. B. muslimische Speisevorschriften.
- **64,2 %** achten auf saisonale Lebensmittel. 
- **72,3 %** berücksichtigen Aspekte der gesundheitsfördernden Ernährung.

Wie werden Kitas fachlich unterstützt?



- 36,1 %** der Kitas werden von ihrem Träger fachlich bei Qualität und Hygiene unterstützt,
- 57,6 %** haben bei ihrem Träger keine entsprechende Organisationseinheit.

Gemeinsam essen und kochen: Ernährungswissen gewinnt an Bedeutung

Die meisten Kitas legen Wert auf Rituale und Regeln rund um das Mittagessen: Die Erzieher/-innen essen beispielsweise gemeinsam mit den Kindern, üben das Einschätzen der richti-

gen Portion und vermitteln den Kindern, was gute Ernährung ausmacht – unter anderem durch Kochaktionen, Projekte oder Exkursionen zum Bauernhof.

Wie lernen Kinder gute Ernährung?

- In **75,8%** der Kitas nehmen Erzieherinnen und Erzieher das Essen mit Kindern gemeinsam ein.
- In **98,2%** der Kitas werden Regeln und Rituale gepflegt.
 - In **78,7%** der Kitas werden das Abschätzen und Auffüllen der richtigen Portion geübt.
- In **52,8%** der Kitas werden Speisen mit Kindern besprochen und erklärt.
- In **30%** der Kitas werden Kinder in die Zubereitung einbezogen.



- In **92,3%** der Kitas findet Ernährungsbildung außerhalb der Mahlzeiten statt, darunter:

95,7% Back- und Kochaktionen

75,1% Ernährungs- und Bewegungsprojekte

65,4% Projekte und Exkursionen zum Bauernhof

53,4% Elternarbeit



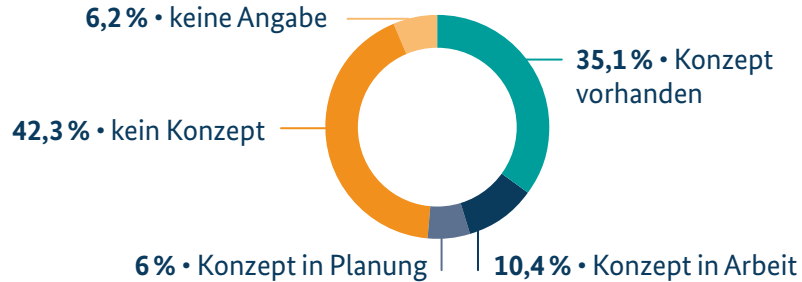
Kitaessen auf dem Prüfstand

Nur in jeder dritten Kita wird der DGE-Qualitätsstandard umgesetzt

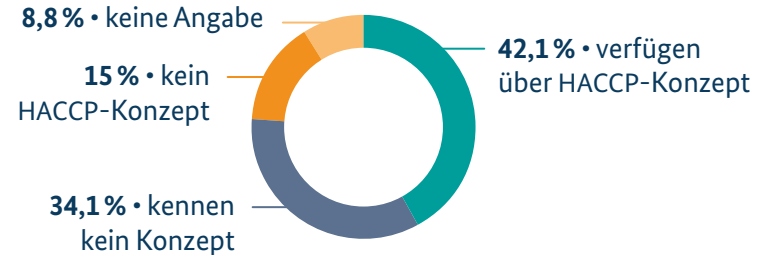
Lediglich etwas mehr als ein Drittel der Einrichtungen verfügt über ein Verpflegungskonzept, ein Konzept zum Hygienemanagement haben nur etwas mehr als 40 Prozent der Kitas.

Weniger als ein Drittel der Einrichtungen berücksichtigt den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen.

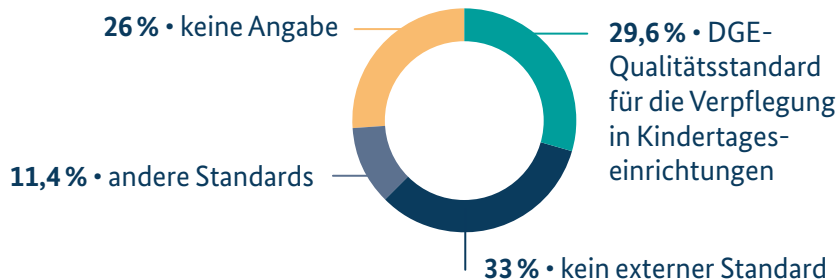
Wie viele Kitas haben ein Verpflegungskonzept?



Wie viele Kitas haben ein HACCP-Konzept?



Wie viele Kitas berücksichtigen den DGE-Qualitätsstandard?



HACCP-KONZEPT

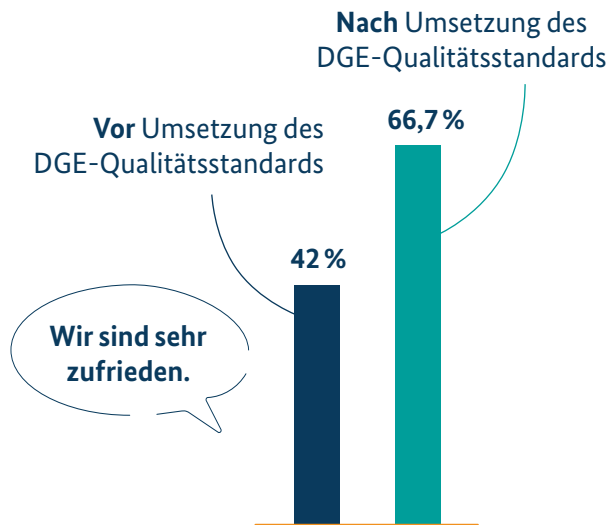
Durch das HACCP-Verfahren lassen sich gesundheitliche Risiken bei der Zubereitung und Ausgabe von Speisen analysieren und überwachen – mit dem Ziel, mögliche Gesundheitsgefahren zu vermeiden oder zu beseitigen. Mehr Informationen erhalten Sie hier: www.fitkid-aktion.de/wissenswertes/rund-um-die-gesetze/haccp.html

Gute Erfahrungen: Der DGE-Qualitätsstandard verbessert die Qualität der Verpflegung

Im Rahmen der Studie wurden 81 Kitas befragt, die den DGE-Qualitätsstandard bereits umsetzen und die „FIT KID“-Zertifizierung durchlaufen haben. Die Kitas haben durchweg positive Erfahrungen gemacht: Sie berichten, dass die Zufriedenheit mit

dem Verpflegungsangebot gestiegen ist und der Speiseplan sich qualitativ verbessert hat. Der DGE-Qualitätsstandard wirkt sich nicht nur positiv auf die Qualität des Mittagessens aus, sondern auch auf die Ernährungsbildung.

Wie zufrieden sind die Kitas?



Was hat sich seit der Umsetzung verändert?

Die **Speiseplanung** umfasst seit der Einführung des Standards eine längere Zeitspanne und ist **abwechslungsreicher**.



↑ **Mehr frische Lebensmittel**, mehr Bio-Produkte und mehr regionale Lebensmittel werden angeboten.

↑ **Mehr Obst, Gemüse und Fisch** stehen auf dem Speiseplan, dafür **weniger Fleisch und süße Nachspeisen**.



So lässt sich die Verpflegung in Kitas optimieren

Den DGE-Qualitätsstandard bekannter machen

- Der DGE-Qualitätsstandard ist noch nicht flächendeckend bekannt. Deshalb sollte verstärkt für ihn geworben und die Inhalte verständlich transportiert werden.

Den DGE-Qualitätsstandard verbindlich in den Kitas einführen

- Der DGE-Qualitätsstandard sollte in allen Kitas die Basis der Verpflegung werden.
- Der Qualitätsstandard sollte verbindlich sein bei Ausschreibungen von Cateringleistungen in der Kita.

Mehr Fachkräfte in die Kitas

- Die Beschäftigung von Fachkräften mit einer einschlägigen Berufsausbildung (z. B. eine hauswirtschaftliche Fachkraft) kann sicherstellen, dass die Ansprüche an die Qualität der Speisen, an die Hygiene und Ausgabe eingehalten werden.
- Wenn nicht in allen Kitas eines Trägers eine hauswirtschaftliche Fachkraft tätig ist oder sein kann, dann sollte der Träger eine zentrale Fachstelle für Ernährung und Verpflegung einrichten.
- Pädagogische Mitarbeitende sollten genauso wie die pädagogische Fachberatung verstärkt in den Bereichen Ernährung und Ernährungsbildung für Kinder geschult werden.

Ernährungsbildung und Verpflegung verzahnen

- Die Zusammenarbeit zwischen Küchen- bzw. Hauswirtschaftspersonal und Erzieherinnen bzw. Erziehern sollte angeregt werden, um sicherzustellen, dass Ernährungsbildung und Verpflegung Bestandteile des pädagogischen Gesamtkonzeptes sind.

Eltern mit ins Boot holen

- Die Eltern spielen eine wichtige Rolle in der Verbesserung der Kitaverpflegung sowie im Rahmen der familiären Ernährungsbildung.
- Sie benötigen Informationsmaterialien und Serviceangebote über die gesundheitsfördernde Ernährung für Kinder und Möglichkeiten, sich als Eltern für eine gesunde Verpflegung zu engagieren.

Ein Ernährungs-TÜV für gute Mittagsverpflegung

- Einrichtung eines Nationalen Qualitätszentrums als Beratungsstelle für gute Mittagsverpflegung von Kindern mit den Aufgaben:
 - Unterstützung der Vernetzungsstellen Schul- und Kitaverpflegung bei der Information und Beratung der Entscheidungsträger in der Kita- und Schulverpflegung
 - Etablierung von einheitlichen Qualifizierungsanforderungen an Caterer

Impressum

Herausgeber

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

Redaktion

Ernestine Tecklenburg

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Hochschule für Angewandte

Wissenschaften Hamburg

neues handeln GmbH, www.neueshandeln.de

Layout und Grafiken

neues handeln GmbH, www.neueshandeln.de

Foto

BMEL/photothek.net/Michael Gottschalk

Stand

Januar 2016

Quelle

Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa):

Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementierung

des DGE-Qualitätsstandards. DGE (Hrsg.): Ernährungsbericht

2016, Bonn (im Druck)

Über IN FORM

IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebenslagen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Hochschule für Angewandte
Wissenschaften Hamburg
Hamburg University of Applied Sciences

