Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.

Chancen und Möglichkeiten der Gesundheitsförderung durch Kita- und Schulverpflegung

Dienstbesprechung Kommunale Gesundheitskonferenzen 24.01.2017

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg
Tina Janitz

MACH'S MAHL
GUTES ESSEN FÜR BADEN-WÜRTTEMBERG

Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg wird mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg finanziert.

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.

Inhalt

- Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg
- Schnittstelle Be*Ki* – VNS-BW
- Einzelne Aspekte der Kita- und Schulverpflegung – Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten für gesundheitsförderliche Umsetzung
  - DGE-Qualitätsstandards
  - Speisenplanung
  - Essatmosphäre
  - Richtlinien, Verordnungen
  - Akzeptanz und Partizipation
  - Runder Tisch
- Fazit

2

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

Ein Projekt der

Sektion
Baden-Württemberg der
Deutschen Gesellschaft für
Ernährung e.V.
DGE-BW e.V.

Gefördert durch MACH'S MAHL – GUTES ESSEN FÜR BADEN-WÜRTTEMBERG

Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung e.V.

Schnittstelle Be*Ki* – VNS-BW

Landesinitiative Be*Ki*

- Ernährungsbildung und –erziehung = pädagogischer Begleiter
- Veranstaltungen für Eltern
- Fortbildungen für Lehrer und Erzieher
- Be*Ki*-Referentinnen

- Zielgruppen: pädagogische Fachkräfte aus Schule und Kita, Fachschulen für Sozialpädagogik und Eltern

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

- Gemeinschaftsverpflegung
- Organisation rund um den Aufbau und die Optimierung von Verpflegungsangeboten
- Arbeitshilfen und Informationsmaterialien
- Schaffen von Strukturen und Netzwerken zur Unterstützung vor Ort
- Veranstaltungen für alle Zielgruppen
- Beratung bei konkreten Anfragen
- Praxisbegleiter-Beraterpool
- Zielgruppen: Träger, Fachberater, Leitungen, päd. Personal, Caterer, Architekten, Ausstatter, kochendes und hauswirtschaftliches Personal

Gesundheitsförderung durch Kita- und Schulverpflegung

Immer mehr Kinder verbringen zunehmend mehr Zeit in Kita und Schule:

Schuljahr 2015/16 = 2.085 Ganztagsschulen (ö/p) und > 8.700 Kitas

→ nehmen täglich 1-3 Mahlzeiten ein

→ Auftrag: Verantwortung für eine gesundheitsfördernde Ernährungsweise, denn

- gesundheitsförderliches Kita- und Schulessen heute prägt Essgewohnheiten der Kinder lebenslang
- Prävention ernährungsbedingter Erkrankungen

Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung e.V.

Gesundheitsförderung durch Kita- und Schulverpflegung

Kriterien/Anforderung an das Kita-/Schulessen:

1. die tägliche Nährstoffversorgung der Kinder sichern
2. ausgewogen und vielseitig sein (viele Lebensmittel kennenlernen!!)
3. lecker schmecken!!
4. die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit von Kleinkindern, Kindern und Jugendlichen unterstützen

Die Settings Kita und Schule bieten wichtige Handlungsfelder der Gesundheitsförderung!

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

- **DGE-Qualitätsstandards**

Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung e.V.

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

DGE-Qualitätsstandards

1. **Gestaltung der Verpflegung**
   LM-Auswahl, Speisenplanung und –herstellung
2. **Rahmenbedingungen im Setting: Kita, Schule …**
   Regelungen vor Ort, Essenszeiten, Raumgestaltung etc.
3. **Rahmenbedingungen für die Verpflegung**
   Rechtliche Bestimmungen, Hygiene, Personalqualifikation, Schnittstellenmanagement
4. **Zertifizierung**

Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

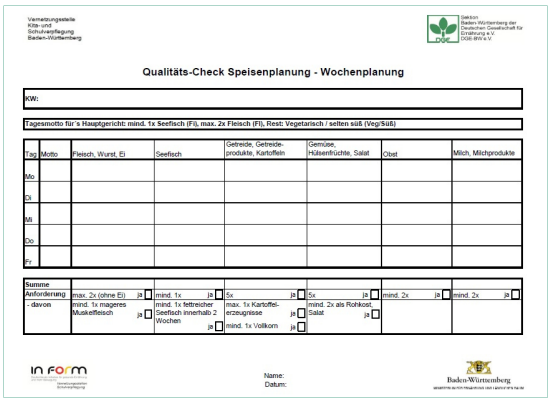
Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung e.V.

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

DGE-Qualitätsstandards – 1. Gestaltung der Verpflegung

Qualitäts-Check Speisenplanung

- Anleitung für die Anwendung
- Tabelle Wochenplanung
- Tabelle 4-Wochenplanung



Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. DGE-BW e.V.

Qualitäts-Check Speisenplanung - Wochenplanung

KW:

Tagesmotto für´s Hauptgericht: mind. 1x Seefisch (Fi), max. 2x Fleisch (Fl), Rest: Vegetarisch / selten süß (Veg/Süß)

Tag	Motto	Fleisch, Wurst, Ei	Seefisch	Getreide, Getreide-produkte, Kartoffeln	Gemüse, Hülsenfrüchte, Salat	Obst	Milch, Milchprodukte
Mo							
Di							
Mi							
Do							
Fr							
Summe							
Anforderung		max. 2x (ohne Ei) ja ☐	mind. 1x ja ☐	5x ja ☐	5x ja ☐	mind. 2x ja ☐	mind. 2x ja ☐
- davon		mind. 1x mageres Muskelfleisch ja ☐	mind. 1x fettreicher Seefisch innerhalb 2 Wochen ja ☐	max. 1x Kartoffel-erzeugnisse ja ☐ mind. 1x Vollkorn ja ☐	mind. 2x als Rohkost, Salat ja ☐		

IN FORM

Name:
Datum:

Baden-Württemberg

9

Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

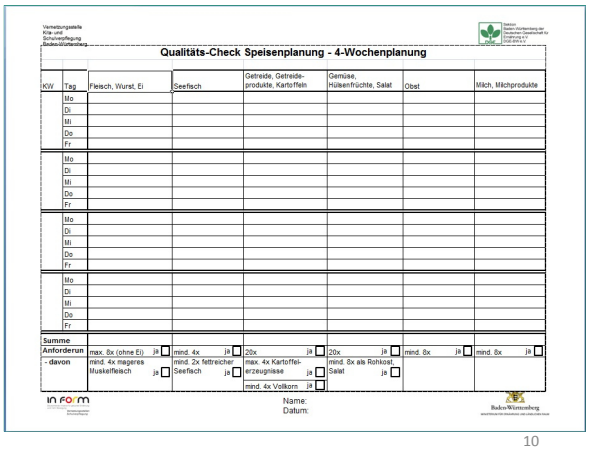
Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung e.V.

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

DGE-Qualitätsstandards – 1. Gestaltung der Verpflegung

Qualitätscheck Speisenplanung

- Analyse Ihres Speisenplans



Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. DGE-BW e.V.

Qualitäts-Check Speisenplanung - 4-Wochenplanung

KW	Tag	Fleisch, Wurst, Ei	Seefisch	Getreide, Getreide-produkte, Kartoffeln	Gemüse, Hülsenfrüchte, Salat	Obst	Milch, Milchprodukte
	Mo						
	Di						
	Mi						
	Do						
	Fr						
	Mo						
	Di						
	Mi						
	Do						
	Fr						
	Mo						
	Di						
	Mi						
	Do						
	Fr						
	Mo						
	Di						
	Mi						
	Do						
	Fr						
Summe							
Anforderun		max. 8x (ohne Ei) ja ☐	mind. 4x ja ☐	20x ja ☐	20x ja ☐	mind. 8x ja ☐	mind. 8x ja ☐
- davon		mind. 4x mageres Muskelfleisch ja ☐	mind. 2x fettreicher Seefisch ja ☐	max. 4x Kartoffel-erzeugnisse ja ☐ mind. 4x Vollkorn ja ☐	mind. 8x als Rohkost, Salat ja ☐		

IN FORM

Name:
Datum:

Baden-Württemberg

10

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

DGE-Qualitätsstandards – 1. Gestaltung der Verpflegung

- **Wochenspeisenpläne Fitkid**
  - U3/ Ü3
  - Aktionswochen: Märchen

- **Schule + Essen = Note 1**
  - Wochenspeisenpläne Primar- und Sekundarstufe
  - Rezeptdatenbank

Schule + Essen = Note 1

Fotos: Wochenspeisenpläne Fitkid, Rezeptreihe „Kita International“

Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung e.V.

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

DGE-Qualitätsstandards – 1. Gestaltung der Verpflegung

Erfahrungskatalog Vegetarische Gerichte

- Zusammenstellung aus der Praxis

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

DGE-Qualitätsstandards – 2. Rahmenbedingungen im Setting: Kita, Schule …

- **Essatmosphäre**
  - Raum- und Tischgestaltung
  - Essenszeiten
  - Begleitung der Mahlzeiten

Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung e.V.

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

DGE-Qualitätsstandards – 2. Rahmenbedingungen im Setting: Kita, Schule …

- **Essatmosphäre**

  Raum- und Tischgestaltung

  - Optimal separater Speisenraum
  - Im Gruppenraum der Kita klar abgrenzen
  - Niedriger Geräuschpegel
  - Helle, angemessene Beleuchtung
  - Freundliches Ambiente
  - Möbel, Bodenbelag leicht zu reinigen
  - Altersgerechte Möbel, Geschirr und Besteck
  - Ausreichend Platz für Kinder und päd. Personal/Lehrer
  - Klar ersichtliche Laufwege

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

DGE-Qualitätsstandards – 2. Rahmenbedingungen im Setting: Kita, Schule …

Essatmosphäre - Essenszeiten

- Mahlzeiten strukturieren den Tag
- Feste, regelmäßige, angemessene Essenszeiten
- „Essensfreie“ Zeiten
- Essenszeiten beim Frühstück
- Essenszeiten beim Mittagessen

Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

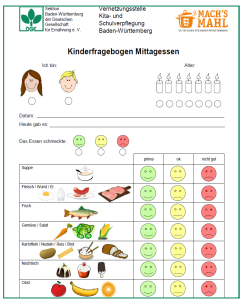
Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung e.V.

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

DGE-Qualitätsstandards – 2. Rahmenbedingungen im Setting: Kita, Schule …

Hilfreiche Arbeitsmittel für mehr Partizipation/bessere Kommunikation:

- **Mensa-Umfrage**
  - Schüler
  - Lehrer
  - Eltern
- **Kinderfragebogen Mittagessen**


Kinderfragebogen Mittagessen

Mensa-Umfrage
Schüler

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

DGE-Qualitätsstandards – 3. Rahmenbedingungen für die Verpflegung

Rechtliche Bestimmungen, Hygiene, Personalqualifikation, Schnittstellenmanagement

→ Kita/Schule, die regelmäßig warmes Essen anbietet ist Lebensmittelunternehmer und muss sich beim zuständigen Veterinäramt anmelden!

→ Wichtige Lebensmittelrechtliche Bestimmungen in der Gemeinschaftsverpflegung

→ Zusammenarbeit mit Gesundheitsamt und Veterinäramt vor Ort

→ Gute Hygienepraxis in Kita- und Schulküchen

Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung e.V.

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

DGE-Qualitätsstandards – 3. Rahmenbedingungen für die Verpflegung

→ Wesentliche Grundsätze zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit der Verordnungen:

- Hauptverantwortung des Lebensmittelunternehmers für die Sicherheit eines Lebensmittels
- Anwendung einer guten Hygienepraxis
- Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren
- Aufrechterhaltung der Kühlkette bei kritischen Lebensmitteln
- Regelmäßige Mitarbeiterschulung

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

DGE-Qualitätsstandards – 3. Rahmenbedingungen für die Verpflegung

Kennzeichnungsvorschriften in Kita und Schule:

LMIV: Lebensmittelinformationsverordnung:

- Allergene
- Zusatzstoffe

➔ Zahlreiche Angebote der VNS-BW zur Umsetzung der Allergenkennzeichnung:

- Main Facts
- Beispielspeisenpläne
- Checkliste für süße und pikante Backwaren / Büffet-Speisen
- Ersatzspeisenplan für tagesaktuelle Änderungen
- .....

Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung e.V.

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

Tagesaktuelle Änderung

Heute ..... (Datum)

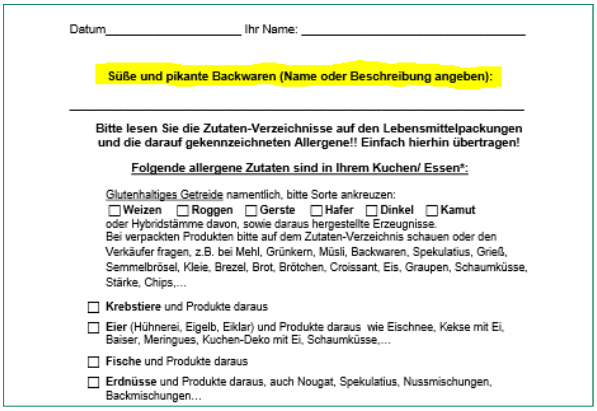
Tagesaktuelle Änderung bzw. Ergänzung im Speisenplan

Betrifft Menü _____

	Enthaltene Allergene/Zusatzstoffe
Vorspeise	
Hauptgericht	
Dessert	

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg *Stand: Juli 2013*

Checkliste für Backwaren und Büffet-Speisen



Datum_____ Ihr Name: _____

Süße und pikante Backwaren (Name oder Beschreibung angeben):

_____

Bitte lesen Sie die Zutaten-Verzeichnisse auf den Lebensmittelpackungen und die darauf gekennzeichneten Allergene!! Einfach hierhin übertragen!

Folgende allergene Zutaten sind in Ihrem Kuchen/ Essen*:

Glutenhaltiges Getreide namentlich, bitte Sorte ankreuzen:
☐ **Weizen** ☐ **Roggen** ☐ **Gerste** ☐ **Hafer** ☐ **Dinkel** ☐ **Kamut**
oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
Bei verpackten Produkten bitte auf dem Zutaten-Verzeichnis schauen oder den Verkäufer fragen, z.B. bei Mehl, Grünkern, Müsli, Backwaren, Spekulatius, Grieß, Semmelbrösel, Kleie, Brezel, Brot, Brötchen, Croissant, Eis, Graupen, Schaumküsse, Stärke, Chips,...

☐ **Krebstiere** und Produkte daraus

☐ **Eier** (Hühnerei, Eigelb, Eiklar) und Produkte daraus wie Eischnee, Kekse mit Ei, Baiser, Meringues, Kuchen-Deko mit Ei, Schaumküsse,...

☐ **Fische** und Produkte daraus

☐ **Erdnüsse** und Produkte daraus, auch Nougat, Spekulatius, Nussmischungen, Backmischungen...

Download: www.dge-bw.de

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

Informationsblatt Allergenkennzeichnung in unserer Kita

Informationsblatt „Allergenkennzeichnung in unserer Einrichtung“

Liebe Eltern,

mit diesem Informationsblatt möchten wir Sie darüber informieren, auf welche Weise Sie Informationen über enthaltene Allergene in den von uns angebotenen Mahlzeiten bekommen und wie wir beim pädagogischen Kochen mit den Kindern oder bei besonderen Anlässen - wie Festen und bei Ausflügen - mit dem Thema Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten umgehen.

Für uns zutreffende Möglichkeiten sind angekreuzt!!!

Von uns angebotene Mahlzeiten (Frühstück, Mittagessen, Nachmittagsimbiss)

- ☐ In den Speisen enthaltene Allergene sind auf dem ausgehängten Speisenplan gekennzeichnet
- ☐ In den Speisen enthaltene Allergene sind auf dem Speisenplan auf unserer Webseite gekennzeichnet
- ☐ Über enthaltene Allergene in den Speisen werden Sie mündlich informiert. Bitte wenden Sie sich an:
  Frau/Herr _____
- ☐ Sonstiges: _____

Gemeinsames Kochen/Backen mit Kindern

- ☐ Das an der Zubereitung von Speisen beteiligte päd. Personal ist über bestehende Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten informiert und bemüht sich, im Rahmen seiner Möglichkeiten, darauf zu achten, dass Ihr Kind keine ungeeigneten Lebensmittel zu sich nimmt
- ☐ Gerne können Sie uns hierfür geeignete Rezepte zur Verfügung stellen

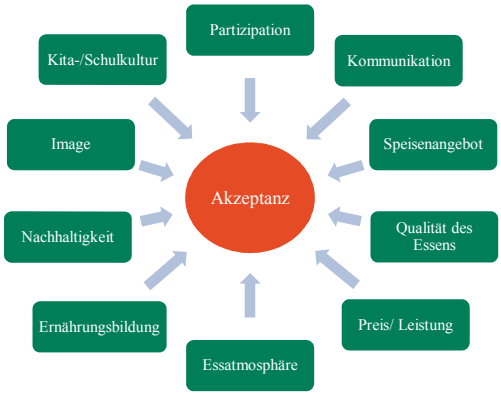
Download: www.dge-bw.de

Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung e.V.

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

Akzeptanz beeinflussende Faktoren



In Anlehnung an: www.grundlagen-schulverpflegung.de, AG Akzeptanz Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

Der Runde Tisch:

Wichtigstes Instrument um dauerhaft erfolgreiche Verpflegung umzusetzen und zu gewährleisten!

- Führen Sie regelmäßig eine Bedarfsanalyse durch (definieren Sie aktuelle Herausforderungen und grobe Ziele)
- Etablieren Sie möglichst einen Runden Tisch als regelmäßige Einrichtung

Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung e.V.

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

Runder Tisch im großen Kreis

- Akteure:
  - Vertreter des Trägers
  - Vertreter der Einrichtung
  - Vertreter der Eltern
  - Vertreter der Schüler
  - Ggf. Fachberater für Kitas
  - Caterer bzw. Vertreter aus der Mensa/Kitaküche
  - Ggf. Vertreter des Gemeinderates

→ je nach Aufgabenstellung / Planungsphase, weitere Behörden und Experten dazu holen!

Voraussetzungen, Chancen und Möglichkeiten

Runder Tisch

Mögliche externe Partner – je nach Ausgangssituation in Kita und Schule:

- Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung BW
- Architekt / Küchenplaner
- Bauamt
- Brandschutzgutachter
- Ernährungsfachkräfte
- Finanzamt / Steuerberater
- Gesundheitsamt / Veterinäramt
- Raumausstatter / Innenarchitekt
- Verpflegungsanbieter

Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung e.V.

Chancen und Möglichkeiten der Gesundheitsförderung durch Kita- und Schulverpflegung

Eine gesundheitsförderliche Verpflegungsqualität kann nur umgesetzt werden, wenn alle an einem Strang ziehen

- **Kommunen, Stadt- und Landkreise:**
  Gesunde Lebenswelten schaffen und gestalten, Qualitätssicherung, Finanzierung
- **Träger:**
  Übernahme von Qualitätsansprüchen in Leistungsverzeichnis, Qualitätssicherung, Preis für gute Qualität, Catererauswahl
- **Kita/Schule:**
  Hat direkten Einfluss auf Auswahl der Speisen, d.h. sie sollte über Qualitätsstandards und Anforderungen an die Kinderernährung informiert sein und sich daran orientieren, Einbezug der Kleinkinder, Kinder und Jugendlichen (Partizipation und Empowerment)
- **Anbieter (Caterer / Koch):**
  Hat direkten Einfluss auf das Angebot, d.h. er sollte über Qualitätsstandards und Anforderungen an die Kinderernährung informiert sein und sein Angebot entsprechend gestalten. Wirtschaftliches Arbeiten möglich wenn hohe Akzeptanz = Planungssicherheit => fördert Bereitschaft zu Kooperation
- **Eltern:** Fordern Qualität, Qualitätskontrolle, Preis für gute Qualität

Chancen und Möglichkeiten der Gesundheitsförderung durch Kita- und Schulverpflegung

- **Für Kinder/Essensgäste:** leckeres und bedarfsgerechtes Essen, Zufriedenheit, Leistungsfähigkeit, Gesundheit
- **Eltern:** gute Versorgung in der Außer-Haus-Verpflegung, Kinder können gesund aufwachsen
- **Kita/Schule:**
  zufriedene, gesunde und leistungsfähige Essensgäste und Eltern (=Bürger)
- **Anbieter (Caterer / Koch):**
  wirtschaftliches Arbeiten möglich wenn hohe Akzeptanz = Planungssicherheit => fördert Bereitschaft zu Kooperation
- **Für Träger:** Gesundheitsfördernde Lebenswelt geschaffen
- **Für Kommune, Stadt- und Landkreise:** Verringerung gesundheitlicher Benachteiligung, Gesundheit in Lebenswelt Kita und Schule gefördert, Wirtschaftsstandort Baden-Württemberg gesichert

Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung e.V.

Fazit

- Setting Kita und Schule sind wichtige Handlungsfelder der Gesundheitsförderung mit Hilfe der täglichen Ernährung
- Umsetzung eines gesundheitsfördernden Essens in Kita und Schule wird von vielen unterschiedlichen Faktoren beeinflusst
- Attraktives Verpflegungsangebot und entspannte Essatmosphäre wichtige Basis für Leben und Bildung
- Gemeinsame übergeordnete Zielsetzung: zufriedene, gesunde und leistungsfähige Essensgäste
- Weitreichende Bedeutung sollte allen Beteiligten und Entscheidungsträgern bewusst sein

Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Baden-Württemberg

Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung e.V.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!
Für Fragen oder Anregungen – wir sind für Sie da:

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

Fabrikstraße 6
73728 Esslingen a.N.
Tel.: 0711-230652-60
Fax: 0711-230652-80
www.kitaverpflegung-bw.de
schule@dge-bw.de

MACH'S MAHL
GUTES ESSEN FÜR BADEN-WÜRTTEMBERG

Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg wird mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg finanziert.