

# AKTUELLES AUS DER VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG NRW



Foto: Trueffelpix – Fotolia

## Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wir freuen uns, Ihnen die erste Ausgabe 2020 des Online-Magazins „Aktuelles aus der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW“ zu übersenden. Mit Ende 2019 haben wir schweren Herzens unsere Projektleitung Ursula Tenberge-Weber in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Doch werden ihre vielen Jahre Erfahrung und Wissen bestimmt demnächst den einen oder anderen Artikel des Online-Magazins bereichern. Wie wir wissen, ist jedes Ende auch ein Anfang: Zu Beginn des Jahres haben wir unsere langjährige Kollegin Christin Hornbruch aus der einjährigen Elternzeit in der Vernetzungsstelle begrüßt. Sie übernimmt mit frischer Energie die Gesamtleitung, und das auch in diesen turbulenten Zeiten.

Denn das Coronavirus beeinträchtigt das öffentliche Leben in Deutschland zunehmend. Die Schließung der Kitas und Schulen stellt neben den Eltern, die auf eine Betreuung ihrer

Kinder angewiesen sind, auch Kitas, Schulen und Caterer vor große Herausforderungen. Es muss ad hoc entschieden werden, wie mit der neuen Situation umgegangen wird. Träger, Lehrer/-innen, pädagogische und hauswirtschaftliche Kräfte sowie Essenslieferanten müssen sich den neuen Gegebenheiten stellen. Wir wollen versuchen, die Situation gemeinsam zu meistern.

Deshalb sind auch wir weiterhin für Sie da. Am besten erreichen Sie uns per Mail: [kita-verpflegung@verbraucherzentrale.nrw](mailto:kita-verpflegung@verbraucherzentrale.nrw) [schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw](mailto:schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw)

In der vorliegenden Ausgabe erhalten Sie schon mal ein Stück Arbeitsalltag zurück, mit Informationen und Anregungen zur interkulturellen Verpflegung, zu Trinkwassersystemen an Schulen und Hygienemaßnahmen in der Küche.

Blieben Sie gesund!

Ihr Redaktionsteam

## AUS DEM INHALT

**WISSENSCHAFT**  
SCHRITT FÜR SCHRITT  
ZUM TRINKWASSERSYSTEM  
AN DER SCHULE

Seite 3

**! SCHWERPUNKT**  
GEMEINSAM ÜBER DEN  
TELLERRAND BLICKEN: IN KITA  
UND SCHULE ABWECHSLUNGS-  
REICH UND INTERKULTURELL

Seite 4

**TERMINE**  
SCHULEN KÖNNEN SICH  
FÜR DEN 2020 EU HEALTH  
AWARD BEWERBEN

Seite 8

Gefördert durch:

Die Landesregierung  
Nordrhein-Westfalen



In Kooperation mit:

**in FORM**  
Deutsche Initiative für gesunde Ernährung  
und mehr Bewegung

**verbraucherzentrale**  
Nordrhein-Westfalen

# LEBENSMITTELHYGIENE IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE: VOM UMGANG MIT LEBENSMITTELN BIS ZUR ABFALLENTSORGUNG

Themen der letzten Ausgaben waren das Fundament des Hygienehauses, Verantwortlichkeiten und die Personalhygiene. Nun geht es um den Umgang mit Lebensmitteln und wie hygienische Arbeitsabläufe bis zur Abgabe der Speisen gewährleistet werden können.

Ziel der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) ist es, ein einwandfrei hygienisches Produkt, zum **Gesundheitsschutz der Verbraucher**, in den Verkehr zu bringen. Dazu muss die Produktion entlang der gesamten Lebensmittelkette berücksichtigt werden.<sup>1</sup> Die **Gute Hygienepraxis (GHP)**<sup>2</sup> spielt dabei eine wichtige Rolle.

## GHP IN SCHUL- UND KITAKÜCHEN

Sie beginnt bei der Anlieferung der Waren und deren korrekten Lagerung. Dabei ist folgendes zu beachten:

- ❖ Notwendig sind Kenntnisse über die Beschaffenheit der Waren und Speisen sowie über deren Lagertemperaturen
- ❖ Wird die Ware angeliefert, ist auf eine einwandfreie Verpackung zu achten
- ❖ Bei Rissen oder Verschmutzung von Umverpackungen: Überprüfen, ob die Ware unbeschadet ist und eingelagert werden kann
- ❖ Mindesthaltbarkeitsdatum überprüfen
- ❖ Nach dem FIFO-Prinzip (first in – first out) einsortieren

Bei der Anlieferung von Kühlwaren – dazu gehören auch Speisen, die im Cook & Chill-Verfahren (C&C) produziert wurden, als auch bei Tiefkühlkost – muss die Temperatur gemessen und dokumentiert werden. Bei der Warmanlieferung dürfen die Speisen nicht unter 65°C und tiefgekühlte Speisen nicht höher als minus

18°C angeliefert werden. Bei frischen Waren und Speisen, hergestellt im C&C, sind besondere Kenntnisse erforderlich (z.B. Lagerung von C&C Speisen bei 4°C). Werden diese Speisen sofort nach Anlieferung regeneriert, reicht eine Anlieferungstemperatur von 7°C aus.<sup>3</sup>

## LAGERUNG DER WARE

Es sind die spezifischen Temperaturen und der Ort zu beachten. Dabei gilt:

- ❖ Produktgruppen voneinander getrennt lagern,
- ❖ Umverpackungen entfernen,
- ❖ zubereitete Speisen immer abgedeckt und
- ❖ angebrochene Ware in entsprechende Behältnisse geben, um Luftkeime aus der Umgebung zu verhindern oder Schädlinge abzuwehren (z. B. Speisemotten in Mehl)

Bei der Lagerung von Gemüse/Obst beachten: Bereits geputztes Gemüse/Obst getrennt von ungewaschenem lagern. Durch das nicht Beachten der reinen und unreinen Lagerung können Keime auf bereits zum Verzehr Geeignetes übertragen werden.

## VERARBEITUNG VON SPEISEN

- ❖ Einhaltung der Kühlkette gewährleisten und
- ❖ Trennung von warm und kalt zubereiteten Speisen

Zu kühlende Speisen sind dem Kühlgerät erst zu entnehmen, wenn eine sofortige Verarbeitung erfolgt. Beispiel: Die angerührte Quarkspeise erst aus dem Kühlschrank nehmen, wenn die zu zufügenden Früchte bereits gewaschen und geputzt sind. TK-Beeren nur nach

einer ausreichenden Erhitzung in eine Quarkspeise einrühren. Der Abkühlprozess auf mind. 10°C muss innerhalb von 120 Minuten erfolgen.<sup>4</sup>

- ❖ Zeit- und Temperaturangaben zum Regenerieren auf tiefgekühlten/ gekühlten Speisen sind genau einzuhalten, damit bei einer Kerntemperatur von mind. 72°C für mind. 2 Minuten die Speisen im hygienisch einwandfreien Zustand abgegeben werden können

## AUSGABE DER SPEISEN

- ❖ erfolgt bei mind. 65°C warm und max. 7°C kalt, da die kritischen Temperaturbereiche für das Wachstum von Mikroorganismen dabei unterschritten werden. Dies ist allerdings nur bei einer max. Warmhaltezeit<sup>5</sup> von höchstens 3 Stunden gewährleistet.
- ❖ Beim Umfüllen der Speisen in die „Bain Maries“ geht immer etwas Wärme verloren. Daher die Speise direkt nach Erreichen der Kerntemperatur von 72°C umfüllen, um Temperaturverluste möglichst gering zu halten.
- ❖ Für eine gute Rückverfolgbarkeit der abgegebenen Speisen sollte eine Dokumentation der Arbeitsschritte mit Temperatur- und Zeitangaben erfolgen, welche dem Produkt einwandfrei zuzuordnen ist. (Ces)

@ Mehr Informationen:  
[www.kita-schulverpflegung.nrw/wegweiser-hygiene-kita-schule](http://www.kita-schulverpflegung.nrw/wegweiser-hygiene-kita-schule)

### EIGENKONTROLLEN (HACCP)

GUTE HYGIENEPRAXIS  
UMGANG MIT LEBENSMITTELN  
PERSONALHYGIENE  
ABFALLENTSORGUNG  
REINIGUNG & DESINFEKTION  
SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG  
MITARBEITERSCHULUNG

BAULICHE, RÄUMLICHE UND TECHNISCHE AUSSTATTUNG

<sup>1</sup> Diese Vorschriften sind im EU Hygienepaket VO (EG) Nr.852/2004 zu finden, spezifiziert durch das nationale Recht der LMHV | <sup>2</sup> Für die Außer-Haus-Verpflegung in Schulen und Kitas gilt hier die Leitlinie des Deutschen Caritasverbandes e.V. und des Diakonischen Werks der evangelischen Kirche in Deutschland e.V. „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“ | <sup>3</sup> DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel; DIN 10536 Cook & C Verfahren – Hygieneanforderungen | <sup>4</sup> Bundesamt für Risikobewertung (BfR) „Tiefkühlbeeren vor dem Verzehr besser gut durchkochen.“ | <sup>5</sup> Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast

# SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM TRINKWASSERSYSTEM AN DER SCHULE

Leitungswasser ist ein idealer, umweltfreundlicher und preiswerter Durstlöcher, der im Schulalltag jederzeit frisch verfügbar ist. Vom einfachen Wasserhahn bis zum professionellen Wasserspender – es gibt verschiedene Möglichkeiten, an Schulen Trinkwasser anzubieten. Eine Planungshilfe bietet folgendes 10 Schritte-Programm.

## 1. GRUNDSÄTZLICHES ÜBERLEGEN

Alle Beteiligten einbeziehen: Schulträger, Schulleitung, Lehrerschaft, Eltern, Förderverein, Hausmeister/-in und sonstiges Personal; insbesondere die Schüler/-innen mit einbeziehen, um von Beginn an eine hohe Akzeptanz zu erhalten.

## 2. BEDARF ERMITTELN

Die Praxis zeigt: Schüler/-innen nehmen Leitungswasser gut an, wenn es attraktiv dargeboten wird. Interesse und Bedarf ermitteln, z. B. durch Schüler-, Lehrer- und Elternbefragung, Projektwoche/Themenabend.

## 3. VERANTWORTLICHE BENENNEN

Kontaktaufnahme vor dem Einrichten eines Trinkwassersystems mit:

- Welche Behältnisse zum Befüllen sind gut geeignet (siehe FAQ auf Seite 6)
- **Schulträger/Gebäudeeigentümer:** Ab dem Hausanschluss (Schulgebäude) ist der Eigentümer/Schulträger für die Trinkwasserqualität verantwortlich
- **Wasserversorger:** Bis zum Hausanschluss ist dieser für die Wasserqualität und deren Überwachung zuständig
- **Gesundheitsamt:** Über die geplante Einrichtung des Trinkwassersystems informieren

## 4. FINANZIERUNG KLÄREN

Als Sachaufwandsträger ist der Schulträger für die räumliche und technische Ausstattung der Schulen verantwortlich, auch im Zusammenhang mit Verpflegungsangeboten wie der Anschaffung von Trinkwassersystemen. Nur gemeinsam mit ihm können Schulen Wasserspender installieren.

## 5. UNTERSTÜTZER GEWINNEN

Den Förderverein der Schule von Anfang an in die Überlegungen mit einzubeziehen. Er kann Anschaffung/Miete und den laufenden Betrieb im Sinne der Gesundheitsförderung unterstützen. Eventuell kann er bei der Akquise von Sponsoren behilflich sein. Dabei ist zu berücksichtigen, dass Sponsoring an Schulen in den Bildungs- und Erziehungsauftrag der Schule einbezogen sein muss. Die Sponsoringmaßnahmen und der damit verbundene Werbezweck müssen deshalb mit dem Schulauftrag vereinbar sein.<sup>1</sup>

## 6. ANGEBOTE EINHOLEN UND VERGLEICHEN

Welches Trinkwassersystem zu welcher Schule passt, hängt von verschiedenen Faktoren ab. Bedeutsam sind: Wartungsaufwand, Robustheit (möglichst wenige bewegliche Teile) und ausreichend hoher Auslauf, um Trinkfalschen und Becher bequem füllen zu können.

## 7. KOSTEN AUFSTELLEN

Die Anschaffungs- und Betriebskosten können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

## 8. MODELL AUSWÄHLEN UND ZUSTÄNDIGKEITEN FESTLEGEN

Entscheidungskriterien für die Auswahl eines Trinkwassersystems sind:

- Was kann das Gerät, was ein Wasserhahn nicht kann, und was kostet es?
- Service und Kommunikation mit dem Anbieter

Weiter ist zu klären:

- Zuständigkeiten genau festzulegen,



mind. zwei Personen: Wer kümmert sich um was?

- Welche Behältnisse zum Befüllen sind gut geeignet (siehe FAQ auf Seite 6)

## 9. AUFTRAG ERTEILEN UND STARTEN

Der Schulträger kann beauftragen. Die Vorbereitung und Information an Schüler/-innen und Eltern beginnt. Zur Attraktivitäts- und Akzeptanzsteigerung eignen sich vorbereitende/begleitende Projekte, z. B. eine künstlerische Gestaltung der Entnahmestelle, Wandmalerei oder Wassertropfen auf dem Boden als Wegweiser.

## 10. LAUFENDEN BETRIEB DOKUMENTIEREN

Das Einhalten der Zuständigkeiten und Regeln sind elementar. Das Führen eines Betriebsbuches zur Dokumentation (u. a. Wartungsarbeiten, Reinigung und evtl. mikrobiologische Untersuchungen) kann dabei helfen.

**Fazit:** Es kann sich lohnen, Trinkwasser zu jeder Zeit frisch und kostenlos in der Schule anzubieten – aus gesundheitlichen und klimafreundlichen Gründen: Wasser ist ein idealer Durstlöcher und schont Ressourcen. (Tho)

<https://bit.ly/2Uw5lS2>

**Mehr Informationen zum Thema Wasser und Getränke unter:**  
[www.verbraucherzentrale.nrw/leitungs-wasser-fragen-und-fakten-zu-dem-idealen-getraenk-34783](http://www.verbraucherzentrale.nrw/leitungs-wasser-fragen-und-fakten-zu-dem-idealen-getraenk-34783)

<sup>1</sup> Weitere Informationen dazu unter:

• [www.schulministerium.nrw.de/docs/Recht/Schulrecht/FAQ-Schulrecht/FAQ-Schulrecht-Schulleitungen/Verkauf-Werbung-Sponsoring/index.html](http://www.schulministerium.nrw.de/docs/Recht/Schulrecht/FAQ-Schulrecht/FAQ-Schulrecht-Schulleitungen/Verkauf-Werbung-Sponsoring/index.html)

• Ministerium für Schule und Bildung des Landes Nordrhein-Westfalen: Schulsponsoring heute. Leitfaden für Schulen, Schulträger und Unternehmen, 2010.

# GEMEINSAM ÜBER DEN TELLERRAND BLICKEN: IN KITA UND SCHULE ABWECHSLUNGS- REICH UND INTERKULTURELL

*Schon früh begegnen sich in Kitas und Schulen Kinder und Jugendliche mit verschiedenen kulturellen und religiösen Prägungen. Diese Vielfalt kann eine Chance sein und ist gleichzeitig eine Herausforderung für die fachliche Arbeit in den Lebenswelten. Fragen, die sich stellen, sind u.a. wie unterschiedliche Bedürfnisse berücksichtigt und Eltern einbezogen werden können. Wie lassen sich in Kita und Schule Neugier auf andere Kulturen und Religionen fördern und unterstützen? Ein gemeinsamer Schlüssel kann gemeinsames Essen und Trinken sein.*

Bunt, vielfältig, gesund und gemeinsam erleben – In den Lebenswelten spielt Essen und Trinken oft eine wichtige Rolle. Zusammen am Tisch sitzen und gemeinsam essen. Wenn dann Kinder und Jugendliche aus unterschiedlichen Kulturkreisen stammen, wie es zunehmend der Fall ist, lernen sie durch solche regelmäßigen Rituale kulinarische und interkulturelle Vielfalt kennen. Gemeinsame Mahlzeiten fördern den Gemeinschaftsinn und prägen ein gesundes Ernährungsverhalten. Wie diese Vielfalt am besten in der Praxis umgesetzt werden kann, zeigen folgende Impulse.

## GEMEINSAM ESSEN TUT GUT UND VERBINDET

Vom Butterbrot und Müsli, über Falafel und Nudeln mit Tomatensoße, bis hin zu Couscous und Curryreis mit Gemüse – Speisen aus allen Teilen der Welt bringen kulturelle Vielfalt auf den Esstisch. Kinder und ihre Eltern können sich kulinarisch bei Festen oder anderen Aktionen mit einer Kostprobe von Speisen aus ihrer Heimat beteiligen. Das erweitert den Horizont und hilft beim gegenseitigen Kennenlernen. Wichtig: Die Mahlzeiten sollten, insbesondere in der Kita, dem Alter der Kinder entsprechen. Eine einwandfreie hygienische Zubereitung ist ein weiterer Aspekt, da besonders bei Kindern und

Jugendlichen lebensmittelbedingte Erkrankungen eher und stärker auftreten als bei Erwachsenen. Auch sollte auf Speisen mit rohen Eiern, rohem Fleisch oder Fisch als Zutat verzichtet werden. Diese Zutaten können mit Salmonellen oder Krankheitserregern behaftet sein, die nur durch ausreichendes Erhitzen abgetötet werden. Wenn diese Faustregeln im Vorfeld klar an die Eltern kommuniziert werden, steht einer kulinarischen Reise durch unterschiedliche Heimatländer nichts im Weg.



**Flyer Selbstgemachtes mitgebracht  
in Kita & Schule**  
<https://bit.ly/3dEVlhY>

## VERSCHIEDENE VORLIEBEN UND VORGABEN TREFFEN AUF EINANDER

Ob individuell, kulturell, religiös oder vegetarisch ausgerichtet, Verpflegung muss sich in unserer pluralistischen Gesellschaft mit stets wandelnden, aber auch aus fernen Kulturen mitgebrachten Ernährungsweisen auseinandersetzen. Die Akteure sollten hierbei Wege finden, wie alle Vorlieben und Vorschriften in der Ernährung unter einen Hut gebracht werden können. Wichtig für die Akzeptanz ist, dass individuelle Verpflegungsvorgaben und Regeln von der Küche und vom Caterer respektiert werden. Es ist im Alltag jedoch kaum möglich, alle Wünsche

täglich gleichermaßen zu erfüllen. Gegenseitiges Verständnis und ein einfühlsamer Umgang mit unterschiedlichen Gewohnheiten und Abneigungen tragen deshalb dazu bei, dass ein lebendiges und spannendes Miteinander funktioniert. Oft müssen und können Kompromisse eingegangen werden, denn nicht alle Vorschriften sind ohne weiteres umsetzbar.

## INTERRELIGIÖSE VERPFLEGE BEDARF EINER GUTEN PLANUNG

Gute Planung wird zum Erfolgsfaktor, denn jede Kita und Schule ist kulturell individuell zusammengesetzt. Dadurch müssen sich Kita- und Schulküchen und Caterer mit unterschiedlichen Ansprüchen an die Speisenzubereitung auseinandersetzen.

Folgende Fragen sollten praxisnah geklärt werden:

- ❖ Welche Erwartungen haben Eltern, Kinder und Jugendliche (an die Speisen)? Bereits bei Aufnahmegesprächen, über Anmeldebögen oder beim „Tag der offenen Tür“ sollten Eltern wichtige Hinweise zu den Ernährungsgewohnheiten ihrer Kinder geben – über Allergien und Unverträglichkeiten, aber auch zu religiösen Speisevorschriften
- ❖ Wie groß ist der tatsächliche Bedarf an einem interreligiösen Speisenangebot?
- ❖ Welche Konfession haben die Kinder und Jugendlichen?
- ❖ In welcher Form ist die Umsetzung möglich?
- ❖ Wie können die verschiedenen Anforderungen der Religionen im Küchenalltag in der Praxis umgesetzt werden?
- ❖ Bestehen bereits Kenntnisse über die Zusammenstellung interkultureller Speisen und kann dieses Knowhow eingebracht werden?
- ❖ Wie kann das Thema kulturelle Vielfalt aufgegriffen werden, z.B. durch Projekt- oder Themenwochen?

❖ Wie können Erneuerungen im Speiseplan für alle Beteiligten transparent gemacht werden?

Vielfach zeigt sich, dass der Aufwand der Umsetzung unterschiedlich groß ausfallen kann. Der größte gemeinsame und umsetzbare Nenner beim Essen ist die vegetarische Küche. Hier werden nicht alle Vorgaben einzelner Religionen im Detail abgedeckt, jedoch ist dieser Weg mit allen Akteuren in der Praxis oft gut zu vereinbaren. An eine geeignete Kennzeichnung im Speiseplan sollte immer gedacht werden. Bei Fleischgerichten fehlt häufig der Hinweis auf die Tierart. Beispielsweise ist bei Gerichten mit „Wursteinlage“ oder bei der „Hackfleischpfanne“ nicht ersichtlich, um welche Tierart es sich handelt. Eine Möglichkeit für eine klare Kennzeichnung ist z. B. ein Kärtchen mit dem Symbol der Tierart.



Foto: annasunny – Fotolia

@ Weitere Informationen rund um religiöse Speisevorschriften: <https://bit.ly/2QHs4ch>

**KULTURELLE VIelfALT IN DEN KITA- UND SCHULALLTAG EINBRINGEN**

Das Thema kulturelle Vielfalt eignet sich gut für Projektwochen oder als Unterrichtseinheit in der Schule. Es ist keine neue pädagogische Erkenntnis, dass Themen, zu denen Kinder und Jugendliche einen persönlichen Bezug besitzen, äußerst motivierend wirken können. Essgewohnheiten von Menschen einer anderen Kultur unterliegen immer einem subjektiven Blick. Selbstwahrnehmung, Fremdwahrnehmung, Kennenlernen eigener und anderer Traditionen, Feste, Bräuche, Rituale und Sitten, die mit dem Essen einhergehen, erweitern den persönlichen Horizont, schaffen Neugier auf das Neue und mehr Toleranz. In den Lebenswelten treffen unterschiedliche Esskulturen und alltägliche Essgewohnheiten aufeinander. So prägt die Herkunft einer Familie Vorlieben für bestimmte Lebensmittel. Für

ein Frühstück aus verschiedenen Ländern, kommen z. B. das Marmeladenbrot und Müsli, aber auch warme herzhaftere Gerichte auf den Frühstückstisch. Über viele Jahre haben sich rund um Essen und Trinken weltweit unterschiedliche Kulturen entwickelt. Hierzu gehört u. a. der Einsatz von unterschiedlichem Essgeschirr oder die Art der Tischgestaltung und des Servierens der Speisen. Diese Chance kann genutzt werden, um über Speisen aus verschiedenen Küchen der Welt das gegenseitige Kennenlernen zu fördern.

Das Thema bietet eine Reihe vielfältiger Umsetzungsideen, welche einen aktiven lebhaften Austausch fördern. Denkbar sind länderspezifische Mottowochen. Hier sollten alle Beteiligten mit einbezogen werden, insbesondere Absprachen und Umsetzungsmöglichkeit mit dem Caterer oder der Küche vor Ort sind wichtig. Zudem könnten Kita-Kinder, Schülerinnen und Schüler als Experten des eigenen Landes, als „Ess-Guides“, die jeweilige Aktion begleiten. Auch ein Rezeptwettbewerb

bietet die Möglichkeit alle aktiv miteinzu beziehen. Rezepte können ausgestaltet, gebastelt oder sogar nachgekocht werden. Das Siegerrezept wird dann in den Speiseplan aufgenommen. Kleine Kochaktionen können das Thema mit einer kleinen Gruppe von Kleinkindern, Schülerinnen und Schülern aufgreifen. Beispielsweise in einer „Laborküche zum Experimentieren“ können altersgerecht Appetithappen zubereitet werden. Ergänzend können zu diesem Thema weitere Aspekte wie z. B. ungerechte Nahrungsmittelverteilung, Wertschöpfungskette, Entlohnung der Produzenten, ökologische und nachhaltige Fragestellungen vertieft werden.

Abwechslungsreich gestaltete Essensangebote, sei es multikulturell oder regional, sprechen alle an. Mit einer bunten Vielfalt an Lebensmitteln kann die ganze Welt in die Kita oder Schule geholt werden. Das ist gleichermaßen spannend wie integrativ. So kann das gemeinsame Essen und Trinken nicht nur Spaß machen, sondern auch Hürden abbauen. (CH)

## WELCHE BEHÄLTNISSE SIND FÜR DAS TRINKEN VON LEITUNGSWASSER GEEIGNET?

Grundsätzlich sind Flaschen gut geeignet. Vorteil: Die Schüler/-innen können die mit Leitungswasser aufgefüllten Flaschen mit in den Unterricht nehmen. Ein häufiges Laufen zur Zapfstelle – unabhängig vom Trinkwassersystem – entfällt. Empfehlung: Modelle benutzen, die gut und einfach zu reinigen sind (keine Rillen oder andere schwer zu erreichende Stellen). Damit die Flaschen hygienisch einwandfrei sind gilt: Die Flaschen nicht halb geleert herumstehen lassen, sondern Reste ausgießen und die Flaschen regelmäßig spülen, inklusive Deckel, Trinkverschluss und Dichtung.

### GLAS UND EDELSTAHL PUNKTEN

Geeignete Gefäße sind wiederverwendbare Flaschen oder Becher aus Glas (mit Bruchschutzhülle) oder Edelstahl:

- geruchs- und geschmacksneutral
- hygienisch: heiß spülbar, besser zu reinigen als unpolare Kunststoffoberflächen
- keine Migration organischer Substanzen aus der Flasche, höchstens aus dem Deckel oder der Dichtung

- Nachteile von Glas: zerbrechlich (Abhilfe durch eine Bruchschutzmanschette), Gewicht
- Nachteil von Edelstahl: oft teurer in der Anschaffung, aber langlebig

### Tipps:

- Eine eigene „Schulflasche“ kann für Schüler/-innen die Attraktivität und die Identifikation steigern
- Optimales Fassungsvermögen: Je nach Alter der Schüler/-innen liegt es zwischen 300 und 500 ml
- Eine Flasche mit großer Öffnung verwenden, um das Wasserzapfen und Spülen zu erleichtern
- Aus hygienischen Gründen sollte die Flaschenöffnung beim Zapfen die Installation nicht berührt. Bei Gläsern und Bechern stellt sich dieses Problem weniger, allerdings ist hier eher ein Überschwappen von Wasser möglich
- Plastikflaschen: Die Flaschen müssen für den Lebensmittelkontakt mit dieser Verwendung hergestellt sein

(Konformitätserklärung muss dem Händler vorliegen). Für Kunststoffflaschen gibt es keine eindeutigen Empfehlungen. Bei Kunststoff ist immer (mehr oder weniger) eine Migration vorhanden

- Keine Einwegbecher verwenden. Sie verursachen dauerhaft viel Müll und Kosten (Tho)

## WELCHE TRINKWASSERSYSTEME GIBT ES?

Ein Trinkwasserangebot an Schulen kann vielfältig sein. Abb. 1 zeigt, welche Trinkwassersysteme für Schulen in Frage kommen und welche gesetzlichen Vorgaben bei den einzelnen Systemen zu beachten sind.

Gallonenspender sollten nicht verwendet werden, da sie gegenüber leitungsgebundenen Wasserspendern eine aufwendigere Wartung erfordern und eine schlechtere Umweltbilanz aufweisen. Des Weiteren besteht aufgrund des „stehenden Wassers“ eine größere Verkeimungsgefahr. (Tho)

Art des Trinkwassersystems	Merkmale/Beschreibung	Rechtliche Anforderungen
<b>Wasserhahn</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• einfachste und preiswerte Möglichkeit, einen „Wasserspender“ einzurichten: Ein Wasserhahn wird zur Zapfstelle für Trinkwasser erklärt oder eingerichtet</li> <li>• Tipp: Wasserhahn zum „Wasserspender“ deklarieren, evtl. mit einer besonderen, attraktiven Gestaltung der Installation und des Umfeldes</li> </ul>	<p>Wasser</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wird unverändert zur Verfügung gestellt und</li> <li>• gilt als Trinkwasser</li> </ul> <p>daher: Trinkwasserverordnung (TrinkwV)</p>
<b>Trinkbrunnen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fest installierter Brunnen für innen oder außen</li> <li>• ohne Kühlfunktion</li> <li>• ständiger Wasserdurchlauf oder nur auf Knopfdruck</li> <li>• nur stilles Wasser</li> </ul>	
<b>Leitungsgebundene Wasserspender</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anschluss an die Trinkwasserinstallation</li> <li>• Zapfvorrichtung ist frei zugänglich</li> <li>• Wasser wird behandelt, z. B. Kohlensäure-Anreicherung (Carbonisierung) oder Kühlung</li> <li>• einfache Entnahme, ähnlich wie aus dem Wasserhahn</li> <li>• verschiedene Modelle</li> </ul>	<p>Wasser</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wird verändert zur Verfügung gestellt (z. B. mit Kohlensäure versetzt) und</li> <li>• gilt damit als Tafelwasser</li> </ul> <p>daher: hier greift das Lebensmittelrecht:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• VO (EU) 178/2002</li> <li>• Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)</li> <li>• VO (EU) 852/2004</li> <li>• Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)</li> <li>• Regelwerk (W516, DIN 6650, „Gute Hygiene“, Leitfäden von Verbänden etc.)</li> </ul>
<b>Tischgeräte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• werden auf einem Tisch aufgestellt</li> <li>• erfordern wenig Platz</li> </ul>	
<b>Standgeräte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stehen auf eigenem Standfuß im freien Raum</li> <li>• erfordern wenig Platz</li> </ul>	
<b>Einbaugeräte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lassen sich z. B. im Unterschrank einer Küche oder in einem separaten Raum (z. B. Keller) einbauen</li> <li>• nach Einbau ist nur noch die eigentliche Entnahmestelle zu sehen</li> <li>• erfordern wenig Platz</li> </ul>	

## NETZWERKTREFFEN „KITAS AUF ERFOLGSKURS“

*Sich kennenlernen und untereinander austauschen sowie einen fachlichen Input erhalten – Hierzu wurden die 60 „Kitas auf Erfolgskurs“ der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW Anfang März in die Verbraucherzentrale NRW nach Düsseldorf eingeladen. Den fachlich-inhaltlichen Akzent setzte ein Workshop zum Thema „Entspannte Ess-Situationen in der Kita“.*

Seit zwei Jahren können Kitas auf der Homepage der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW einen Online-Check machen und darüber ihre Kitaverpflegung reflektieren und auf den Prüfstand stellen. Kitas, die in den Bereichen Verpflegungsqualität, Ernährungsbildung und Verpflegungsorganisation auf einem guten Weg und vorbildlich sind, werden zur „Kita auf Erfolgskurs“. Bislang haben 60 NRW-Kitas den Online-Check erfolgreich durchgeführt und die „Kita- auf Erfolgskurs“-Urkunde erhalten. Diese Kitas sind auf der Homepage der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW gelistet und können von anderen Kitas zum Erfahrungsaustausch kontaktiert werden.

@ [www.kita-schulverpflegung.nrw/kitas-auf-erfolgskurs-30725](http://www.kita-schulverpflegung.nrw/kitas-auf-erfolgskurs-30725)

### ERSTES NETZWERKTREFFEN „KITAS AUF ERFOLGSKURS“

Bei einem Netzwerktreffen am 10. März 2020 hatten die „Kitas auf Erfolgskurs“ die Möglichkeit, sich untereinander kennenzulernen und auszutauschen. Auch die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW freute sich, einige „Kitas auf Erfolgskurs“ persönlich als Praxispartner kennenzulernen.

### WORKSHOP ZUR MODERNEN ERNÄHRUNGSPÄDAGOGIK FÜR ENTSPANNTE MAHLZEITEN

Aus Gelsenkirchen, Hamm, Frechen, Kamp-Lintfort und Düsseldorf angereist, waren die Teilnehmerinnen insbesondere auf den Workshop „Zirkus beim Essen!? Moderne Ernährungspädagogik für entspannte Mahlzeiten“ gespannt. Wie kann den Kindern mit einer modernen Haltung und achtsamen Methoden in Ess-Situationen angemessen begegnet werden? Die Teilnehmerinnen konnten ihr dazu vorhandenes Wissen aktualisieren und vertiefen. Weiterhin erhielten sie praktische Tipps für ihren Arbeitsalltag. Denn das Mittagessen in der Kita setzt so manchen Erziehenden unter Stress. Kinder, die nicht essen wollen, sehr wählerisch sind oder ständig nörgeln, können viel Raum einnehmen. Dann gibt es die Vielesser, die kaum zu stoppen sind, oder die Unruhigen, die nicht ruhig sitzen bleiben können. Und auch die Frage der Eltern nach der „Ess-Leistung“ des Kindes kann für zusätzlichen Stress sorgen.

Nach einer Kennenlernrunde erfuhren die Teilnehmerinnen von Fachreferentin Dipl. oec. troph. Elke Möllenkotte, welche „Anders Esser“-Kinder es gibt und welche Beweggründe dahinter stecken können.



Nach dieser Wissensvermittlung ging es um die praktische Umsetzbarkeit der Inhalte im Alltag der Kitas. Elke Möllenkotte schlug zahlreiche Methoden vor, wie Kindern in Ess-Situationen begegnet werden kann, wie zum Beispiel bestimmte Essensrituale, „Lebensmittel getrennt anbieten“ oder „Kindern bestimmte Aufgaben übertragen“. Die Teilnehmerinnen bekamen die Aufgabe, daraus für vier Fallbeispiele, zum Beispiel dem „Viel-esser“ oder dem, „der immer mehr als die anderen haben möchte“, geeignete Methoden herauszusuchen. In Kleingruppenarbeit reflektierten sie dafür zunächst die in ihren Kitas üblichen Abläufe und Rituale und überlegten sich dann für jedes Fallbeispiel geeignete Methoden, um den „Zirkus bei Tisch“ in eine angenehme Atmosphäre zu verwandeln. „Ich kann nur sagen: Kita auf Erfolgskurs“, lobte Elke Möllenkotte mehrfach die Kitas bei der Vorstellung ihrer in den Kleingruppen erarbeiteten Ergebnisse. Dennoch konnte sie den Teilnehmerinnen noch den einen oder anderen wertvollen Tipp für ihre tägliche Arbeit mit den Kindern und Eltern geben.

Ein erster Schritt zum Netzwerken ist gemacht und einzelne „Kitas auf Erfolgskurs“ wollen in Zukunft verstärkt auf die Beratungsangebote der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW zurückgreifen, um noch besser zu werden. Wir sind begeistert und freuen uns auf einen weiteren regen Austausch. (NT)



**TERMINE**

**WORKSHOPANGEBOTE UND FACHTAGE**

Aufgrund der aktuellen Ereignisse finden bis zum 30. April 2020 keine Veranstaltungen der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW statt. Sollten wir noch weitere Veranstaltungen – wie zum Beispiel den Fachtag für Fachberatungen am 13.05. in Düsseldorf oder die Fachtagung zum Tag der Kitaverpflegung am 17.06. in Vlotho – absagen müssen, benachrichtigen wir die angemeldeten Teilnehmer/-innen möglichst rechtzeitig per E-Mail.

**@** **Einen Überblick über unsere Veranstaltungen erhalten Sie unter: [www.kita-schulverpflegung.nrw/veranstaltungen](http://www.kita-schulverpflegung.nrw/veranstaltungen)**

**SCHULEN KÖNNEN SICH FÜR DEN 2020 EU HEALTH AWARD BEWERBEN**

Mit einem Preisgeld bis zu 50.000 Euro würdigt die Europäische Kommission mit dem EU HEALTH AWARD Initiativen von Städten und Schulen zur Förderung eines gesunden Lebensstils für Kinder. Dazu gehören unter anderem Maßnahmen für eine gesunde Ernährung oder die Sensibilisierung für ein gesundes Körpergewicht. Jede Stadt mit mehr als 30 000 Einwohnern und jede Schule für Kinder zwischen 6 und 18 Jahren kann an dem Wettbewerb teilnehmen. Jeweils drei Städte und drei Schulen können ein Preisgeld von 20.000, 30.000 und 50.000 Euro gewinnen.

Interessenten können Einzelheiten ihrer Initiative bis zum 29. April 2020, 11 Uhr, über das Online Forum der Europäischen Kommission einreichen.

**@** **Weitere Informationen unter: <https://ec.europa.eu/health/award/home>**

**NEUERSCHEINUNGEN**

**HANDREICHUNG „TRINK LEITUNGSWASSER! – TRINKWASSERSYSTEME FÜR SCHULEN“**

Die Handreichung der Verbraucherzentrale NRW enthält viele Hintergrundinformationen, eine Übersicht mit Gesetzen und Verordnungen sowie Checklisten und eine Marktübersicht mit Anbietern von leistungsgebundenen Trinkwassersystemen. Sie richtet sich an Schulleitungen, Schulträger, Lehrkräfte, Eltern- und Schülervertretungen sowie an alle weiteren Akteure, die sich für ein auf ihre Schule spezifisch abgestimmtes Trinkwassersystem engagieren möchten.

**@** **<https://bit.ly/2Uw5lS2>**



**MITTAGESSEN PÄDAGOGISCH GESTALTEN**

**MITTAGESSEN: ZOFFZONE ODER BILDUNGSRAUM?**

Essen ist mehr als satt werden! Es stärkt das Gemeinschaftsgefühl und sorgt für eine angenehme Atmosphäre. Aber trotzdem klappt es nicht immer! Lärm, Raumknappheit, Zeitmangel und nicht schmeckendes Essen ist häufig Realität.

Essen ist eine Herausforderung und Chance im institutionellen Alltag in Hort, Schulkindbetreuung und Ganztagschule!

Das 2019 im Herder Verlag erschienene Buch stellt sich der Herausforderung des Themas „Mittagessen pädagogisch gestalten“. Das Autorentrio, ein Küchenmeister, ein Sozialpädagoge und eine Professorin für Pädagogik der Kindheit, gibt in 16 Kapiteln Anregungen, wie die Anforderungen, Kriterien und Chancen der Mittagessensituation bewältigt werden können. Fachlich fundierte Impulse zu ernährungsphysiologischen Grundlagen und zur Organisation und Begleitung des Mittagessens sowie der Blick auf die Bedürfnisse der Kinder runden den Themenbereich ab. „Praxistipps und Wissen kompakt“ unterstützen alle Akteure rund um die Mittagsverpflegung, damit ein pädagogischer Lern- und Lebensraum geschaffen wird, in dem es auch noch schmeckt. Besonders zu erwähnen ist, dass Rezepte und Reflexionsimpulse als Arbeitshilfen zum Download zur praxisnahen Umsetzung zur Verfügung stehen. Wollen Sie Ihr Essen verbessern oder nehmen Sie die Herausforderung als Chance an, dann finden Sie hier viele Unterstützungsmöglichkeiten. Ein Buch für interessierte Akteure rund um das Mittagessen, welches aber auch für Fachleute Spannendes bereithält. (KGW)

**Mittagessen pädagogisch gestalten, 1. Auflage 2019, Verlag Herder, 20 Euro ISBN 978-3-451-38168-3**

**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

**TEXTTE**

Cornelia Espeter (Ces)  
Kirstin Gembalies-Wrobel (KGW)  
Christin Hornbruch (CH)  
Sabine Tholl (Tho)  
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.