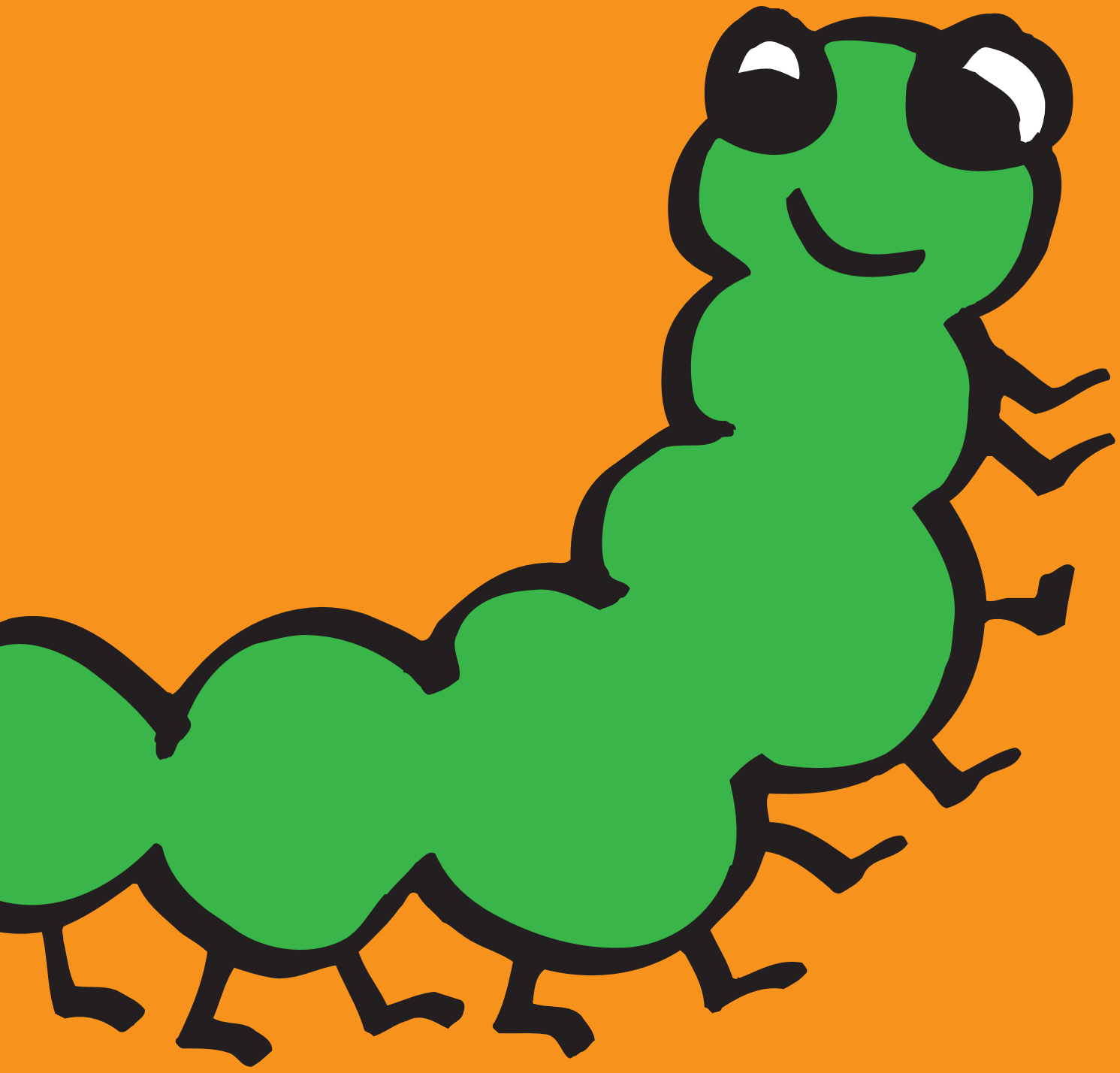
IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

FIT KID
Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

www.in-form.de
www.fitkid-aktion.de



DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

Inhalt

Grußwort 6
Vorwort 7

1 **Hintergründe und Ziele 8**

1.1 Hintergründe 8
1.2 Ziele 9
1.3 Zielgruppen des Qualitätsstandards 9

2 **Gestaltung der Verpflegung 10**

2.1 Getränkeversorgung 10
2.2 Frühstück und Zwischenverpflegung 10
2.2.1 Frühstücks- und Nachmittagsbox 12
2.3 Mittagsverpflegung 13
2.3.1 Lebensmittelauswahl 13
2.3.2 Speisenplanung 15
2.4 Speisenherstellung 17
2.4.1 Zubereitung 17
2.4.2 Warmhaltezeiten und Temperaturen 17
2.4.3 Sensorik 18
2.5 Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung 18
2.6 Speisenangebot bei besonderen Anforderungen 19
2.6.1 Umgang mit Süßigkeiten 19
2.6.2 Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten 20
2.6.3 Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten 20
2.7 Verpflegung von Kindern unter drei Jahren 21

3 **Rahmenbedingungen in Tageseinrichtungen für Kinder 25**

3.1 Essatmosphäre 25
3.1.1 Raum- und Tischgestaltung 25
3.1.2 Essenszeiten 26
3.2 Ernährungsbildung 28
3.2.1 Die Bedeutung der Ernährungsbildung in Tageseinrichtungen 28
3.2.2 Die Bedeutung des Elternhauses und des familiären Umfeldes 29
3.2.3 Begleitung der Mahlzeiten durch pädagogische Fachkräfte 30

4 **Rahmenbedingungen für die Verpflegung** **31**
4.1 Rechtliche Bestimmungen 31
4.1.1 Hygiene 33
4.1.2 Produktübergreifende Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung 34
4.2 Personalqualifikation 36

5 **Nachhaltigkeit** **37**
5.1 Gesundheit 38
5.2 Ökologie 38
5.3 Gesellschaft 39
5.4 Wirtschaftlichkeit 39

6 **Zertifizierung** **40**
6.1 FIT KID-Zertifizierung 40
6.2 FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung 41
6.3 Zusammenarbeit mit Caterern 41
6.4 Kriterien zur Eigenkontrolle 42
6.5 Ablauf 45

7 **Weiterführende Informationen** **46**
7.1 Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage) 46
7.2 Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen 48
7.3 Leistungsverzeichnis 49

Adressen 50
Impressum 53

Anmerkung zur Gleichstellung in der Sprachverwendung:
Soweit personenbezogene Bezeichnungen im Maskulinum stehen, wird diese Form verallgemeinernd verwendet und bezieht sich auf beide Geschlechter. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. geht selbstverständlich von einer Gleichstellung von Mann und Frau aus und hat ausschließlich zur besseren und schnelleren Lesbarkeit die männliche Form verwendet. Wir bitten hierfür um Verständnis.

Grußwort

Christian Schmidt, © BMEL/Kugler

Liebe Leserinnen und Leser,

Kinder sollen gesund aufwachsen – dazu ist gutes und qualitativ hochwertiges Essen eine wichtige Voraussetzung. Gesundes Essen dient auch als Basis für Lebensqualität und Zufriedenheit und trägt zu guter Gesundheit im späteren Leben bei. Daher sollte eine schmackhafte und ausgewogene Kost im Alltag von Kindertageseinrichtungen eine Selbstverständlichkeit sein. In den Tageseinrichtungen sammeln Kinder prägende Erfahrungen im Umgang mit Lebensmitteln und erfahren Freude am Essen mit Gleichaltrigen. Kindertageseinrichtungen sind ganz besonders wichtige Orte für die Ernährung.

Gesunde Ernährung sollte sich nicht nur in den Speisenplänen wiederfinden, sondern in der Gemeinschaft gelebt werden. Kinder wollen begeistert werden! Das kann etwa durch gemeinsame Kochstunden gelingen, in denen die Kinder Lebensmittel mit allen Sinnen erfahren. Auch Eltern sollten über das Thema gesunde Ernährung zu Hause und unterwegs informiert sein, damit die Ernährungsbildung in den Kindertagesstätten und den Elternhäusern ineinandergreifen kann.

Wir wollen allen Kindern ein ausgewogenes, vollwertiges Essen schmackhaft machen. Deshalb hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) beauftragt, Kindertageseinrichtungen bei der Ausgestaltung der Verpflegung aktiv zu unterstützen. Dies erfolgt im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Um die Qualität der Verpflegung zu verbessern, hat die DGE im Auftrag meines Hauses in Kooperation mit den Bundesländern und weiteren Partnern den vorliegenden „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ erarbeitet. Dieser Qualitätsstandard hilft bei der Umsetzung einer gesundheitsfördernden Ernährung in die Praxis. Erfüllt eine Kindertagesstätte die geforderten Kriterien, besteht die Möglichkeit einer Zertifizierung. Die Tageseinrichtung beweist damit ihr Engagement für eine vollwertige und qualitativ hochwertige Verpflegung.

Ich würde mich freuen, wenn unsere Kitas dazu beitragen, die Gesundheit der Kinder durch lecker schmeckendes und gleichzeitig vollwertiges Essen zu fördern. Sie schaffen so eine gesunde Grundlage für ihr zukünftiges Leben!

Ihr

Christian Schmidt MdB
Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft

Vorwort

„Gesundheitsförderndes Handeln bemüht sich darum (...) gleiche Möglichkeiten und Voraussetzungen zu schaffen, damit alle Menschen befähigt werden, ihr größtmögliches Gesundheitspotential zu verwirklichen."
(Charta der 1. internationalen Konferenz zur Gesundheitsförderung, Ottawa, 1986)

Dr. Helmut Oberritter, © DGE

Liebe Leserinnen und Leser,

Menschen zu befähigen, ihr optimales Gesundheitspotenzial zu verwirklichen, bedeutet auch, ihr alltägliches Lebensumfeld gesundheitsfördernd zu gestalten – und das von Anfang an. Sowohl das Bewegungsverhalten als auch das Ernährungsverhalten werden von klein auf geprägt. Folglich haben, neben den Eltern, Tageseinrichtungen für Kinder eine bedeutende Rolle bei der Gestaltung des täglichen Verpflegungsangebots. Dabei ist nicht nur die Verpflegungsqualität wichtig, sondern auch die entsprechende Ernährungs- und Gesundheitsbildung. Beides muss im Einklang stehen, um die gesundheitliche Entwicklung des Kindes optimal zu fördern.

Mit dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) in Zusammenarbeit mit zahlreichen Experten ein grundlegendes Instrument entwickelt, um die Qualität der Verpflegung in Tageseinrichtungen zu sichern. Er dient dazu, Sie als Verantwortlichen und Entscheidungsträger aktiv bei der Umsetzung eines vollwertigen und gleichzeitig attraktiven Speisenangebots zu unterstützen. Kriterien zur optimalen Lebensmittelauswahl, der Häufigkeit der Verwendung bestimmter Lebensmittel sowie der Speisenplanung und -herstellung bis hin zum nährstoffoptimierten Verpflegungsangebot geben die Rahmenbedingungen vor. Einbezogen werden aber auch Anforderungen an die Essatmosphäre oder zur Ernährungsbildung.

Wir stellen Ihnen mit diesem Qualitätsstandard die Basis zur Umsetzung einer ausgewogenen Ernährung in die Praxis zur Verfügung und wünschen uns: Tragen Sie aktiv zur Gestaltung eines gesundheitsfördernden Lebensumfelds in Ihrer Tageseinrichtung bei und setzen Sie damit ein Zeichen. Nutzen Sie die Chance einer offiziell anerkannten Zertifizierung durch die DGE und dokumentieren Sie öffentlichkeitswirksam: Unsere Kita richtet sich nach den Anforderungen der FIT KID-Zertifizierung oder der FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung der DGE. Alles Wissenswerte finden Sie in dieser Broschüre. Bei individuellen Fragen rund um das Thema Verpflegung in Tageseinrichtungen steht Ihnen das Team von „FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas" aber auch gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Ihr

Dr. Helmut Oberritter
Geschäftsführer
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

1 Hintergründe und Ziele

Die Aufenthaltsdauer in Tageseinrichtungen hat sich für Kinder in den vergangenen Jahren deutlich erhöht. Die Ernährung nimmt deshalb eine wichtige Stellung im Kita-Alltag ein. Um die Gestaltung der Verpflegung für die Verantwortlichen zu erleichtern, wurde dieser Qualitätsstandard entwickelt. Die Hintergründe, Ziele und Zielgruppen sind Inhalt dieses Kapitels.

1.1 Hintergründe

Im Rahmen des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ wurde im April 2009 im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) der erste bundesweite „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ veröffentlicht. Um praxisnahe Empfehlungen zu erarbeiten, wurde das Projektteam von „FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas“ bei der Entwicklung und Weiterentwicklung des Qualitätsstandards von einem Expertengremium, bestehend aus Vertretern der Wissenschaft und Praxis, kontinuierlich unterstützt.

In der vorliegenden fünften Auflage wurden aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse praxisnah aufgearbeitet. Das Kapitel 4. 1. wurde um die Allergenkennzeichnung ergänzt und ebenfalls aktualisiert. Erweitert wurde die fünfte Auflage des „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ um das Kapitel „Nachhaltigkeit“. Aufgrund der steigenden Betreuungszahlen von Säuglingen in Tageseinrichtungen wurde das Kapitel „Verpflegung von Kindern unter drei Jahren“ ausgebaut und der Umgang mit abgepumpter Muttermilch differenziert dargestellt.

In Deutschland wurden 2014 rund 3,2 Millionen Kinder in Tageseinrichtungen betreut, davon circa 17 Prozent im Alter unter drei Jahren. Die tägliche Betreuungszeit umfasst bei der Mehrzahl der Kinder über sechs Stunden.[1] Somit stellt in den ersten Lebensjahren nicht nur die Familie das zentrale Lebensumfeld der Kinder dar, sondern Tageseinrichtungen übernehmen vermehrt traditionell familiäre Aufgaben. Im Rahmen einer „Erziehungspartnerschaft“ sind Eltern und Tages-

[1] Statistisches Bundesamt (Hrsg.): Statistiken der Kinder- und Jugendhilfe (2014) unter www.destatis.de, Suchbegriff „Kinder in Tageseinrichtungen 2014“

einrichtungen gemeinsam gefordert, Kindern einen gesundheitsfördernden Lebensstil zu vermitteln und die Bildung von Alltagskompetenzen zu fördern. Ein wesentlicher Bestandteil einer gesundheitsfördernden Lebensweise ist das regelmäßige Angebot von ausgewogenen Mahlzeiten sowie das gemeinsame Essen. Eine vollwertige Verpflegung und die Qualität der Ernährung beeinflussen die körperliche und geistige Entwicklung bei Kindern und sind somit elementare Bestandteile der Gesundheitsförderung.

Die Inhalte des Qualitätsstandards beziehen sich auf die Verpflegung von Kindern der Altersgruppe null bis unter sieben Jahre. Empfehlungen für Hortkinder sind im „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“[2] enthalten.

1.2 Ziele

Ziel des Qualitätsstandards ist es, die Verantwortlichen für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder bei der Umsetzung einer bedarfsgerechten und ausgewogenen Verpflegung zu unterstützen und damit den Kindern die Auswahl aus einem vollwertigen Verpflegungsangebot zu ermöglichen. Dazu bietet dieser Qualitätsstandard eine praxisorientierte Hilfestellung. Die Inhalte basieren auf der aktuellen wissenschaftlichen Datenlage. Hierzu zählen unter anderem die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr[3] und deren Umsetzung in die Gemeinschaftsverpflegung.

1.3 Zielgruppen des Qualitätsstandards

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ richtet sich an alle Verantwortlichen für die Verpflegung in Tageseinrichtungen wie Träger, Leitungen von Tageseinrichtungen, pädagogisches und hauswirtschaftliches Personal, Essensanbieter, Caterer, Tagespflegepersonen, Elternvertreter und Eltern.

[2] Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 4. Auflage, Bonn (2014)“; weitere Informationen: www.schuleplusessen.de

[3] Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Bonn, 2. Auflage, 1. Ausgabe (2015)

2 Gestaltung der Verpflegung

In diesem Kapitel sind Empfehlungen für die Gestaltung eines vollwertigen[4] Speisenangebots in Tageseinrichtungen für Kinder dargestellt. Diese umfassen Angaben zu Getränkeversorgung, Frühstück, Zwischenverpflegung und Mittagessen sowie zur Speisenherstellung. Darüber hinaus sind Informationen zur Nährstoffversorgung für die Mittagsverpflegung und zum Speisenangebot bei besonderen Anforderungen enthalten. Besonders Kinder benötigen zur Prägung ihrer Sinne ein Angebot an Lebensmitteln, das eine Vielfalt in Geschmack sowie in Geruch, Konsistenz, Aussehen und Hörerlebnissen bietet. Geruchs- und Geschmackserlebnisse prägen das sensorische Gedächtnis. Durch die Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack, zum Beispiel durch Geschmacksverstärker, kann der Sinn für die Geschmacksvielfalt natürlicher Lebensmittel verloren gehen. Daher sind prinzipiell Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole[5] zu bevorzugen. Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten, zum Beispiel Eierlikörkuchen oder Weincreme. Formfleischerzeugnisse[6] sind keine natürlichen beziehungsweise naturbelassenen Produkte und werden daher aus Gründen der Ernährungsbildung sowie der Geschmacksbildung und Geschmacksprägung nicht verwendet.

2.1 Getränkeversorgung

Ausreichendes Trinken gehört zu einer vollwertigen Verpflegung. Daher sollten Kinder in der Tageseinrichtung jederzeit die Möglichkeit haben zu trinken.[7] Am besten eignen sich Trink- oder Mineralwasser sowie ungesüßte Früchte- und Kräutertees, die zur freien Verfügung stehen. Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Eistees, Energy-Drinks und isotonische Sportgetränke werden in Tageseinrichtungen nicht angeboten.

2.2 Frühstück und Zwischenverpflegung

Frühstück und Zwischenverpflegung leisten bei optimaler Lebensmittelauswahl einen wichtigen Beitrag zur täglichen Nährstoffzufuhr. Das Frühstücksangebot zu Hause und das der Einrichtung sollten weitgehend aufeinander abgestimmt sein. Dies erfordert einen Austausch zwischen den Erziehern sowie den Eltern/der Familie.

[4] Die vollwertige Ernährung nach den Empfehlungen der DGE liefert eine dem Energiebedarf entsprechende Energiemenge und ausreichend Flüssigkeit. Sie stellt die Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Protein, Fett und Kohlenhydrate in einem ausgewogenen Verhältnis sicher. Außerdem liefert sie Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe in ausreichender Menge. Die vollwertige Ernährung ist abwechslungsreich und betont den Konsum von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs.

[5] Zuckeralkohole sind z. B. Sorbitol, Xylitol und Mannitol. In hoher Dosierung wirken sie stark abführend und schon in geringer Dosierung führen sie zu Blähungen.

[6] Zur Definition von Formfleischerzeugnissen: Deutsches Lebensmittelbuch, Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Punkt 2.19, unter www.bmel.de, Suchbegriff „Leitsätze Fleisch- und Fleischerzeugnisse“

[7] Weitere Informationen: www.trinkfit-mach-mit.de

In der nachfolgenden Tabelle sind sieben Lebensmittelgruppen genannt. Darin wird eine optimale Lebensmittelauswahl für das Frühstück und die Zwischenverpflegung definiert.

Tabelle 1: Optimale Lebensmittelauswahl für das Frühstück und die Zwischenverpflegung

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte	Brot, Brötchen
	Müsli[8] ohne Zuckerzusatz	Mischung aus verschiedenen Getreideflocken, Leinsamen und Trockenfrüchten
Gemüse und Salat[9]	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt	Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomaten als Rohkost z. B. in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag
	Salat	Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Möhre, Tomaten z. B. als gemischter Salat, als Brotbelag
Obst[9]	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine, im Ganzen oder als Obstsalat, -spieße
Milch und Milchprodukte[10]	Milch: 1,5 % Fett	als Trinkmilch, selbstgemachte Mixgetränke (ungesüßt)
	Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett	pur, mit frischem Obst, Dip, Dressing
	Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)	als Brotbelag Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter
	Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	Kräuterquark, Dip, Brotaufstrich, mit frischem Obst
Fleisch[11], Wurst, Fisch, Ei	Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett	Putenbrust (Aufschnitt), Truthahn-Mortadella, Kochschinken, Bierschinken
	Seefisch aus nicht überfischten Beständen[12]	Thunfisch, Rollmops
Fette[13] und Öle[14]	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	Dressing
Getränke[15]	Trink-, Mineralwasser	
	Früchte-, Kräutertee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee
	Rotbuschtee, ungesüßt	

[8] „Müsli besteht überwiegend aus einer oder mehreren Speisegetreidearten, die z. B. flockiert, geschrotet und/oder gequetscht sind sowie knusprig oder anderweitig zubereitet sein können. Müsli enthält mindestens zwei weitere Komponenten. Üblicherweise sind dies Trockenfrüchte und ölhaltige Samen in verschiedener Form." Quelle: DLG e.V., DLG-Zertifizierungsstelle (Hrsg.): Prüfbestimmungen. 7. Auflage, Frankfurt am Main (2014), 14

[9] Weitere Informationen geben die Kampagne „5 am Tag" unter www.5amtag.de und der Saisonkalender unter www.fitkid-aktion.de in der Rubrik Wissenswertes. Die Europäische Union (EU) unterstützt den Verzehr von Obst bei Kindern. Weitere Informationen: www.bmel.de, Suchbegriff „EU-Schulobst- und -gemüseprogramm"

[10] Die Europäische Union (EU) unterstützt den Verzehr von Milch und Milchprodukten von Kindern und Jugendlichen. Weitere Informationen: www.ec.europa.eu/agriculture/milk/school-milk-scheme/index_de.htm (eingesehen am 23.07.2014)

[11] Weißes Fleisch (Geflügel) sollte bevorzugt angeboten werden, da es unter gesundheitlichen Gesichtspunkten günstiger zu bewerten ist als rotes Fleisch (Schwein, Rind, Schaf, Ziege). Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE. 25. überarbeitete Auflage, Bonn (2013)

[12] Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Ökologisch verträglicher Fischverzehr. DGEinfo (7/2007) 103-105 und unter World Wide Fund For Nature, Einkaufsratgeber für Fische und Meeresfrüchte: www.wwf.de/aktiv-werden/tipps-fuer-den-alltag/vernuenftig-einkaufen/einkaufsratgeber-fisch/einkaufsratgeber-fisch/

[13] Streichfette werden sparsam verwendet.

[14] Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Leitlinie Fett kompakt – Fettkonsum und Prävention ausgewählter ernährungsbedingter Krankheiten. 1. Auflage, unveränderter Nachdruck, Bonn (2010)

[15] Milch und Milchprodukte sowie Säfte zählen nicht zur Gruppe der Getränke, sondern zur Gruppe der tierischen beziehungsweise pflanzlichen Lebensmittel.

Zusätzlich zur optimalen Lebensmittelauswahl gilt für das Frühstück und die Zwischenverpflegung, dass bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen täglich im Angebot enthalten sind (siehe Tabelle 2).

Tabelle 2: Anforderungen an das Lebensmittelangebot beim Frühstück und in der Zwischenverpflegung

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	**täglich** Vollkornprodukte	Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Getreideflocken, Müsli ohne Zuckerzusatz
Gemüse und Salat	**täglich**	Gemüsesticks, Rohkost, Salatteller, Brot-/Brötchenbelag
Obst	**täglich**	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat, Müsli mit Obst, Quark/Joghurt mit frischem Obst
Milch und Milchprodukte	**täglich**	Trinkmilch, Joghurt/Quark, Milch in Müsli, Kräuterquark, Salatdressing, Dips
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	Salatdressing, Dips
Getränke	**täglich**	Trink-, Mineralwasser

2.2.1 Frühstücks- und Nachmittagsbox

Wenn das Frühstück und der Nachmittagsimbiss nicht direkt von der Einrichtung angeboten, sondern mitgebracht werden, sind folgende Aspekte zu beachten:

- Die Inhalte der Frühstücks- und Nachmittagsbox entsprechen den Empfehlungen aus Tabelle 1.[16]
- Die Eltern werden informiert (zum Beispiel im Gespräch oder durch eine Lebensmittelliste), welche Inhalte in der Box gewünscht sind.
- Die Informationen über die Inhalte von Frühstücks- und Nachmittagsbox werden beim Aufnahmegespräch klar benannt, sodass sich Eltern vorher entscheiden können, ob sie mit den Regeln einverstanden sind.
- Mindestens einmal pro Woche ist ein gemeinsames Frühstück zu gestalten.

Kinder erhalten zu jedem Frühstück und Nachmittagsimbiss frisches Obst und/oder Rohkost.

[16] Die Überprüfung der Qualität der Lebensmittel in der Frühstücks- und Nachmittagsbox ist nicht Bestandteil einer möglichen Zertifizierung.

2.3 Mittagsverpflegung

Die Mittagsmahlzeit leistet einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Versorgung mit Nährstoffen. Im Rahmen einer Tagesbetreuung von mehr als sechs Stunden wird in aller Regel täglich ein Mittagessen als Hauptgericht angeboten. Üblicherweise besteht dieses aus mehreren Komponenten. Dazu zählt ein tägliches Angebot an Rohkost, Salat oder gegartem Gemüse, einer Stärkebeilage sowie eines Getränks. Mit diesem Qualitätsstandard werden Kriterien für ein vollwertiges Verpflegungsangebot für 20 Verpflegungstage (vier Wochen) festgelegt.

2.3.1 Lebensmittelauswahl

Tabelle 3 zeigt die optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung.

Tabelle 3: Optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele für Lebensmittel
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln[17]	Vollkornprodukte Parboiled Reis oder Naturreis Speisekartoffeln[17] als Rohware ungeschält oder geschält	Brot, Brötchen, Mehl, Teigwaren
Gemüse und Salat[9]	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Hülsenfrüchte Salat	Möhre, Paprika, Erbsen, Bohnen, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Tomaten, Weiß-/Rotkohl, Wirsing Linsen, Erbsen, Bohnen Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat
Obst[9]	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine
Milch und Milchprodukte[10]	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter
Fleisch[11]**, Wurst, Fisch, Ei**	mageres Muskelfleisch Seefisch aus nicht überfischten Beständen[12]	Braten, Roulade, Schnitzel, Geschnetzeltes, Gulasch Kabeljau, Seelachs, Hering, Makrele
Fette[13] **und Öle**[14]	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	
Getränke[15]	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

[17] Kartoffeln können in der Schale einen hohen Gehalt an der giftigen Substanz Solanin aufweisen, sie sollten daher ohne Schale verzehrt werden.

Convenience-Produkte

In der Gemeinschaftsverpflegung, und damit auch bei der Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, werden Produkte unterschiedlicher Convenience-Stufen verwendet. Eine Übersicht der verschiedenen Convenience-Stufen ist Tabelle 4 zu entnehmen. Bei der Verwendung dieser Produkte sind ernährungsphysiologische, sensorische, ökologische und ökonomische Aspekte zu beachten. Bei Produkten mit hohem Convenience-Grad sollten der Zucker- und Salzgehalt sowie die Art des verwendeten Fettes berücksichtigt werden. Produkte mit Jodsalz werden bevorzugt.

Beim Einsatz von Convenience-Produkten gelten folgende Grundsätze:

- Erlauben es die zeitlichen und personellen Kapazitäten, sind Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.
- Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 sollten diese immer mit Lebensmitteln der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden.
- Erfordert die Herstellung der Speisen zahlreiche Prozessstufen (zum Beispiel Cook & Chill), ist der Einsatz von Gemüse und Obst aus den Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.
- Bei Gemüse und Obst sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte den Konserven (zum Beispiel Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.[18]

Tabelle 4: Einteilung der Convenience-Produkte in verschiedene Convenience-Stufen

Convenience-Stufe		Beispiele
küchenfertige Lebensmittel	1	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertige Lebensmittel	2	Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst
aufbereitfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
regenerierfertige Lebensmittel	4	einzelne Komponenten oder fertige Menüs
verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts

Quelle: Modifiziert nach aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (Hrsg.): Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. 1. Auflage, Bonn (2007)

[18] aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (Hrsg.): Nährstoffveränderungen bei der Lebensmittelzubereitung im Haushalt. 4. veränderte Neuauflage, Bonn (2008)

2.3.2 Speisenplanung

In diesem Kapitel werden Kriterien für die Speisenplanung erläutert. Dazu zählen Anforderungen an den Lebensmitteleinsatz für 20 Verpflegungstage im Rahmen der Mittagsverpflegung. Darüber hinaus beinhaltet das Kapitel Kriterien zur Sensorik und für die Gestaltung des Speisenplans.

Für die Speisenplanung gelten folgende Anforderungen:

- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Auf Nachfrage ist ein ovo-lacto-vegetarisches[19] Gericht im Angebot.
- Das saisonale Angebot ist berücksichtigt.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
- Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot oder (falls nicht anders möglich) durch ein von zu Hause mitgebrachtes, aufgewärmtes Essen erfolgen.
- Einige tierische und pflanzliche Lebensmittel werden aufgrund möglicher Belastung mit Krankheitserregern nicht eingesetzt. Dies gilt beispielsweise für Rohmilchprodukte, Weichkäsesorten mit Oberflächenschmiere, frisches Mett, Tatar sowie streichfähige, schnell gereifte Rohwürste (zum Beispiel frische Mettwurst). Sprossen und tiefgekühlte Beeren werden vor dem Verzehr erhitzt. Weitere Informationen dazu bietet das Bundesinstitut für Risikobewertung in „Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“.[20]
- Die Wünsche und Anregungen der Kinder sind in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt.

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage)

Im Rahmen der Speisenplanung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen angeboten werden. Für die Speisenplanung in der Tageseinrichtung werden vier Wochen mit 20 Verpflegungstagen zugrunde gelegt, auf die sich die Anforderungen an den Einsatz bestimmter Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen (siehe Tabelle 5) beziehen. Dabei sind die Kriterien so festgelegt, dass ein abwechslungsreiches Speisenangebot ermöglicht wird.

Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen, die täglich zur Mittagsmahlzeit zählen, sind mit der Häufigkeit „20 x“ gekennzeichnet. Darüber hinaus werden Minimal- und Maximalforderungen formuliert.

[19] In der ovo-lacto-vegetarischen Ernährung werden neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt, die von lebenden Tieren stammen, z. B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus. Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Beratungs-Standards, Kapitel 2.3.2, 10., vollständig überarbeitete Auflage, Bonn (2009)

[20] www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf (eingesehen am 05.07.2014)

Vollkornprodukte sollen beispielsweise mindestens „4 x“ in 20 Verpflegungstagen auf dem Speisenplan stehen. Selbstverständlich dürfen sie auch häufiger angeboten werden. Die für den Einsatz von Fleisch und Wurst sowie Kartoffelerzeugnissen definierten Maximalforderungen sind nicht zu überschreiten. Für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot in Tageseinrichtungen für Kinder sind folgende Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln innerhalb von 20 Verpflegungstagen zu beachten:

Tabelle 5: Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan für die Mittagsverpflegung (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	**20 x**	Pellkartoffeln[17], Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf
		Reispfanne, Reis als Beilage
		Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten
	davon:	
	– mind. 4 x Vollkornprodukte	Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis
	– max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	**20 x**	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Linsen-, Bohneneintopf, Ratatouille, Wokgemüse
	davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	**mind. 8 x**	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	**mind. 8 x**	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	**max. 8 x Fleisch/Wurst**	
	davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rinderbraten, Geschnetzeltes
	mind. 4 x Seefisch	Seelachsfilet, Fischpfanne
	davon mind. 2 x fettreicher Seefisch	Heringssalat, Makrele
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	**20 x**	Trink-, Mineralwasser

Gestaltung des Speisenplans
Eltern sowie Kinder informieren sich über das Verpflegungsangebot anhand des Speisenplans. Bei der Gestaltung sollten daher folgende Aspekte berücksichtigt werden:

- Der aktuelle Speisenplan ist allen im Vorfeld regelmäßig zugänglich.
- Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.
- Die Speisen der nährstoffoptimierten Menülinie (siehe Kapitel 2.5) sind im Speisenplan optisch hervorgehoben.
- Die Speisen auf dem Speisenplan sind eindeutig bezeichnet. Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen, beispielsweise „Raupenpudding", sind erklärt. Dazu zählen auch klassische Garnituren.
- Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart auf dem Speisenplan benannt.
- Der Speisenplan wird wöchentlich kindgerecht, beispielsweise in Bildform, ausgehängt.

2.4 Speisenherstellung

Neben der Lebensmittelauswahl haben Zubereitung und anschließende Warmhaltezeiten einen wesentlichen Einfluss auf die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität der Speisen.

2.4.1 Zubereitung

Nachfolgend werden Kriterien für die Zubereitung genannt:

- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Frittierte[21] und/oder panierte Produkte werden maximal „4 x" in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden[22] (Dünsten, Dämpfen, Grillen) angewendet.
- Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt.
- Jodsalz[23] wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
- Zucker wird in Maßen eingesetzt.
- Für die Speisenherstellung liegen Rezepte mit Zubereitungshinweisen vor und werden umgesetzt.
- Für die Portionierung der Speisen werden Portionierungshilfen (zum Beispiel ein Kellenplan) verwendet.

2.4.2 Warmhaltezeiten und Temperaturen

Mit zunehmender Warmhaltezeit[24] gehen Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Einbußen. Daher ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten. Es gelten folgende Grundsätze:

- Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden.
- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C.
- Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 °C. Die individuelle Hitzeempfindlichkeit der Kinder in Bezug auf Speisen wird berücksichtigt.

[21] Weitere Informationen zum Gebrauch von Frittierfett: Matthäus B, Brühl L: Aktuelles Interview: Verwendung von Pflanzenölen. Ernährungs-Umschau 52 (2005), B 9-B 12

[22] Eine Übersicht über die einzelnen Garmethoden und ihre ernährungsphysiologische Bewertung befindet sich unter www.fitkid-aktion.de in der Rubrik Wissenswertes/Für Kitas/Garmethoden

[23] Die Verwendung von Jodsalz mit Fluorid, das nur mit Ausnahmegenehmigung in der Gemeinschaftsverpflegung einsetzbar ist, wird empfohlen. Die Ausnahmegenehmigung muss beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit beantragt werden.

[24] Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast.

2.4.3 Sensorik

Die sensorische Qualität entscheidet über die Akzeptanz des Essens und beeinflusst das Ernährungsverhalten dauerhaft. Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht. Dabei gelten folgende Kriterien:

Aussehen:
- Alle Speisen werden appetitanregend präsentiert.
- Die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben bleiben erhalten.
- Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller ist ansprechend.

Geschmack:
- Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten.
- Die Speisenkomponenten sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.

Konsistenz:
- Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest.
- Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross.
- Fleisch hat eine zarte Textur.

2.5 Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung

Die genannten Kriterien zur Lebensmittelauswahl sowie zur Speisenplanung und -herstellung tragen zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Verpflegung bei. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, die Nährstoffe auf Basis von Rezepten zu berechnen und die Nährstoffzufuhr zu optimieren. Dazu leistet das Mittagessen einen wesentlichen Beitrag.

Aus den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr[3] leiten sich die nährstoffbasierten Angaben der entsprechenden Altersgruppen ab. In der praktischen Umsetzung bedeutet dies, dass die nährstoffoptimierte Mittagsmahlzeit 25 Prozent der täglich empfohlenen Nährstoffmenge und des Richtwerts für die Energiezufuhr im Durchschnitt von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) liefert.

Tabelle 6 zeigt die Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Energie- und Nährstoffzufuhr[25] durch die Mittagsmahlzeit für ein- bis unter vierjährige und vier- bis unter siebenjährige Kinder.

Die Gesamtenergiezufuhr (100 %) ergibt sich aus folgenden energieliefernden Nährstoffen:

- 20 % Protein
- 30 % Fett
- 50 % Kohlenhydrate

[25] Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte in die Gemeinschaftsverpflegung. Bonn (2015) und unter www.fitkid-aktion.de in der Rubrik Qualitätsstandard/Implementierungshilfen/D-A-CH-Referenzwerte

Tabelle 6: Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr in der Mittagsverpflegung (Angaben pro Tag, PAL 1,6[26])

	1 bis unter 4 Jahre	4 bis unter 7 Jahre
Energie (kJ) [27]	1300	1600
Energie (kcal) [27]	320	380
Protein (g)	16	19
Fett (g)	11	13
Kohlenhydrate (g)	39	47
Ballaststoffe (g)	3	4
Vitamin E (mg)	2	2
Vitamin B_1 (mg)	0,2	0,2
Folat (µg)	30	35
Vitamin C (mg)	5	8
Calcium (mg)	150	188
Magnesium (mg)	20	30
Eisen (mg)	2	2

2.6 Speisenangebot bei besonderen Anforderungen

Neben der alltäglichen Verpflegung in Tageseinrichtungen gibt es zahlreiche spezielle Situationen, zum Beispiel der Umgang mit Süßigkeiten, Festen und Feierlichkeiten, aber auch Lebensmittelunverträglichkeiten.

Für diese besonderen Situationen müssen von den Tageseinrichtungen eindeutig definierte Regeln und Vorgehensweisen aufgestellt werden. Sinnvoll ist es, diese Regeln im Rahmen der Erziehungspartnerschaft gemeinsam mit den Eltern zu entwickeln. Zumindest aber muss den Eltern die Vorgehensweise der Tageseinrichtung bei besonderen Verpflegungssituationen bekannt sein, beziehungsweise sind sie im Rahmen des Aufnahmegesprächs darauf aufmerksam zu machen.

2.6.1 Umgang mit Süßigkeiten

Die meisten Kinder essen sehr gerne Süßigkeiten wie Schokoladenriegel, Kekse oder süße Brotaufstriche und bevorzugen süße Getränke. Gegen eine geringe Menge Süßigkeiten ist nichts einzuwenden. Diese wird in der Regel außerhalb der Tageseinrichtung, zum Beispiel im Elternhaus, verzehrt. Wenn einige Kinder Süßigkeiten von zu Hause mitbringen und andere nicht, können zudem Neid und Streitigkeiten entstehen. Daher ist es wichtig, dass die Einrichtung in Bezug auf den Umgang mit Süßigkeiten klare Regeln definiert:

- Keine Süßigkeiten in der Brotbox.
- Süßigkeiten dienen nicht als Zwischenmahlzeit. Dies gilt auch für die sogenannten „Kinderlebensmittel“[28].
- Süßigkeiten sind nur zu besonderen Anlässen erlaubt.

[26] PAL (physical activity level): Durchschnittlicher täglicher Energiebedarf für die körperliche Aktivität als Mehrfaches des Grundumsatzes. Zugrundegelegt wird ein PAL von 1,6, der einer mittleren körperlichen Aktivität entspricht. Je nach körperlicher Aktivität kann der Richtwert für die Energiezufuhr variieren. Dann müssen die Werte im Einzelfall angepasst werden.

[27] Richtwert für die durchschnittliche Energiezufuhr von Mädchen und Jungen.

[28] Sogenannte „Kinderlebensmittel“ werden durch bestimmte Werbeaussagen (z. B. extra viel Milch) und Produktverpackungen als Lebensmittel speziell für Kinder angeboten. Häufig ist der Zucker- und Fettgehalt der Produkte jedoch so hoch, dass sie aus ernährungsphysiologischer Sicht negativ zu bewerten sind und viele Produkte zu der Kategorie Süßigkeiten zählen. Dementsprechend ist bei dem Einsatz von sogenannten „Kinderlebensmitteln“ auf den Zucker- und Fettgehalt zu achten.

Alternativ können ab und zu eine vollwertige süße Hauptmahlzeit, fruchtige Desserts oder Gebäck aus Vollkornmehl zubereitet beziehungsweise in den Speisenplan eingebaut werden.

2.6.2 Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten

Üblicherweise werden zu Anlässen, wie zum Beispiel religiösen Feiertagen, Sommerfesten oder Geburtstagen, Speisen und Getränke angeboten. Ob Kuchen oder belegte Brote, Süßes oder Pikantes, Tee oder Saft, es obliegt der Einrichtung, die Speisenauswahl an diesen Tagen zu steuern. Welche Lebensmittel dabei auf den Tisch kommen und wer für die Bereitstellung und/oder Zubereitung zuständig ist, sollte im Sinne der Erziehungspartnerschaft mit dem Elternrat beziehungsweise den Eltern einmalig festgelegt werden und im pädagogischen Konzept verankert sein. Damit im Rahmen von Festen und Feierlichkeiten die Hygieneanforderungen[29] erfüllt sind, sollten Eltern die entsprechenden Informationen von der Einrichtung erhalten.

2.6.3 Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien der Kinder müssen im Alltag berücksichtigt werden. Im Eingangsgespräch mit den Eltern ist dieser Aspekt von der Kindertageseinrichtung anzusprechen. Liegt bei einem Kind eine Lebensmittelunverträglichkeit vor, ist eine ärztliche Bescheinigung erforderlich. Dieses Attest wird in Kopie in der Akte des Kindes in der Einrichtung abgelegt. Darüber hinaus sind mit den Eltern entsprechende Handlungsweisen abzustimmen.

Ein Informationsblatt zur Lebensmittelunverträglichkeit des Kindes sollte folgende Punkte enthalten:

- Name des Kindes,
- Gruppe des Kindes,
- Form der Lebensmittelunverträglichkeit,
- Auflistung der zu vermeidenden Lebensmittel/ Lebensmittelinhaltsstoffe,
- gegebenenfalls eine Auflistung von „Ersatz-Lebensmitteln“, die vertragen werden und in der Einrichtung deponiert werden können,
- Informationen zu Erstmaßnahmen im Notfall (nach Rücksprache mit den Eltern),
- Telefonnummer einer Ansprechperson (zum Beispiel der Eltern).

Diese Informationen müssen gut sichtbar für alle betreuenden und verantwortlichen Personen der Tageseinrichtung aufgelistet werden. Dazu gehört neben den pädagogischen Fachkräften auch das Küchenpersonal.

[29] Weitere Informationen: www.fitkid-aktion.de in der Rubrik Wissenswertes/ Rund um die Gesetze

2.7 Verpflegung von Kindern unter drei Jahren

Seit Beschluss des Kinderförderungsgesetzes, das ab dem 01.08.2013 allen Kindern zwischen dem ersten und dem dritten Lebensjahr einen Rechtsanspruch auf einen Betreuungsplatz einräumt, gewinnt das Thema der Verpflegung unter Dreijähriger in Tageseinrichtungen für Kinder zunehmend an Bedeutung.

Die Empfehlungen für die Lebensmittelauswahl bei ein- bis dreijährigen und vier- bis sechsjährigen Kindern unterscheiden sich nur geringfügig voneinander. Der altersspezifische Nährstoff- und Energiebedarf bei unter dreijährigen Kindern ist tendenziell geringer als bei vier- bis sechsjährigen (siehe Kapitel 2.5). Bei der Gestaltung der Säuglingsernährung sind die Empfehlungen des „Netzwerk Junge Familie“[30] hilfreich. Ziel des Netzwerks ist eine Vereinheitlichung der Empfehlungen relevanter Fachorganisationen und Institutionen. Auf die Herstellung, Zusammensetzung und den Zeitpunkt der Einführung von Beikost wird daher in diesem Qualitätsstandard nicht näher eingegangen.

Da sich das Immunsystem von Kleinkindern noch in der Entwicklung befindet, sind sie besonders anfällig für Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen. Die in der Kindertageseinrichtung angebotenen Lebensmittel müssen hygienisch einwandfrei sein. Den allgemeinen Hygienevorschriften in Tageseinrichtungen kommt somit ein besonders hoher Stellenwert zu.

Bis sich das Immunsystem von Säuglingen vollständig entwickelt hat, sind einige Lebensmittel zu meiden oder in kleineren Mengen zu verzehren:

- Honig kann Botulinumtoxine[31] enthalten und soll in Speisen für unter einjährige Kinder nicht enthalten sein.
- Kuhmilch als Trinkmilch sollte erst gegen Ende des ersten Lebensjahres gegeben werden. In Milch-Getreide-Breien wird sie hingegen eingesetzt.

Zum Ende des ersten Lebensjahres kann, je nach Entwicklungsstand, schrittweise die Ernährung der ein- bis sechsjährigen Kinder eingeführt werden. In dieser Zeit werden Fertigkeiten wie Kauen und Schlucken von fester Nahrung erst erlernt. Hilfestellungen werden deshalb benötigt und die Selbstständigkeit wird gefördert. Bei der Lebensmittelauswahl sind bis auf wenige Ausnahmen keine Einschränkungen erforderlich:

- Blähende oder schwer verdauliche Lebensmittel, zum Beispiel Hülsenfrüchte wie Bohnen oder Gemüse wie Zwiebeln, sollten schrittweise eingeführt werden.

[30] Weitere Informationen: www.gesund-ins-leben.de

[31] Hochtoxische Nervengifte. Die Bakterien können Sporen bilden, die sehr resistent gegenüber Hitze, Gefriertemperaturen und Austrocknung sind. Durch das Bakterium der Spezies Clostridium botulinum ausgelöste Erkrankungen werden als Botulismus bezeichnet. Diese kann beim Säugling lebensgefährlich sein. Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Ernährungsbericht 2012. Bonn (2012), 256 oder unter www.bfr.bund.de/cm/208/viszeraler_botulismus_ein_neues_krankheitsbild.pdf

- Scharfkantige oder sehr harte Lebensmittel sind für Kleinkinder schwierig zu kauen und können leicht verschluckt werden. Daher sollen zum Beispiel keine ganzen Nüsse oder kein scharf angebratenes Fleisch angeboten werden.
- Kleinkinder können durch Zerkleinern oder Zerdrücken von Lebensmitteln beim Essen unterstützt werden. Sie sollen jedoch lernen, mit einem Löffel oder einer Gabel selbstständig umzugehen.
- Um die Kaumuskulatur zu stärken, sollten Kinder in kleine Stücke geschnittenes Vollkornbrot mit Rinde essen.

Kinder unter drei Jahren benötigen eine intensivere Betreuung beim Essen. Die Betreuungszeit und der Betreuungsumfang richten sich dabei nach dem jeweiligen Entwicklungsstand des Kindes, zum Beispiel dem Zahnstatus und dem Interesse an Lebensmitteln. Während einige Kinder noch gefüttert werden müssen, entwickeln andere Kinder bereits den Wunsch, selbstständig mit einem Löffel oder einer Gabel zu essen und lernen zu kauen. Daher sollten ein angemessener zeitlicher Rahmen für die Mahlzeiten und eine ausreichende Zahl pädagogischer Fachkräfte für die Begleitung der Mahlzeiten gewährleistet sein.

Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern in der Tageseinrichtung

In der Diätverordnung sind detaillierte Vorschriften über Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder enthalten. Caterer, die vorgefertigte Mahlzeiten mit dem Hinweis auf die Eignung für Säuglinge und Kleinkinder anbieten, unterliegen den Vorschriften der Diätverordnung (§ 2 Abs. 2 S. 2). Wenn Tageseinrichtungen Speisen für Säuglinge und Kleinkinder selbst zubereiten, findet § 2 Abs. 2 S. 2 der Diätverordnung keine Anwendung. Diese Regelung ermöglicht es Tageseinrichtungen, Speisen, wie zum Beispiel Beikost, für Säuglinge und Kleinkinder selbst herzustellen.

Weiterhin gelten bei der Verpflegung von Säuglingen und Kleinkindern in Tageseinrichtungen die allgemeinen Hygienevorschriften. Die geltenden Rechtsvorschriften für die Gemeinschaftsverpflegung sind in Kapitel 4 beschrieben. Diese umfassen jedoch keine speziellen Anforderungen an das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln für Säuglinge. Viele Träger haben hierfür spezielle Vorgaben für die zugehörigen Tageseinrichtungen formuliert. Die Verantwortung liegt dabei stets in vollem Maße bei der Tageseinrichtung beziehungsweise dem Träger, sodass eine vertragliche Regelung zum Umgang mit Muttermilch und selbst hergestellten Speisen, wie zum Beispiel Brei, in der Satzung der Tageseinrichtung empfehlenswert ist. Diese wird beim Aufnahmegespräch an die Eltern weitergegeben.

Abgepumpte Muttermilch in der Tageseinrichtung

Die beste Form der Ernährung für Säuglinge in den ersten Monaten ist das Stillen.[32] Muttermilch bietet gegenüber industriell hergestellter Säuglingsmilchnahrung viele Vorteile.[33] Daher sollte es berufstätigen Müttern ermöglicht werden, ihre Kinder im ersten Lebenshalbjahr, auch im Rahmen einer Betreuung in einer Tageseinrichtung, zu stillen. Das Risiko, dass sich in abgepumpter Muttermilch unerwünschte Keime entwickeln, ist hoch. Um dieses Risiko so weit wie möglich zu minimieren, müssen verschiedene hygienische Maßnahmen durch die Mutter beziehungsweise die Eltern sowie von der Tageseinrichtung beachtet werden.

[32] Weitere Informationen: www.bfr.bund.de, Suchbegriff „Nationale Stillkommission“

[33] Koletzko B, Brönstrup A, Cremer M et al.: Säuglingsernährung und Ernährung der stillenden Mutter, Handlungsempfehlungen – Ein Konsenspapier im Auftrag des bundesweiten Netzwerks Junge Familie. Monatsschr. Kinderheilkd. (Oktober 2010), 679-689

Die Eltern tragen die Verantwortung für den hygienisch einwandfreien Zustand der Muttermilch sowie die Einhaltung der Kühlkette beim Transport in die Tageseinrichtung.[34] Die Tageseinrichtung hingegen trägt die Verantwortung von der Annahme bis zur Verfütterung der Muttermilch. Folgende Empfehlungen sind unter anderem für den Umgang mit Muttermilch von der Tageseinrichtung zu berücksichtigen.[35]

Annahme der Muttermilch

- Die Muttermilch ist frisch und gekühlt oder gefroren.
- Auf- und angetaute Muttermilch ist nicht geeignet, weil sie besonders schnell verbraucht werden muss.
- Frische Muttermilch ist am Anlieferungstag oder am Vortag gewonnen.
- Muttermilch wird nur in einer sauberen Kühltasche, mit mehreren dazwischenliegenden Kühlelementen, in einer sauberen, fest verschlossenen Babyflasche entgegengenommen. Die Flasche ist eindeutig mit dem Namen des Kindes sowie dem Abpumpdatum gekennzeichnet.

Aufbewahrung/Auftauen der Muttermilch

- Die frische Muttermilch wird sofort im Kühlschrank bei < + 5 °C, die gefrorene im Tiefkühlgerät bei – 18 °C bis – 22 °C aufbewahrt. Die Temperaturen der Kühlgeräte sind täglich zu kontrollieren.
- Die gefrorene Muttermilch kann über Nacht im Kühlschrank bei maximal < + 5 °C, unter fließendem warmen Wasser oder im Flaschenwärmer (mit Wasserdampf) aufgetaut werden.

Abgabe der Muttermilch

- Das Erwärmen der Muttermilch erfolgt ebenso unter fließendem Wasser oder im Flaschenwärmer unmittelbar vor dem Verfüttern (nicht warm halten).
- Muttermilch wird nur am Tag der Anlieferung beziehungsweise bei aufgetauter Muttermilch innerhalb von 24 Stunden verfüttert. Reste sind zu entsorgen.

Säuglingsmilchnahrung und Brei in der Tageseinrichtung

Von der eigenen Herstellung von Säuglingsmilch ist dringend abzuraten, da diese nicht den ausgewogenen Nährstoffgehalt eines industriell hergestellten Produktes aufweist. Bei der Zubereitung von Säuglingsmilchnahrung aus Pulver und Brei in der Tageseinrichtung sind folgende Aspekte zu beachten:

Verpackung

- Ungeöffnete und geöffnete Verpackungen werden laut Herstellerangaben gelagert.
- Geöffnete Verpackungen, zum Beispiel von Säuglingsmilchpulver, werden mit einem Clip oder Ähnlichem fest verschlossen und der Inhalt wird laut Herstellerangaben verbraucht.
- Löffel zum Abmessen von Mengen, zum Beispiel bei Säuglingsmilchpulver, werden nicht in der Verpackung gelagert.
- Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums werden Produkte verworfen.

[34] Es ist sinnvoll, dass die Tageseinrichtung die hygienischen Maßnahmen der Eltern in den Betreuungsvertrag aufnimmt oder die Elterninformation „Meine Muttermilch für mein Kind in der Kita oder Tagespflege“ ausgibt und sich dies bestätigen lässt. Weitere Informationen: www.bfr.bund.de/cm/350/meine-muttermilch-fuer-mein-kind.pdf

[35] Weitere Informationen: www.bfr.bund.de/cm/350/hinweise-zum-umgang-mit-muttermilch.pdf oder unter www.fitkid-aktion.de in der Rubrik Wissenswertes

Zubereitung

- Säuglingsmilchnahrung wird laut Herstellerangaben zubereitet. Bei Säuglingsmilchpulver werden Dosierungshinweise, wie zum Beispiel ein gestrichener Messlöffel, eingehalten.
- Das Wasser für das Anschütteln von Säuglingsmilchnahrung wird auf 40 °C abgekühlt.
- Säuglingsmilch und Brei werden immer zum direkten Verbrauch zubereitet. Das Erwärmen von Brei erfolgt im Wasserbad, in der Mikrowelle oder im Babykostwärmer (Anleitung siehe Herstellerangaben). Um eine gleichmäßige Erwärmung zu erreichen, wird der Brei während des Erwärmens mehrmals umgerührt.
- Die Ausgabetemperatur beträgt 37 °C.
- Säuglingsmilch und Brei werden nicht warm gehalten oder wieder erwärmt.
- Angebrochener, noch nicht erwärmter Brei, zum Beispiel aus dem Gläschen, wird innerhalb eines Tages verbraucht.
- Reste erwärmter Säuglingsmilch und Breie werden verworfen.

Hygienische Aspekte im Umgang

- Jedes Kind erhält eine eigene Milchflasche oder eine eigene Portion Brei. Mehrere Säuglinge/Kleinkinder dürfen nicht aus derselben Flasche trinken oder aus demselben Glas/Schälchen mit demselben Löffel gefüttert werden. Der Inhalt des Breigläschens kann aber auf mehrere Schälchen verteilt werden.
- Trinkflaschen und dazugehörige Sauger werden nach jeder Mahlzeit gründlich gereinigt und getrocknet. Gummisauger werden gelegentlich ausgekocht, da die Oberfläche porös werden kann und somit anfälliger für Keime wird. Bei Silikonsaugern ist dies aufgrund der glatten Oberfläche nicht notwendig.

Wasser

- Trinkwasser unterliegt in Deutschland strengen Qualitätskontrollen und ist von einwandfreier Qualität. Es eignet sich in der Regel sowohl zum Trinken als auch zur Zubereitung von Lebensmitteln.
- Trinkwasser ist mikrobiologisch einwandfrei und sollte nicht mehr als 50 mg Nitrat[36] und nicht mehr als 2 µg Uran[37] je Liter Wasser enthalten. Die Qualität des Trinkwassers kann bei den Wasserwerken erfragt werden.
- Standwasser oder warmes Wasser werden aufgrund der bakteriellen Belastung nicht verwendet. Das Wasser wird einige Zeit laufen gelassen, bis es gleichmäßig kühl aus der Leitung läuft. Das Standwasser kann aufgefangen und beispielsweise zum Blumengießen verwendet werden.
- Trinkwasser aus Bleirohren wird nicht verwendet. Der Grenzwert für Blei liegt bei 0,01 mg pro l Wasser.[38]
- Trinkwasser aus Hausbrunnen kommt nur nach Prüfung der Wasserqualität zum Einsatz.
- Alternativ zu Trinkwasser, zum Beispiel bei einer unzureichenden Qualität, wird Mineralwasser mit der Aufschrift „geeignet für die Zubereitung von Säuglingsnahrung“ verwendet.
- Auf Wasserfilter ist zu verzichten, da durch das Filtern die Anzahl der Keime steigen kann.

[36] Eine höhere Aufnahme kann bei Säuglingen aufgrund eines Enzymmangels zur Blausucht führen. Weitere Informationen: www.bfr.bund.de/cm/343/nitrat_in_diaetetischen_lebensmitteln.pdf

[37] Weitere Informationen: www.bfr.bund.de; Suchbegriff „Uran, Säuglinge“

[38] DVGW Deutsche Vereinigung des Gas- und Wasserfaches e.V. (Hrsg.): Verordnung zur Novellierung der TRINKWASSERVERORDNUNG vom 21. Mai 2001. Bonn (2001)

Rahmenbedingungen in Tageseinrichtungen für Kinder

3

Neben der Gestaltung der Verpflegung, die einen zentralen Schwerpunkt im „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ darstellt, spielen auch verschiedene Rahmenbedingungen, insbesondere die Essatmosphäre und Ernährungsbildung, eine wichtige Rolle, um ein gesundheitsförderndes Angebot in Kindertageseinrichtungen umzusetzen.

3.1 Essatmosphäre

Die strukturellen Gegebenheiten sind in Kindertageseinrichtungen sehr unterschiedlich und unter anderem von der Größe der Einrichtung, dem pädagogischen Konzept sowie der Anzahl der Kinder abhängig. Sie müssen bei der Gestaltung der organisatorischen Rahmenbedingungen berücksichtigt und angepasst werden, da sie die Essatmosphäre mit beeinflussen.
Die Essatmosphäre ist neben der Lebensmittelqualität einer der prägenden Faktoren von Mahlzeiten. Sie gibt Kindern die Möglichkeit soziale Kompetenzen, wie Rücksichtnahme und Hilfsbereitschaft, zu erlernen. Eine positive Essatmosphäre schafft auch Raum für gemeinsame Gespräche, Genuss der Mahlzeiten und Informationsaustausch.

Faktoren, die die Essatmosphäre mitbestimmen, sind vor allem:

- die Raum- und Tischgestaltung,
- die Essenszeiten,
- die Begleitung der Mahlzeiten durch pädagogische Fachkräfte.

3.1.1 Raum- und Tischgestaltung

Zum Verzehr der Speisen sollte ein separater Raum zur Verfügung stehen. Ist aufgrund der räumlichen Gegebenheiten kein separater Speisenraum vorhanden oder kann keiner eingerichtet werden, sind die Mahlzeiten klar von den übrigen Aktivitäten abzugrenzen.

Der Speisenbereich sollte wie folgt gestaltet sein:

- hell und angemessen beleuchtet,
- freundliches, ansprechendes Ambiente (zum Beispiel Pflanzen, Bilder, selbstgebastelte Tischdekoration, Tischsets),
- gut zu reinigendes Mobiliar und entsprechender Bodenbelag,

- großer Tisch, der jedem Kind genügend Platz zum Essen bietet,
- altersgerechtes Mobiliar (Tisch, Buffet), das gewährleistet, dass sich die Kinder beim Essen selbstständig bedienen können,
- empfehlenswert ist ferner, einen separaten Bereich des Raumes mit einer Kinderküche auszustatten.

Die Essatmosphäre wird sehr stark durch den Geräuschpegel beeinflusst. Um diesen so niedrig wie möglich zu halten, ist der Raum entsprechend zu gestalten. Auch klare Kommunikationsregeln helfen, den Geräuschpegel beim Essen einzudämmen.

3.1.2 Essenszeiten

Feste Essenszeiten und Essenszeiträume geben dem Tag eine Struktur, die besonders für Kinder sehr wichtig ist und ihnen Sicherheit vermittelt. Beginn und Ende der Mahlzeit werden daher vorgegeben. Die Dauer der Mahlzeit wird individuell nach den Bedürfnissen der Kinder gestaltet.

Ein kontinuierliches Essensangebot verleitet zum ständigen Essen. Dies ist ungünstig für die Zahngesundheit und kann dazu führen, dass Kinder über ihren Energiebedarf hinaus essen. Daher sollten Tageseinrichtungen klar definierte „essensfreie“ Zeiten haben.

Nach einer vollständigen Mahlzeit können dies durchaus zwei bis drei Stunden sein. Auf das Getränkeangebot trifft dies nicht zu; Getränke stehen den ganzen Tag zur freien Verfügung (siehe Kapitel 2.1).

Frühstück und Zwischenmahlzeiten

Die genaue Gestaltung der Essenszeiten und Essenszeiträume für das Frühstück und die Zwischenmahlzeiten sind von der Tageseinrichtung festzulegen. Neben den strukturellen Gegebenheiten (zum Beispiel Kinderzahl, räumliche und personelle Bedingungen, Öffnungszeiten der Tageseinrichtung) spielt auch das pädagogische Konzept eine Rolle. Es gibt die Möglichkeiten eines gemeinsamen Frühstücks beziehungsweise gemeinsamer Zwischenmahlzeiten oder eines freien Frühstücks beziehungsweise freier Zwischenmahlzeiten (mit festen Essenszeiträumen).

Vorteile des gemeinsamen Frühstücks und der gemeinsamen Zwischenmahlzeiten:

- Essen wird als gemeinsame Aktivität verstanden, die einen gemeinsamen Beginn und ein gemeinsames Ende hat.
- Das Vorbildverhalten der Erzieher kommt verstärkt zum Tragen.
- Der Spaß am Essen überträgt sich auch auf „schlechte Esser".
- Kinder sitzen gemeinsam in gemütlicher Atmosphäre an einem Tisch und werden nicht durch kommende oder gehende Kinder gestört.
- Tischrituale werden gepflegt.
- Tischsitten und Esskultur werden positiv gefördert.
- Kinder sind selbst verantwortlich für das Auf- und Abdecken ihres Tischgedecks.
- Die Bereitschaft, unbekannte Lebensmittel auszuprobieren, ist größer.
- Die Tischgemeinschaft wirkt sich positiv auf das Sozialverhalten aus.

Vorteile des freien Frühstücks und der freien Zwischenmahlzeiten:

- Kinder können selbst entscheiden, wann sie essen möchten, und bestimmen somit auch die Dauer der Mahlzeit (innerhalb fester Essenszeiträume); dies fördert die Wahrnehmung von Hunger und Sättigung.
- Kinder sind selbst verantwortlich für das Auf- und Abdecken ihres Tischgedecks.
- Kinder suchen sich ihre Tischpartner selbst aus und können so auch besser die Tischunterhaltung steuern.
- Der Geräuschpegel ist niedriger, da weniger Kinder gleichzeitig an der Mahlzeit teilnehmen.
- Es treten weniger Konflikte und Streitigkeiten auf.
- Kinder können selbst entscheiden, wann sie ihre Aktivitäten unterbrechen möchten.

Mittagessen

Eine definierte Essenszeit für das Mittagessen ist von der Tageseinrichtung festzusetzen, sodass alle Kinder zur gleichen Zeit an der Tischgemeinschaft teilnehmen können. Ist dies aufgrund von strukturellen Gegebenheiten (zum Beispiel Kinderzahl, räumliche und personelle Bedingungen) nicht realisierbar, ist ein Ablaufplan zu entwickeln, der die Essensausgabe regelt (zum Beispiel gruppen- oder altersbezogen). Der Ablaufplan beinhaltet ein Kontrollinstrument, das zeigt, welches Kind bereits an der Mahlzeit teilgenommen hat.

Dabei gilt: Auf die Warmhaltezeiten der Speisen ist zu achten. Sie sollen so kurz wie möglich sein, um negative Auswirkungen auf den Nährstoffgehalt und den Genusswert der Speisen zu vermeiden. Die genauen Zeiten sind in Kapitel 2.4.2 aufgeführt.

3.2 Ernährungsbildung

Kinder im Alter von einem bis sechs Jahren eignen sich ihr Essverhalten maßgeblich durch Imitationslernen von Vorbildern an. Ernährungswissen im klassischen Sinne (Kognitionen) hat in dieser Altersgruppe praktisch keinen Einfluss auf die Lebensmittelauswahl. Um die Wahrscheinlichkeit einer vollwertigen Speisenauswahl zu erhöhen, sind zum einen ein entsprechendes Speisenangebot vor Ort (inklusive von zu Hause mitgebrachter Speisen), zum anderen die Vorbildfunktion der Erzieher (und Eltern; siehe Kapitel. 3.2.2) bei allen Mahlzeiten in der Einrichtung entscheidend. Dabei sollte ausschließlich mit Motiven wie Genuss und Geschmack gearbeitet werden: „Probier doch mal! Das schmeckt richtig lecker!". Andere geeignete Motive sind Entdecken, Probieren, Experimentieren, Selbermachen und Nachmachen. Eine Benennung von Lebensmitteln als „gesund" (gut) und „ungesund" (schlecht) ist hingegen ungünstig. Besser ist es, mit Argumenten zu arbeiten: „Macht fit, macht stark, lässt Dich wachsen" sind nur einige Beispiele.[39] Neben der Ernährungsbildung sind adäquate Angebote zur Bewegung und Entspannung in Tageseinrichtungen zwei weitere wichtige Säulen, die das gesundheitsfördernde Verhalten von Kindern begünstigen. Zu diesen Themen sollen Erzieher durch Informationsmaterial und regelmäßige Fortbildungsveranstaltungen geschult werden.

3.2.1 Die Bedeutung der Ernährungsbildung in Tageseinrichtungen

„Jeder junge Mensch hat das Recht auf Förderung seiner Entwicklung und auf Erziehung zu einer eigenverantwortlichen und gemeinschaftsfähigen Persönlichkeit" (§ 1 Abs. 1 SGB VIII). Neben der Aufgabe der Betreuung und Erziehung von Kindern haben Tageseinrichtungen auch einen Bildungsauftrag (§ 22 Abs. 3 SGB VIII). Zwar werden diese Aufgaben von den Ländern in den jeweiligen Orientierungs- und Bildungsplänen[40] unterschiedlich gestaltet, aber alle Länder haben das Ziel, die soziale, emotionale, körperliche und geistige Entwicklung des Kindes zu fördern. Hierzu zählt auch die Ernährungsbildung, zum Beispiel im Rahmen der Bildung eines gesundheitsfördernden Verhaltens. Im Sinne der ganzheitlichen Förderung ist das Handlungsfeld Ernährung in vielen Bereichen des pädagogischen Alltags präsent und fließt somit in alle Entwicklungsbereiche ein. Gerade im Hinblick darauf, dass die Grundlagen für ein gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten in den ersten Jahren gelegt werden, kommt der Ernährungsbildung ein besonderer Stellenwert zu.

[39] Ellrott T: Wie Kinder essen lernen. Ernaehr Wiss Prax 1 (2007), 167-173
[40] Weitere Informationen: www.bildungsserver.de

Neben der Familie sind Tageseinrichtungen somit die idealen Orte, um Kinder an ein gesundheitsförderndes Verhalten heranzuführen und beim Erwerb von Alltagskompetenzen zu unterstützen. Mit einem entsprechenden pädagogischen Angebot werden Handlungskompetenzen und gesundheitsgerechte Verhaltensweisen gefördert. Es wird auch von Verhaltensprävention gesprochen. Verhältnispräventive Maßnahmen zielen auf die Gestaltung von gesundheitsfördernden Strukturen ab. In Tageseinrichtungen für Kinder besteht die Verhältnisprävention, neben einem adäquaten Bewegungs- und Entspannungsangebot, in der Gestaltung eines vollwertigen Verpflegungsangebots. Wichtig ist, dass Verhaltens- und Verhältnisprävention kombiniert werden.

Ziel der ernährungspädagogischen Arbeit ist es, Kinder zu einem selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit Essen und Trinken zu befähigen. Durch das Kennenlernen von Esskultur erfahren Kinder, welche Tischsitten und Essgewohnheiten üblich sind.

Kenntnisse über Hygiene und Sicherheit befähigen sie zu einem verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln und Küchenutensilien. Kinder lernen die Lebensmittelvielfalt kennen und wählen diese aus dem Gesamtangebot aus. Durch die Schulung von Geruch und Geschmack erfahren sie die sensorischen Unterschiede von Lebensmitteln. Pädagogische Angebote zur Körperwahrnehmung und somit auch zur Wahrnehmung von Hunger und Sättigung befähigen Kinder, die Signale ihres Körpers zu kennen und auf diese zu hören.

Bei der Gestaltung der pädagogischen Angebote ist auf einen praxisbezogenen Ansatz zu achten, der dem Entwicklungsstand des Kindes entspricht.

3.2.2 Die Bedeutung des Elternhauses und des familiären Umfeldes

Ihre ersten Erfahrungen sammeln Kinder im familiären Umfeld. Sie lernen durch Beobachten, was und wie sie essen. Daher sind Eltern wichtige Imitationsmodelle, die prägend für das Essverhalten der Kinder sind. Mit dem Besuch einer Kindertageseinrichtung erweitert sich das Umfeld der Kinder und weitere Bezugspersonen, zum Beispiel Erzieher, gewinnen an Bedeutung. Die größte Chance, das Ernährungsverhalten von Kindern positiv zu beeinflussen, besteht, wenn Eltern und Tageseinrichtungen in Form der Erziehungspartnerschaft zusammenarbeiten und sich ergänzen. Dabei ist eine gegenseitige Unterstützung wichtig. Damit diese Verantwortung von beiden Seiten adäquat wahrgenommen werden kann, bedarf es eines regelmäßigen Austauschs. Das „Netzwerk Junge Familie“[30] hat Handlungsempfehlungen für das familiäre Umfeld zum Thema „Ernährung und Bewegung“ entwickelt,

die im Einklang mit dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ stehen. Diese ergänzenden Empfehlungen für zu Hause erleichtern die Zusammenarbeit zwischen Elternhaus und Tageseinrichtung.

Jede Tageseinrichtung soll über ein festes Verpflegungskonzept verfügen, welches den Eltern bekannt ist. In dem Verpflegungskonzept sollten unter anderem folgende Punkte aufgeführt sein:

- das Angebot zum Frühstück,
- das Angebot an Zwischenmahlzeiten,
- Angaben zur Mittagsverpflegung (eventuell mit einem Beispielspeisenplan),
- das Angebot von Getränken,
- Informationen zum Mitbringen von Speisen,
- Informationen zum Umgang mit Süßigkeiten (siehe Kapitel 2.6.1),
- Angaben zur Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten (siehe Kapitel 2.6.2).

Einrichtungen sollten klare Regeln definieren, die allen Eltern von Anfang an bekannt sind. Es ist sinnvoll, diese Regeln gemeinsam mit dem Elternrat aufzustellen, um die Akzeptanz und Anwendbarkeit zu gewährleisten. Sie sollten im pädagogischen Konzept verankert sein und den Eltern beim Aufnahmegespräch vermittelt werden.

3.2.3 Begleitung der Mahlzeiten durch pädagogische Fachkräfte

Kinder lernen durch Vorbilder. Sie beobachten Verhaltensweisen und ahmen das Beobachtete oftmals nach. Dieser Lernprozess findet auch bei der Entwicklung

des Ernährungsverhaltens statt. Daher haben Erzieher gerade bei den Mahlzeiten eine besondere Vorbildfunktion. Sie vermitteln den Kindern Fertigkeiten und erklären ihnen unbekannte Speisen oder Lebensmittel. Sie begleiten die Esssituation professionell und übertragen ihre eigenen Vorlieben und Abneigungen nicht auf die Kinder.

Die gemeinsame Mahlzeit in der Tageseinrichtung ist eine pädagogische Aufgabe, in der Verhaltens- und Kommunikationsregeln sowie Esskultur vermittelt werden. Insbesondere bei den Kleinkindern ist ein hoher Betreuungsaufwand erforderlich. Diese Altersgruppe benötigt intensive Unterstützung zur Ausprägung der Fähigkeiten und Fertigkeiten für das Essen und Trinken. Demzufolge ist die Teilnahme an den Mahlzeiten oder die Betreuung bei den Mahlzeiten für Erzieher keine Pausenzeit, sondern Arbeitszeit. Dafür gilt es klare Regelungen zu treffen, die im Arbeitsvertrag festgehalten werden sollten.

Rahmenbedingungen für die Verpflegung

4

Der Gesetzgeber fordert von allen Lebensmittelunternehmen weitreichende Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit der Kinder in Tageseinrichtungen. Die ausgegebenen Speisen müssen von hygienisch einwandfreier Qualität sein. Dazu müssen bei der Umsetzung des Verpflegungsangebots rechtliche Bestimmungen eingehalten werden. Sowohl für die Herstellung als auch für den Service und die Verteilung der Speisen sollte das Personal entsprechende Qualifikationen aufweisen.

4.1 Rechtliche Bestimmungen

Im Bereich der Lebensmittelhygiene gelten innerhalb der Europäischen Union Verordnungen, die eine Grundlage für die Gewährung der Sicherheit von Lebensmitteln bilden und zum Schutz der öffentlichen Gesundheit beitragen.[41]

Zentrale Verordnungen des europäischen Lebensmittelrechts sind unter anderem die:

- **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene
- **Verordnung (EG) Nr. 853/2004** mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- **Verordnung (EG) Nr. 178/2002**, die sogenannte EU-Basis-Verordnung zum Lebensmittelrecht

Sie sind unmittelbar geltendes Recht.

Das gesamte Lebensmittelhygienerecht der Europäischen Gemeinschaft wurde 2004 neu geordnet und ist seit 2006 anzuwenden. Dies führte zu einer grundlegenden Überarbeitung des nationalen Rechts, das der Durchführung der EG-Vorschriften dient und Sachverhalte regelt, die nicht unter den Geltungsbereich des Gemeinschaftsrechts fallen. Inhalte des neuen EG-Lebensmittelhygienerechts finden sich im nationalen Recht seitdem unter anderem in:

[41] Weitere Informationen zu rechtlichen Bestimmungen unter www.fitkid-aktion.de in der Rubrik Wissenswertes/Rund um die Gesetze und unter eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:de:PDF

- der **Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts** mit den Artikeln:
  - Artikel 1: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV)
  - Artikel 2: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittelhygieneverordnung, Tier-LMHV), die grundsätzlich auch Anforderungen an das Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel regelt (§ 7 in Verbindung mit Anlage 5); hierbei sind Ausnahmeregelungen für die Anforderungen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung vorgesehen
  - Artikel 4: Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern

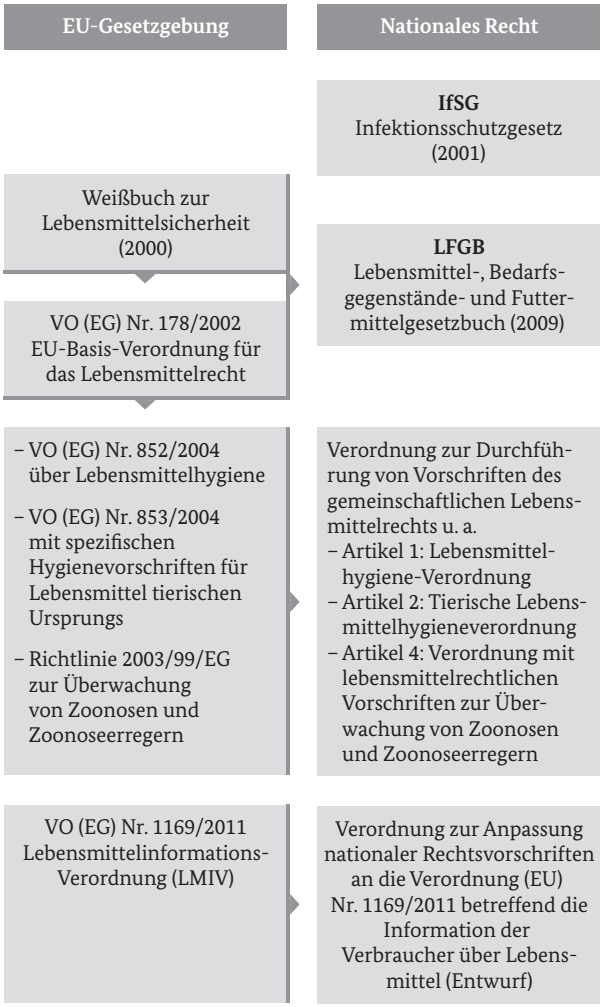
- dem **Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)**

  Die Bestimmungen des nationalen Rechts können nicht ohne die Beachtung der EG-Verordnungen angewendet werden. Wesentliche Begriffsdefinitionen finden sich beispielsweise in der VO (EG) Nr. 178/2002.

Darüber hinaus sind die Vorschriften des **Infektionsschutzgesetzes (IfSG)** zu beachten.

Außerdem wird die Anwendung einschlägiger DIN-Normen (zum Beispiel 10508 Temperaturen für Lebensmittel, 10526 Rückstellproben in der GV, 10524 Arbeitskleidung, 10514 Hygieneschulung) empfohlen.[42]

Abbildung 1: Übersicht über die rechtlichen Rahmenbedingungen in der Gemeinschaftsverpflegung



[42] Weitere Informationen: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hrsg.): Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. 8. Auflage, Bonn (2014) und unter www.fitkid-aktion.de in der Rubrik/Wissenswertes/Rund und um die Gesetze

4.1.1 Hygiene

Ein umfassendes Hygienemanagement ist Pflicht.[43] Die genannten Verordnungen enthalten folgende wesentliche Grundsätze zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit:

- die Hauptverantwortung des Lebensmittelunternehmers für die Sicherheit eines Lebensmittels,
- die Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen[44] beruhenden Verfahren,
- die Anwendung einer guten Hygienepraxis,
- die Aufrechterhaltung der Kühlkette bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können,
- die regelmäßige Mitarbeiterschulung.

Bei der Umsetzung eines HACCP-Konzepts werden durch eine Gefahrenanalyse die kritischen Punkte im Umgang mit Lebensmitteln erfasst.

Zur Überprüfung der Einhaltung geeigneter Temperaturen können Checklisten geführt werden. Zum Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen wird empfohlen, warme Speisen bei mindestens 65 °C und nicht länger als drei Stunden heiß zu halten. Die Lagerung und Ausgabe kalter Komponenten (Salat, Dessert) sollte bei maximal 7 °C erfolgen.

Lager-, Zubereitungs- und Ausgabezeiten sollten so kurz wie möglich gehalten werden. Außerdem können Checklisten die Einhaltung von lückenlosen Kühlketten dokumentieren.

Die Erstellung und Umsetzung eines Reinigungsplans ist zwingend erforderlich. Sofern darüber hinaus ein Desinfektionsplan vorliegt, ist die Dosierungsanleitung der eingesetzten Desinfektionsmittel[45] einzuhalten.

Durch das Infektionsschutzgesetz wird vorgeschrieben, dass Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen in Berührung kommen, nur nach einer Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes beschäftigt werden dürfen. Die Bescheinigung darf bei Antritt der Stelle nicht älter als drei Monate sein. So soll übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorgebeugt werden, Infektionen sollen frühzeitig erkannt und ihre Weiterverbreitung verhindert werden. Alle zwei Jahre sind Folgebelehrungen verpflichtend durchzuführen und schriftlich zu dokumentieren.

Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften wird durch die jeweiligen Lebensmittelüberwachungsbehörden kontrolliert.

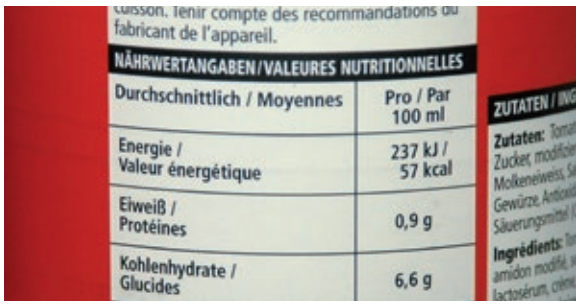
[43] Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Hygiene – Gesundheit der Tischgäste sichern. Bonn (2014)

[44] HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist ein Konzept zur Durchführung einer Gefahrenanalyse und Beherrschung kritischer Lenkungspunkte im Umgang mit Lebensmitteln. www.bfr.bund.de/cm/350/fragen_und_antworten_zum_hazard_analysis_and_critical_control_point_haccp_konzept.pdf (eingesehen am 04.07.2014).

Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): HACCP – Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen. Bonn (2014)

[45] Zu allen Desinfektionsmitteln stehen nach der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 18. Dezember 2006 als EG-Sicherheitsdatenblatt oder in Anlehnung an das EG-Sicherheitsdatenblatt Informationen und Dosierungsanleitungen zur Verfügung.

4.1.2 Produktübergreifende Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung



Die Kennzeichnung von Lebensmitteln dient der Information und dem Schutz vor Täuschung. Die für die Gemeinschaftsverpflegung relevanten Vorschriften über die Kennzeichnung und Kenntlichmachung sind:

Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)
Am 13. Dezember 2011 trat die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, kurz Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), in Kraft. Diese regelt auf europäischer Ebene die Kennzeichnung, Aufmachung, Bezeichnung und die Werbung von beziehungsweise für Lebensmittel neu. Zwei für die Gemeinschaftsverpflegung wichtige Neuerungen betreffen die verpflichtende Kennzeichnung der 14 häufigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, und die geänderten Regelungen zur Nährwertdeklaration, die allerdings nur bei vorverpackter Ware ab dem 13.12.2016 verpflichtend werden. Die bisherigen nationalen Verordnungen zur Lebensmittel- und Nährwertkennzeichnung werden durch die LMIV abgelöst.

Allergenkennzeichnung [46, 47]
Ab dem 13. Dezember 2014 müssen die Verbraucher über die in Anhang II der LMIV aufgeführten 14 Hauptallergene informiert werden. Dies sind:

- Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme*
- Krebstiere*
- Eier*
- Fische*
- Erdnüsse*
- Sojabohnen*
- Milch* (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- Sellerie*
- Senf*
- Sesamsamen*
- Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen*
- Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Näheres zur Ausgestaltung der Kennzeichnung regelt die nationale Durchführungsverordnung.

Nährwertdeklaration
Eine Pflicht zur Nährwertdeklaration besteht in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung nur bei vorverpackter Ware. Auch ab dem 13.12.2016 ist nach derzeitigem Erkenntnisstand keine verpflichtende Nährwertdeklaration für die unverpackten, abgegebenen Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung geplant.

[46] Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011, Artikel 44 und Anhang II unter: www.eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF
[47] Weitere Informationen unter: www.daab.de/ernaehrung/ und unter www.lebensmittelklarheit.de, Suchbegriff „Allergene“

Werden aber Energiegehalt und Nährstoffe ab dem 13. Dezember 2014 freiwillig ausgewiesen, muss dies den Vorgaben der LMIV (Art. 30-35) entsprechen.

Verpflichtend anzugeben sind dann immer die „BIG 7“, deren Reihenfolge nicht verändert werden darf:

1. Brennwert
2. Fett
3. Gesättigte Fettsäuren
4. Kohlenhydrate
5. Zucker
6. Eiweiß
7. Salz
   („Salz“ bedeutet den nach folgender Formel berechneten Gehalt an Salzäquivalent: Salz = Natrium x 2,5)

Der Inhalt der „BIG 7“ kann durch die Angabe der Mengen eines oder mehrerer der nachfolgenden Stoffe ergänzt werden:

- einfach ungesättigte Fettsäuren,
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren,
- mehrwertige Alkohole,
- Stärke,
- Ballaststoffe,
- jegliche in Anhang XIII Teil A Nummer 1 aufgeführten und gemäß den in Anhang XIII Teil A Nummer 2 angegebenen Werten in signifikanten Mengen vorhandenen Vitamine oder Mineralstoffe.

Bei loser Ware kann sich die Nährwertdeklaration auf den Brennwert oder auf den Brennwert zusammen mit den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz beschränken (Art. 30, Abs. 5).

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV):
Für alle Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung gelten die Bestimmungen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. Danach muss grundsätzlich durch verschiedene Angaben auf die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe oder Zusatzstoffklassen hingewiesen werden (zum Beispiel „geschwefelt“, „mit Phosphat“, „mit Konservierungsstoff“). Diese Deklarationspflicht gilt auch, wenn die jeweiligen Zusatzstoffe in den Zutaten eines zusammengesetzten Lebensmittels enthalten sind, es sei denn, dass sie im Endlebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben.

Genetisch veränderte Lebensmittel
Bezieht ein Anbieter kennzeichnungspflichtige genetisch veränderte Lebensmittel und gibt sie direkt oder verarbeitet an die Endverbraucher ab, müssen diese mit dem Hinweis

- „genetisch verändert“ oder
- „aus genetisch verändertem ... hergestellt“ oder
- „enthält genetisch veränderte ...“ oder
- „enthält aus genetisch verändertem...“

auf dem Speisenplan gekennzeichnet werden, oder es muss eine entsprechende Information bei der Essensausgabe/am Buffet erfolgen.[48]

[48] Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel. Weitere Informationen unter: www.transgen.de/recht/kennzeichnung/286.doku.html (eingesehen am 29.07.2011)

4.2 Personalqualifikation

Für den Verpflegungsbereich (unabhängig vom Verpflegungssystem) muss es eine verantwortliche Person und somit einen festen Ansprechpartner geben.

Sofern dieses Personal keine einschlägige Berufsausbildung[49] in der Gemeinschaftsverpflegung hat (beispielsweise Erzieher), sind entsprechende Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen[50] durchzuführen. Auch für Personal mit einschlägiger Berufsausbildung ist die Teilnahme an regelmäßigen Weiterbildungsmaßnahmen erforderlich.

Anbieter von Zusatzqualifikationen, speziell für den Bereich der Verpflegung, sind vor allem:

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
- Verband der Diätassistenten – Deutscher Berufsverband e. V. (VDD)
- Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD)
- Industrie- und Handelskammer (IHK)

[49] Dazu gehören die Qualifikationen Koch, Hauswirtschafter, Hauswirtschaftsleiter, Oecotrophologe, Diätassistent.
[50] Weitere Informationen zum Seminarangebot der DGE unter: www.fitkid-aktion.de der Rubrik Qualitätsstandards/Seminare/Veranstaltungen

Nachhaltigkeit

5

Der Begriff Nachhaltigkeit drückt gesellschaftliche Werte aus. In Deutschland wurde die Nachhaltigkeitsstrategie der Brundtland-Kommission übernommen. Hierin wird die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit mit ökologischer Verantwortung und sozial gerechtem Ausgleich verbunden.[51] Für den Bereich der Ernährung und Verpflegung wurde die Trias von Ökologie, Gesellschaft und Wirtschaft durch die Dimension Gesundheit ergänzt.[52]

Diese vier Dimensionen lassen sich sowohl in den Strukturen als auch den Prozessen und Ergebnissen der Gemeinschaftsverpflegung verankern.

Eine nachhaltige Ernährung sollte zum Beispiel folgende Aspekte beachten:[53]

- überwiegend pflanzlich,
- bevorzugt gering verarbeitet,
- ökologisch erzeugt,
- regional und saisonal,
- umweltverträglich verpackt,
- fair gehandelt.

Es obliegt jeder Einrichtung selbst festzulegen, welche Bereiche von Bedeutung sind, beziehungsweise welche Aspekte der Nachhaltigkeit umgesetzt werden.[54] Auf den vier Dimensionen nachhaltiger Außer-Haus-Verpflegung basierend, werden in den folgenden Kapiteln beispielhafte Kriterien aufgeführt, die in ihrer Umsetzung ineinandergreifen. So ist die logistisch optimierte Auslieferung von Speisen innerhalb eines möglichst gerin-

gen Umkreises nicht nur wirtschaftlich, sie trägt auch zur Attraktivität des Mahlzeitenangebots bei und nimmt wesentlichen Einfluss auf die ernährungsphysiologische Qualität der Speisen und damit auf die Gesundheit.[55, 56]

[51] Rat für nachhaltige Entwicklung (Hrsg.): Zehn Jahre Nachhaltigkeitsstrategie, Berlin (2012), 5

[52] Schneider K, Hoffmann I: Das Konzept der Ernährungsökologie: Herausforderungen annehmen. In: Hoffmann I, Schneider K, Leitzmann C (Hrsg.) Ernährungsökologie. oekom verlag, München (2011), 38-43

[53] von Koerber K, Leitzmann C: Empfehlungen für eine nachhaltige Ernährung: vom Wissen zum Handeln. In: Hoffmann I, Schneider K, Leitzmann C (Hrsg.) Ernährungsökologie. oekom verlag, München (2011), 148-154

[54] Weitere Informationen Kettschau I, Mattausch N: Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung – Arbeitsprozesse, Qualifikationsanforderungen und Anregungen zur Umsetzung in Unterricht und Ausbildung. Dr. Felix Büchner – Handwerk und Technik GmbH, 1. Auflage, Hamburg (2014)

[55] Im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft unterstützt die Kampagne „Bio kann jeder“ Kindertagesstätten, Schulen und Cateringunternehmen bei der Umstellung ihres Verpflegungsangebotes zu Gunsten von ausgewogenen Speisen möglichst in Bio-Qualität. Weitere Informationen unter: www.oekolandbau.de

[56] Kindertagesstätten, die selbst kochen und die Menüs nur in der eigenen Einrichtung abgeben, unterliegen nicht der Zertifizierungspflicht. Weitere Informationen zu ökologisch erzeugten Lebensmitteln unter: www.oekolandbau.de

5.1 Gesundheit

Eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung bietet Mahlzeiten, die die Gesundheit fördern und erhalten sowie Lern- und Leistungsfähigkeit ermöglichen. Besonders im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen kann eine vorbildliche, nachhaltige Verpflegung auch das Ernährungsverhalten dauerhaft prägen, wenn folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Angebot von nährstoffoptimierten Speisenplänen auf Basis der DGE-Qualitätsstandards,
- freie Verfügbarkeit von Trinkwasser,
- Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft, die frei beziehungsweise arm an Verunreinigungen sind,
- Einhaltung einer einwandfreien Hygiene bei allen Prozessen,
- ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze und -abläufe.

5.2 Ökologie

Ökologisch nachhaltig zu handeln, bedeutet, im gesamten Prozess der Speisenproduktion, angefangen beim Einkauf über den gesamten Prozess der Herstellung des Produkts bis hin zur Entsorgung oder Weiterverwertung des Abfalls, die Umwelt möglichst wenig zu belasten. Ein maßgeblicher Indikator für diese Belastung ist die Höhe der Treibhausgasemissionen.

Folgende Aspekte werden zum Beispiel einer Reduzierung dieser Emissionen gerecht:

- Einsatz von Großküchengeräten (zum Beispiel Heißluftdämpfer oder Druckgargeräte) mit einem hohen Energie- und Wassersparpotenzial, zum Beispiel durch die Nutzung von Gas- und Induktionsenergie,
- Verwendung von Mehrportionengebinden,
- Produkte aus ökologischer Landwirtschaft,[57]
- überwiegend pflanzliche Lebensmittel, Angebot einer ovo-lacto-vegetarischen Menülinie,
- Bezug von Fisch aus bestandserhaltender Fischerei[12] sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung,
- Verwendung von Papierservietten aus recycelten Materialien,
- Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbare Verpackungsmaterialien,
- Vermeidung von Speiseresten,
- Bereitstellung von unvermeidbaren Abfällen zur Energiegewinnung oder zu weiterer Verwendung,[58]

[57] Der ökologische Landbau ist eine besonders nachhaltige Form der Landbewirtschaftung. Daher ist die Verwendung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung empfehlenswert. Dabei ist zu berücksichtigen, dass das Bewerben eines Bio-Angebots eine Teilnahme am Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung voraussetzt. Soll die Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel ausgelobt werden, muss eine Zertifizierung durch eine anerkannte Öko-Kontrollstelle vorliegen.

- Einsatz eines Reinigungsplans, Festlegung von Dosierungen für Reinigungs- und Desinfektionsmittel,
- Vermeidung von Standzeiten und Warmhaltezeiten, Optimierung von Abläufen.

5.3 Gesellschaft

Ein nachhaltiges Handeln in Bezug auf die Gesellschaft bedeutet, dass es einen fairen Umgang mit den Partnern in Anbaugebieten weltweit, den Lieferanten, aber auch mit den Menschen, die alltäglich vor Ort zum positiven Geschäftsergebnis beitragen, gibt. Ebenfalls in diesen Bereich einbezogen ist ein verantwortungsvoller Umgang mit Tieren.

Unter ein nachhaltig gerechtes Handeln fallen Kriterien wie:

- Berücksichtigung von Produkten aus fairem Handel oder aus direkter Kooperation mit Anbauern,
- Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe,
- faire Vergütung,
- Wertschätzung von Mitarbeitern und Gästen,
- freundlicher, hilfsbereiter Umgang untereinander,
- transparente Kommunikation.

5.4 Wirtschaftlichkeit

Bei der Sicht auf die Wirtschaftlichkeit einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung werden in die Betrachtungen eines optimalen Verhältnisses von Kosten und Nutzen auch weitere Aspekte einbezogen wie:

- optimaler Einsatz beziehungsweise optimale Nutzung von Ressourcen (Energie, Wasser, Reinigungsmittel etc.),
- bevorzugte Auswahl von Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen,[59]
- Auslieferung von Speisen innerhalb eines möglichst geringen Umkreises,
- attraktives Angebot, Absatzsteigerung,
- Qualifikation von Personal.

[58] Weitere Informationen zur Vermeidung von Speiseresten in der Gemeinschaftsverpflegung bietet die Initiative United Against Waste unter www.united-against-waste.de/de/, darunter wurde gemeinsam mit dem DEHOGA eine Checkliste zur Abfallvermeidung entwickelt: www.united-against-waste.de/de/images/broschueren/dehoga-checkliste.pdf. Für Verbraucher bietet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft Informationen zu diesem Thema über die Kampagne „Zu gut für die Tonne“ unter: www.zugutfuerdietonne.de/

[59] Weitere Informationen zu regionalen Produkten und deren Kennzeichnung unter: www.regionalfenster.de

6 Zertifizierung

Mit einer Zertifizierung sichern Verantwortliche für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder die Qualität ihres Speisenangebots und leisten einen wichtigen Beitrag zu einer optimierten Verpflegung. Innerhalb der Kindertageseinrichtung ist die Einhaltung der Zertifizierungskriterien in der täglichen Küchenpraxis ein umfassender Kompetenzgewinn für alle beteiligten Personen. Durch das Zertifikat zur **FIT KID-Zertifizierung** beziehungsweise **FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung** können Tageseinrichtungen für Kinder nach außen demonstrieren, dass ihr Angebot dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ entspricht. Dies wird durch eine externe, unabhängige Institution überprüft. Die Audits gelten als bestanden, wenn mindestens 60 Prozent der Kriterien in jedem Qualitätsbereich erfüllt sind. Durch regelmäßige Re-Audits wird die zertifizierte Qualität langfristig gesichert.

Die DGE bietet Kindertageseinrichtungen zwei Möglichkeiten, das Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – die FIT KID-Zertifizierung und die FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung.

Basis für diese Zertifizierungen sind die aus den Kapiteln 2 bis 4 ausgewählten Kriterien, die in der Checkliste Kitaverpflegung zusammengefasst sind. Vorausgesetzt wird die Einhaltung der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen. Eine Zertifizierung erfolgt für mindestens eine Menülinie. Hat eine Tageseinrichtung für Kinder mehrere Menülinien, muss die zertifizierte Menülinie im Ausgabebereich, auf Speisenplänen oder Hinweistafeln gekennzeichnet werden.

6.1 FIT KID-Zertifizierung

Tageseinrichtungen für Kinder, die die Kriterien der drei Qualitätsbereiche Lebensmittel, Speisenplanung & -herstellung und Lebenswelt erfüllen, sind berechtigt, die Bezeichnung FIT KID-Zertifizierung zu führen. Die Qualitätsbereiche sind folgendermaßen definiert:

- **Lebensmittel:** Mittagsverpflegung (optimale Lebensmittelauswahl und Anforderungen an den Speisenplan)
- **Speisenplanung & -herstellung:** Kriterien zur Planung und Herstellung der Speisen für die Mittagsverpflegung, Gestaltung des Speisenplans
- **Lebenswelt:** Rahmenbedingungen in der Kindertageseinrichtung (zum Beispiel Essatmosphäre oder Essenszeiten)

Sind die Kriterien dieser Qualitätsbereiche erfüllt, wird der Kindertageseinrichtung nach erfolgreichem Audit ein Zertifikat einschließlich Logo-Schild verliehen, das die FIT KID-Zertifizierung dokumentiert.

6.2 FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung

Der zentrale Bestandteil der FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung ist, zusätzlich zu den in Kapitel 6.1 genannten Anforderungen, der Qualitätsbereich Nährstoffe.
In diesem erfolgt eine Nährstoffoptimierung des Speisenplans für die Mittagsverpflegung auf Basis berechneter Rezepte. Bei einer Mittagsverpflegung müssen nährstoffoptimierte Speisenpläne für mindestens vier Wochen vorliegen. Die Nährstoffoptimierung des Speisenplans kann über vier Wochen (20 Verpflegungstage) oder über eine Woche (fünf Verpflegungstage) erfolgen. Vorteil einer wochenweisen Optimierung ist, dass die einzelnen Speisenplanwochen in einer frei wählbaren Reihenfolge eingesetzt werden können.

Nach bestandenem Audit wird der Tageseinrichtung für Kinder ein Zertifikat einschließlich Logo-Schild verliehen, das die FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung ausweist. Die folgende Abbildung 2 stellt die Qualitätsbereiche der Zertifizierung dar.

Abbildung 2: Qualitätsbereiche der Zertifizierung

6.3 Zusammenarbeit mit Caterern

Den Speisenanbietern für Tageseinrichtungen für Kinder bietet die DGE zwei Möglichkeiten, das Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – durch die DGE-Zertifizierung für Caterer oder die DGE-PREMIUM-Zertifizierung für Caterer. Strebt ein Caterer eine Zertifizierung für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen an, muss er alle Kriterien, die in seinem Verantwortungsbereich liegen, umsetzen. Dazu zählen die Anforderungen aus den Bereichen Lebensmittel und Speisenplanung & -herstellung.

Für die DGE-PREMIUM-Zertifizierung muss der Caterer zusätzlich die Kriterien zur nährstoffoptimierten Mittagsverpflegung einhalten. Dafür müssen nährstoffoptimierte Speisenpläne für mindestens vier Wochen vorliegen.

Nach erfolgreich bestandenem Audit erhält der Caterer ein Zertifikat einschließlich DGE-Logo beziehungsweise DGE-PREMIUM-Logo und kann damit werben. Die Audits gelten als bestanden, wenn mindestens 60 Prozent der Kriterien in jedem Qualitätsbereich erfüllt sind.

6.4 Kriterien zur Eigenkontrolle

Die Checkliste Kitaverpflegung dient Tageseinrichtungen für Kinder als Instrument zur eigenständigen Überprüfung des derzeitigen Verpflegungsangebots.

Eine mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert nicht das Bestehen des Audits. Alle Angaben beziehen sich auf 20 Verpflegungstage.

Die folgenden Tabellen 7 und 8 zeigen die Checkliste Kitaverpflegung. Die Angaben in den Tabellen 7 und 8 beziehen sich auf 20 Verpflegungstage und mindestens eine Menülinie.

Tabelle 7: Checkliste Kitaverpflegung zur **FIT KID**-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittel Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
20 x Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln		
davon:		
mind. 4 x Vollkornprodukte		
max. 4 x Kartoffelerzeugnisse		
Reis: Parboiled Reis oder Naturreis		
Gemüse und Salat		
20 x Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte oder Salat		
davon: mind. 8 x Rohkost oder Salat		
Obst		
Mind. 8 x Obst		
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz		
Milch und Milchprodukte		
Mind. 8 x Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:		
Milch: 1,5 % Fett		
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett		
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)		
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Max. 8 x Fleisch/Wurst		
davon: mind. 4 x mageres Muskelfleisch		
Mind. 4 x Seefisch (aus nicht überfischten Beständen)		
davon: mind. 2 x fettreicher Seefisch		

	erfüllt	nicht erfüllt
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl		
Getränke		
20 x Trink- oder Mineralwasser		
Qualitätsbereich Speisenplanung & -herstellung:	**erfüllt**	**nicht erfüllt**
Speisenplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen		
Auf Nachfrage ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot		
Saisonales Angebot wird bevorzugt		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten		
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme ermöglicht		
Wünsche und Anregungen der Kinder sind berücksichtigt		
Speisenherstellung		
Auf fettarme Zubereitung wird geachtet		
Max. 4 x frittierte und/oder panierte Produkte		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet		
Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen		
Zucker wird sparsam verwendet		
Kurze Warmhaltezeiten sind eingehalten, Warmhaltezeiten für alle Komponenten max. 3 Stunden		
Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C		
Gestaltung des Speisenplanes		
Aktueller Speisenplan ist vorab den Eltern regelmäßig zugänglich		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt		
Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart benannt		
Der Speisenplan ist kindgerecht gestaltet		

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Speisenbereich ist hell, bietet ausreichend Platz und ist mit altersgerechtem Mobiliar ausgestattet		
Mahlzeiten sind von den übrigen Aktivitäten abgegrenzt		
Essenszeiten sind festgelegt		
Angemessene Essenszeiträume werden eingehalten		
Mahlzeiten werden durch das pädagogische Personal betreut		
Eltern erhalten Informationen zum Ernährungskonzept		

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

Tabelle 8: Checkliste Kitaverpflegung zur **FIT KID**-PREMIUM-**Zertifizierung**
– zusätzlich zu den oben genannten Kriterien –

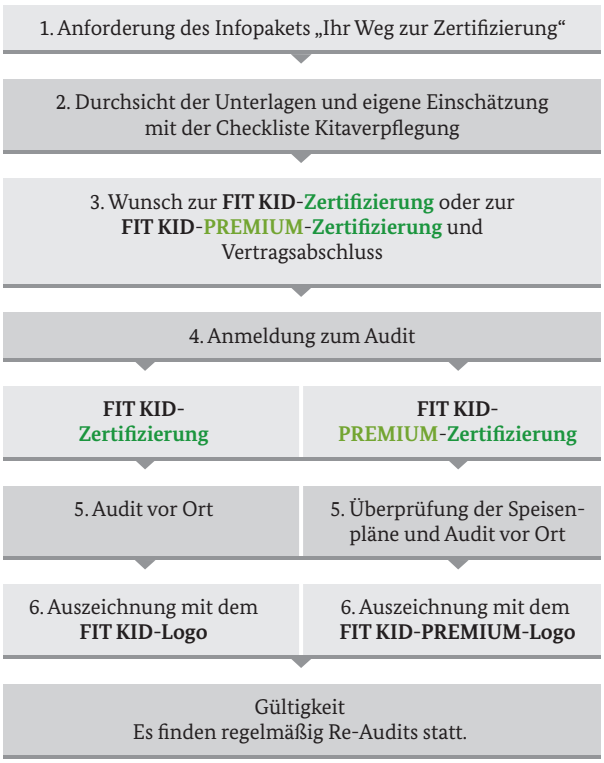
Qualitätsbereich Nährstoffe	erfüllt	nicht erfüllt
Mittagsverpflegung erfüllt nach max. 20 Verpflegungstagen (4 Wochen) im Durchschnitt die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr		
Zubereitungsanweisungen liegen am Arbeitsplatz vor		
Nährstoffberechnete Rezepte werden umgesetzt		
Portionsgrößen der nährstoffberechneten Speisen sind ersichtlich		
Nährstoffoptimierte Gerichte sind auf dem Speisenplan optisch hervorgehoben		

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

6.5 Ablauf

Die FIT KID-Zertifizierung beziehungsweise die FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung ist ein Verfahren zur Optimierung des Verpflegungsangebots von Tageseinrichtungen für Kinder. Ziel ist die Auszeichnung mit dem FIT KID-Logo beziehungsweise dem FIT KID-PREMIUM-Logo und damit die Einhaltung der für die Zertifizierung relevanten Kriterien. Welche Schritte dafür erforderlich sind, zeigt Abbildung 3.

Abbildung 3: Ablauf der Zertifizierung [60]



Zur Zertifizierung stehen unterschiedliche Informationsmaterialien zur Verfügung. Tabelle 9 zeigt deren Inhalte und Bezugsquellen.

Tabelle 9: Weiterführende Informationen

Titel	Inhalt	Bezugsquelle
Infopaket „Ihr Weg zur Zertifizierung“ enthält: ■ Checkliste Kitaverpflegung ■ wichtige Schritte zur Zertifizierung ■ Kostenüberblick	alle wichtigen Unterlagen zur Zertifizierung: ■ Kriterien zur Eigenkontrolle ■ Informationen zum Zertifizierungsablauf ■ Überblick über die aktuellen Gebühren	Bestellung: Telefon: 0228 3776-873 E-Mail: fitkid@dge.de
häufige Fragen	Antworten auf häufig gestellte Fragen	www.fitkid-aktion.de Rubrik Qualitätsstandard

Sind Sie an einer FIT KID-Zertifizierung beziehungsweise einer FIT KID-PREMIUM-Zertifizierung interessiert, setzen Sie sich gerne mit uns in Verbindung:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung

Frau Ellen Linden · Godesberger Allee 18 · 53175 Bonn
Telefon 0228 3776-651
Telefax 0228 3776-800
E-Mail linden@dge.de

[60] Weitere Informationen: www.fitkid-aktion.de in der Rubrik Qualitätsstandard

7 Weiterführende Informationen

In diesem Kapitel werden zunächst die Anforderungen an das Verpflegungsangebot für eine Woche (fünf Verpflegungstage) dargestellt. Ferner finden sich Orientierungshilfen für die Lebensmittelmengen sowie Hinweise zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses.

7.1 Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage)

Im Rahmen der Speisenplanung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen angeboten werden. Für die Speisenplanung in der Tageseinrichtung für Kinder wird eine Woche mit fünf Verpflegungstagen zugrunde gelegt, auf die sich die Anforderungen an den Einsatz bestimmter Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen (siehe Tabelle 3) beziehen. Dabei sind die Kriterien so festgelegt, dass ein abwechslungsreiches Speisenangebot ermöglicht wird.

Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen, die täglich zur Mittagsmahlzeit zählen, sind mit der Häufigkeit „5 x“ gekennzeichnet. Darüber hinaus werden Minimal- und Maximalforderungen formuliert. Vollkornprodukte sollen beispielsweise mindestens „1 x“ in fünf Verpflegungstagen auf dem Speisenplan stehen. Selbstverständlich dürfen sie auch häufiger angeboten werden. Maximalforderungen werden für den Einsatz von Fleisch und Wurst sowie Kartoffelerzeugnissen definiert – diese Häufigkeiten sind nicht zu überschreiten. Für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot in Tageseinrichtungen für Kinder werden folgende Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln beachtet:

Tabelle 10: Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	**5 x**	Pellkartoffeln[17], Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten
	davon: ■ mind. 1 x Vollkornprodukte	Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis
	■ max. 1 x Kartoffelerzeugnisse	Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	**5 x**	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Linsen-, Bohneneintopf, Ratatouille, Wokgemüse
	davon mind. 2 x Rohkost oder Salat	Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	**mind. 2 x**	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	**mind. 2 x**	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	**max. 2 x Fleisch/Wurst**	
	davon mind. 1 x mageres Muskelfleisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes
	mind. 1 x Seefisch	Seelachsfilet, Fischpfanne
	davon 1 x fettreicher Seefisch innerhalb von zwei Wochen	Heringssalat, Makrele
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	**5 x**	Trink-, Mineralwasser

7.2 Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen

Die Tabelle 11 zeigt Beispiele für Lebensmittelmengen in der Mittagsverpflegung. Die angegebenen Werte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen beziehen sich auf einen Tag beziehungsweise auf eine Fünf-Tage-Woche.

Tabelle 11: Beispiele für Lebensmittelmengen[61] in der Mittagsverpflegung

Lebensmittelgruppe	1 bis unter 4 Jahre	4 bis unter 7 Jahre
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
Kartoffeln, Reis[62], Teigwaren[62] oder Getreide[62]	80-100 g/Tag	120-150 g/Tag
Gemüse		
Gemüse, gegart und roh	80 g/Tag	100 g/Tag
Obst		
Obst	100 g/Woche	150 g/Woche
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte	200 g/Woche	250 g/Woche
Käse	20 g/Woche	30 g/Woche
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Fleisch[62] und Wurstwaren	80 g/Woche	100 g/Woche
Fisch[62, 63]	50 g Seefisch/Woche	60 g Seefisch/Woche
Eier	1 Ei/Woche inkl. verarbeitete Eier im Eierkuchen, in Teigwaren, in Aufläufen usw.	1 Ei/Woche inkl. verarbeitete Eier im Eierkuchen, in Teigwaren, in Aufläufen usw.
Fette und Öle		
Öle	5 g/Tag	6 g/Tag

[61] Mit den in der Tabelle angegebenen Lebensmitteln werden die Energieangaben aus Tabelle 6 nicht vollständig ausgeschöpft. Kleinere Mengen Zucker (zum Süßen der Speisen) oder Mehl (zum Binden von Soßen) können daher zusätzlich verwendet werden.
[62] Die Mengenangaben beziehen sich auf gegarte Ware.
[63] Mind. 2 x fettreicher Seefisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen.

7.3 Leistungsverzeichnis

In einem Leistungsverzeichnis sollten alle Aspekte und Zuständigkeiten, die die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder betreffen, berücksichtigt werden. Wenn die Verpflegungsleistung ausgeschrieben wird, muss ein Leistungsverzeichnis erstellt werden. Es dient als Basis für Ausschreibungsverfahren und legt Art und Umfang der Verpflegungsqualität fest. Je detaillierter die Anforderungen in einem Leistungsverzeichnis formuliert sind, desto einfacher ist der Vergleich verschiedener Angebote. Auch bei Bewirtschaftung in Eigenregie sollte ein Leistungsverzeichnis erstellt werden.

In einem Leistungsverzeichnis müssen enthalten sein:

- die Übergabe verbindlicher Vier-Wochen-Speisenpläne, die den Anforderungen an Lebensmittelauswahl, Speisenplanung und Speisenherstellung entsprechen (vergleiche Kapitel 2),
- Kommunikation mit den für die Speisenqualität verantwortlichen Personen, zum Beispiel durch Feedback-Bögen,
- Zubereitungsarten,
- das gewählte Verpflegungssystem,
- das gewählte Ausgabesystem,
- die Logistik, zum Beispiel Anlieferung, Warmhaltezeit der Speisen,
- Art der Bestellung und Abrechnung,
- Art und Umfang der bestehenden Infrastruktur, zum Beispiel Art und Leistung der vorhandenen Geräte,
- betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept,
- Ansprechpartner,
- Referenzen im Bereich der Verpflegung von Kindern,
- Einsatz von qualifiziertem Personal,
- Bestätigung, dass nur tarifgebundenes und sozialversichertes Personal eingesetzt wird,

- Angaben zur Mitarbeiterentwicklung, zum Beispiel in Form von Weiterbildungsmaßnahmen,
- Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit durch Auszug aus dem entsprechenden Berufsregister, zum Beispiel Handelsregister, Gewerbenachweis, der nicht älter als sechs Monate sein sollte,
- vom Auftraggeber festgelegte Maßnahmen bei Nichteinhaltung der zuvor vereinbarten Qualitätskriterien.

In einem Leistungsverzeichnis kann zusätzlich enthalten sein:

- Umfang des Einsatzes von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau,
- Eigenerklärung, dass Betriebsbesichtigungen möglich sind,
- gegebenenfalls Angabe über vorhandene Zertifikate, zum Beispiel nach DIN EN ISO 9001 ff. oder nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“,
- gegebenenfalls das Bio-Zertifikat einer staatlich anerkannten Öko-Kontrollstelle.

Adressen

Weitere hilfreiche Adressen und Links sowie Hinweise zu relevanten Medien sind über die Internetseite www.fitkid-aktion.de zu finden.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung
„FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas“
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
Telefon 0228 3776-873
Telefax 0228 3776-800
E-Mail fitkid@dge.de
Internet www.dge.de
www.fitkid-aktion.de

Vernetzungsstellen Kitaverpflegung:

Land	Vernetzungsstelle	E-Mail	Homepage
Baden-Württemberg	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg der Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.	schule@dge-bw.de	www.dge-bw.de www.kitaverpflegung-bw.de
Bayern	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten	info@stmelf.bayern.de	www.ernaehrung.bayern.de
Berlin	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin	mail@vernetzungsstelle-berlin.de	www.vernetzungsstelle-berlin.de
Mecklenburg-Vorpommern	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.	info@dgevesch-mv.de	www.dgeveki-mv.de
Nordrhein-Westfalen	Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V. – Projekt „Kita gesund & lecker“	kita@vz-nrw.de	www.kitaverpflegung.nrw.de
Rheinland-Pfalz	Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald Osteifel, Koordinierungsstelle Ernährungsberatung	Kitaverpflegung@dlr.rlp.de	www.kitaverpflegung.rlp.de
Saarland	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland c/o Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz	info@vns-sal.de	www.vernetzungsstelle-saarland.de
Sachsen	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen		www.vernetzungsstelle-sachsen.de
Sachsen-Anhalt	Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung Sachsen-Anhalt c/o Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e. V.	vernetzungsstelle@lvg-lsa.de	www.kita-und-schulverpflegung.de
Thüringen	symbioun e. V. Förderverein für Prävention und ganzheitliche Gesundheit	info@symbioun.de	www.symbioun.de

Notizen

Impressum

Herausgeber

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de

Konzeption, Text und Redaktion
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung
und Qualitätssicherung
FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas
Telefon 0228 3776-873
Telefax 0228 3776-78-873
E-Mail fitkid@dge.de
Internet www.fitkid-aktion.de

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Dr. Margit Bölts,
Sonja Fahmy, Roswitha Girbardt, Claudia Hoffmann,
Dr. Helmut Oberritter, Holger Pfefferle, Esther Schnur

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ wurde 2009 veröffentlicht. Er wurde entwickelt in Zusammenarbeit mit:

- dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft,
- der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung,
- den Referenten der zuständigen Länderministerien,
- den Vernetzungsstellen Kitaverpflegung,
- den Verbraucherzentralen MV, NRW und SH,
- sowie Vertretern aus Wissenschaft, Wirtschaft und Praxis.

Bildnachweis
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Fotolia: Claudia Paulussen S. 8, Franz Pfluegl S. 14,
Tomo Jesenicnik S. 18, Leno2010 S. 21,
victoria p.S. S. 23, Jochen K. S. 24, Stauke S. 26,
Fineas S. 31, Barbara Pheby S. 31, anoli S. 33,
Stefan Körber S. 36, Mahey S. 38;
pixelio: Sturm R. S. 37, Havlena G. S. 39;
GAYERFOTODESIGN, GDE Grafik Design Erdmann,
TK-Skript, Thomas Kern, Thomas Rodriguez

Gestaltung
GDE | Kommunikation gestalten

Druck
MKL Druck GmbH & Co.KG

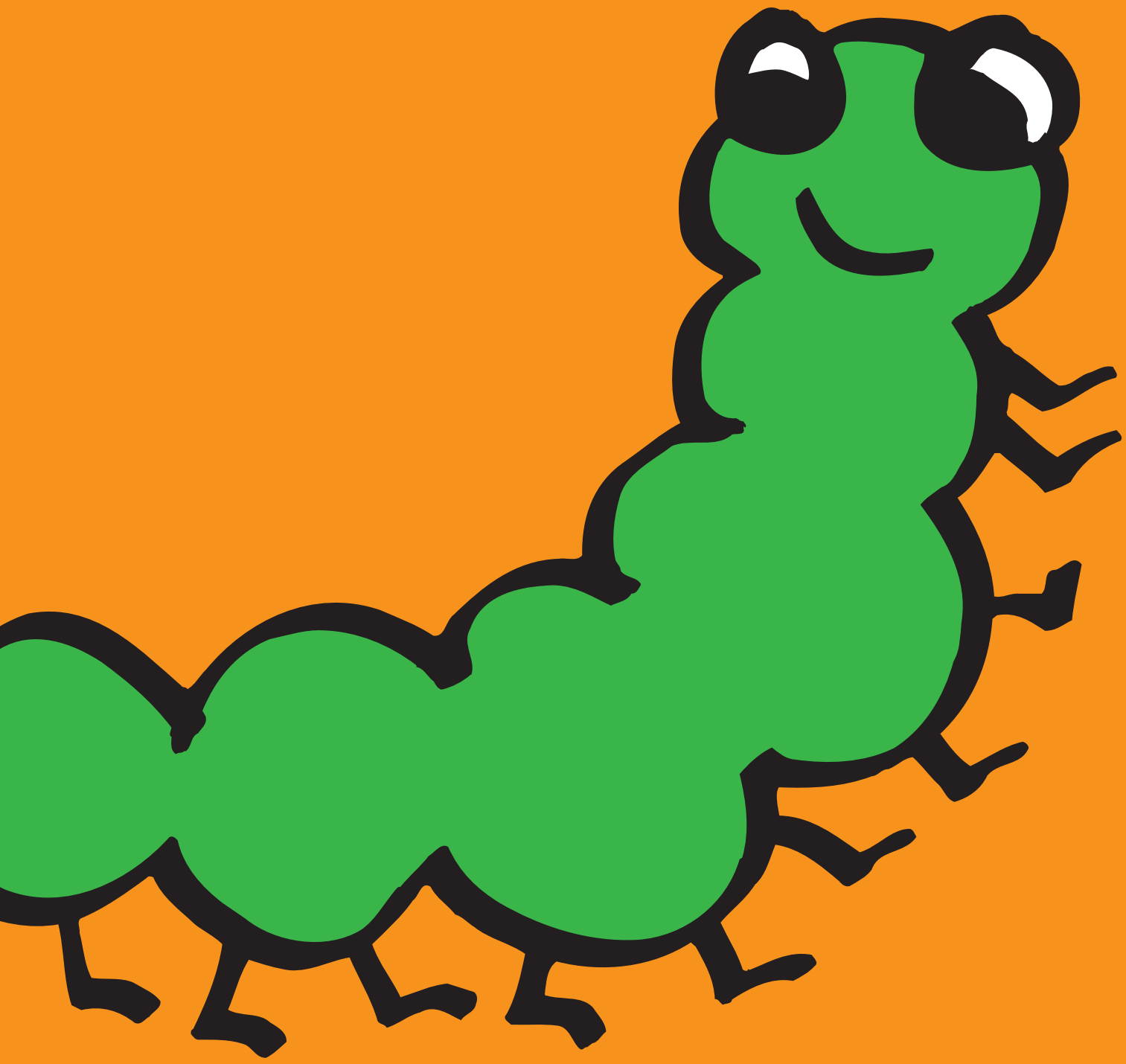
Bestellung
Der Qualitätsstandard ist gegen eine Versandkostenpauschale erhältlich beim DGE-MedienService:
www.dge-medienservice.de
Informationen und ein kostenloser Download der Broschüre und weiterer Medien:
www.fitkid-aktion.de

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie jede Form der Vervielfältigung oder die Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch den Herausgeber gestattet. Die Inhalte sind von der DGE sorgfältig geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Herausgebers für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Eine Auslobung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ beziehungsweise Werbung damit ist ausschließlich nach einer Zertifizierung durch die DGE gestattet. Bei Interesse an einer Zertifizierung können Informationsmaterialien angefordert oder im Internet unter www.fitkid-aktion.de heruntergeladen werden.

Copyright © DGE Bonn, 07/2015
5. Auflage, 2., korrigierter Nachdruck 2015

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern.
Weitere Informationen unter: www.in-form.de



Gefördert durch:

Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:

Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de

Art.-Nr. 300100