

AKTUELLES AUS DER VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG NRW



Foto: Trueffelpix – Fotolia

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

nach diesen turbulenten Zeiten stehen in NRW die Sommerferien kurz vor der Tür. Gerne möchten wir Ihnen für die Zeit nach den Ferien Informationen und Tipps für die Umsetzung einer guten Verpflegung in Corona-Zeiten mit auf den Weg geben.

Die Versorgung von Kindern und Jugendlichen mit Essen und Trinken in Kindertageseinrichtungen und Schulen ist bekanntlich eine vielseitige und umfassende Aufgabe. Dies trifft auch auf die Umsetzung von Kita- und Schulverpflegung unter den Einschränkungen durch die Corona-Pandemie zu. Aktuell ist das Thema Hygiene in aller Munde. Aus diesem

Grund haben wir im Rahmen der fünfteiligen Serie Lebensmittelhygiene in der Gemeinschaftsverpflegung wichtige Informationen für Sie aufbereitet. Hier finden Sie wertvolle Hinweise für die Umsetzung in die Praxis. Ergänzend möchten wir auf unser Online-Angebot aufmerksam machen. In unserer FAQ Sammlung unter <https://bit.ly/38aOPNu> geben wir Antworten auf häufig gestellte Fragen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Stöbern in unserem Online-Magazin, einen guten Sommer und erholsame Ferien.

Ihr Redaktionsteam

AUS DEM INHALT

WISSENSCHAFT
ZWISCHEN WUNSCH UND
WIRKLICHKEIT: AUSGEWOGENE
ERNÄHRUNG UND
SCHULVERPFLEGUNG

Seite 2

! SCHWERPUNKT
LEBENSMITTELHYGIENE
IN DER GEMEINSCHAFTS-
VERPFLEGUNG

Seite 4

NEUERSCHEINUNG
KÜCHENPLANUNGSHILFE:
CHECKLISTEN
FÜR DIE KITA-KÜCHE

Seite 8

Gefördert durch:

Die Landesregierung
Nordrhein-Westfalen



In Kooperation mit:

in FORM
Deutsche Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

ZWISCHEN WUNSCH UND WIRKLICHKEIT: AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG UND SCHULVERPFLEGE

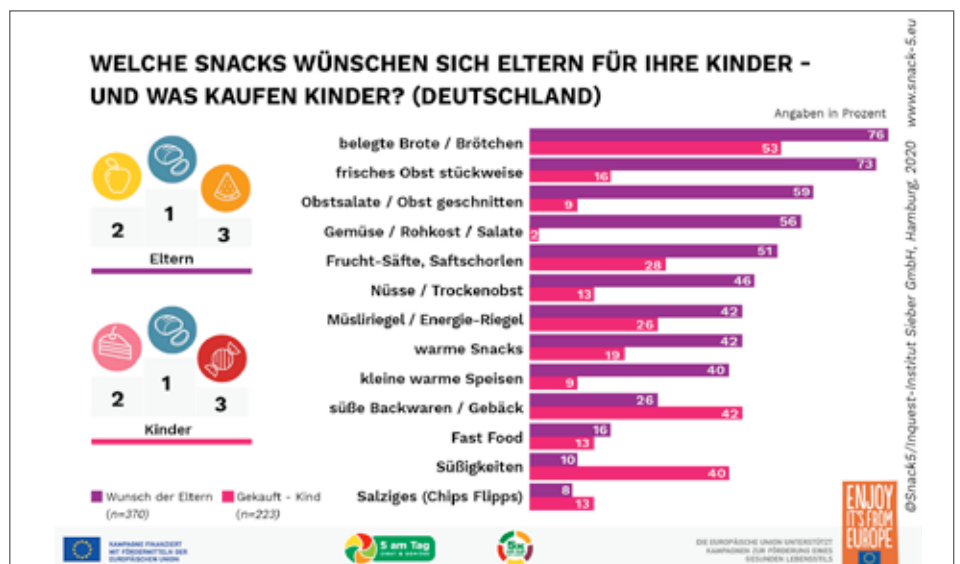
Studie zu den Erwartungen von Eltern und dem Ernährungsverhalten von Kindern an Schulen in Deutschland und Österreich

Schulkinder entscheiden oft gegen die Ernährungsempfehlungen ihrer Eltern. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie mit 1.262 Befragungen, die in Deutschland und Österreich unter Kindern (5–18 Jahre) und ihren Eltern durchgeführt wurde. Was sind die Erwartungen der Eltern? Wie verhalten sich die Schüler/-innen? Und welche Pausensnacks werden an den Schulen angeboten?

In der durch das Inquest Institut für Wirtschafts- und Sozialpsychologie im Auftrag von Snack5, einem EU-Projekt im Rahmen 5amTag e. V., durchgeführten Studie gaben etwa die Hälfte der befragten Eltern an, fast immer oder manchmal Vorgaben zu machen, welche Snacks in der Schule gekauft werden dürfen. Dies insbesondere dann, wenn die Kinder zwischen 5 und 8 Jahren alt sind.

ELTERN WÜNSCHEN SICH FRISCHE, GESUNDE SNACKS – KINDER WOLLEN, DASS ES LECKER IST

„Gesund“ und „frisch“ sind die Wünsche, die den Eltern am meisten am Herzen liegen. Damit treffen sie nicht die Präferenzen der Kinder, denen am allerwichtigsten ist, dass die Snacks schmecken. „Hauptsache lecker“ antworteten 71 Prozent der Kinder in Deutschland auf die Frage, nach welchen Kriterien, sie ihre Snacks kaufen. Der Aspekt „Frische“ landete auf Platz 6. Noch weiter abgeschlagen landete der Aspekt „Gesundheit“ auf Platz 10.



KINDER ENTSCHEIDEN OFT GEGEN DIE ERNÄHRUNGSEMPFEHLUNGEN IHRER ELTERN

Einigkeit herrscht bei Eltern und Kindern bei dem bevorzugten Pausensnack: Eltern wünschen sich, dass ihr Kind belegte Brote/Brötchen kauft und die Schüler/-innen tun dies auch. Aber schon an zweiter und dritter Stelle zeigt sich, dass die Vorstellungen auseinandergehen. Wo sich die Eltern wünschen, ihr Kind möge zu frischem Obst greifen, kaufen die Kinder lieber süße Backwaren/Gebäck, und wo ihnen frisches Gemüse/Rohkost ans Herz gelegt wird, entscheiden sie sich für Süßigkeiten. Erst im Mittelfeld, auf Platz 7, findet sich in Deutschland frisches Obst auf den Einkaufslisten der Kinder. Gemüse landet auf dem letzten Platz. (siehe Abb.)

WELCHE SNACKS WERDEN ANGEBOTEN, WELCHE GEKAUFT?

Fast 70 Prozent der befragten Kinder und Jugendlichen gaben an, „mehrmals“ oder „etwa einmal pro Woche“ für die Pausen etwas zu kaufen. Unter welchen Snacks können sie dabei wählen? Laut dieser Studie sind es vor allem Süßigkeiten und süße Backwaren/Gebäck sowie belegte Brote/Brötchen. Frisches Obst und Gemüse sowie Salate sind außerhalb der Mittagspause weniger zu bekommen.

So wundert es nicht, dass die befragten Eltern in Deutschland die Snack-Verpfle-

gung an den Schulen am häufigsten mit „befriedigend“ benoten. Nur 26 Prozent der Eltern halten das Snackangebot für sehr oder eher gesund.

Interessant ist die Frage, welche von den angebotenen Snacks die Kinder und Jugendlichen tatsächlich kaufen. Obwohl Obstsalate nur bei weniger als 20 Prozent der Schulkioske im Angebot sind, greifen hier 48 Prozent der deutschen Schüler/-innen zu. Ebenso beliebt sind kleine, warme Mahlzeiten. Dieser Befund kann die Aussage relativieren, Gemüse und Obst sei bei Kindern nicht allzu beliebt. Vielmehr scheint es, dass es auf die Art ankommt, wie die Früchte angeboten werden: Sind sie mundgerecht zubereitet und einfach zu essen, greifen Schüler/-innen durchaus gerne zu. So läge es doch nahe, gerade Obstsalate vermehrt in das Sortiment von Schulkiosken aufzunehmen.

Die Ergebnisse deuten darauf hin, dass die Kioskangebote häufig an den tatsächlichen Konsumwünschen vorbeigieren. Und es wird deutlich, wie wichtig Prävention im Ernährungsbereich als eine gemeinsame Aufgabe von Elternhaus und Schule ist, um die Akzeptanz für gesunde Snacks zu verbessern. (NT)

@ Mehr zur Online-Studie „Ernährungsangebote auf dem Schulgelände und die Rolle des Schulkiosks/-buffets“ finden Sie unter: www.snack-5.eu/presse www.kita-schulverpflegung.nrw/wegweiser-hygiene-kita-schule

BETREUUNGSTRÄGER ENGAGIEREN SICH IN ZEITEN DES LOCKDOWNS



Foto: Katholische Jugendagentur Köln gGmbH

Nach der durch Corona bedingten Schließung der Schulen und OGSen stellte sich für die Katholische Jugendagentur Köln (KJA Köln) die Frage, wie Kinder weiterhin unterstützt werden können. Wir sprachen darüber mit Georg Spitzley, Geschäftsführer der KJA Köln.

WAS MACHT DIE KATHOLISCHE JUGENDAGENTUR KÖLN?

Die KJA Köln ist Träger von 90 unterschiedlichen Einrichtungen/Projekten im Rahmen der Jugendarbeit und -hilfe. Wir sind mit rund 500 Mitarbeitenden zuständig für Köln und den Rhein-Erft-Kreis. Im Schulbereich sind wir Träger von 16 OGSen und an 13 weiterführenden Schulen unterwegs.

WIE SIND SIE MIT DER SITUATION DES LOCKDOWNS UMGEGANGEN?

Wir haben sehr früh mit der Notfallbetreuung begonnen. Die Mitarbeitenden, die im Homeoffice waren, haben versucht, zu erfassen, was mit den Kindern passiert, und den Kontakt gerade zu den Kindern in eher prekären Familiensituationen aufgebaut. Und wir haben überlegt, was wir anbieten können, damit Kinder neue Impulse von außen bekommen.

WIR HABEN VON EINER TOLLEN AKTION ERFAHREN: SIE HABEN IM APRIL LEBENSMITTELTASCHEN AN FAMILIEN VERTEILT. WIE KAM ES DAZU?

Unsere Schulsozialarbeiter berichteten Anfang April, dass es doch mehr Kinder gibt, die mit dem Homeshooling Probleme haben, weil ihnen Materialien fehlen, aber auch weil das Essen nicht mehr vorrangig auf der Tagesordnung steht. So haben wir zwei Aktionen gestartet. Zunächst haben wir über Spendenaktionen Bücher, Spielmaterial und Tablets angeschafft und an bedürftige Kinder herausgegeben, insge-

samt 950 Materialien. Beim Überreichen der Materialien haben wir gemerkt, dass Lebensverhältnisse mit zum Teil 4–5 Kindern, kein Balkon oder Garten und eine Wohnfläche von 60 qm eine große Herausforderung für die Familien darstellen und dass verpflegungstechnisch vielleicht auch etwas getan werden müsste. So entstand die zweite Idee, **Lebensmitteltaschen an besonders bedürftige Familien auszugeben**.

WIE WURDE DIE AKTION ORGANISIERT?

Ende April haben wir innerhalb von 48 Stunden über 300 Lebensmitteltaschen zusammengestellt. Dies konnte so schnell umgesetzt werden, da wir wirklich gute Partner hatten. REWE Rahmati aus Köln, die Kamps-Kette, die KZVK, SCOR, der Diözesanrat Köln und das Erzbistum Köln haben sich finanziell und mit Man-Power an der Aktion beteiligt.

WAS BEFAND SICH IN DEN LEBENSMITTELTASCHEN?

Wir haben überlegt, was wichtig sein könnte, und uns von einer Ökotrophologin beraten lassen. Wir wollten möglichst gesunde Lebensmittel und solche, die einfach zuzubereiten sind. Dazu sollte es auch eine Anleitung geben. Die Taschen enthielten dann Zutaten für drei Mahlzeiten (Gemüsesuppe, gebratener Reis mit Eiern sowie Nudeln mit Sauce und Würstchen) und ein einfaches Kochbuch.

WIE WURDE DIE AKTION DURCHFÜHRT?

Die Taschen sind direkt an die Familien verteilt worden. „Das war so eine wichtige und gute Aktion“ war die häufige Rückmeldung von unseren Mitarbeitenden. Kinder, die sechs Wochen lang nur auf ihr engstes Umfeld konzentriert waren, konnten mal

wieder etwas anderes machen und mit ihren Eltern die Rezepte ausprobieren.

GAB ES HERAUSFORDERUNGEN?

Viele Eltern haben die Tüten sehr gerne angenommen. Wir haben viele Dankesbriefe erhalten. Aber es gab auch Eltern, die gesagt haben: „Ich bin doch nicht bedürftig“.

MIT BLICK IN DIE ZUKUNFT: WAS PLANEN SIE DEMNÄCHST IM BEREICH VERPFLEGUNG?

Das Thema Verpflegung ist für uns immer wieder eine wichtige Herausforderung. Da uns aufgefallen ist, dass in Schulen in Stadtteilen mit höherem Hilfebedarf Kinder morgens ohne Frühstück zur Schule kommen, versuchen wir immer wieder, über Sponsoring Lebensmittelpakete für Schulen zusammenzustellen. Sobald wir eine Schule bedienen können, verteilen wir dort ein halbes oder ganzes Schuljahr lang einen ‚Gesunden Snack‘ in den ersten großen Pause.

Wir wollten dann auch mal etwas Größeres machen. So kam uns die Idee, einen Bus als **Küchenmobil** auszustatten und damit Schulen anzufahren. Dort sollen mit Hilfe der Mitarbeitenden, die an den Schulen in der Betreuung sind, Projekte rund um ‚Gesunde Ernährung‘ angeboten werden. Wir wollen von Schule zu Schule fahren und Impulse geben, mal eine Woche oder auch etwas länger dort bleiben. Bei diesem Projekt sind wir auf einem sehr guten Weg und hoffen, im Herbst an den Start gehen zu können. Der größte Teil der Finanzierung steht. Für ein verlässliches Projekt mit einer Laufzeit von zwei Jahren sind wir jedoch noch **auf der Suche nach weiteren finanziellen Partnern**. Wer sich sagt, „das ist eine gute Idee, da könnte ich mich dran beteiligen“, kann sich gerne an uns wenden. (NT)

LEBENSMITTELHYGIENE IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

ABFALLENTSORGUNG, REINIGUNG UND DESINFEKTION

Gerade in den Zeiten der Corona-Pandemie ist das Thema Hygiene in aller Munde. Im öffentlichen Raum wird die Handhygiene groß geschrieben. Anbieter und Dienstleister stellen den Verbrauchern Flächen- und Handdesinfektionsmittel zur Verfügung, um den Anforderungen der Hygienemaßnahmen während der Pandemie gerecht zu werden. Schulen und Kitas haben ihre Pforten wieder geöffnet und zu einem normalen Kita- und Schulalltag gehört auch das Mittagessen. Daher stellt sich vielen Schulen und Kitas die Frage nach ausreichender Reinigung und Desinfektion: Ist der Reinigungs- und Desinfektionsplan der produzierenden Küchen und der Ausgabeküchen ausreichend oder müssen hinsichtlich der Corona-Pandemie besondere Maßnahmen getroffen werden? Und wie geht man mit Speiseabfällen um?

Antworten geben die Verordnung (EG) 853/2004 zur Lebensmittelhygiene, das EU Hygienepaket sowie die nationalen Verordnungen, Leitlinien und DIN-Normen. Alle darin vorgegebenen Maßnahmen sind auch **in Zeiten der Corona-Pandemie** zu erfüllen und können zur Minderung der Virusübertragung beitragen. Spezielle Hygienemaßnahmen sind in der Küche nicht notwendig, da die Lebensmittelhygieneverordnung bereits sehr hohe Anforderungen stellt. Spezielle Hygienemaßnahmen bei der personenbezogenen Ausgabe der Speisen an die Gäste, im Wartebereich und beim Essen in der Mensa finden sie auf unserer Internetseite unter: <https://bit.ly/2NAVZBh>

Der Lebensmittelunternehmer ist aufgefordert, dafür Sorge zu tragen, nur hygienisch einwandfreie Speisen in den Verkehr zu bringen. Dies bedeutet, dass die Voraussetzungen für ein hygienisches Arbeiten geschaffen werden müssen. Dazu gehören sowohl die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen als auch die Abfallentsorgung.

Nicht mehr einwandfreie Speisen und Speiseabfälle können bei unsachgemäßem Umgang Schädlinge anziehen. Dadurch kann es zu Verunreinigungen und krankmachenden Keimen auf Arbeitsflächen, Gerä-

ten und Speisen kommen, die möglicherweise zu Lebensmittelinfektionen führen können. Daher gilt es zunächst Schädlinge im Vorfeld abzuwehren.

Zu einer guten Schädlingsvorsorge gehören:

- ❖ Regelmäßige Sichtkontrollen aller Warenlager und des Wareneingangs
- ❖ Aufgeräumte, sortierte Lager und Küchenbereiche
- ❖ Wenn möglich, abgedeckte Speisen
- ❖ Geschlossene Abfallbehälter, die täglich gereinigt und desinfiziert werden
- ❖ Zu öffnende Fenster mit Fliegengittern versehen
- ❖ Bei einem Schädlingsbefall dürfen Chemikalien/Giftstoffe nur durch einen bei der Behörde angezeigten Betrieb der Schädlingsbekämpfung¹ eingesetzt werden, der einen Sachkundenachweis seiner Mitarbeiter vorweisen kann

In einem weiteren Schritt müssen **Speisereste** sachgemäß entsorgt werden, damit von Ihnen keine Benachteiligung auf einwandfreie Speisen ausgehen kann. In der Küche sollten **Abfallbehälter** immer auf der **unreinen Seite** aufgestellt werden. Beim Putzen von Salat und anderer Rohkost können so die organischen Schäl- und

Dies ist der vierte Teil unserer fünfteiligen Serie zur Lebensmittelhygiene in der Gemeinschaftsverpflegung. Die letzten Ausgaben behandelten die Verantwortlichkeiten und baulichen Voraussetzungen (Heft 2/2019), Mitarbeiterschulungen und Personalhygiene (Heft 3/2019) sowie den Umgang mit Lebensmitteln (Heft 1/2020). Im nächsten Heft schließen wir die Serie mit dem Bereich „Informationen zum Eigenkontrollkonzept“ ab.

Putzreste direkt in den Behälter gegeben werden. Eine **gute Platzwahl** für die Speiserestetonne als auch **gut gewählte Arbeitswege** sind Voraussetzung, um reine nicht mit unreinen Wegen zu kreuzen. Kita-Kinder und Schüler/-innen sollten nach dem Abräumen der Teller nicht die Wege der Gäste kreuzen, die mit einem frisch gefüllten Teller an ihren Essplatz gehen. Genau so wenig sollte sich der **„saubere“ Weg** mit dem Weg beim Abräumen des Geschirrs in die Spülküche kreuzen.

Abfallbehälter müssen fest verschlossen werden. Im Idealfall gibt es Eimer mit einem Tritt zum Öffnen. So gibt es keine zusätzliche Verunreinigung an den Händen. Ist dies nicht möglich, kann der Deckel während des Arbeitens abgenommen und sofort danach wieder angebracht werden. So kann auch in der Mensa verfahren werden. Sind die Fenster bei warmen Temperaturen im Speiseraum geöffnet und hat der Abfalleimer keinen Deckel, muss dieser in kurzen Abständen ausgetauscht und entsorgt werden, damit durch Fluginsekten keine Keimübertragung stattfinden kann.

Die **Speisereste** sind nach den einschlägigen Rechtsnormen gemäß der kommunalen Abfallsatzung zu **entsorgen**. Hier erteilt das Amt für Abfallwirtschaft nähere Auskünfte. Organische Speisereste werden entweder über die Restmülltonne, jedoch nur in „haushaltsübliche Mengen“, entsorgt. Bei größeren Mengen werden **Entsorgungsunternehmen** beauftragt, die Entsorgungsnachweise und eine ordnungsgemäße Zulassung bzw. Registrierung nach VO (EG) Nr.1774/2002 nachweisen können. Eine weitere Möglichkeit besteht darin, den Dienstleister zu beauftragen, Speise-

reste zu entsorgen. Dies sollte in jedem Fall vertraglich geregelt sein, da es nicht immer zum Leistungsspektrum des Caterers gehört. Wenn der Behälter **täglich** ausgetauscht wird, sollte er an einem kühlen, der Öffentlichkeit unzugänglichem Ort zur Abholung aufgestellt oder direkt übergeben werden. Bei größeren Entsorgungsabständen muss eine Kühlung bei max. 7°C erfolgen. Hierzu eignen sich sog. Konfiskatkühler. Abfallbehälter müssen täglich, nach Arbeitsende, aus der Küche und Mensa entfernt werden und nach der Entsorgung der Speisereste gereinigt und desinfiziert werden.

Abfallentsorgung auf einen Blick:

- ❖ Geschlossene Abfallbehälter
- ❖ Ideale Platzwahl, ohne Kreuzung der reinen und unreinen Wege
Arbeitsabläufe und -wege überprüfen
- ❖ Nur „haushaltsübliche Mengen“ über die Restmülltonne entsorgen
- ❖ Fachgerechte Entsorgungsunternehmen mit Entsorgungsnachweis beauftragen
- ❖ Tägliche Abholung oder gekühlte Aufbewahrung
- ❖ Tägliche Reinigung und Desinfektion der Abfallbehälter

Um Speiseabfälle zu reduzieren, können entsprechende Maßnahmen ergriffen werden. Der Küchenmonitor² und das Forschungsprojekt „Pathways to Reduce Food Waste“ (ReFoWas)³ halten dafür Tipps und Umsetzungsvorschläge bereit.

Die **Reinigung und Desinfektion** ist ein wichtiger Schritt im Hygienekonzept, um einwandfreie Voraussetzungen für die Lagerung, Zubereitung und Ausgabe der Speisen zu schaffen. Dazu gehört nicht nur die fachgerechte Reinigung und Desinfektion am Ende eines Arbeitstages, sondern auch zwischen den Arbeitsgängen, wenn z.B. mit sensiblen Lebensmitteln wie rohem Fleisch gearbeitet wird. Dazu ist es notwendig, einen Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen. Hier sollten alle Arbeitsbereiche (Küche, Lagerräume, Kühleinrichtungen, Speisenausgabe, etc.) mit den zu reinigen-

den Objekten (Arbeitsfläche, Türklinken, Ausgabetheken, Abfallbehälter, etc.), die Reinigungszyklen, das verwendete Reinigungs- und Desinfektionsmittel und auch die Zuständigkeit der Einzelnen benannt werden. Entsprechende **Beispielpläne** befindet sich im „**Wegweiser Hygiene/Checklisten**“⁴. Diese Beispielpläne müssen jedoch auf jede einzelne Küche angepasst werden, da Wege, Mobiliar, etc. in jeder Küche anders konzipiert sind.

Grundsätzlich gilt:

- ❖ Maschinen, Geräte und Arbeitsflächen sind nach jeder Benutzung zu reinigen, insbesondere bei der Verarbeitung von Fleisch, Hackfleisch, Geflügel, Frischfleisch, rohen Eiern, frischen Kräutern und Früchten, rohem Gemüse und Salat, Keimen und Sprossen
- ❖ Vor jeder Desinfektion findet eine gründliche Reinigung statt
- ❖ Desinfektionsmittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein; siehe z.B. VAH-Liste (Verband für angewandte Hygiene)⁵, DVG-Liste (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft)⁶ und IHO-Liste für die Lebensmittelherstellung (Industrieverbandes Hygiene und Oberflächenschutz)⁷
- ❖ Es müssen die entsprechenden Gebrauchsanweisungen beachtet werden, denn nur bei der spezifischen Einwirkzeit kann das Desinfektionsmittel wirken. Das gründliche Nachspülen mit Wasser verhindert eine chemische Kontamination der Lebensmittel beim nächsten Arbeitsgang.
- ❖ Ist eine thermische Desinfektion (Abtöten der Keime durch Hitze) möglich, wird diese bevorzugt, z.B. bei mind. 65°C in der Spülmaschine (diese Temperaturen erreichen meist nur Industripülmaschinen). Im Kombidämpfer bei Heißluft können auch gesäuberte GN Behälter desinfiziert werden.
- ❖ Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen getrennt von Lebensmitteln und in den Originalgebinden aufbewahrt werden



Foto: congerdesign/Pixabay

- ❖ Spülmaschinen müssen fachgerecht eingestellt sein und dürfen nicht überladen werden, da ansonsten das Spülergebnis nicht einwandfrei ist
- ❖ Spülmaschinen müssen regelmäßig gewartet werden
- ❖ Noch feuchte Bedarfsgegenstände können mit einem frischen Trockentuch oder Einmalhandtüchern nachgetrocknet werden

Reinigungstextilien gehören zu den täglich zu wechselnden Utensilien. Aufgrund der für Mikroorganismen passenden Lebensbedingungen bezüglich Wärme, Feuchtigkeit und Nährstoffen sind Reinigungstextilien besondere Keimschleudern. Daher sollten sie bei Bedarf auch öfter gewechselt und nicht über dem Wasserhahn zum kurzzeitigen Trocknen aufgehängt werden. Sie sollten bei mindestens 70°– 80°C mit Vollwaschmittel (enthält Bleichmittel) gewaschen werden. Es hat sich bewährt, für verschiedene Arbeitsbereiche **verschiedenfarbige Wischlappen** einzusetzen und diese im Hygieneplan zu definieren. (Ces)

@ Weitere Informationen finden Sie unter:

Hygienemaßnahmen in der Kita- und Schulverpflegung während der Corona-Pandemie:
<https://bit.ly/2NAVZBh>
<https://bit.ly/38aOPNu>

Wegweiser Hygiene:
www.kita-schulverpflegung.nrw/wegweiser-hygiene-kita-schule

Maßnahmen zur Reduzierung von Speiseabfällen:
www.kita-schulverpflegung.nrw/abfallarme-schulverpflegung
<https://kuechenmonitor.de/pages/index.html>

² www.kuechenmonitor.de/ | ³ https://refowas.de/ | ⁴ www.kita-schulverpflegung.nrw/wegweiser-hygiene-kita-schule

⁵ https://vah-online.de/de/desinfektionsmittel-liste/ | ⁶ www.desinfektion-dvg.de/index.php?id=1789 | ⁷ IHO – Desinfektionsmittelliste www.desinfektionsmittelliste.de



Foto: Tumisu/Pixabay

WIRD DAS CORONAVIRUS ÜBER LEBENSMITTEL UND GEGENSTÄNDE WIE BESTECK UND GESCHIRR ÜBERTRAGEN?

Bisher ist nicht nachgewiesen, dass sich Menschen durch den Verzehr kontaminierter Lebensmittel mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben.¹

Der Hauptübertragungsweg für die durch das Virus ausgelöste Krankheit COVID-19 ist die Tröpfchen-Infektion: Erreger gelangen beim Husten oder Niesen von Infizierten über Tröpfchen in die Luft und werden anschließend von anderen Personen eingeatmet. In besonderen Situationen scheint auch eine Übertragung über Aerosole (sehr kleine Tröpfchenkerne), beispielsweise beim Sprechen, möglich zu sein.

Grundsätzlich können Coronaviren auch durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Gegenstände wie Besteck oder Geschirr gelangen und auf diesen festen Oberflächen eine Zeit lang überleben. Eine Schmierinfektion erscheint dann eventuell möglich, wenn das Virus über die Gegenstände oder über die Hände an die Schleimhäute der Nase, der Augen oder des Mund- und Rachenraums gelangt. Wie lange die Viren möglicherweise infektiös bleiben, hängt von vielen Faktoren ab: der Temperatur, der Luftfeuchtigkeit, dem Material der Oberflächen und der vorhandenen Virusmenge. Da die Viren in der Umwelt nur eine geringe Stabilität haben, ist dies nur

für einen relativ kurzen Zeitraum wahrscheinlich. Genaue wissenschaftliche Untersuchungen dazu fehlen bislang.

Obwohl eine Übertragung des Virus über kontaminierte Lebensmittel oder Gegenstände unwahrscheinlich ist, sollten beim Umgang mit diesen die für die Gemeinschaftsverpflegung allgemein geltenden Hygieneregeln sowie regelmäßiges Händewaschen und Fernhalten der Hände aus dem Gesicht beachtet werden. Bedarfsgegenstände sollten in der Spülmaschine oder im Spülbecken mit fettlöslichem Geschirr- oder Maschinenspülmittel gesäubert werden, da dadurch die Virusoberfläche beschädigt und der Virus inaktiviert wird. Coronaviren können sich in Lebensmitteln nicht vermehren; sie benötigen dazu einen lebenden tierischen oder menschlichen Wirt. Da die Viren hitzeempfindlich sind, kann das Infektionsrisiko durch das Erhitzen von Lebensmitteln zusätzlich weiter verringert werden. Obst und Gemüse sollte vor dem Verzehr, wie üblich, gewaschen und/oder geschält werden. (NT)

@ Weitere Informationen finden Sie unter: https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html

HIER ERHALTEN SIE AKTUELLE INFORMATIONEN AUS NRW

Aktuelle Informationen der Landesregierung zu neuen Regeln, Maßnahmen und Verordnungen gegen die Ausbreitung des Corona-Virus sowie Hinweise zum Infektionsschutz in NRW:

❖ www.land.nrw/corona

FAQ zur Corona-Pandemie der Landesregierung:

❖ www.land.nrw/de/wichtige-fragen-und-antworten-zum-corona-virus

Aktuelle Informationen für Kitas und Kitaträger des Ministeriums für Kinder, Familie, Flüchtlinge und Integration des Landes NRW (MKFFI):

❖ www.kita.nrw.de

❖ www.mkffi.nrw/corona-aktuelle-informationen-fuer-die-kindertagesbetreuung

❖ www.mkffi.nrw/informationen-ueber-aktuelle-massnahmen-verschiedenen-sprachen-information-regarding-current

Gesundheits- und Arbeitsschutzhotline für Kita-Leitungen, Träger und Kindertagespflegepersonen des MKFFI:

0800 – 589 2803

Bis zum 17.07.2020:

Mo, Mi und Fr von 8:30-12:30 Uhr

Aktuelle Informationen des Ministeriums für Schule und Bildung des Landes NRW (MSB):

❖ www.schulministerium.nrw.de/docs/Recht/Schulgesundheitsrecht/Infektionsschutz/300-Coronavirus/index.html

Hinweise und Verhaltensempfehlungen für den Infektionsschutz an Schulen:

❖ www.schulministerium.nrw.de/docs/bp/Ministerium/Schulverwaltung/Schulmail/Archiv-2020/200506/Anlage-2-Hinweise-und-Verhaltensempfehlungen-fuer-den--an-Schulen-im-Zusammenhang-mit-Covid-19.pdf

Informationen zur Kita- und Schulverpflegung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW:

❖ <https://bit.ly/2NAVZBh>

Verbraucherinformationen der Verbraucherzentrale NRW:

❖ www.verbraucherzentrale.nrw/corona-covid19-die-folgen-und-ihre-rechte-45509

¹Quelle: Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Stand: 27.05.2020

MITMACH-AKTION ZUM TAG DER KITAVERPFLEGUNG 2020 HÜLSENFRÜCHTE IN DIE KITA!

Unsere für Juni 2020 in Vlotho geplante Fachtagung zum diesjährigen Tag der Kitaverpflegung musste leider abgesagt werden. Alternativ dazu bieten wir allen Kitas in NRW eine Mitmach-Aktion zum Thema Hülsenfrüchte an: mit Wissenswerten zu Hülsenfrüchten, Rezepten und Aktionsvorschlägen. Und wir sammeln kitagerechte Hülsenfruchtrezepte und erstellen daraus eine Rezeptsammlung. Machen Sie mit und schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept!

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW möchte Kitas dabei unterstützen, regelmäßig Hülsenfrüchte anzubieten. Denn Bohnen, Linsen und Co. eignen sich besonders gut für eine ausgewogene, überwiegend vegetarisch ausgerichtete Kitaverpflegung, wie sie von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) empfohlen wird. Unter

den pflanzlichen Lebensmitteln sind Hülsenfrüchte die Lieferanten für Eiweiß und stellen eine gute Fleischalternative dar. Sie machen lange satt und sind auch bereits für kleine Kinder empfehlenswert.

Was Hülsenfrüchte so alles zu bieten haben, wie man sie zubereitet und wie sie bekömmlicher werden, erfahren Sie in der Aktionsbroschüre „Hülsenfrüchte kennenlernen“. Die Broschüre enthält auch Rezepte und Aktionsvorschläge für Kinder.

@ Die Aktionsbroschüre „Hülsenfrüchte kennenlernen“ finden Sie unter: <https://bit.ly/2CKeykk>

Hülsenfrüchte können in der Kita-Küche vielfältig eingesetzt werden. Es gibt sie in zahlreichen Formen und Farben: zum Beispiel grüne getrocknete Erbsen,



Kichererbsen, weiße Bohnen, Kidneybohnen, rote und gelbe Linsen. Durch ihren meist eher neutralen Geschmack bilden sie eine gute Grundlage für kindgerechte Hauptgerichte, Salate und Brotaufstriche. Die internationale Küche kommt ohne Hülsenfrüchte nicht aus und die getrockneten Samen erleben derzeit hierzulande – unter anderem durch den Wunsch, weniger Fleisch zu essen – ein Revival.



WIR FREUEN UNS ÜBER IHR LIEBLINGSREZEPT MIT HÜLSENFRÜCHTEN!

Haben Sie ein vegetarisches Rezept mit Hülsenfrüchten, das sich in Ihrer Kita bewährt hat? Schicken Sie es uns bis zum 15. September 2020 zu. Mit den besten Rezepten erstellen wir eine Rezeptsammlung, die wir dann online stellen.

MITMACHEN LOHNT SICH:

Unter den Einsendern verlosen wir zehn Kita-Ideen-Boxen – Entdecke die Welt der Lebensmittel mit Krümel und Klecksi“, ein praxisorientiertes Bildungsmaterial rund um das Thema „Essen und Trinken in der Kita“.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE REZEPTE!

Das Rezept-Formular und die Teilnahmebedingungen sind abrufbar unter:
<https://bit.ly/31oMXzo>

 TERMINE

FACHTAGE FÜR FACHBERATUNGEN

Ernährung in der Kita – ein Thema für Fachberatungen

Fachberater/-innen sind als Bindeglied zwischen Trägern und Kitas maßgeblich an Qualitätsentwicklungsprozessen beteiligt. Im Rahmen eines ganztägigen Fachtages bieten wir die Möglichkeit, die Ernährung in der Kita in den Blick zu nehmen. Folgende Themen sind Inhalt der Fachvorträge:

- ❖ Welche Strukturen braucht es für ein gutes Essensangebot?
- ❖ Mit welchen Akteuren vernetzt man sich als Fachberatung im Bereich Ernährung?
- ❖ Wie kann eine gute Geschmacks- und Ernährungsbildung unterstützt werden?
- ❖ Wie kann eine Beratungsstrategie für die Einrichtungen aussehen?
- ❖ **Mittwoch, 9. September 2020**
11:00 – 15:30 Uhr
Online-Veranstaltung
- ❖ **Mittwoch, 30. September 2020**
10:00 – 16:00 Uhr in Dortmund
- ❖ **Freitag, 20. November 2020**
10:00 – 16:00 Uhr in Köln

Alle Termine, Programme und Anmeldung unter: www.kita-schulverpflegung.nrw/veranstaltungen

FACHTAG ZUM TAG DER SCHULVERPFLEGUNG

Safe the date

Donnerstag, 5. November 2020 als Online- oder Präsenzveranstaltung

ONLINE WORKSHOPS

Nachhaltigkeit in der Kitaverpflegung – Online Workshop

MehrWertKonsum zeigt Schritte zu mehr Nachhaltigkeit im Kita-Alltag auf und gibt Impulse für die Einbindung von Kindern und Eltern in die Thematik.

❖ **Dienstag, 22. Juli 2020**
14:00–17:00 Uhr

Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung – Online Workshops

MehrWertKonsum zeigt Schritte zu mehr Nachhaltigkeit im Schulalltag auf und gibt Impulse für die Einbindung von Kindern und Eltern in die Thematik.

❖ **Donnerstag, 2. Juli 2020**
14:00–17:00 Uhr

❖ **Mittwoch, 19. August 2020**
14:00–17:00 Uhr

❖ **Mittwoch, 26. August 2020**
14:00–17:00 Uhr

Alle Termine, Programme und Anmeldung unter: www.kita-schulverpflegung.nrw/veranstaltungen

 **NEUERSCHEINUNGEN**


KÜCHENPLANUNGSHILFE: CHECKLISTEN FÜR DIE KITA-KÜCHE

Was braucht eine Kita-Küche? Wird eine Fachkraft benötigt? Mit welchem Personaleinsatz ist zu rechnen? Wie können bestehende Küchen gut ausgestattet werden? Antworten darauf geben die für verschiedene Verpflegungssysteme erstellten Checklisten:

 <https://bit.ly/3i89jSa>

FAMILIENKOCHBUCH QUERBEET & KUNTERBUNT

Das Kochbuch richtet sich an Familien, die sich gesund, lecker und saisonal ernähren möchten. Es enthält 55 vorwiegend vegetarische Rezepte: Brot, Salate, Suppen, Aufläufe und andere Hauptgerichte, Snacks für Zwischendurch und süße Nachtische. Neben Klassikern wie Mini-Pizza, Wraps und griechischer Salat will das Buch dazu motivieren, etwas Neues auszuprobieren, so zum Beispiel Buntessort, Mangold-Lasagne, Linsenbällchen oder Dattel-Nougat. Die Rezepte sind übersichtlich nach Jahreszeiten sortiert und gut beschrieben. Zu jedem Rezept gibt es einen Tipp, Nährwertangaben und ein ansprechendes Bild. Die Rezepte wurden im Rahmen des Projektes „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ erprobt und entsprechen den Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für eine gesundheitsförderliche Ernährung. Ergänzend zum Rezeptteil informiert das Buch über aktuelles Ernährungswissen. So wird insbesondere beschrieben, was die verschiedenen Lebensmittelgruppen wie zum Beispiel Getreide, Obst und Nüsse sowie Öle und Fette ausmacht. Weiterhin gibt das Kochbuch Tipps zur Hygiene, Lagerung und Sicherheit in der Küche sowie zu mehr Nachhaltigkeit beim Einkauf, Kochen und Essen. (NT)

 **QUERBEET & KUNTERBUNT – Das Familienkochbuch fürs ganze Jahr, 1. Auflage 2020, 12,90 Euro, ISBN 978-3-88749-266-3 im Handel oder über den DGE-Medien Service (zzgl. Versandkosten) erhältlich**

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

Cornelia Espeter (Ces)
Christin Hornbruch (CH)
Natacha 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.