

AKTUELLES AUS DER VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG NRW



Foto: VZ NRW

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

alle Kinder und Jugendlichen werden in ihren Lebenswelten mit gesunden, nachhaltigen und schmackhaften Mahlzeiten versorgt, haben Lust auf das Essen und die Chance gesundheitsfördernde und nachhaltige Konsumkompetenzen zu erwerben – mit diesem Ziel im Blick sind kontinuierlich Qualitätsentwicklungsprozesse erforderlich. Die Diskussionen mit verantwortlichen Akteuren darüber kreisen jedoch häufig um die Preise. Zur Versachlichung tragen Daten und Fakten, die aus Studien abgeleitet werden, bei. Wir stellen Ihnen erste Ergebnisse aus der von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung durchgeführten Kostenstudie vor.

Die Motivation für Qualitätsverbesserungen seitens der Anbieter und Träger kann gefördert werden, wenn die Essensbeteiligung gesteigert werden kann. In unserem Schwerpunkt beschreiben wir Erfolgsfaktoren für die Akzeptanzförderung.

Qualitätsverbesserungen in der Kita- und Schulverpflegung können gelingen, wenn verantwortliche Akteure sich vernetzen und gemeinsam Strategien und Maßnahmen entwickeln. Der Arbeitskreis Kita- und Schulverpflegung NRW hat sich dazu auf den Weg gemacht. Über seine Aktivitäten berichten wir in dieser Ausgabe.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre und ein gutes und erfolgreiches neues Jahr

Ihr Redaktionsteam

Gefördert durch:

Die Landesregierung
Nordrhein-Westfalen



In Kooperation mit:

in FORM
Deutsche Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

AUS DEM INHALT

WISSENSCHAFT

DGE-STUDIE ZU KOSTEN-
UND PREISSTRUKTUREN IN
DER SCHULVERPFLEGUNG

Seite 2

! SCHWERPUNKT

ERFOLGSFAKTOR AKZEPTANZ-
STEIGERUNG – LUST AUF
DAS ESSEN IN DER MENSA

Seite 4

INTERN

GEMEINSAM FÜR GUTES
KITA- UND SCHULESSEN IN NRW –
ARBEITSKREIS KITA- UND
SCHULVERPFLEGUNG NRW

Seite 7

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

KuPS – DGE-STUDIE ZU KOSTEN- UND PREISSTRUKTUREN IN DER SCHULVERPFLEGUNG

In der Diskussion um Qualitätsverbesserungen in der Schulverpflegung sind die Kosten ein Dauerthema. Schulträger und Eltern tragen die anfallenden Kosten in der Regel gemeinsam. Zwar muss der Schulträger für die Ausstattung und den Betrieb von Schulküchen sorgen, doch muss er nicht automatisch für alle anfallenden Kosten aufkommen. Einen großen finanziellen Verpflegungsanteil tragen auch die Eltern.



Foto: Oleksandr Delyk – Fotolia

ZIEL DER STUDIE

Mit dem Ziel, die Preis- und Kostenstrukturen in der Schulverpflegung unter Berücksichtigung verschiedener Einflussfaktoren sowie die Kosten und Wirtschaftlichkeit verschiedener kommunaler Konzepte darzulegen, führte die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) eine Studie durch. Forschungsfragen waren: Welchen Einfluss hat die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung auf den Preis? – Wer kommt für welche Kosten in der Schulverpflegung auf und welche Faktoren beeinflussen die Mahlzeitenpreise? – Was zahlen die Eltern? – Welche Kosten übernehmen die Träger?

Es wurden Essensanbieter und Schulträger befragt sowie Modellrechnungen durchgeführt.

Erstmals wurden die Gesamtkosten betrachtet. Letztere setzen sich zusammen aus den Kosten für die Produktion (Verkaufspreis) und den Kosten für die Bereitstellung (Investition-, Personal- und Betriebskosten).

ERGEBNISSE:

Preis der Mahlzeiten

Die **Befragung** der Schulträger ergab einen **durchschnittlichen Verkaufspreis (bundesweit) der Mahlzeiten**: für Grundschulen von 3,22 €, für weiterführende Schulen von 3,45 € und für Förderschulen von 3,31 €.

In Abhängigkeit vom Betriebs- und Verpflegungssystem sowie Leistungsumfang liegen die Gesamtkosten (Verkaufspreis + Kosten für die Bereitstellung) zwischen 4,14 € und 6,38 €. Sie basieren auf einer Essensbeteiligung von 200 Mahlzeiten.

Kostenübernahme durch die Schulträger

Für die Bereitstellung einer qualitativ guten Schulverpflegung kommt den Schulträgern eine zentrale Rolle zu. 28,6% der befragten Träger gaben an, dass das Personal in allen Schulen gestellt wird, zu 33,1% wird es in einem Teil der Schulen gestellt. 56% der Träger übernehmen die Betriebskosten (z. B. für Strom und Wasser). In 95,2% wird das Mobilar für die Speiseräume gestellt. Die Anbieter der Mittagsverpflegung zahlen in 55,7% keine Miete für die Nutzung von Räumlichkeiten für die Produktion.

Gesamtkosten

Die **Gesamtkosten für eine Mittagsmahlzeit nach dem DGE-Qualitätsstandard** sind mit 4 Cent geringfügig höher: 5,40 € statt 5,36 €. Dies ist das Ergebnis einer Modellrechnung. Berechnet wurde das Beispiel für eine Grundschule, in der vor Ort für 200 Schüler/-innen gekocht wurde (Mischküche).

Eine gute Schulverpflegung hat ihren Preis. Neben der Kostenkalkulation der Produzenten und der Kostenbeteiligung seitens der Schulträger nimmt die Anzahl der ausgegebenen Mahlzeiten Einfluss auf den Preis. Mit zunehmender Essensbeteiligung seitens der Schüler/-innen sinkt der Preis, die fixen Kosten können dann auf eine größere Anzahl von Schüler/-innen verteilt werden.

EMPFEHLUNG FÜR ENTSCHEIDUNGSTRÄGER UND SCHULTRÄGER

Akzeptanzsteigerung

Schülerinnen und Schülern Lust auf das Essen in der Mensa zu machen, ist ein wichtiger Schritt hin zu mehr Qualität. Damit das gelingt, gibt es verschiedene Stellschrauben (siehe auch Seite 4–5).

Professionalisierung von Beschaffungs- und Qualitätsmanagement

Um ein kosteneffizientes Verpflegungsmanagement sicher zu stellen sollten Maßnahmen zur Professionalisierung getroffen werden, z. B.:

- ❖ Weiterbildungsangebote für Verwaltungsmitarbeiter/-innen zum Vergabe- und Qualitätsmanagement
- ❖ Unterstützungsangebote z. B. Handlungsleitfäden, Checklisten zur Beschaffung und Musteraus-schreibungen

Die an dieser Stelle nur kurz skizzierten ersten Ergebnisse haben vielleicht Ihr Interesse geweckt einen Blick in den Ergebnisband, der anlässlich des Bundeskongresses zur Schulverpflegung im November 2018 vorgestellt wurde, zu werfen. Gespannt sind wir auf den für Anfang 2019 angekündigten Endbericht, der dann hoffentlich eine gute Basis für eine sachgerechte Kostendiskussion liefert. (Te)

📧 **Weitere Informationen unter:**
<https://nqz.de/service/aktuelles/neue-kostenstudie-schulverpflegung/>

LEBENSMITTELZUBEREITUNG ALS ALLTAGSKOMPETENZ FÖRDERT DIE FEINMOTORIK – EINE ORIENTIERENDE UNTERSUCHUNG AN GRUNDSCHÜLERN

Die Versorgung mit Nahrungsmitteln und die Fähigkeit, Lebensmittel sachgerecht zuzubereiten zu können ist ein wichtiger Bereich der Alltagskompetenz. Kompetenzen sind u. a. für die Lebensmittelzubereitung erforderlich. Grundsätzlich sind sie für die Erkundung des Nahraumes von großer Bedeutung. Kindgerechte Aktivitäten in diesem Zusammenhang sind z. B. Schreiben, Malen und Kochen. Realität ist jedoch, dass durch die häufige Nutzung digitaler Medien die Entwicklung feinmotorischer Fähigkeiten beeinflusst wird.

Eine orientierende vierwöchige Untersuchung mit acht Grundschulkindern, durchgeführt von Maria Punstein und Michaela Schlich, Uni Koblenz, gibt erste Einblicke in den Entwicklungsverlauf feinmotorischer Fähigkeiten.

UNTERSUCHUNG ZUR FEINMOTORIK

Ziel dieser Untersuchung war es, Erkenntnisse zu gewinnen, ob durch Lebensmittelzubereitung die feinmotorische Entwicklung gefördert werden kann. Im April/Mai 2016 nahmen 8 Grundschul Kinder im Alter von 9 bis 12 Jahren an dieser orientierenden Untersuchung teil. Jeweils an einem Tag in der Woche wurde für 3 Stunden mit den Kindern gearbeitet.

UNTERSUCHUNGSVERLAUF:

- Mittels Fragebogen wurden die Vorerfahrungen bei der Lebensmittelzubereitung erfasst.** Erwartungsgemäß verfügten die Kinder über geringe Kompetenzen, würden es aber begrüßen, wenn regelmäßig in der Schule gekocht würde.
- Bestimmung des feinmotorischen Entwicklungsstands**
Es wurden drei Tests durchgeführt:
 - ✦ Ausmalen eines Obstbildes mit den passenden Farben und anschließendes Ausschneiden an vorgegebenen Linien

- ✦ Schneiden von Paprika in gleichmäßige Würfel und Schalen einer Gurke mit dem Sparschäler sowie schneiden in gleich dicke Scheiben
- ✦ Falten einer Serviette nach einem vorgegebenen Muster

3. Zubereitung von eigens angefertigten Rezepturen zur Vermittlung von Techniken und Methoden der Lebensmittelzubereitung

Zubereitet wurden: „Strammer Max“, Mascarponecreme mit Erdbeeren, Pizza und Schokoladenfondue. Bei jedem Rezept konnten bestimmte feinmotorische Fähigkeiten geübt werden. Z. B. wird durch das Schneiden der Erdbeeren in kleine Stücke das zielgerichtete, präzise und koordinierte Handeln der Finger geübt.

Nach Abschluss der vierwöchigen Projektphase wurden die drei Tests (siehe unter 2) erneut durchgeführt. Die Ergebnisse sind die Basis für die Feststellung inwieweit sich durch die Lebensmittelzubereitung die feinmotorischen Fähigkeiten verbessern lassen.

ERGEBNISSE:

Ausmalen und Ausschneiden eines Bildes:

Fünf von acht Kindern haben eine Verbesserung erzielt, bei zweien wurden keine Veränderungen und bei einem Kind eine Verschlechterung festgestellt.

Schneiden von Paprika und Gurke:

Drei Kinder konnten ihre Fertigkeiten verbessern, bei vier von sieben Teilnehmer/-innen konnten keine Veränderungen festgestellt werden.

Servietten falten: Fünf von sieben Teilnehmer/-innen haben eine Verbesserung der Feinmotorik erzielt. Bei zwei Kindern waren keine Veränderungen erkennbar.

FAZIT

Lebensmittelzubereitung bietet Potential zur Förderung der feinmotorischen Fähigkeiten, die sich auf die Erkundung des Nahraumes und Alltagshandeln auswirkt. Darüber hinaus vermittelt sie Kenntnisse über Lebensmittel und den verantwortungsbewussten Umgang mit Küchengeräten.

Nicht nur in den Familien sollte die Zubereitung von Lebensmitteln Teil des Entwicklungsprozesses feinmotorischer Fähigkeiten sein, sondern insbesondere in Schulen im Rahmen von Ernährungsbildungsmaßnahmen eingeübt werden.

Die „Bildungsgrundsätze NRW“, die „Rahmenvorgabe Verbraucherbildung in Schule in NRW“ sowie die „Lehrpläne für den Sachunterricht in Grundschulen“ bilden die Grundlage für Bildungsmaßnahmen im Bereich der Ernährung. (Te)

! Tipp: Auf der Internetseite des Bundeszentrum für Ernährung finden Sie zahlreiche Medien zur Ernährungsbildung: <https://www.bzfe.de/bildung-73.html>

Foto: Olaf Wandruschka – Fotolia



ERFOLGSFAKTOR AKZEPTANZSTEIGERUNG – LUST AUF DAS ESSEN IN DER MENSA VERPFLEGUNGSQUALITÄTEN VERBESSERN

„Nein, meine Suppe ess’ ich nicht!“ so oder ähnlich lauten Sätze, die schon viele Eltern, aber auch betreuendes pädagogisches Personal und Küchenleitungen in Schulen zur Verzweiflung gebracht haben. Während jüngere Schüler/-innen ihren Unmut eher verbal äußern, stimmen Jugendliche einfach „mit den Füßen ab“ und bleiben der Mensa fern. Insgesamt sind geringe Teilnahmequoten und Unzufriedenheit bei Schüler/-innen, Eltern und beim Verpflegungsbetrieb die Folge, was nicht nur unter den gesundheitsförderlichen Gesichtspunkten problematisch ist, sondern auch rein wirtschaftlich betrachtet, negative Konsequenzen hat. Denn mit nur wenigen Verpflegungsteilnehmern/-innen sinkt der Auslastungsgrad einer Schulküche, der wiederum eine notwendige Voraussetzung für betriebswirtschaftlichen Erfolg darstellt. Je mehr Tischgäste sich die Summe der fixen Kosten (Kosten die konstant bleiben und unabhängig sind von äußeren Faktoren) teilen, desto geringer ist ihr Anteil für den Einzelnen. Diesen Effekt auf den Mahlzeitenpreis bestätigt auch die DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (s. Seite 3.)



Foto: VZ-NRW

WARUM IST DAS ESSEN IN DER MENSA WENIG ATTRAKTIV?

Während Grundschulkindern häufig im Klassenverband gemeinsam essen gehen, dort eine hohe Beteiligung gegeben ist, hängt es bei den älteren Schülerinnen und Schülern oftmals vom Meinungsbild der Mitschüler/-innen ab. Hinzu kommt, dass die Qualität der Verpflegung zu wünschen übrig lässt oder trotz guter Qualität von den Schüler/-innen nicht akzeptiert wird. Bei sinkenden Teilnahmequoten rechnen sich Veränderungen im Speisenplan oder in der Angebotsgestaltung (z. B. Komponentenwahl, Angebot von Salat- oder Dessertbars, vitaminschonend und fettsparend zubereitete zielgruppengerechte Speisekomponenten wie Pizza oder Kartoffelecken) und damit verbundene Anschaffungen entsprechender Küchen-

ausstattung wirtschaftlich nicht, was aber zu einer höheren Akzeptanz und damit höheren Teilnahmequoten führen würde.

Bemühungen um ein schmackhaftes und von allen oder möglichst vielen akzeptiertes Essen anzubieten, müssen elementarer Bestandteil der Verpflegungsorganisation sein.

WAS IST ZU TUN, UM SCHÜLERINNEN UND SCHÜLERN APPETIT AUF DAS SCHULESSEN ZU MACHEN?

Schulessen wird dann zum Erfolg, wenn Wünsche und Vorstellungen aller Beteiligten berücksichtigt werden. Insbesondere Schülerinnen und Schüler müssen die Möglichkeit haben, mitzureden und mitzumachen. Ein großes Mitbestimmungsrecht steigert die Akzeptanz.

ZENTRALE EINFLUSSFAKTOREN

In zahlreichen Beratungen und Veranstaltungen konnten seitens der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW folgende Einflussfaktoren identifiziert werden:

PARTIZIPATION: WIR MISCHEN MIT – DAMIT DAS SCHULESSEN SCHMECKT!

Schülerinnen und Schüler wollen mitbestimmen und aktiv einbezogen werden, was, wann, wie und wo sie essen. Sie sind die Hauptakteure, wenn es um das Schul-

essen geht. Ihre Wünsche sollten ernst genommen und ihre Essbiographie und -vorlieben berücksichtigt werden. Ernährungstrends sollten aufgegriffen und der Spagat zwischen Selbstbestimmung und Diktat aufgelöst werden. Gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern sollten Wege und Möglichkeiten der Mitsprache und des aktiven Mitmachens gefunden werden.

Partizipationsmöglichkeiten bieten sich z. B. bei der Planung, der Organisation, der Auswahl der Speisen und bei allen Entscheidungsprozessen rund um das Schulessen. Nicht nur das Mittagessen steht dabei im Mittelpunkt, sondern ebenso die Angebote zur Pausenverpflegung.

KOMMUNIKATION – WIR REDEN MIT

Partizipation ist nur möglich, wenn Austausch und Übertragung von Informationen innerhalb der Schulgemeinde sichergestellt sind. Alle Schulakteure (Schüler/-innen, Lehrer/-innen, pädagogische und hauswirtschaftliche Kräfte, Eltern, Schul- und Betreuungsträger) müssen regelmäßig miteinander kommunizieren.

Alle auf den aktuellen Informationsstand bringen, Verständnis für Maßnahmen fördern, Raum bieten, Meinungen kundzutun, Wünsche zu äußern und gemeinsam Entscheidungen zu treffen – dafür steht Kommunikation.

Gelungene Kommunikation bedarf der Strukturen. Möglichkeiten sind u. a. Gremien (Mensaausschuss) zu etablieren bzw. mit bestehenden Gremien (Elternpflegschaft, Schulpflegschaft) zu kommunizieren, Ansprechpartner/-innen in der Schule und beim Träger benennen, Feedbackmöglichkeiten schaffen, Kommunikation über Medien (soziale bzw. Printmedien (Schülerzeitungen) führen.

Für eine erfolgreiche Kommunikation ist die Klärung der Frage, wer den Kommunikationsprozess verantwortlich moderiert, entscheidend.

SCHUL(ESS)KULTUR

Die Schulkultur zielt auf die Pflege einer lebendigen und wertschätzenden Gemeinschaft. Eine gute Schulkultur ist wichtiger denn je, da mittlerweile viele Schülerinnen und Schüler, die Lehrerschaft und weitere pädagogische Fachkräfte den ganzen Tag in der Schule verbringen. Die Esskultur, die ein Teil der Schulkultur ist, nimmt somit an Bedeutung zu. Sie spiegelt sich u. a. wider in der Qualität der Speisen, die Art und Weise wie und wo gegessen wird: gemeinsame Mahlzeiten, Tischsitten, Rituale, Food to go und das Ambiente der Speiseräume. Eine wertschätzende Esskultur, die sich sowohl auf die Wahl und den Umgang mit Lebensmitteln als auch das gemeinsame Essen bezieht, leistet einen wichtigen Beitrag zur Schulkultur.

QUALITÄT DES ESSENS

Ein schmackhaftes und gesundes Schulessen ist eine zentrale Voraussetzung für die Akzeptanz der Essensangebote. Sind

die Schüler- und Lehrerschaft zufrieden, geht es darum, diese Qualitäten kontinuierlich zu überprüfen und ggf. nachzubessern. Gute Gelingensbedingungen dafür sind der Fortbestand des Mensaausschusses und Instrumente wie z. B. Checklisten und Feedback-Fragebögen. Regelmäßige Schülerbefragungen und Feedback an den Caterer und Träger sind nur ein Beispiel für Qualitätsüberprüfungen.

ERNÄHRUNGSBILDUNG – CHANCE FÜR EIN GESUNDHEITS-FÖRDERNDES ESSVERHALTEN

Der „Referenzrahmen Schulqualität NRW“ (März 2014) weist mit Blick auf die Schulkultur darauf hin, dass die Gestaltung der schulischen Arbeit von einem umfassenden Gesundheitsverständnis geprägt sein sollte. Schulverpflegung kann somit Ausgangspunkt und Teil einer handlungsorientierten und partizipativen Ernährungsbildung sein. Bildung findet nicht nur im Klassenraum statt, sondern jederzeit und überall in der Schule. Auch die Ernährungsbildung ist nicht auf die Mensa begrenzt. Sie soll in unterschiedlichen Lernkontexten im gesamten Schulleben bei Kindern und Jugendlichen eine erweiterte Handlungskompetenz in Sachen Ernährung vermitteln, um habitualisierte Ernährungsmuster zu reflektieren und ggf. das Essrepertoire zu erweitern. Die Ernährungsbildung in der Mensa hat in der Hauptsache informellen Charakter. So können bspw. regionale und saisonale Produkte bei den Mahlzeiten ein Verständnis für ihre globale Verantwor-

tung beim Einkauf oder Essen vermitteln. Formale Aspekte der Ernährungsbildung werden in den verschiedenen Unterrichtsfächern vermittelt. Es bieten sich nicht nur die ernährungsaffinen Fächer Biologie und Hauswirtschaft an, sondern es eröffnen sich auch z. B. in den Fächern Gesellschaftslehre (Erörtern von Tischbräuchen, Tischsitten u.a.), neue Zugänge zum Thema Ernährung und Schulverpflegung an.

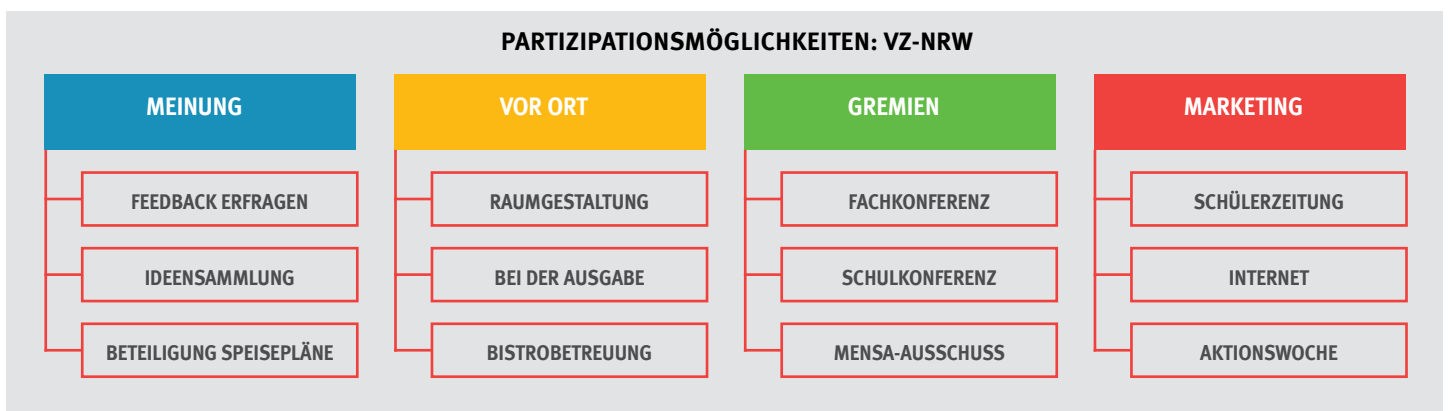
MENSA – PLATZ ZUM ESSEN – UND REDEN

Die Mensa ist aus Sicht der Schüler/-innen ein Raum für Kommunikation und ein Ort zum Wohlfühlen. Wenn eine Schule im Ganztage das Sozialverhalten und das Gemeinschaftsbewusstsein der Schülerinnen und Schüler fördern will, sollten Mensa und Bistro als ein interaktives Zentrum ihrer Schule gestaltet werden.

Häufig berücksichtigen Mensen zu wenig die Interessen und Bedürfnisse von Schülerinnen und Schülern. Hier bieten sich zahlreiche Beteiligungsmöglichkeiten. Durch gestalterische Mittel, durch Formgebung, Farbauswahl, Licht und Akustik, kann ein emotional positiv besetzter Ort geschaffen werden, in dem sich die Schülerinnen und Schüler freiwillig und gerne aufhalten. Die Einnahme der Mahlzeiten wird dann nicht auf die bloße Nahrungsaufnahme des Einzelnen zu reduziert. (Te)

@ Weitere Tipps und Empfehlungen zur Akzeptanzförderung finden Sie unter: www.grundlagen-schulverpflegung.de

PARTIZIPATIONSMÖGLICHKEITEN: VZ-NRW



FRAGEN RUND UM KINDERMILCHPRODUKTE

SIND KINDERMILCHPRODUKTE EINE BESSERE ALTERNATIVE?

Die zahlreichen Kindermilchprodukte, ob mit oder ohne bunten Perlen und Knusperstückchen, bieten Kindern keinen gesundheitlichen Vorteil im Vergleich zu üblichen Milchprodukten. Im Gegenteil, die meisten enthalten zu viel Zucker und/oder Fett und sind daher eher als Süßigkeiten zu sehen. Sie sollten die Ausnahme sein und nicht täglich auf den Tisch kommen. Davon abgesehen sind Kindermilchprodukte häufig erheblich teurer. Kinder brauchen nach dem ersten Lebensjahr keine „Extra-Wurst“, sondern können und sollen am normalen Familien- und auch Kitaessen teilnehmen. Da sich der eigene Geschmack in den ersten Lebensjahren herausbildet, ist das Probieren vieler verschiedener naturbelassener Lebensmittel für Kleinkinder von entscheidender Bedeutung.

WELCHE MILCHPRODUKTE SIND FÜR KINDER EINE GUTE WAHL?

Milch und Milchprodukte sind die wichtigsten Kalziumquellen. Bei den Milchprodukten sind Joghurt, Quark und Buttermilch, naturbelassen und ohne weitere Zusätze, eine gute Wahl. Empfehlenswert sind fettarme Varianten mit 1,5 Prozent Fett. Diese Produkte können leicht mit Obst und Kräutern aufgepeppt werden. Sollte kein frisches Obst zur Hand sein, können Fruchtmarmelade oder etwas Konfitüre in den Naturjoghurt eingerührt werden.

Mit täglich drei Portionen Milch, Milchprodukten und/oder Käse sind Kinder gut mit Kalzium versorgt. Bei der Auswahl der Käsesorten empfiehlt sich Käse mit einem mittleren Fettgehalt von bis zu 45 Prozent Fett i. Tr. wie zum Beispiel milder Gouda. Eine Portion Milch/Joghurt entspricht einem Glas/Becher mit 100 bis 150 ml, eine Portion Käse entspricht einer Scheibe von Handtellergröße.

IST KINDERMILCH FÜR KINDER VON 1–3 JAHREN BESSER ALS „NORMALE“ MILCH?

Seit einigen Jahren bieten in Deutschland nahezu alle Säuglingsmilchhersteller auch sogenannte „Kindermilch“ an. Diese in Pulverform zum Anrühren angebotene Kindermilch gibt es für Kinder ab 1 Jahr und ab 2 Jahren. Sie wird als „auf die Ernährungsbedürfnisse von Kleinkindern abgestimmt“ beworben und ist ein Mix aus Kuhmilcheiweiß, verschiedenen Zuckern und pflanzlichen Ölen, angereichert mit Vitaminen und Mineralstoffen sowie zahlreichen sonstigen Zusätzen wie zum Beispiel Probiotika und Aromastoffen.

Kindermilch ist grundsätzlich nicht notwendig. Die verschiedenen Produkte bieten gegenüber einer fettreduzierten Milch keine nachgewiesenen Vorteile. Einige Hersteller bewerben ihre Kindermilch als mit einem „altersgerecht reduziertem Eiweißgehalt“. Ein Beweis für eine diesbezügliche gesundheitsfördernde Wirkung konnte bislang nicht erbracht werden. (NT)



Foto: VZ NRW

WARUM IST RAPSÖL DAS STANDARDÖL IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG?

Rapsöl hat einen hohen Anteil an Omega-3 Fettsäuren und liefert einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren in einem ausgewogenen Verhältnis. Ein hoher Anteil an pflanzlichen Omega-3-Fettsäuren hat einen positiven Einfluss auf die Gesundheit.“ Diese sind insbesondere bei Kindern für das Wachstum und die gesunde Entwicklung nötig und tragen z.B. zur normalen Gehirnfunktion, der Sehkraft und zur Herzfunktion bei.

Aufgrund ihrer Zusammensetzung sind pflanzliche Öle tierischen Fetten vorzuziehen. So beschreibt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung die positiven Eigenschaften von Rapsöl und sieht es als Standardöl für die Verwendung in der Gemeinschaftsverpflegung.

Das Öl wird aus den Samen der Rapspflanze „Brassica napus L.“ durch Pressung oder Extraktion gewonnen. Es gibt die kaltgepresste, als auch die raffinierte Variante, die unterschiedlich verwendet werden. Kaltgepresstes Rapsöl hat eine bernstein- bis honigartige Farbe und schmeckt leicht nussig, raffiniertes Rapsöl ist geschmacksneutral. Kaltgepresstes Öl wird eher in der kalten Küche, also für Salate verwendet, ist aber auch zum Erhitzen für Temperaturen bis 180°C geeignet. Dagegen kann das raffinierte Rapsöl (unerwünschte Stoffe werden reduziert) bis zu 210°C erhitzt werden, ist geschmacklich neutral und daher gut für die Zubereitung in der Kita- oder Schulküche geeignet.

Aber ganz gleich welche Art von Rapsöl man verwendet, sollte die Erwärmung nur so hoch wie nötig sein, weil sich Öle dabei schneller zersetzen. Ernährungsphysiologisch sind kalt gepresste und raffinierte Öle gleich zu bewerten. (ga)



Foto: VZ NRW

GEMEINSAM FÜR GUTES KITA- UND SCHULESSEN IN NRW ARBEITSKREIS KITA- UND SCHULVERPFLEGEUNG NRW

Um die Versorgung von Kindern und Jugendlichen mit guten Mahlzeiten in Kita und Schule langfristig sicherstellen zu können, bedarf es eines gemeinsamen Engagements aller verantwortlichen Akteure und Entscheidungsträger. Information, Austausch und Vernetzung sind dabei Erfolgsfaktoren.

2018 gründete sich der Arbeitskreis Kita- und Schulverpflegung NRW – In drei Treffen erarbeiteten die Teilnehmer/-innen Ziele und erste Ideen zur Verbesserung der Kita- und Schulverpflegung in NRW.

Startschuss für eine Strategie – sich gemeinsam für gutes Kita- und Schulessen in NRW mit allen Partner/-innen sich zu engagieren – war der **4. Dialog Kita- und**

VISIONEN

Alle Kinder und Jugendlichen werden in den Einrichtungen mit **gesunden, nachhaltigen** und **schmackhaften** Mahlzeiten versorgt, haben Lust auf das Essen und die Chance gesundheitsfördernde und nachhaltige Konsumkompetenzen zu erwerben.

Die Verpflegung in der Kindertagesbetreuung und in Schulen wird als **gesellschaftliche Aufgabe** angenommen. Mit Hilfe von etablierten **Strukturen** werden **Qualitätsentwicklungs- und Qualitätssicherungsprozesse** gefördert und begleitet.

Schulverpflegung NRW – „Starke Aktionspartner für gutes Essen und Ernährungsbildung – Kita- und Schullektoren engagieren sich“ im Verbraucherschutzministerium NRW.

Diese Veranstaltung machte einmal mehr deutlich, dass Kooperationen intensiviert und ausgebaut werden müssen, damit auch zukünftig die Handlungsfelder „Verpflegungsangebote und Ernährungsbildung“ in die bestehenden Arbeitsbereiche potentieller Partnerinnen und Partner mitgedacht und eingebunden werden.

ZIELE DES ARBEITSKREISES

Gutes Essen in Kita und Schule sowie eine erlebnis- und handlungsorientierte Ernährungsbildung braucht starke Partnerinnen und Partner. Nur in gemeinsamer Verantwortung und im Rahmen von gemeinsamen Aktivitäten kann es gelingen „Essen und Trinken“ als Teil des Alltags in den Lebenswelten zu etablieren. Die Aktionspartner/-innen aus allen Verwaltungs- und Zuständigkeitsebenen sowie aus der Wissenschaft und der Praxis stellen fest, dass mit einem gemeinsamen Engagement dieses Ziel zu erreichen ist. Auf dieser Basis können dann Qualitätsentwicklungsprozesse für die Kita- und Schulverpflegung in NRW angestoßen werden. Entscheidungsträgern, die nicht am Arbeitskreis teilnehmen, sollen Hilfestellungen erhalten, sich für eine gute Verpflegungsqualität zu engagieren.

WO STEHEN WIR ?

Im Jahre 2018 fanden drei Treffen statt. Beim ersten Treffen wurden Verabredungen zu weiteren Maßnahmen getroffen. Basierend auf der Diskussion zu den vier Handlungsfeldern – **Verpflegungsorganisation Gesundheitsförderung, Ernährungsbildung** und **Nachhaltigkeit** – wurden strategische Ziele formuliert und Vorschläge für Teilziele gemacht. Beim zweiten Treffen fand ein Austausch zu Erwartungen und Handlungsmöglichkeiten der Arbeitskreismitglieder statt. Zwei Arbeitsgruppen wurden gebildet: Arbeitsgruppe 1: **Agenda** zur Sensibilisierung, Bekanntmachung und Umsetzung einer guten Kita- und Schulverpflegung auf kommunaler Ebene
Arbeitsgruppe 2: **Partizipation** aller Beteiligten und Gelingens-Faktoren auf allen Ebenen

Mögliche Maßnahmen und konkrete Schritte wurden beim dritten Treffen von den beiden Arbeitsgruppen formuliert. U. a. wird die Erarbeitung eines Papiers im Sinne eines Motivationspapiers, das Entscheidungsträgern auf kommunaler Ebene Hilfestellung bietet, beschlossen.

MITMACHEN ERWÜNSCHT!

Der Arbeitskreis wird seine Arbeit im nächsten Jahr fortsetzen und möchte auch weiteren Interessierten die Möglichkeit bieten, mitzuarbeiten. (KGW/Te)



Sollten Sie ein Interesse haben, nehmen Sie Kontakt auf: kita.verpflegung@verbraucherzentrale.nrw oder schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw

TERMINE

**Workshopangebote
der Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung NRW**

Auch in 2019 werden wir unsere Fortbildungsangebote für die Kita- und Schulleitende zu den verschiedenen Themen der Gemeinschaftsverpflegung und Ernährungsbildung weiterführen. Aktuelle Themen:

- Erlebnisswelt Essen und Trinken – Ernährungsbildung in der Kita
- Essen lernen von Anfang an: Ernährungsempfehlungen für Kinder U1
- Essen lernen von Anfang an: Ernährungsempfehlungen für Kinder U3
- Guten Appetit! – Empfehlungen für ein gutes Kita- und Schulleben.
- „Update Schulkiosk“ – Pausenverpflegung in der Schule
- Mehr Vegetarisches in den Speiseplan
- Hygiene in der Kita- und Schulverpflegung

@ Termine und Veranstaltungsorte finden Sie unter <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/veranstaltungen>



Foto: pixabay

IMPRESSUM

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

TEXTE

Kirstin Gembalies-Wrobel (KGW)
Gabriele Janthur (ga)
Ursula Tenberge-Weber (Te)
Natascha Thomassin (NT)

**Symposium:
Frühstück macht Schule
30.01.2019 Düsseldorf**

Sowohl das gemeinsame Frühstück in der Grundschule als auch das Lebensmittelangebot am Kiosk in weiterführenden Schulen bieten vielfältige Möglichkeiten, das Frühstück als Teil der Schulkultur zu begreifen. Doch wie erleben Kinder und Jugendliche ihr Frühstück? Ist es immer noch die wichtigste Mahlzeit des Tages? Aktuelle Studienergebnisse zeigen ein eher umgekehrtes Bild. Hat sich die klassische „Frühstückspause“ also überholt? Oder ist sie gerade heute wichtiger denn je?



Foto: VZ-NRW

Im Rahmen des Symposiums betrachten wir mit Wissenschaftlern und Praxispartnern kulturelle, ernährungsphysiologische und soziale Komponenten des (Schul-)Frühstücks und diskutieren gemeinsam den Transfer der wissenschaftlichen Erkenntnisse in die Praxis.

Das Verbraucherschutzministerium und die Verbraucherzentrale NRW laden Sie herzlich ein.

@ Anmeldung unter <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/symposium-fruehstueck-macht-schule-30012019-duesseldorf-32130>

GESTALTUNG/SATZ

co/zwo.design, Düsseldorf

DRUCK

Verbraucherzentrale NRW e.V.

ISSN 2566-7939

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

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier.

didacta:

19. Bis 23.02.2019 in Köln

Bildung ist ein lebensbegleitender Prozess. Diesen Prozess gilt es zu begleiten, da wo er tagtäglich stattfindet: in Kindertageseinrichtungen und Schulen. Auf der Bildungsmesse didacta erhalten Kita- und Schulleitende Informationen über Unterstützungsangebote. Am In FORM-Stand des Bundesernährungsministeriums können Sie die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung mit ihren Beratungsangeboten kennenlernen. Diese begleiten den Prozess der Qualitätsentwicklung der Verpflegungsangebote und Ernährungsbildung in den Lebenswelten.

@ Wir freuen uns auf Ihren Besuch am IN FORM Stand. Unter <http://www.didacta-koeln.de/didacta/index-2.php> erfahren Sie demnächst wo wir zu finden sind.

NEUERSCHEINUNGEN:

**BILDUNGSKOFFER
DIE BILDUNGSGRUNDSÄTZE SICHTBAR
MACHEN!**

Die Kernpunkte für die frühkindliche Bildung sind in den „Bildungsgrundsätzen für Kinder von 0 bis 10 Jahren“ festgehalten. Um die „Bildungsgrundsätze“ speziell in den Kitas sichtbar, anschaulich und präsent zu machen – insbesondere für die pädagogischen Fachkräfte – wurde seitens des Ministeriums für Kinder, Familie, Flüchtlinge und Integration NRW nun der „Bildungskoffer“ konzipiert. Das Material besteht aus einem Poster sowie Arbeits- und Reflexionskarten und einem Begleitheft und soll die pädagogischen Fachkräfte vor Ort unterstützen und so die vertiefte Implementierung der „Bildungsgrundsätze“ ermöglichen.

@ Mehr dazu und Bestellmöglichkeiten unter: <https://www.herder.de/kindergarten-paedagogik-shop/bildungskoffer-nrw-sammelmappe/c-26/p-14181/>



Foto: Herder