

## Faktenblatt

### Erste repräsentative Befragung zur Verpflegung in NRW-Kitas

Anlass der Studie	Am Bedarf der Kitas und Träger in NRW orientierte Maßnahmenplanung im Projekt „Kita gesund & lecker“
Förderung	Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW
Ziele der Studie	Ermittlung von: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basisdaten zur Verpflegung in Kitas</li> <li>• Rahmendaten zur Verpflegungssituation</li> </ul>
Erhebungsmethodik	Totalerhebung bei Kitas und Trägern in NRW Web-basiertes Interview (CAWI-Design) Feldphase Mai/Juni 2013
Teilnahmequote	Kitas: 24,8 % (1.863 Kitas); Träger: 16,7 % (389 Träger)
Ergebnisse Basisdaten zur Verpflegung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• durchschnittlich 59 Kinder pro Kita, unter 1-Jährige werden nur selten in der Kita betreut</li> <li>• 95 % der Kinder werden mehr als 35 Wochenstunden betreut</li> <li>• tägliches Essensangebot in der Kita: Mittagessen fast immer möglich (98 %) Frühstück in 62 % der Kitas Zwischenverpflegung in 74 % der Kitas</li> <li>• Verpflegungspauschale pro Monat: 47,52 Euro</li> <li>• Mittagessen kostet im Durchschnitt 2,37 Euro</li> <li>• 78 % der Kitas orientieren sich an ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen</li> <li>• 66 % der Kitas werden extern von Lieferanten beliefert; mit großen Unterschieden je nach Trägertyp; Elterninitiativen kochen zu 63 % selbst</li> <li>• Verpflegungssysteme (Produktionssysteme): 53 % Warmverpflegung, 29 % Selbstkocher, 18 % Kühl- oder Tiefkühlkost</li> <li>• Warmhaltezeiten bei Warmverpflegung: bei rund 50 % der Kitas ok, aber 40 % kennen ihre Warmhaltezeiten nicht; 9 % liegen über drei Stunden</li> <li>• Bewertung der Lebensmittel für die Mittagsverpflegung: zu wenig Gemüse und Obst, geringe Akzeptanz für Vollkornprodukte/Naturreis, Fleisch und Fleischerzeugnisse noch zu häufig, ein besseres Angebot haben i.d.R. die Selbstkocher</li> </ul>
Ergebnisse Rahmendaten zur Verpflegungssituation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsbildung ist fester Bestandteil im Kita-Alltag, aber nur die Hälfte der Kitas verfügt über Lehrküche oder Küchenfunktionsbereiche in Gruppenräumen</li> <li>• Qualitätssicherung in der Kita: knapp 80 % checken regelmäßig die Speisenpläne nur 26 % haben schriftliches Verpflegungskonzept fast 28 % haben kein gesetzlich vorgeschriebenes Hygienekonzept 47 % der Kitas thematisieren Verpflegung regelmäßig in Teamsitzungen</li> </ul>

Ergebnisse Rahmendaten zur Verpflegungssituation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualitätssicherung bei den Trägern: bei 29 % fehlt gesetzlich vorgeschriebenes Hygienekonzept nur 27 % haben einen Hygienebeauftragten</li> <li>• Leistungsverzeichnisse für Essensanbieter werden bei öffentlichen Auftraggebern nur selten erstellt</li> <li>• Entscheidung über die Speisenplangestaltung trifft zu knapp 50 % die Kita-Leitung; weitere Entscheider: Essenslieferant, pädagogisches Personal und Küchenkräfte</li> </ul>
Größte Problembereiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zu geringe Personalausstattung</li> <li>• knappe Finanzen</li> <li>• schlechte Ausstattung der Küchenräume</li> <li>• unzureichende Raumsituation</li> <li>• fehlende Betreuungskapazitäten beim Essen</li> <li>• nicht ausreichend qualifiziertes Personal</li> <li>• keine Vorbildfunktion des pädagogischen Personals</li> <li>• nicht befriedigende Nährwerte der Speisen, insbesondere bei der Warmverpflegung</li> <li>• geringe Akzeptanz empfehlenswerter Speisen bei Kindern</li> <li>• unterschiedliche kulturelle/religiöse Anforderungen</li> </ul>
Gewünschter Beratungs- und Unterstützungsbedarf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beratung des hauswirtschaftlichen Personals</li> <li>• Erstellung von Hygienekonzepten</li> <li>• Beratung des Essensanbieters</li> <li>• Auswahl des Essensanbieters</li> <li>• Formulierung eines Verpflegungskonzeptes</li> <li>• Umgang mit schwierigen Kindern beim Essen</li> <li>• Ideen für Aktionen mit Kindern</li> <li>• Entwicklung von ernährungspädagogischen Konzepten</li> <li>• Kommunikation mit den Eltern</li> <li>• Teamentwicklungsprozesse</li> </ul>
Fazit der Studie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• umfassendes Bild zur Verpflegungssituation in NRW-Kitas</li> <li>• Kitas stellen umfangreiches Mahlzeitenangebot zur Verfügung</li> <li>• bekannte Tendenzen bestätigen sich: zu hoher Anteil Warmverpflegung mit bekannten Nachteilen</li> <li>• zu wenig Gemüse/Obst, zu geringe Akzeptanz von Vollkornprodukten, eher zu viel Fleischgerichte</li> <li>• Selbstkocher haben gesündere Verpflegung</li> <li>• strukturelle Probleme bei Ausstattung und Finanzen</li> <li>• keine ausreichenden Qualitätssicherungsmaßnahmen</li> <li>• Ernährungsbildung fester Bestandteil im Kita-Alltag</li> </ul>
Service der Verbraucherzentrale NRW	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Workshops und Fortbildungen</li> <li>• telefonische Beratung</li> <li>• Arbeitsmaterialien, Checklisten und Konzepte</li> <li>• Anbieterdatenbank Kita- und Schulverpflegung</li> <li>• Internetportal</li> </ul>
Kontaktdaten	<p>Telefon: 0211 3809 711 (dienstags bis donnerstags)  E-Mail: <a href="mailto:kita@vz-nrw.de">kita@vz-nrw.de</a>  Internet: <a href="http://www.kitaverpflegung.nrw.de">www.kitaverpflegung.nrw.de</a></p>