

AKTUELLES AUS DER VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG NRW



Foto: WavebreakMediaMicro – Fotolia

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die Versorgung von Kindern und Jugendlichen mit Essen und Trinken in Kindertageseinrichtungen und Schulen ist eine vielseitige und umfassende Aufgabe. Zahlreich sind sowohl die relevanten Themen als auch die Akteure. Vieles gilt es zu bedenken.

Die in der vorliegenden Ausgabe angesprochenen Themen machen dies deutlich. Es geht um Hygiene, Leitungswasser in Schulen, Daten und Fakten aus der Wissenschaft zur Ernährungsbildung und Ernährungssituation. Letztere sind notwendig, um bedarfs- und zielgruppengerechte Interventionsmaßnahmen zu konzipieren. Für die Kita- und Schulakteure bieten wir ein umfangreiches Fortbildungsangebot. Einen Ausschnitt finden Sie auf der Seite acht. Mit unserem Schwerpunktartikel zum Thema Leitungswasser möchten wir informieren und motivieren, sodass Leitungswasser trinken in der Schule „cool“ wird.

Wir wünschen Ihnen eine aufschlussreiche Lektüre und zahlreiche Anregungen für Ihren Arbeitsalltag.

Ihr Redaktionsteam

Gefördert durch:

Die Landesregierung
Nordrhein-Westfalen



In Kooperation mit:

in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

AUS DEM INHALT

**WISSENSCHAFT
DATEN UND FAKTEN
AUS DER WISSENSCHAFT
ZUR ERNÄHRUNGSBILDUNG
UND ERNÄHRUNGSSITUATION**
Seite 3 und Seite 7

! SCHWERPUNKT
**TRINKWASSER AN SCHULEN:
VOM WASSERHAHN BIS ZUM
TRINKWASSERSPENDER**
Seite 4

TERMINE
**FORTBILDUNGSPROGRAMM –
HERBST 2019**
Seite 8

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

LEBENSMITTELHYGIENE IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG: MITARBEITERSCHULUNGEN UND PERSONALHYGIENE

In der vorherigen Ausgabe haben wir Ihnen die Voraussetzungen zur „guten Hygienepraxis“ vorgestellt: die baulichen, technischen und räumlichen Voraussetzungen zur Abgabe von hygienisch einwandfreien Speisen näher gebracht. In dieser Ausgabe geht es um die „Wände“ des Hygienehauses. Im Mittelpunkt stehen Mitarbeiterschulungen und Personalhygiene.

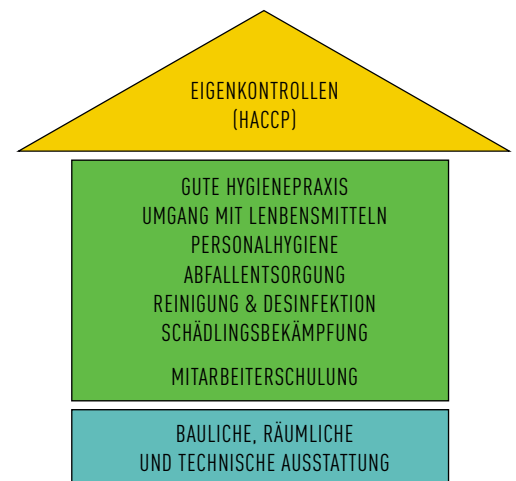
MITARBEITERSCHULUNGEN

Voraussetzung für die Abgabe von sicheren Speisen sind geschulte Mitarbeiter/-innen. Diese müssen sich regelmäßig **belehren** und **schulen** lassen, egal ob sie in der Produktions- oder Ausgabeküche beschäftigt sind. Aber auch pädagogische Mitarbeiter/-innen, die „nur“ die Speisen ausgeben oder in der Spülküche eingesetzt werden, müssen an diesen Schulungen teilnehmen. Nach dem Infektionsschutzgesetz ist jede(r) Mitarbeiter/-in verpflichtet eine Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt zu durchlaufen IFSG § 43 (1). Bei Arbeitsantritt darf sie nicht älter als drei Monate sein und muss regelmäßig, mindestens alle 2 Jahre, wiederholt werden (IFSG §43(4)). Hier wird der verantwortungsvolle Umgang mit Krankheiten besprochen, wann Mitarbeiter/-innen im Krankheitsfall eine Meldepflicht haben und unter welchen Bedingungen sie nicht arbeiten bzw. mit Lebensmitteln umgehen dürfen. Darüber hinaus müssen Mitarbeiter/-innen eine Schulung, speziell auf ihre Arbeit bzw. auf den Betrieb abgestimmt, durch den Arbeitgeber erhalten (§ 4 LMHV). Dies ist notwendig, um betriebliche Abläufe und den Umgang mit den Lebensmitteln kennenzulernen. Die Beschaffenheit und das Verhalten der verwendeten Speisen und deren Lagerbedingungen stehen dabei im Vordergrund. Der Arbeitgeber kann diese Schulung auch an Dritte

(z. B. Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW) abgeben, solange sich die Inhalte der Schulung auf deren Arbeit bezieht und die schulende Person einen Sachkundenachweis, z. B. einen Facharbeiterbrief oder einen Abschluss in einem lebensmittelverarbeitenden oder hauswirtschaftlichen Beruf, nachweisen kann. (Veranstaltungen zum Hygienemanagement unter: <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/veranstaltungen>). Die Mitarbeiter/-innen müssen in regelmäßigen Abständen, mindestens aber einmal jährlich geschult werden. Mit der Unterschrift und unter Angabe des Datums und Inhalts der Schulung wird die Teilnahme nachgewiesen. In der DIN Norm 10514 sind die Inhalte der Schulungen dargestellt und können als Anhaltspunkte genutzt werden.

PERSONALHYGIENE

Grundvoraussetzung für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln bzw. Speisen ist die **Personalhygiene**. In Kitas, Schulen und Schulkiosken wird meist mit unverpackten, verzehrfertigen und leicht verderblichen Speisen, wie z. B. Milchprodukten, gearbeitet. So ist das Wissen, wie Mikroorganismen und Verderbniserreger auf Speisen gelangen können, besonders wichtig. Die oftmals größte Verunreinigung geht von den Händen und der Straßenkleidung aus. So sollte die **Arbeitskleidung** täglich gewechselt und möglichst getrennt von der Straßenkleidung aufbewahrt werden. Die Schuhe sollten eine rutschfeste Sohle haben. Auch die Haare sind immer wieder Anlass über Personalhygiene zu sprechen. Haare oder auch Haarschuppen können in die Speisen gelangen. Das ist nicht nur ekelerregend, sondern auch hygienisch sehr bedenklich. Die Lebensmittelhygieneverordnung schreibt eine **Kopfbedeckung**



nicht zwingend vor, jedoch sollte sich jeder die Frage stellen, ob ohne Kopfbedeckung hygienisch einwandfreie Speisen abgegeben werden können. Hier ist wieder die Verantwortlichkeit des Lebensmittelunternehmers gefordert (siehe Ausgabe „Aktuelles aus der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW, 02/2019“). Auf die **Hände** wird besonderes Augenmerk gelegt. Sie werden schnell zum Hauptüberträger von Schmutz und Keimen. Daher gilt, dass Schmuck generell abgelegt wird, Fingernägel nicht lackiert sind und kurz gehalten werden. Künstliche Fingernägel oder Verzierungen auf den Nägeln sollten entfernt werden. So können keine Fremdkörper in die Speisen gelangen und Verunreinigungen unter den Nägeln oder Schmuck werden sofort erkannt und können durch entsprechendes Säubern entfernt werden. Vor dem Betreten der Küche, nach jedem Toilettengang und nach der Verwendung von kritischen Lebensmitteln, hier im speziellen Rohei, roher Fisch und Fleisch, werden die Hände gewaschen und desinfiziert. Durch das gründliche Waschen mit Flüssigseife (mind. 30 sec) und warmen Wasser, wird Schmutz und gleichzeitig ein großer Teil der vorhandenen Keime abgewaschen. Die restlichen Keime lassen sich durch Desinfektionsmittel entfernen. Mehr über den Umgang mit Lebensmitteln, über Reinigung und Desinfektion in der Küche, sowie über die Abfallentsorgung, erfahren Sie in der nächsten Ausgabe. (Ces)

📧 Mehr Informationen unter:
<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/wegweiser-hygiene-kita-schule>

ERNÄHRUNGSBEZOGENE BILDUNGSARBEIT IN KITAS UND SCHULEN – WAS LERNEN KINDER IN DER KITA UND IN DER SCHULE ZUM THEMA ERNÄHRUNG? ERGEBNISSE EINER AKTUELLEN STUDIE ZUR ERNÄHRUNGSBILDUNG

Was wird Kindern in Deutschland in Kitas und Schulen über Ernährung vermittelt? In welchen Fächern findet das Thema Platz? Und wie sind die Lehrkräfte auf diese Aufgabe vorbereitet? Antworten hierauf gibt die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in Auftrag gegebene Studie „Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen“.

Im Rahmen der Studie wurden bundesweit Schul- und Kitaleitungen, Lehrkräfte und Kitaträger zur Ernährungsbildung befragt. Weiterhin wurden in allen Bundesländern die Ausbildungsinhalte der Lehrkräfte und Pädagogen sowie die Bildungs- und Lehrpläne analysiert. Prof. Dr. Helmut Heseke, Leiter der Studie, fasst die zentralen Ergebnisse folgendermaßen zusammen: „Die Themen Essen und Ernährung haben die Länder in ihren Lehr- und Bildungsplänen verankert. Das ist ein wichtiger Schritt. Wir sehen jedoch, dass die Fachkräfte in Kitas und Schulen in ihrer Ausbildung zumeist unzureichend auf diese Aufgabe vorbereitet werden.“ Auch das Angebot an Fortbildungen reiche, so Prof. Heseke, nicht aus, um die Lücken in der Ausbildung zu kompensieren, und Lehrbücher wiesen häufig fachliche Mängel auf.

ZENTRALE ERGEBNISSE IM BEREICH KITA

In den Bildungsplänen für die frühkindliche Bildung ist Essen und Ernährung als Bildungsauftrag in allen 16 Bundesländern verankert. In der Ausbildung von Erzieher/-innen ist Ernährung jedoch nur ein Randthema. Und die ernährungsbezogenen Inhalte in Schulbüchern für die Ausbildung von Erzieher/-innen müssten aus fachlicher Sicht bei fast allen Büchern überarbeitet werden, da sie Mängel bzw.

Ungenauigkeiten aufweisen. Zudem ist das Fortbildungsangebot zum Thema Ernährungsbildung für pädagogische Fachkräfte eher gering. Es fehlen beim pädagogischen Personal ernährungsbezogene Kompetenzen, um dem Bildungsauftrag bezüglich Ernährung professionell umsetzen zu können.

Das Verständnis von Ernährungsbildung der Verantwortlichen (Kita-Träger und -Leitungen) ist nicht immer umfassend und zudem sehr unterschiedlich ausgeprägt. Häufig wird Ernährungsbildung auf Aspekte der gesundheitsförderlichen Verpflegung reduziert. Insgesamt schreiben Kita-Träger und -Leitungen der frühkindlichen Ernährungsbildung jedoch einen hohen bis sehr hohen Stellenwert zu.

ZENTRALE ERGEBNISSE IM BEREICH SCHULE

Alle Bundesländer definieren Ernährungsbildung als Bildungsauftrag. Die Umsetzung in den Lehr- und Bildungsplänen ist allerdings sehr unterschiedlich. Im Pflichtunterricht findet Ernährungsbildung vorrangig in den Fächern „Sachunterricht“ und „Biologie“ bzw. „Naturwissenschaften“ statt. Während im Sachunterricht der Grundschulen zum Teil mehrere Bereiche der Ernährungsbildung abgedeckt werden, wird im Biologieunterricht der weiterführenden Schulen vor allem die naturwissenschaftliche Perspektive in den Blick genommen. Praxiswissen wie Herkunft von und Umgang mit Lebensmitteln, Esskultur oder regionale Vielfalt von Essen und Trinken werden eher nicht vermittelt. In der Sekundarstufe I kommen ergänzend bundeslandspezifische Unterrichtsfächer wie Hauswirtschaft, Alltagskultur, Ernäh-

rung, Soziales und Verbraucherbildung hinzu. Diese decken häufig mehrere Bereiche der Ernährungsbildung ab, werden jedoch in der Regel nur im Wahlpflichtfach angeboten und sind in Gymnasien eher die Ausnahme. Eine kontinuierliche und verpflichtende Verankerung von umfassender Ernährungsbildung in der Schullaufbahn ist damit nicht gewährleistet.

Im Lehramtsstudium für Sachunterricht und Biologie fehlen ernährungsbezogene Studieninhalte weitgehend. Besser sieht es in den Studiengängen für die bundeslandspezifischen Fächer aus, wo „Ernährung“ vielfältiger verankert ist. Bei Fortbildungen zeigen Lehrkräfte wenig Interesse an ernährungsbezogenen Angeboten. Lehrkräfte, insbesondere fachfremd unterrichtende, ziehen ihre Informationen oftmals aus Schulbüchern, die jedoch häufig fachliche Mängel im Ernährungsbereich aufweisen. Das Angebot an ernährungsbezogenen Unterrichtsmaterialien ist hingegen vielfältig und umfasst zudem einige gut aufbereitete Materialien. (NT)

@ Die Studie kann unter <https://nqz.de/fileadmin/nqz/publikationsdateien/StudieErnaehrungsbildung.pdf> heruntergeladen werden.

Informationen und Materialien zur Ernährungsbildung unter: <https://www.bzfe.de/inhalt/ernaehrungs-und-verbraucherbildung-in-der-schule-931.html> und

<https://www.verbraucherzentrale.nrw/bildung-nrw>

<https://www.verbraucherbildung.de/>



Foto: cromary – Fotolia

TRINKWASSER AN SCHULEN: VOM WASSERHAHN BIS ZUM TRINKWASSERSPENDER

Kinder lieben Wasser - nicht nur auf dem Wasserspielplatz oder in der Badewanne. Auch der heimische Wasserhahn kann große Faszination auslösen, zum Spielen oder auch als Quelle, aus der das Wasser direkt in den Mund läuft oder tropft. Allerdings wird beides von den Erwachsenen nicht immer gerne gesehen – vielleicht wurzelt darin das ambivalente Verhältnis, das viele Deutsche zum Wasserhahn und dem daraus zapfbaren Trinkwasser haben? Tatsache ist, dass in Deutschland immer mehr Mineralwasser, aber relativ wenig Leitungswasser frisch aus dem Wasserhahn getrunken wird. Zugleich trinken viele Kinder und Jugendliche zu viele gesüßte Erfrischungsgetränke, was zu Übergewicht führen kann. Hier liegt ein großes Präventionspotenzial, das Schulen aufgreifen können und sollten.

WARUM WASSER TRINKEN SO WICHTIG IST!

Ohne Wasser läuft nichts! Wasser ist das wichtigste Lebensmittel und der wichtigste Nährstoff für den Organismus – gerade für Kinder. Denn diese haben, bezogen auf ihr Körpergewicht, einen besonders hohen Wasserbedarf. Mehr als die Hälfte der Kinder in Deutschland erreicht die empfohlenen Richtwerte für die Wasserzufuhr nicht (s. Tabelle). Die Gründe für das unzureichende Trinkverhalten sind vielfältig: Mal fehlt den Kindern und Jugendlichen in Schulen die Gelegenheit zum Trinken, manchmal haben sie nichts eingepackt oder aber sie denken beim Spielen und Toben einfach nicht daran. Es lohnt sich, hier gegenzusteuern, denn „je früher Kinder an ein richtiges Trinkverhalten herangeführt werden, umso größer sind die Chancen, dass dieses Verhalten zur Gewohnheit wird und auch im jugendlichen- und Erwachsenenalter dieses richtige Trinkverhalten beibehalten wird“, sagt Prof. Dr. Mathilde Kersting vom Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE) in Bochum.

Noch immer kursieren Mythen über die richtige Trinkmenge oder die Trinkanlässe (z. B. Trinken beim Essen) und bestehen Vorbehalte gegenüber dem Trinken im

Unterricht. Dabei ist schon lange bekannt, dass eine höhere Zufuhr von geeigneten Durstlöschern das Wohlbefinden steigert, die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit verbessert – bei Schülerinnen und Schülern ebenso wie bei den Lehrkräften. Die in der Tabelle angegebenen Werte sind nur Richtwerte und betreffen die Menge, die als Getränk aufgenommen wird. Sie sind nicht gleichzusetzen mit dem Flüssigkeitsbedarf – der liegt deutlich höher, weil Wasser auch über festes Essen aufgenommen wird. Die erforderliche Trinkmenge kann, besonders im Sommer, bei Sport und Spiel oder bei Fieber und Erkrankungen erheblich höher sein.

Altersgemäße Richtwerte für Trinkmengen pro Tag

Alter	Wasser in ml pro Tag	
1 – 3 Jahre	600-700	
4 – 6 Jahre	750	
7 – 9 Jahre	850	
10 – 12 Jahre	950	
13 – 14 Jahre	1000 (w)	1200 (m)
15 – 18 Jahre	1100 (w)	1400 (m)

Zum Verbrauch von Leitungswasser als „reines Getränk“ gibt es keine direkte Erhebung. Dieser kann nur aus dem Gesamtverbrauch des Trinkwassers abge-

leitet werden: Der tägliche Pro-Kopf-Verbrauch von Trinkwasser betrug im Jahr 2018 rund 127 Liter Wasser (Statista). Davon wurden zum Beispiel 36% zum Baden und Duschen und zur Körperpflege sowie 27% für die Toilettenspülung genutzt. Für das Essen und Trinken wurden nur 3,9% genutzt, was 5 Liter pro Tag entspricht. In einer forsa-Erhebung (Februar und März 2019) zum Stellenwert von Leitungswasser (1.486 Befragte, davon 1.000 repräsentativ) gaben 88% der Befragten an, Wasser aus dem Hahn in Form von Kaffee oder Tee zu trinken. 53% bezeichneten das Leitungswasser als ihren Haupt-Durstlöcher und 32% gaben an, es auch ihren Gästen anzubieten.

Die Praxis zeigt, dass Vorbehalte gegenüber dem Trinkwasser aus der Leitung weit verbreitet sind. Dabei ist Leitungswasser das am besten überprüfte Lebensmittel und wird in Deutschland flächendeckend in guter bis sehr guter Qualität angeboten.

PLUSPUNKTE FÜR DAS TRINKEN VON LEITUNGSWASSER IN SCHULEN

- ❖ Leitungswasser steht ausreichend und immer frisch zur Verfügung.
- ❖ Da weniger zuckergesüßte Getränke konsumiert werden sinkt das Adipositasrisiko um ca. 30%.
- ❖ Das Thema lässt sich unterrichtsbegleitend aufgreifen und ist ein wichtiger Beitrag zur Ernährungsbildung und -erziehung.
- ❖ Alle profitieren davon: Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte und Besucher/-innen.
- ❖ Das Mitbringen von Getränken entfällt, die Schultasche ist leichter.
- ❖ Wasser trinken gehört selbstverständlich zum Schulalltag und wird sogar „cool“, wenn es auch andere aus der Peergroup tun.
- ❖ Der Arbeitsaufwand für die verschiedenen Systeme ist für die Schule relativ gering und lässt sich durch geregelte Zuständigkeiten gut bewältigen.



Foto: Dmitry Naumov – Fotolia

- ❖ Leitungswasser ist mehr als 100-mal preiswerter als gekauftes Mineralwasser. Die durchschnittlichen Kosten liegen, je nach Modell und Menge der Nutzer, bei 1 bis 6 € pro Jahr und Schüler.
- ❖ Leitungswasser ist klima- und ressourcenschonend: Herstellung, Transport und Lagerung von Getränkeflaschen und -dosen fallen weg.
- ❖ Es fallen keine leeren Einweg- oder Pfandflaschen, Dosen oder Tetrapacks an und es können Müllgebühren eingespart werden.
- ❖ Leitungswasser ist ein regionales Lebensmittel.
- ❖ Prestigegewinn und Öffentlichkeitswirksamkeit für die Schule („gesunde Schule“).

WELCHE MÖGLICHKEITEN GIBT ES IN DER SCHULE?

Die einfachste Möglichkeit ist, an einem geeigneten Standort einen **Wasserhahn** zum „Wasserspender“ zu deklarieren, evtl. mit einer besonderen, attraktiven Gestaltung der Installation und des Umfeldes.

Auch eine „Zapfanlage“ für Sprudelwasser lässt sich in Form eines Handwaschbeckens mit Aufsprudelmöglichkeit relativ leicht herstellen. Aufwändiger ist es,

einen **Trinkbrunnen** anzuschaffen oder zu mieten. Hier läuft Wasser aus dem öffentlichen Trinkwassernetz und ohne Kühlung entweder als „Dauerläufer“ oder auf Knopfdruck.

Vielfältiger einsetzbar sind **leitungsgebundene Trinkwassersysteme** (POU = point of use-Wasserspender). Diese sind an die Trinkwasserinstallation angeschlossen und haben eine frei zugängliche Zapfvorrichtung. Das Wasser wird in der Regel gekühlt und/oder aufgesprudelt (carbonisiert). Hier gibt es unterschiedliche Modelle: Tisch-, Stand- und Einbaugeräte.

ZENTRALE ASPEKTE, DIE BEACHTET WERDEN MÜSSEN

Jeder Betreiber eines Wasserspenders, egal welcher Art, ist für den hygienischen und zweckmäßigen Einsatz des Hahns oder Geräts verantwortlich. Der Schulträger ist neben der Schulleitung also die erste Adresse, um einen Einsatz an der Schule zu besprechen. Im Vorfeld einer Anschaffung oder Miete geht es darum, für die Anforderungen und Wünsche eine passende Lösung zu finden. Studien und Praxis zeigen, dass Leitungswasser von Schülerinnen und Schülern gut angenommen wird, wenn es attraktiv dargeboten wird. Deshalb sollten von Anfang an alle

Beteiligten „mit ins Boot genommen“ werden, also Schüler/-innen, Eltern, Lehrer/-innen, Hausmeister und Caterer.

Zur Klärung der Zuständigkeiten und rechtlichen Absicherung sollte auch das örtlich zuständige Wasserversorgungsunternehmen und das Gesundheitsamt kontaktiert werden. Bis zum Hausanschluss ist der Wasserversorger für die Wasserqualität und deren Überwachung zuständig, ab dem Hausanschluss der Eigentümer bzw. Schulträger. Das zuständige Gesundheitsamt vor Ort legt fest, ob und welche Maßnahmen (z.B. Beprobung) erforderlich sind.

Die Verbraucherzentrale NRW entwickelt derzeit eine ausführlichere Handreichung zum Angebot von Leitungswasser in Schulen. Sie enthält u. a. eine Marktübersicht, Hintergrundinformationen und Checklisten, um Schulleitungen und Schulträgern die Entscheidung und Auswahl zu erleichtern. (RR)

📌 Mehr Informationen zum Thema **Wasser und Getränke** unter:

<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/wissen/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/getraenke-in-der-schule-13078> und

<https://www.verbraucherzentrale.nrw/leitungswasser-fragen-und-fakten-zu-dem-idealen-getraenk-34783>



Foto: Gina Sanders – Fotolia

IST LEITUNGSWASSER EIN GUTER DURSTLÖSCHER FÜR KINDER?

Trinkwasser ist das Lebensmittel Nummer 1. Damit Menschen unbedenklich Wasser aus der Leitung trinken können, muss es frei von Schadstoffen und Krankheitserregern sein. Daher werden Grund-, Talsperren- oder Flusswasser durch verschiedene Aufbereitungsverfahren im Wasserwerk erst zu Trinkwasser gemacht. Die Qualität von Leitungswasser ist durch die Trinkwasserverordnung vorgegeben. Die Gesundheitsämter sorgen schließlich dafür, dass die Grenzwerte eingehalten werden.

AUS DER LEITUNG NUR KALTES, FRISCHES WASSER ENTNEHMEN!

Um die hohe Qualität des Wassers bis zum Wasserhahn zu erhalten, lohnt es sich, folgendes zu beachten: Wasser, das in den Rohren stand (länger als vier Stunden), ist nicht mehr frisch. Langes Verweilen in der Leitung begünstigt eine mögliche Verkeimung und die Übertragung von Stoffen aus den Armaturen. Wasser zum Trinken oder Kochen deshalb immer erst mal so lange laufen lassen, bis es kühl aus dem Hahn kommt. Die Dauer der nötigen Ablaufzeit kann sehr unterschiedlich sein, je nachdem, wo sich der Wasserhahn im Gebäude befindet,

wie die allgemeine Wassernutzung im Gebäude ist und wie lange das Wasser in der Hausleitung gestanden hat. Insbesondere nach längeren Schließungszeiten sollte für eine ausreichende Spülung der Leitungen vor der Wiederinbetriebnahme gesorgt werden. Der erste Wasserschwall morgens oder nach dem Urlaub kann zum Blumengießen, Spülen oder Putzen benutzt werden.

Zu beachten ist außerdem:

- ❖ Die Armaturen sollten sauber gehalten werden.
- ❖ Die Perlatoren sollten regelmäßig gereinigt, jährlich überprüft und gegebenenfalls ausgetauscht werden.
- ❖ Es sollten keine Spüllappen über dem Wasserhahn hängen.
- ❖ Ein hygienischer Umgang mit allen Behältern, mit denen das Trinkwasser in Berührung kommt, ist wichtig. Sprudelgeräte sollten gepflegt werden. Krüge, Becher, Kannen und Flaschen sollten regelmäßig gespült und ausgetrocknet werden, so dass kein feuchtes Mikroklima entstehen kann. (NT)

@ Weitere Informationen zu Leistungswasser unter: <https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/umwelt-haushalt/wasser/kann-man-leitungswasser-trinken-34836>

BILDUNG UND TEILHABE: WAS HAT SICH SEIT DEM 1. AUGUST 2019 FÜR DIE VERPFLEGUNG GEÄNDERT?

Seit August 2019 ist das Mittagessen in Kindertageseinrichtungen und Schule für BuT-Leistungsberechtigte kostenfrei. Der Eigenanteil in Höhe von 1 Euro, den Eltern bisher zahlen mussten, ist seit dem 1. August 2019 nicht mehr erforderlich. Auch für Hortkinder kann das gemeinschaftliche Mittagessen an Schultagen

kostenfrei sein, wenn Schule und Tageseinrichtung eng kooperieren. Diese neue Regelung basiert auf den Verbesserungen für Familien, die das „Starke Familien Gesetz“ regelt.

Die BuT-Leistungen, die allen Kindern die gleiche Teilhabe an Bildungschancen ermöglichen sollen, können seit 2011 in Anspruch genommen werden. Ihr Umfang wurde 2019 im Rahmen des Starke Familien-Gesetzes erweitert. Einen Rechtsanspruch darauf haben Kinder und Jugendliche aus Familien, die Arbeitslosengeld II, Sozialgeld, Sozialhilfe, Kinderzuschlag oder Wohngeld erhalten. Auch wer Leistungen nach dem Asylbewerberleistungsgesetz erhält, kann einen Anspruch anmelden. Ebenfalls können Kinder bzw. ihre Eltern Ansprüche geltend machen, wenn sie zwar keine der genannten Sozialleistungen beziehen, jedoch die spezifischen Bildungs- und Teilhabebedarfe des Kindes nicht decken können.

WO KÖNNEN DIE LEISTUNGEN BEANTRAGT WERDEN?

Die BuT-Leistungen können in den Kommunen beantragt werden. Viele haben hierfür eine Servicestelle „Bildung und Teilhabe“ eingerichtet. Ansonsten ist die Stelle zuständig, bei der die Eltern bisher schon Leistungen beantragt haben: das Jobcenter für Empfänger von Arbeitslosengeld II oder Sozialgeld, die Wohngeldstelle für Bezieher von Wohngeld und Kinderzuschlag, das Sozialamt für Empfänger von Sozialhilfe und das Landesamt für Flüchtlingsangelegenheiten.

Nach Bewilligung geht das Geld dann direkt an den Anbieter des Mittagessens. Dabei müssen, sofern der Geldgeber dies fordert, die Kita oder Schulen die tatsächlichen Kosten nachweisen. (NT)

@ Mehr zum Bildungs- und Teilhabepaket lesen Sie hier: <https://www.bmas.de/DE/Themen/Arbeitsmarkt/Grundsicherung/Leistungen-zur-Sicherung-des-Lebensunterhalts/Bildungspaket/bildungspaket.html>

RAHMENBEDINGUNGEN DER VERPFLEGUNG IN NRW-KITAS

ERGEBNISSE EINER LANDESWEITEN UMFRAGE

96 Prozent der Kinder, die in NRW eine Kita besuchen, werden dort mehr als 35 Wochenstunden betreut. Entsprechend stellen die Kitas mittlerweile auch ein umfangreiches Mahlzeitenangebot zur Verfügung: 98 Prozent der Kitas bieten Mittagessen, 65 Prozent Frühstück und 84 Prozent Zwischenverpflegung an. Eine gute Verpflegung bereitzustellen, stellt viele Kitas jedoch aufgrund ungünstiger Rahmenbedingungen vor Herausforderungen. Dies geht aus einer landesweiten Befragung von Kitas hervor.

An der Online-Umfrage, welche die Verbraucherzentrale NRW, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW 2018 durchgeführt hat, haben sich 896 Kitas beteiligt. Die Ergebnisse bezüglich der Rahmenbedingungen der Verpflegung in NRW-Kitas sind im Einzelnen:

WELCHES VERPFLEGUNGSSYSTEM LIEGT VOR?

Selbstkochende Kitas sind in der Minderheit. Zwei Drittel der Kitas bekommen das Mittagessen geliefert. Insgesamt bekommt fast die Hälfte aller NRW-Kitas das Mittagessen warm angeliefert, fünf Prozent haben als Verpflegungssystem das Kühlsystem und elf Prozent das Tiefkühlsystem (siehe Graphik).

WIE HÄUFIG WERDEN OBST, GEMÜSE, VOLLKORNPRODUKTE, FISCH UND FLEISCH ANGEBOTEN?

Das Lebensmittelangebot beim Mittagessen hat sich, verglichen mit den Ergebnissen einer im Jahre 2013 von der Verbraucherzentrale NRW durchgeführten Kita-Befragung, verbessert: Es gibt mehr Obst, mehr Gemüse und häufiger vege-

tarische Gerichte. Dennoch werden die Anforderungen an einen Speiseplan hinsichtlich der Häufigkeit der eingesetzten Lebensmittelgruppen, wie sie der „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) vorgibt, nach wie vor nicht erfüllt. Zu selten wird immer noch insbesondere Gemüse angeboten. Weiterhin stehen Obst und Vollkornprodukte zu wenig auf dem Speiseplan. Demgegenüber werden zu häufig Fleischgerichte angeboten (siehe Abb.). Elterninitiativen schneiden beim Speiseplancheck am besten ab. Hier gibt es häufiger Vollkornprodukte, Obst und Gemüse und seltener Fleisch.

WIE ZUFRIEDEN SIND KITAS MIT IHRER VERPFLEGUNGSSITUATION?

Nur 64 Prozent der Kita-Leitungen sind generell zufrieden mit dem Mittagessen. In vielen Bereichen gibt es Optimierungsmöglichkeiten. Dies betrifft vor allem die Räumlichkeiten der Mahlzeiteinnahme und die Ausstattung der Küchenräume, womit 64 Prozent bzw. 54 Prozent der Kitas unzufrieden sind. Weiterhin sind jeweils 45 Prozent der Kitas mit den Betreuungsmöglichkeiten bei den Mahlzeiten durch Erzieher/-innen und mit der Zusammenarbeit mit den Eltern nicht zufrieden. 39 Prozent der Kitas sind darü-

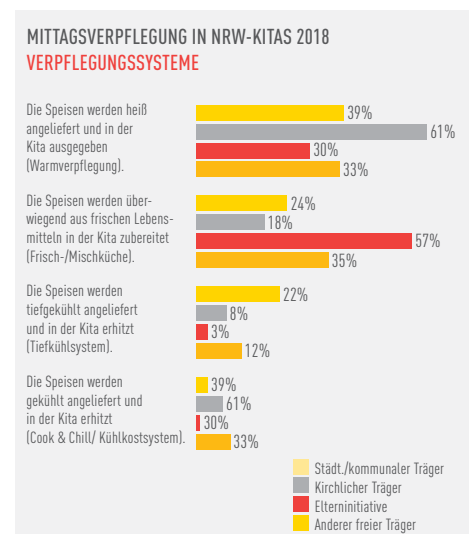
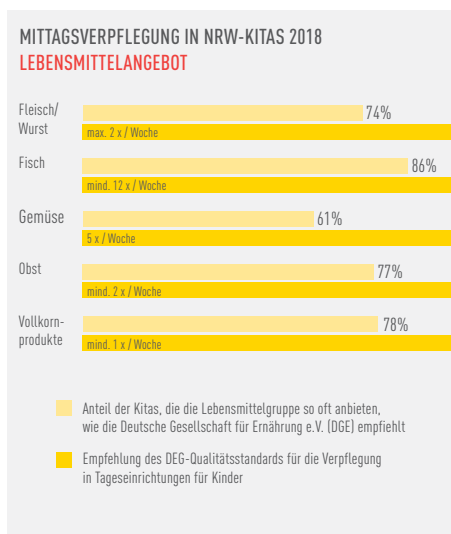
ber hinaus mit der pädagogischen Ausbildung des Personals unzufrieden.

WELCHE QUALITÄTSSICHERNDEN MASSNAHMEN LIEGEN VOR?

Kitas haben Interesse an Qualitätssicherung. 88 Prozent der Kitas orientieren sich an ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen. Fast genauso viele machen einen regelmäßigen Speiseplancheck und ein Drittel nimmt regelmäßig an ernährungsbezogenen Fortbildungen teil. Verpflegung ist in einem Drittel der Einrichtungen Thema bei Elternveranstaltungen und jede zweite Kita thematisiert die Verpflegung regelmäßig in Teamsitzungen. Allerdings haben zu den Qualitätsanforderungen der Verpflegung nur 17 Prozent ein Leistungsverzeichnis.

WAS SIND DIE GRÖSSTEN HERAUSFORDERUNGEN?

Zu knappe Finanzen und die unterschiedlichen Anforderungen seitens der Familien sind die größten Herausforderungen bei der Kita-Verpflegung. Die Kitas wünschen sich mehr Mitarbeiter/-innen sowie mehr Zeit für die Zubereitung und Organisation der Mahlzeiten. Eine angemessene pädagogische Begleitung beim Essen und die gewünschte Speisenqualität sicherzustellen, stellt für die meisten Kitas ebenfalls eine Herausforderung dar. (NT)



TERMINE



Foto: GoneWithTheWind – Fotolia

TERMINE

Marktplatz Schulessen

7. November 2019 in Dortmund

Auf dem Marktplatz dreht sich alles um das Essen in Schulen. Essensanbieter stellen ihre Angebote vor. Schulträger und Schulen haben die Möglichkeit mit ihnen ins Gespräch zu kommen, sich zu informieren und Erfahrungen auszutauschen. Begleitend finden auf einer Bühne kurze informative „Flashlights“ zu Themen der Schulverpflegung statt. U. a. geht es um die Vermeidung von Speiseabfällen, Ausschreibungen, Qualität und Preis.

@ **Programm und Anmeldung unter:**
<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/>

FORTBILDUNGSANGEBOTE

„Auf den Geschmack gekommen...“

Ernährungsbildungsworkshop für am EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch NRW teilnehmende Kitas

Für Erwachsene ist es etwas alltägliches, Kinder müssen es erst lernen: Essen und Trinken. In der Lebenswelt Kita bieten sich zahlreiche Gelegenheiten, um Kinder auf den Geschmack zu bringen und ihnen ein gesundheitsförderliches Essverhalten zu eröffnen. Der Workshop bietet den Teilnehmern/-innen Anregungen

zur Gestaltung von Bildungsangeboten rund ums Thema Essen und Trinken in der Kita und befasst sich mit Fragen zur Geschmacks- und Essentwicklung bei Kindern:

- 8. Oktober 2019 in Münster**
- 23. Oktober 2019 in Velbert und Leverkusen**
- 24. Oktober 2019 in Siegen**

@ **Weitere Termine, Programm und Anmeldung unter**
<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/veranstaltungen>

FACHTAGE FÜR FACHBERATUNGEN ERNÄHRUNG IN DER KITA – ein Thema für Fachberatungen

Fachberaterinnen und Fachberater der Kindertagesbetreuung sind als Bindeglied zwischen Trägern und Kitas maßgeblich an Qualitätsentwicklungsprozessen beteiligt. Im Rahmen eines ganztägigen Fachtages bieten wir die Möglichkeit, die Ernährung in den Einrichtungen in den Blick zu nehmen. Wie sieht ein gutes Essensangebot aus und welche Strukturen braucht es für die Umsetzung? Mit welchen Akteuren vernetzt man sich als Fachberatung im Bereich Ernährung? Wie kann eine gute Geschmacks- und Ernährungsbildung unterstützt werden? – diese Themen werden u. a. in Vorträgen, Gruppenarbeit und Diskussion aufgegriffen.

- 30. Oktober in Münster**
- 14. November in Köln**

Talking about food – mit Eltern im Gespräch

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW möchte die Kitaleitungen unterstützen und lädt zu einer Zukunftswerkstatt zum Thema Ernährungskommunikation mit Eltern ein. Ein guter Dialog von Eltern und Fachkräften rund um das Essen ist ein wichtiger Baustein für die Ausprägung eines gesundheitsförderlichen Essverhaltens und trägt zum gesunden Aufwachsen von Kindern bei.

20. November 2019 in Iserlohn
28. November 2019 in Aachen

NEUERSCHEINUNGEN:

SCHMECKEN MIT ALLEN SINNEN – DER FEINSCHMECKERKURS FÜR 4- BIS 7-JÄHRIGE



Im Feinschmeckerkurs schneiden, rühren, mischen und probieren die Kinder zahlreiche Lebensmittel. Einfache Sinnesübungen mit alltäglichen Lebensmitteln sind Kernstück der sechs bis sieben Feinschmeckerstunden. Dabei schulen die Kinder ihre Sinne, nehmen die Geschmacksvielfalt wahr, lernen zu genießen, ihre Empfindungen auszudrücken und die Lebensmittel wertzuschätzen. Den didaktischen Leitfaden „Schmecken mit allen Sinnen“ gibt es zusammen mit 30 Stickerbögen und einem Pyramidenposter. Zusätzlich als Download: Elternbriefe in verschiedenen Sprachen und weitere Vorlagen zum Stickern und Ausmalen.

@ **Dieses Bildungsmaterial kann für 6,50 € beim Medienservice des Bundeszentrums für Ernährung bestellt werden:** <https://www.ble-medien-service.de/>

IMPRESSUM

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

TEXTE

Ruth Rösch (RR)
Ursula Tenberge-Weber (Te)
Natascha Thomassin (NT)

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.