

Is(s)t KiTa gut?

7 Fragen zur (Mittags-)Verpflegung in deutschen KiTas

**7 Antworten der Bertelsmann Stiftung:
Status quo, Handlungsbedarfe und Empfehlungen**



7 Fragen zur (Mittags-)Verpflegung in deutschen KiTas

1. Wie viele KiTa-Kinder essen täglich ein Mittagessen in ihrer KiTa?

Über 1,8 Millionen KiTa-Kinder haben 2013 in Deutschland (Stichtag 1.3.2013) täglich ein Mittagessen in ihrer Kindertageseinrichtung (KiTa) gegessen – dies sind knapp zwei Drittel aller Kinder, die eine KiTa besuchen¹. Allerdings unterscheidet sich die Inanspruchnahme in Ost- und Westdeutschland sowie zwischen den westlichen Bundesländern: In Ostdeutschland gehört das tägliche Mittagessen für alle Kinder unter und über 3 Jahren zum Standard, jeweils rund 99% dieser beiden Altersgruppen essen in der KiTa. In Westdeutschland essen 69,1% der KiTa-Kinder unter 3 Jahren sowie nur etwas mehr als die Hälfte (54,6%) der KiTa-Kinder über 3 Jahren ihr Mittagessen in der KiTa. Dabei schwankt die Inanspruchnahme einer Mittagsverpflegung deutlich zwischen den westlichen Bundesländern: Während in Baden-Württemberg nur gut 30% dieser Altersgruppe in der KiTa zu Mittag essen, sind es in Hamburg 95,6%.²

Die unterschiedliche Nutzung eines Mittagessenangebots ist insbesondere auf die unterschiedliche Dauer der täglichen Betreuungszeiten zurückzuführen. Während in Ostdeutschland die Ganztagsbetreuung für die Mehrzahl der Kinder Normalität ist, gilt in Westdeutschland, dass der Umfang der Betreuungszeiten zwischen den Bundesländern – vor allem bei den Kindern über 3 Jahren – deutlich differiert.

Da unter Dreijährige vergleichsweise länger in der KiTa betreut werden, überrascht der höhere Anteil der Inanspruchnahme eines KiTa-Mittagessens dieser Gruppe nicht. Vor dem Hintergrund steigender Betreuungszeiten ist allerdings insgesamt davon auszugehen, dass der Bedarf an Mittagbetreuung in allen Bundesländern kontinuierlich zunehmen wird.

Eine hochwertige und ausgewogene Ernährung sowie Mahlzeiten in der Kindergemeinschaft sind ein wichtiges Merkmal guter KiTa-Qualität, denn die Verpflegung leistet einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden und zur Gesundheit aller Kinder.

Doch wie stellt sich die Verpflegungsrealität für die KiTa-Kinder in Deutschland aktuell dar? Die vorliegende, bundesweit repräsentative Studie zeigt generell: Die Verpflegungssituation in den KiTas ist extrem heterogen. Zentrale Befunde der Untersuchung belegen, dass sowohl im Hinblick auf das Speisenangebot als solches als auch bei den Rahmenbedingungen in den KiTas dringende Handlungsbedarfe bestehen, damit alle Kinder eine gute Verpflegung in ihrer KiTa erhalten können.

2. Was essen die Kinder zum Mittagessen in der KiTa?

Die Auswertung der KiTa-Speisepläne in der vorliegenden Untersuchung zeigt, dass in vielen KiTas nicht der auf ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen beruhende „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) realisiert wird. Obst und Gemüse wird in den untersuchten KiTas viel zu selten zum Mittagessen angeboten. Nur etwa die Hälfte der Speisepläne wird der DGE-Anforderung gerecht, täglich Gemüse zum Mittagessen zu reichen. Nur von 19% der KiTas wird der DGE-Standards erfüllt, in 20 Verpflegungstagen mindestens acht Mal Salat oder Rohkost anzubieten. Sogar nur gut ein Zehntel der KiTas bietet oft genug Obst in der von der DGE empfohlenen Häufigkeit an. Hingegen werden Fleisch und Fleischerzeugnisse in 46% der untersuchten KiTas zu häufig angeboten. Vor dem Hintergrund dieser Ergebnisse bestehen begründete Zweifel, dass für alle KiTa-Kinder, die ein Mittagessen in ihrer KiTa essen, ein gesundheitsförderndes Mittagessen sichergestellt wird.

1 Bertelsmann Stiftung (2014): Ländermonitor Frühkindliche Bildungssysteme. www.laendermonitor.de. (im Erscheinen)

2 Bertelsmann Stiftung (2014): Ländermonitor Frühkindliche Bildungssysteme. www.laendermonitor.de. (im Erscheinen)

7 Antworten

der Bertelsmann Stiftung: Status quo, Handlungsbedarfe und Empfehlungen

Die meisten KiTas geben in der Befragung an, bei der Bereitstellung der Verpflegung Allergien oder Unverträglichkeiten (86,9%) sowie religiöse Hintergründe (76,1%) der Kinder zu berücksichtigen. Aber nur in einem geringen Prozentsatz der analysierten Speisepläne sind Allergene (7%) und Zusatzstoffe (36%) auch deklariert. Die bei Fleischerzeugnissen verwendete Tierart wird nur in einem Viertel der Speisepläne immer ausgewiesen. Bei den übrigen geschieht dies teilweise oder gar nicht. Dies erschwert die systematische Berücksichtigung von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten ebenso wie religiös bedingter Essgewohnheiten.

Im Hinblick auf die Raumausstattung stellt sich die Situation ebenfalls häufig als unzureichend dar: Mehr als 70% der KiTas verfügen über keinen Speiseraum, in dem die Speisen ungestört, in angenehmer Atmosphäre eingenommen werden können. Die Kinder müssen deshalb in ihrem Gruppenraum essen.

3. Welche Ernährungsstandards werden berücksichtigt?

Die unzureichende Einhaltung von grundlegenden Ernährungsstandards in den KiTas ist auch darauf zurückzuführen, dass nur gut ein Drittel (34,1%) der befragten KiTas angibt, sich für die Gestaltung ihres Verpflegungsangebots an externen Standards zu orientieren: 18,4% DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in KiTas; 3,9% OptimiX Konzept; 2,6% Bremer Checkliste; 9,2% andere Standards. Aber 36,4% der KiTas berücksichtigen nach eigenen Angaben keine externen Standards und 29,4% machen keine Angaben zu diesem Thema.

Die Befragungsergebnisse zeigen, dass das Spektrum der für KiTa-Verpflegung verwendeten Lebensmittel nach akzeptierten Ernährungsstandards ausgestaltet werden muss.

4. Wer stellt das tägliche Mittagessen her?

In mehr als der Hälfte der untersuchten KiTas (56,4%) wird das Verpflegungssystem der angelieferten Warmverpflegung eingesetzt. Knapp ein Drittel (32,8%) der KiTas bereiten alle Speisen vor Ort zu (Frisch- und Mischküche). Deutlich weniger genutzt werden die Verpflegungssysteme Tiefkühlkostsystem (7,7%) sowie das Cook-and-Chill-System (3,1%).

KiTas, die das Mittagessen nicht selbst zubereiten, benennen ein breites Spektrum von Anbietern, von denen sie das Mittagessen beziehen: Lediglich 9% werden von einem auf Kinder- und Jugendverpflegung spezialisierten Anbieter beliefert. Häufiger werden überregionale (16%) sowie regionale (13%) Caterer in Anspruch genommen. Allerdings konnte nicht ermittelt werden, nach welchen Standards diese die Speisen zubereiten. Besonders bedenklich ist, dass fast ein Viertel der genutzten Anbieter nicht auf die Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen spezialisiert ist, dies sind die Gastronomie (10%), Partyservices (6%) sowie Metzger und Fleischereien (8%). Insgesamt ist die Schlussfolgerung plausibel, dass für die KiTa-Mittagesverpflegung in Deutschland kein flächendeckendes, auf Gemeinschaftsverpflegung für Kinder und Jugendliche spezialisiertes Anbieterspektrum vorhanden ist. Vielmehr liegt die Vermutung nahe, dass die KiTas regional sehr unterschiedliche Anbieter für Mittagsverpflegung zur Auswahl haben. Demnach ist davon auszugehen, dass die zunehmende Ganztagsbetreuung und der damit gestiegene Bedarf an Mittagsverpflegung bislang nicht zum Ausbau eines professionellen und flächendeckenden Anbieterspektrums für KiTas geführt hat.

Darüber hinaus sind die KiTas nur unzureichend für Gemeinschaftsverpflegung ausgestattet: Viele KiTas verfügen lediglich über eine Küchenausstattung wie ein Privathaushalt. Ca. 79% verfügen über einen Kühlschrank, Küchengeräte, eine Arbeitsplatte mit Spüle, einen Backofen und einen Herd. Allerdings können mit dieser Ausstattung kaum die gesetzlichen hygienischen Anforderungen an die Gemeinschaftsverpflegung in KiTas erfüllt werden und eine

nährstoffschonende Zubereitung, insbesondere bei einer größeren Speisenzahl, wird erschwert. Lediglich 53,1% der KiTas verfügen über Großküchengeräte und dies ist am häufigsten eine gewerbliche Spülmaschine (82,4%).

Auch die Professionalität für Verpflegung muss in den KiTas ausgebaut werden: Zwar beschäftigen fast 62% der KiTas Hauswirtschafts- bzw. Küchenpersonal, dies sind allerdings sowohl Fachkräfte als auch an- und ungelernete Personen. Lediglich 33,1% der befragten KiTas beschäftigen eine hauswirtschaftliche Fachkraft, d. h. eine Hauswirtschafterin, Köchin, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Hauswirtschaftsmeisterin, Diätassistentin oder Ökotrophologin. Diese geringe Ausstattung mit Fachpersonal ist äußerst problematisch, da unabhängig von dem eingesetzten Verpflegungssystem mindestens eine Speiseplanung auf ernährungsphysiologischer Grundlage in der KiTa erfolgen sowie die Einhaltung bestehender Hygienestandards sichergestellt werden muss.

Auch regelmäßige Fort- und Weiterbildungen für die Verpflegung werden nur in weniger als der Hälfte der KiTas genutzt. Dabei wird in KiTas, die eine hauswirtschaftliche Fachkraft beschäftigen, signifikant häufiger eine Weiterbildung im Themenfeld Verpflegung durchgeführt und geplant, als in KiTas in denen keine solche Fachkraft beschäftigt ist. Da mit dem Ausbau der Plätze für unter Dreijährige sowohl ernährungswissenschaftliche und hygienische Anforderungen an eine gute KiTa-Verpflegung wachsen, ist eine regelmäßige Fort- und Weiterbildung in jedem Fall empfehlenswert.

5. Was zahlen Eltern gegenwärtig für ein KiTa-Mittagessen?

Die durchschnittlichen Preise, die Eltern i. d. R. für ein Mittagessen berechnet werden, differieren deutlich zwischen den befragten KiTas. Das Elterntgelt bewegt sich pro Mahlzeit zwischen 0,75 € bis zu 6,00 €. Im Durchschnitt aller Bundesländer ergibt sich dabei ein Mittelwert von 2,40 € für das tägliche Mittagessen.

6. Was kostet ein gutes Mittagessen (nach DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder³)?

Die Preise für ein gutes Mittagessen sind abhängig von dem jeweiligen Verpflegungssystem sowie der Anzahl der Mahlzeiten, die erstellt werden. Die im Rahmen der Untersuchung durchgeführten Modellrechnungen zeigen, dass für den gegenwärtig im Durchschnitt gezahlten Preis von 2,40 € pro Mittagessen mit keinem Verpflegungssystem eine ausgewogene Mittagsmahlzeit hergestellt werden kann. Die Spannweite des Preises für ein Mittagessen, dass den

DGE-Standard erfüllt, bewegen sich je nach Verpflegungssystem zwischen mindestens 3,09 € bei 150 Mahlzeiten im Verpflegungssystem Frisch- und Mischküche und maximal 5,87 € bei 25 Mahlzeiten im Verpflegungssystem Tiefkühlkost.

7. Welche Handlungsbedarfe bestehen für die (Mittags-)Verpflegung in den KiTas?

Die Ergebnisse der Studie bestätigen die Herausforderungen, mit denen sich die KiTas auch nach eigenen Angaben in der Befragung bei der Verpflegung der Kinder konfrontiert sehen: Kostenmanagement und Platzmangel gehören genauso wie Qualitätssicherung, Hygienemanagement und Personalbemessung zu den am häufigsten genannten Herausforderungen. Welche Handlungsbedarfe ergeben sich nun ausgehend von den Ergebnissen der durchgeführten Studie, um in KiTas Wohlbefinden und Gesundheitsförderung für alle Kinder sicherzustellen?

Eine hochwertige Verpflegungsqualität in allen KiTas erfordert ein Zusammenspiel von kompetenten Akteuren auf allen Ebenen der Systeme der frühkindlichen Bildung, Betreuung und Erziehung (FBBE):

Bundesweit verbindliche Qualitätsstandards für die KiTa-Verpflegung entwickeln und gesetzlich verankern

Eine gute Verpflegungsqualität in **allen** KiTas braucht zunächst **alle relevanten Akteure**, die sich über **bundesweit verbindliche Qualitätsstandards** für die KiTa-Verpflegung verständigen und bundesgesetzlich verankern. Auf diese Weise könnten vergleichbare Anforderungen an eine gute Verpflegung aller Kinder in Deutschland etabliert und so ein wichtiger Beitrag für ihr gesundes Aufwachsen und Wohlbefinden geleistet werden.

Die geforderten Qualitätsstandards müssen neben der **Mahlzeitenqualität** auch **verbindliche Anforderungen an die notwendige personelle und räumliche Ausstattung der KiTas** umfassen:

- Guter Geschmack, ansprechendes Aussehen, Abwechslungsreichtum und eine hohe ernährungsphysiologische Qualität bei einwandfreier Hygiene verlangt Professionalität. Zu empfehlen ist, dass jede KiTa über **mindestens eine einschlägig ausgebildete Fachkraft für den Verpflegungsbereich** verfügt und sich das Personal **kontinuierlich weiterbilden** kann.
- Werden die Speisen in der KiTa produziert, muss ein ausgewogenes Verpflegungsangebot und eine optimale Nährstoffzufuhr durch die **Einhaltung externer Qualitätsstandards** nach ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen eingehalten werden. Wenn eine

Belieferung der KiTa durch Externe stattfindet, sollte ein **transparentes und ausdifferenziertes Leistungsverzeichnis** des Anbieters die Umsetzung ernährungsphysiologischer Anforderungen an Kinderernährung sicherstellen.

In Ergänzung zu externen Qualitätsstandards gibt ein **dokumentiertes Verpflegungskonzept** auf KiTa-Ebene, unabhängig von der Wahl des Verpflegungskonzepts, den Rahmen für Verpflegungsangebot und Ausgestaltung sowie für die Verankerung der Ernährungserziehung und -bildung⁴ im KiTa-Alltag vor. Da immer mehr Kinder immer mehr Mahlzeiten in ihrer KiTa essen, müssen auch Anforderungen an Verpflegungskonzepte verbindlich bestimmt werden.

- Von jedem Verpflegungssystem gehen unterschiedliche Anforderungen an die **Ausstattung der KiTa** aus. In aller Regel gilt: Eine KiTa-Küche mit privater Haushaltsausstattung kann diesen Anforderungen kaum gerecht werden. Um flächendeckend die Voraussetzungen für eine gute KiTa-Verpflegung zu schaffen, ist ein Investitionsprogramm erforderlich, um KiTa-Küchen neu- bzw. umzubauen. Daneben gilt es zu bedenken, dass nicht nur die Qualität der Speisen, sondern auch die Essatmosphäre das Wohlbefinden der Kinder beeinflusst. So ist ein Speiseraum, in dem die Kinder in Ruhe ihre Mahlzeiten einnehmen können, wünschenswert.

Bundesweit verbindliche Qualitätsstandards von Bund, Ländern, Kommunen, Trägern und KiTas in einer Verantwortungsgemeinschaft umsetzen

Vereinbarte Standards können nur dann umgesetzt werden, wenn auch die **erforderlichen finanziellen Ressourcen** zur Verfügung stehen. Bislang wird die Verpflegung bei der KiTa-Finanzierung nicht systematisch berücksichtigt. Denn: In der Regel wird das Verpflegungsangebot ausschließlich durch die Essensentgelte der Eltern finanziert. Die Qualität der Verpflegung wird damit auch von der individuellen Finanzkraft vor Ort mitbestimmt. Um die Gesundheit aller Kinder nachhaltig zu fördern und zu verbessern, müssen sich die beteiligten Stakeholder über die **Finanzierung einer gesundheitsförderlichen KiTa-Verpflegung für alle Kinder** verständigen. Dabei ist auch eine Finanzierungsbeteiligung des Bundes zu prüfen.

Ziel muss es sein, dass **jedes Kind in Deutschland unabhängig von der finanziellen Situation der Eltern an der KiTa-Verpflegung teilnehmen kann**. Bund, Länder und Kommunen müssen sich deshalb über eine dauerhaft gesicherte Finanzierung eines für jedes Kind zugänglichen Verpflegungsangebotes verständigen. Gute Qualität der KiTa-Verpflegung muss als **zentrale Aufgabe der KiTas auch in den Landesausführungsgesetzen** verankert werden. Auf Landesebene müssen dafür auch Unterstützungs- und Beratungsstrukturen für die Umsetzung der Qualitätsstandards implementiert sowie auch regelmäßig ihre Einhaltung überprüft werden.

KiTa-Träger und KiTas sind verantwortlich für die **Umsetzung der vereinbarten Qualitätsstandards für KiTa-Verpflegung**. So wählen sie beispielsweise externe Dienstleister für die Bereitstellung der Mittagsverpflegung aus und müssen dabei im Blick haben, dass die Qualitätsstandards eingehalten werden. Darüber hinaus haben sie zu gewährleisten, dass Fachkräfte für den Verpflegungsbereich beschäftigt sowie regelmäßig fortgebildet werden.

KiTas müssen ein **gutes Verpflegungsangebot in ihren pädagogischen Konzepten verankern**. Dabei ist auch systematisch zu berücksichtigen, wie die Verpflegungsangebote für Kinder mit Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten ausgestaltet und wie religiös bedingte Essgewohnheiten realisiert werden können.

- 3 Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (2013): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Bonn.
- 4 Das Essverhalten von KiTa-Kindern wird durch Erfahrung sowie Vorbilder mit beeinflusst. Vor diesem Hintergrund leisten eine gesunde Verpflegung in den KiTas und gemeinsame Mahlzeiten mit den Erzieherinnen den wichtigsten Beitrag zur Ernährungsbildung. Ergänzend bieten gemeinsame Projekte und Aktionen wie Themenfrühstücke oder Marktbesuche Anlass zum Entdecken, Probieren und Selbermachen. (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (2013): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Bonn, S. 28).

Adresse | Kontakt

Bertelsmann Stiftung
Carl-Bertelsmann-Str. 256
33311 Gütersloh
Telefon +49 5241 81-0
Fax +49 5241 81-81999

Kathrin Bock-Famulla
Programm Wirksame Bildungsinvestitionen
Telefon +49 5241 81-81173
Fax +49 5241 81-681173
kathrin.bock-famulla@bertelsmann-stiftung.de

Katharina Keinert
Programm Wirksame Bildungsinvestitionen
Telefon +49 5241 81-81208
Fax +49 5241 81-681208
katharina.keinert@bertelsmann-stiftung.de

www.bertelsmann-stiftung.de

www.wirksame-Bildungsinvestitionen.de