

Textversion der Folge 1

Kitaverpflegung in Deutschland – Wir geben einen Einblick in die Strukturen

Interviewer: Hannah Schöneberg

Gesprächspersonen: Wiebke Kottenkamp (NQZ), Beatrice Schletzke (Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung Thüringen), Sonja Fahmy (DGE)

[00:00:02] Intro: Wir frühstücken im Kindergarten und beim Mittagessen im Kindergarten, am Nachmittag nach dem Mittagsschlaf, da gibt's noch so ein Vesper, nur Obst. Was und wie man als Kind isst, das ist elementar auch für das ganze spätere Leben, weil es prägt, und mit der Kitaverpflegung haben wir die Chance, hier jedem Kind von Anfang an ein gutes Verhältnis zum Essen mit auf den Weg zu geben.

Hallo und herzlich willkommen zu „Horch mal, wer da is(s)t!“, der Podcast für die Kita-Verpflegung. Mein Name ist Nastazja Kruszewski und mein Name ist Hannah Schöneberg und zusammen oder auch mal allein sprechen wir mit Experten aus der Kita-Praxis und -Theorie über unterschiedliche Themen der Kita-Verpflegung.

Viel Spaß beim Horchen.

[00:00:59] Hannah Schöneberg: Heute ist Tag der Kitaverpflegung und passend dazu haben wir uns überlegt, mit unserm Podcast zu starten. Ja, wo fängt man da an? Bei so einem großen Themenfeld der Kitaverpflegung. Zum Einstieg wollen wir euch zunächst einmal einen Überblick über die Strukturen in Deutschland geben. An wen könnt ihr euch wenden, wenn ihr Fragen habt rund um die Kitaverpflegung, und wo findet ihr Informationen?

Ja, und wir sprechen auch noch über die Bedeutung der Kitaverpflegung. Ich habe dazu drei Gesprächspartnerinnen heute eingeladen und zunächst darf ich mit Wiebke Kottenkamp vom Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule sprechen. Ich freue mich ganz doll, dass du heute da bist, Wiebke. Ja, willst du dich einmal vorstellen?

[00:01:47] Wiebke Kottenkamp: Ja, sehr gerne. Also, mein Name ist Wiebke Kottenkamp. Ich bin Mutter zweier Kinder, die sind jetzt schon in der Schule, und ich bin Leiterin des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule. Ist ein sehr langer Name, deswegen sagen wir immer nur NQZ. Das ist die Abkürzung. Genau, und damit beschäftige ich mich nicht nur privat mit dem Thema Verpflegung in Kita und Schule, sondern vor allen Dingen auch beruflich, und ja, es ist mir ein Herzensthema. Das gute und gesunde Essen für alle Kinder.

[00:02:21] Hannah Schöneberg: Ach schön. Ja, das ist es uns auch und deshalb wird es jetzt diesen Podcast geben und wir starten mit Folge 1 am Tag der Kitaverpflegung. Ich würde dich jetzt gern zum Einstieg fragen: Was ist denn dein Lieblingsessen aus der Kindheit?

[00:02:35] Wiebke Kottenkamp: Ja, da habe ich ein bisschen überlegt und dann kam mir sofort in den Sinn: Mein absolutes „Heimatgeföhlessen“, nenne ich es mal, sind so alte Nudeln vom Vortag, in der Pfanne angebraten, mit einem Ei darauf und so eingelegten süßen Birnen dazu. Das hat nämlich immer meine Oma gemacht und wenn ich das schon rieche und schmecke, dann fühle ich mich sofort wieder wie ein Kind auf dem Bauernhof meiner

Großeltern, am Tisch sitzend. Das ist ein schönes Gefühl.

[00:03:10] Hannah Schöneberg: Ja, super schön, auch das Bild jetzt vor sich zu haben. Das Gericht an sich ist mir fremd, aber klingt auf jeden Fall nach einer wilden Mischung. Sehr schön.

[00:03:19] Wiebke Kottenkamp: Ja es ist halt so ein klassisches Resteessen, würde ich mal sagen, da wurde ja auch nichts weggeschmissen, sondern alles noch mal verwendet und das in der Kombination schmeckt aber sehr gut, kann ich sagen ist lecker.

[00:03:31] Hannah Schöneberg: Ja, prima so, dann würde ich jetzt mal zurück zum Thema switchen. Also natürlich geht es um das Thema Ernährung, aber wir haben uns heute das Thema Kitaverpflegung ja vorgenommen. Das ist ein sehr komplexes und vielschichtiges Thema und da spielen auch ganz viele Akteure verschiedene Rollen. Jetzt würde ich dich gern fragen: Welche Akteurinnen gibt es denn bei der Kitaverpflegung?

[00:03:55] Wiebke Kottenkamp: Ja, also ich hoffe, wir haben Zeit mitgebracht, weil es sind wirklich viele, wie du es genau gerade gesagt hast. Es ist ein wahnsinnig komplexes Thema und es sind eben auch wahnsinnig viele Personen involviert in diese Frage: Wie und was kommt auf die Teller in der Kita? Und vielleicht fangen wir mal ganz naheliegend an.

Natürlich sind es in erster Linie die Kinder, die dieses Essen essen. Die spielen hier eine wichtige Rolle und ihre Eltern, weil das Essen soll natürlich gesund sein, soll den Kindern schmecken. Die sollen das gerne essen, und Kinder und Eltern möchten einfach zufrieden sein mit diesem Verpflegungsangebot, und deswegen sprechen wir hier auch, ja, so ein bisschen technokratisch, klingt das aber von der Akzeptanzebene.

Und dann gibt es die Umsetzungsebene, das sind natürlich Einrichtungen und Kita-Leitungen. Die organisieren sozusagen diese gesamte Einbettung der Verpflegung in den Kitaalltag. Letzten Endes bilden die auch dann die Schnittstelle zu den Eltern und zu den Kindern. Wir haben das pädagogische Personal oder das Hauswirtschaftspersonal.

Idealerweise gibt es vielleicht sogar einen Verpflegungsausschuss. Und last, but not least natürlich den oder die Speisenanbieter, die das Essen zubereiten und letzten Endes natürlich da auch klare Impulse setzen und bestimmen letztlich, was auf die Teller kommt. Deswegen sprechen wir hier von der Umsetzungsebene. Und wenn die Zeit es erlaubt, ist an der Stelle, ist mir das super wichtig, noch mal zu sagen: Gerade die Umsetzungsebene spielt in diesem gesamten Prozess eine wirklich herausragende Rolle. Also ohne die Mitarbeitenden in den Einrichtungen lassen sich ja am Ende die Mahlzeiten gar nicht umsetzen. Und das ist, muss man auch sagen, nicht immer einfach, weil Einrichtungen und Speisenanbieter sind ja auch am Ende diejenigen, die die ganzen Vorgaben beachten und umsetzen müssen, und letztlich bewegen sie sich damit natürlich auch immer in einem Spannungsfeld, ja, es allen Beteiligten recht zu machen. So, und das ist eine große, große Verantwortung, eine große Aufgabe, und deswegen an der Stelle noch mal, wenn nachher kein Platz ist: ein großes Dankeschön hier für die ganzen Beteiligten. Aber zurück noch mal zu deiner Frage: Welche Akteure gibt es? Es gibt dann natürlich auch auf Bundesebene das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und uns als NQZ.

Und natürlich möchte das Ministerium eben eine gesunde und nachhaltige Ernährung in den Kitas fördern und deswegen fördert das Ministerium ja auch verschiedenste Projekte, die genau dieses Ziel haben. Zum Beispiel die IN-FORM-Projekte, wie jetzt auch unseren Podcast, den wir hier gerade machen, oder die Netzwerkarbeit der Vernetzungsstellen Kitaverpflegung

oder auf Bundesebene unsere Arbeit als NQZ. Und ja, schließlich haben wir natürlich noch die Entscheidungsebene. Das ist vor allen Dingen auf Länderebene, denn man darf nicht vergessen: Die Landesregierungen entscheiden über die rechtlichen landesspezifischen Rahmenbedingungen. Also, um es vielleicht ein bisschen konkret greifbar zu machen. Im Saarland und in Thüringen zum Beispiel ist laut Gesetz der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas verbindlich vorgeschrieben. Das ist gesetzlich verankert, in anderen Bundesländern nicht. Und das hat natürlich Auswirkungen, auch ja auf den Ausschreibungsprozess des Essensanbieters, weil der dann diesen DGE- Qualitätsstandard natürlich auch bereitstellen muss. So, da ergeben sich sehr viele Unterschiedlichkeiten, was am Ende, ja, ich sag mal, das ganze System Kitaverpflegung nicht unbedingt einfacher macht, aber auf jeden Fall vielfältiger. Aber also kurzum, wie du es eingangs gesagt hast, es ist komplex, es sind wahnsinnig viele Personen involviert und das dürfen wir, glaube ich, in der Diskussion immer nicht vergessen. Am Ende hängt es vom Zusammenspiel dieser verschiedenen Personen ab und der Gestaltung dieser Prozesse und Rahmenbedingungen, wie am Ende das Essen auf dem Teller der Kinder aussieht. Also es ist ein Stück weit unsere Verantwortung, zur Zusammenarbeit das gut zu gestalten, damit die Kinder davon profitieren.

[00:08:33] Eine kurze Info zwischendurch. Rund 3,4 Millionen Kinder werden täglich in Tageseinrichtungen betreut. Ein Großteil der Kinder nimmt dort auch Mahlzeiten zu sich, wie Frühstück, Mittag und Vesper.

[00:08:46] Hannah Schöneberg: Ja, ich glaub, das ist auch ein ganz wichtiger Punkt, dass es die Verantwortung aller Akteurinnen ist, da eine ja ausgewogene, gesundheitsförderliche und natürlich auch noch leckere Verpflegung den Kindern gewährleisten zu können.

[00:09:00] Wiebke Kottenkamp: Absolut, das ist kein Einzelwerk, das ist ein Gemeinschaftswerk.

[00:09:03] Hannah Schöneberg: Genau, ganz, ganz wichtig. Alle an einem Strang ziehen und dann wird das ein schönes, leckeres Essen am Ende, hoffentlich. Und ich wollte noch ganz kurz was. Du hast das Thema DGE-Qualitätsstandard angeschnitten. Dazu werden wir auch noch später in der Folge genauer was dazu hören.

Das nur schon mal vorab: Ich habe jetzt mich auch noch gefragt, also so viele Akteure und so viele Aufgaben, die ja irgendwie auch in der Kita dann gebündelt werden oder auch zusammentreffen. Welche Chancen und Herausforderungen gibt es denn für die Kitaverpflegung?

[00:09:41] Wiebke Kottenkamp: Viele, sehr viele auf beiden Seiten, aber ich bin ein positiver Mensch, deswegen fange ich mit den Chancen an.

Es ist natürlich ein Riesenpotenzial für die Gesundheitsförderung und die Gesundheitserhaltung, und das haben wir ja jüngst auch in der aktuellen Entscheidung vom Bürgerrat bestätigt gesehen: wie wichtig den Menschen das Thema Kita und Schulverpflegung ist, weil sie eben dieses große Potenzial da drin sehen.

Ne, also eine ausgewogene und gesunde Verpflegung in Kitas, die kann Ernährungsgewohnheiten von Beginn an, von ja, sage ich mal Kindesbeinen an, ganz positiv prägen. Eine gute Verpflegung in der Kita ermöglicht, allen Kindern eine große Geschmacksvielfalt kennenzulernen. Und eben nicht, ich sag das mal salopp, bei Nudeln mit Tomatensoße stehen zu bleiben, sondern kulinarisch auch noch mehr zu entdecken.

Letzten Endes, und das sage ich vor dem Hintergrund, dass mittlerweile jedes sechste Kind in Deutschland übergewichtig ist. Eine gute Kitaverpflegung hat das Potenzial, ja eine bedarfsgerechte Nährstoff- und Energieversorgung für die Kinder sicherzustellen. Also, es sind unzählig viele Punkte, worauf ich hinauswill. Was und wie man als Kind ist, das ist elementar auch für das ganze spätere Leben, weil es prägt. Also, wir sprechen hier von einer frühen Weichenstellung. Und mit der Kitaverpflegung haben wir die Chance, hier jedem Kind von Anfang an ein gutes Verhältnis zum Essen mit auf den Weg zu geben, und da bin ich dann auch beim sozialen Potential, was ich auch ganz stark in dieser gemeinsamen Kitaverpflegung sehe. Wir erreichen mit der Kitaverpflegung erst mal potenziell alle Kinder aus allen gesellschaftlichen Schichten, ganz unabhängig von ihrer familiären Situation oder auch von ihrem sozioökonomischen Hintergrund. Und damit haben wir eben einen Hebel, der wirklich zu einer gleichberechtigten Teilhabe und Chancengleichheit für alle Kinder in Deutschland gilt. Und das kann letzten Endes auch, wir hören es immer wieder, das Thema und es ist auch Wirklichkeit in Deutschland.

Es kann ein Hebel gegen Ernährungsarmut sein. Also, das ist ein ganz, ganz wichtiger Punkt. Und vielleicht, um es auch noch mal, wir wissen es alle, aber um es auch noch mal in Worte zu formulieren. Ein gemeinsames Essen ist natürlich immer auch ein sozialer Ort. Das ist nicht nur für Erwachsene so, sondern natürlich auch für Kinder.

Also ein gemeinsames Essen ist ein soziales Event, das strukturiert einen langen Kita-Tag. Das fördert das Zusammengehörigkeitsgefühl der Gruppe. Das gemeinsame Essen ist ein Entdeckerort und ein Bildungsort. Ich lerne Themen wie Nachhaltigkeit kennen, die Kinder entdecken eine bunte Vielfalt auf dem Teller, entdecken mit den Erzieherinnen und Erziehern neue, unbekannte Gerichte und, und, und. Ich muss mich stoppen, weil ich könnte unendlich viel weiter über das Potenzial und die Chancen der Kitaverpflegung sprechen. Aber natürlich ist uns allen bewusst: Theorie und Praxis gehen manchmal ein bisschen auseinander und man muss der Realität schon auch ins Auge blicken. Für viele Kitas ist eine gesunde und nachhaltige Verpflegung mit all ihren Anforderungen und dem, was damit einhergeht, natürlich eine enorm aufwendige, organisatorische und auch pädagogische Aufgabe.

Und das natürlich in einer Situation, in der ja wenig Zeit, knappe Ressourcen herrschen. Häufig höchst angespannte Personalsituation auch zu managen, ist von, ich sag mal Kostenmanagement, Platzmangel, Hygienemanagement und so und noch mal, ganz zu schweigen. Und ein Punkt ist mir auch noch ganz wichtig.

Wenn wir gutes, gesundes, nachhaltiges und auch noch leckerer Essen in der Kita ja fördern wollen, dann müssen wir eben auch die pädagogischen und hauswirtschaftlichen Fachkräfte dazu befähigen. Ne, weil wir müssen sie befähigen, so gute und gesunde und noch knackig, frische und nicht verkochte Mahlzeiten zuzubereiten zu können. Es muss einfach auch schmecken.

Ich sage es auch noch mal salopp. Es darf eben keine fade verkochte Pampe sein, sondern es muss in jeder Hinsicht ein attraktives Essen sein, damit es auch gegessen wird, aber dafür muss man auch die Bedingungen schaffen. Und man muss auch die pädagogischen Fachkräfte befähigen, so eine schöne Mahlzeitsituation, wie wir sie so im Kopf in unseren Bildern haben.

Wir müssen ihnen helfen, das überhaupt schaffen zu können, und auch eine pädagogische Begleitung der Kinder beim Essen leisten zu können. Wie viele Erzieherinnen und Erzieher nutzen die Zeit, wo die Kinder mal kurz essen, um noch andere Dinge dann schnell auf den Weg zu bringen und zu machen? Also da hängt sehr viel dran und zu den Hürden ist es am Ende eben auch, so sehen wir es, dass es manchmal so ein bisschen auch einer verbindlichen Vereinbarung zur Qualität der Mahlzeiten hapert und es ist eben am Ende dann eine Frage

der Priorisierung auch in einem Kitaalltag. Wie wichtig ist uns diese Gestaltung einer guten, gesunden, gemeinschaftlichen Mahlzeit?

[00:15:30] Hannah Schöneberg: Ja, vielen lieben Dank für diese ausführliche Antwort. Ich glaub, wir haben jetzt einen guten Einblick bekommen, welche Chancen es denn auch bietet, so eine Kitaverpflegung. Ich mein, wir schauen hier nicht nur auf das Essen, was vom Essensanbieter geliefert wird. Das ist auch ein Punkt, aber es geht auch viel, wie du grad meinst, um diese ganzen sozialen Aspekte, um die Essumgebung, um die pädagogische Begleitung. Die Kita ist ja Bildungs- und Lernort und ich glaube, das darf man da nicht vergessen, auch grad zum Thema Ernährung. Und natürlich haben wir auch gehört: Die Herausforderungen sind groß. Es ist im Kitaalltag nicht so einfach zu bewältigen, auch noch hier so einen großen Wert und ein Augenmerk drauf zu werfen. Und ja, nichtsdestotrotz finde ich schön, dass wir heute über das Thema sprechen, uns damit befassen, und ich hoffe, dass ihr hier ganz viel vielleicht auch mitnehmen könnt für euch in der Kita. Und ich hätte jetzt auch die Frage, wenn wir auf die Kita schauen: An wen kann ich mich denn bei Fragen rund um die Kitaverpflegung wenden?

[00:16:34] Wiebke Kottenkamp: Ja, also als Erstes kommt mir natürlich in den Sinn, weil es absolut relevant für die Kitaeinrichtung ist, die Vernetzungsstellen Kitaverpflegung in den einzelnen Bundesländern. Das sind wirklich die direkten Ansprechpartner, die Vernetzungsstellen Kita- und dann später auch Schulverpflegung, die informieren und beraten rund um das gesamte Thema Qualität der Gemeinschaftsverpflegung in Kitas und Schulen. Und die sind eben auch sehr, sehr gut mit ihren bundeslandspezifischen Gegebenheiten vertraut, was ich zu Anfang gesagt habe, und bieten wirklich ja vielfältige Veranstaltungen und Aktivitäten und Materialien und Datenbanken und für die einzelnen Einrichtungen. Also, das kann ich wirklich an allererster Stelle empfehlen: sich immer an die eigene Vernetzungsstelle Kitaverpflegung im eigenen Bundesland zu wenden. Dann gibt es natürlich die DGE, die Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Da wird die Sonja aber sicherlich später noch mal mehr und detaillierter zu berichten. Aber hier vielleicht in aller Kürze. Die DGE beschäftigt sich ja mit allen Fragen rund um Ernährung und hat zum Beispiel den, da haben wir vorhin schon mal drüber gesprochen, den Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas entwickelt.

Da geht es ja darum, Kindern ab einem Jahr wirklich eine große, gesunde und auch ausgewogene Geschmacksvielfalt bieten zu können und wie die Kitas das jetzt praktisch umsetzen können. Da empfehle ich mal, auf der Seite von FIT KID die Gesund-Essen-Aktion für Kitas mal reinzugucken. Ich nehme an, wir nehmen den Link auch noch mal mit rein unten.

Genau, dass wir da noch mal zeigen können. Hier sind wirklich alle Infos rund um diesen Qualitätsstandard noch mal erklärt. Es gibt eine große Rezeptdatenbank, es gibt Speiseplanbeispiele und, und, und. Also hier wirklich eine große Fülle für Kitas. Was ich auch empfehlen würde, wäre, beim Bundeszentrum für Ernährung natürlich mal zu gucken, auf www.bzfe.de.

Hier haben wir natürlich Themen, sage ich mal, von der Schwangerschaft bis zum Seniorenalter. Aber gerade für die Kitas finde ich ganz besonders interessant, mal sich die Anregung im Bereich der Ernährungsbildung anzugucken, wie Kitaverpflegung gut mit Ernährungsbildungsthemen verknüpft werden kann. Also hier gibt es auch noch mal wirklich vielfältige gute Beispiele für den Kita-Alltag.

Und ja, es gibt natürlich noch wahnsinnig viel mehr, aber vielleicht haben wir unten noch mal Platz und können noch so ein paar passende Links mit einbauen.

[00:19:23] Hannah Schöneberg: Auf jeden Fall. Ja, vielen Dank, dass du da auch so einen tollen Rundumblick gegeben hast, also von den ganzen Stellen, wo man sich dran wenden kann. Das verlinken wir euch natürlich alles in der Infobox und in den Shownotes.

Hier auch noch kurz die Info. Es geht ja gleich weiter mit noch zwei weiteren spannenden Gesprächspartnerinnen. Und zwar schauen wir einmal uns wirklich auch die Arbeit einer Vernetzungsstelle an und haben dazu Beatrice Schletzke von der Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung eingeladen. Die erzählt dann noch mal im Detail, was in den Vernetzungsstellen passiert und wie sie euch da auch zur Seite stehen können und, ja. Wie du gerade auch schon meinstest, Sonja Fahmy der DGE wird dann auch noch zur Aufgabe der DGE und den Qualitätsstandards etwas erzählen können. Ja Wiebke, du bist die Leitung des NQZ, also des nationalen Qualitätszentrums für Kita- und Schulverpflegung. Welche Funktion hat jetzt genau noch mal das NQZ?

[00:20:18] Wiebke Kottenkamp: Ja, also das NQZ ist, wie du gerade gesagt hast, ich liebe es, diesen schönen, langen, tragenden Namen auszusprechen, ich mache es noch mal: das nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule und, ja. Wir sind 2016 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gegründet worden, um einen zentralen Ansprechpartner zu schaffen auf Bundesebene für die Vernetzungsstellen Kitaverpflegung und Schulverpflegung, die ja dann in den Ländern sozusagen organisiert sind. Also, wir sind der Ansprechpartner für alle Akteure in den Bundesländern auf jetzt hier Bundesebene und bei uns geht es darum, Maßnahmen rund um gutes Essen im Setting Kita Tagespflege, Kita und natürlich auch Schule auf Bundesebene zu koordinieren und weiterzuentwickeln. Weil ich ja vorhin gesagt habe oder wir noch mal darüber gesprochen haben, wie viele Akteure eigentlich in diesen Prozess eingebunden sind, und in einem föderalistischen System ist das eben wirklich sehr, sehr, sehr komplex.

Deswegen kann man so ein bisschen sagen: Das NQZ ist die Plattform für alle relevanten Akteure rund um das Thema Kita- und Schulverpflegung. Wir sind Partner der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung, und uns geht es vor allen Dingen darum, Maßnahmen zur Qualitätsentwicklung zu bündeln auch ja immer wieder individuell zu zeigen. So kann es gehen, das sind gute Ideen. So hat diese und jene Kita sich auf den Weg gemacht oder so geht es dieses und jenes Bundesland an, ne, weil man muss ja das Rad auch nicht immer wieder neu erfinden. Man kann ganz hervorragend voneinander lernen, und das wollen wir einfach befördern, indem wir die, ja, sehr vielfältigen Aktivitäten und Erfahrungen sammeln und bundesweit transparent machen. Und was bieten wir konkret jetzt auch für die Kitas? Da kann ich nur empfehlen, auf unsere Homepage zu gucken: NQZ.de. Wir haben eine sehr beliebte, wie ich immer wieder sehe, sehr beliebte Arbeitshilfedatenbank. Da findet man enorm viele Studien, Leitfäden, aber eben auch ganz praktische Checklisten zur Kitaverpflegung. Die kann man sich runterladen und anschauen. Und was auch sehr, sehr beliebt ist, wir merken das immer an den Anmeldezahlen, sind unsere E-Learning-Angebote. Es ist so, dass der Beschaffungsprozess ja sehr, sehr komplex ist und der erfordert mitunter auch sehr, ich sag mal, sehr spezifisches Fachwissen und das können einzelne Kitaträger in dem Maße gar nicht leisten. Deswegen unterstützen wir als NQZ mit unserem E-Learning-Angebot Kitaträger bei der Aufgabe, Beschaffung sozusagen zu organisieren. Also Kitaträger erhalten, das ist kostenfrei, das Angebot muss ich noch dazwischenwerfen, erhalten von uns da wirklich sehr individuelle Hilfestellung zum Beschaffungsmanagement von Kitaverpflegung. Alle Teilnehmenden können sich da live mit den Experten austauschen, ihre individuellen Fragen stellen. Das ist digital und deswegen ortsunabhängig und die Seminare, ich muss es

sagen, immer schnell anmelden, die sind innerhalb kürzester Zeit ausgebucht und das zeigt uns natürlich, wie enorm groß der Unterstützungsbedarf ist, weil es eben sehr komplex ist. Und, liebe Hannah, wenn ich das sagen darf. Wir haben einen neuen Newsletter auf [NQZ.de/Service/Newsletter](https://nqz.de/Service/Newsletter). Ähm, ich bin ganz begeistert. Es ist ein großes, vielfältiges Angebot im Bereich der Kita- und Schulverpflegung, und wer ihn noch nicht hat, möge ihn doch gerne abonnieren.

[00:24:16] Hannah Schöneberg: Ja, danke. Also was ich da jetzt noch mitnehme. Also das NQZ ist ja wirklich eine sehr wichtige Stelle, auch um alles wirklich zu bündeln, aber gleichzeitig habt ihr halt auch wirklich noch ein tolles Angebot für die verschiedenen Akteure. Also ich finde auch, Kitaverpflegung ist so vielschichtig. Es hat jeder irgendwo eine Rolle und ich glaube, auch jeder sollte sich bewusst sein, dass dieser auch sehr wichtig ist für die Kleinen, die wir ja auch, ja, unterstützen wollen, dass sie eine gute und, ja, lebenswerte Zukunft haben.

[00:24:48] Wiebke Kottenkamp: Ja, und wie du gesagt hast, es gibt halt keinen Masterplan. Es gibt nicht das eine Schema F, das für alle Kitas passt. Jede Kita wird sich letzten Endes ganz individuell auf ihren eigenen Weg machen müssen. Aber das Gute ist, wir bieten eben ganz viel individuelle Unterstützungshilfe. So, und nicht nur wir, sondern eben auch die ganzen Institutionen, die ich vorhin genannt habe, und ich glaube, gemeinschaftlich wird ein Schuh draus. Gemeinschaftlich können wir diesen Weg gut gehen.

[00:25:20] Hannah Schöneberg: Ja, ganz wichtig. Alle an einem Strang ziehen. Ich glaube, das ist auch ein ganz wichtiger Punkt. Danke, dass du dir die Zeit genommen hast.

[00:25:27] Wiebke Kottenkamp: Hat mir großen Spaß gemacht, liebe Hannah. Ich freue mich.

[00:25:30] Hannah Schöneberg: Ja, nachdem wir nun gehört haben, dass es in jedem Bundesland Vernetzungsstellen gibt für die Kitaverpflegung, freu ich mich jetzt auch, einen Einblick geben zu dürfen aus einer Vernetzungsstelle, und ich habe Beatrice Schletzke, die Leitung der Vernetzungsstellen Kitaverpflegung in Thüringen, heute hier und freue mich, dass du da bist hier.

[00:25:51] Beatrice Schletzke: Hallo Hannah.

[00:25:54] Hannah Schöneberg: Du, ja, als Einstiegsfrage darf ich dich auch fragen: Was ist denn dein Lieblingsessen aus deiner Kindheit?

[00:26:01] Beatrice Schletzke: Mein Lieblingsessen aus meiner Kindheit ist tatsächlich einfach Gräupchensuppe. Die gab es immer bei meiner Oma und das ist einfach so dadurch sehr heimelig und ich mag die immer noch sehr gern.

[00:26:11] Hannah Schöneberg: Hm, das habe ich selbst noch nie gegessen, muss ich sagen.

[00:26:15] Beatrice Schletzke: Dann muss ich dir mal welche mitbringen.

[00:26:18] Hannah Schöneberg: Unbedingt! Ähm ja, jetzt zum Thema Kitaverpflegung zurück. Ja, was sind denn überhaupt die Aufgaben der Vernetzungsstellen?

Kannst du uns hier einen Einblick geben?

[00:26:27] Beatrice Schletzke: Ja, sehr gern. Also wir als Vernetzungsstelle sind einfach als fachlicher Ansprechpartner für alle Akteure und Akteurinnen im Bereich Kitaverpflegung in Thüringen zuständig. Wir sind natürlich als Vernetzungsstellen ganz klar dafür da, zu vernetzen, das heißt, die ganzen Akteure und Akteurinnen ins Gespräch miteinander zu bringen, weil das einfach wirklich eine große Aufgabe ist, die oft noch nicht so optimal funktioniert, und sich dadurch die ganzen kleinen Hürden und Stolpersteine von selbst oft einfach lösen, indem die Leute miteinander sprechen. Und explizit sind wir für die Personen zuständig, die Träger von Kitas sind, Kitaleitung, pädagogisches Personal in den Einrichtungen, auch für die Essensanbieter oder das Küchenpersonal in den Einrichtungen, wenn dort gekocht wird. Genauso sind wir aber auch für Eltern zuständig und für Personen aus der Kindertagespflege, genau, und auch einfach weiter für alle, die dafür ein Interesse haben. Auch auf der politischen Ebene sind wir unterwegs und geben die Informationen aus der Praxis in die Theorie, in die Politik weiter, damit dort was angestoßen wird.

[00:27:36] Hannah Schöneberg: Wow, spannend! Das klingt ja echt nach einer großen Aufgabe und doch ganz vielen verschiedenen Akteuren, die sicher auch viele verschiedene Anforderungen oder auch Bedürfnisse haben. Meine Frage wäre jetzt auch: Was bietet ihr dann genau an? Also wenn ich mir jetzt vorstelle, ihr arbeitet dann mit den Essensanbietenden, aber auch mit der Kita selbst, den Kitaleitungen. Wie kann ich mir da euer Angebot vorstellen?

[00:27:59] Beatrice Schletzke: Genau. Unser Angebot ist sehr individuell auch. Größtenteils versuchen wir gerade mit unserm großen Fachtag, den wir einmal im Jahr anbieten. Dieses Jahr wird er digital stattfinden. Den gab es auch schon in Präsenz. Das entscheiden wir dann immer von Jahr zu Jahr. Dort versuchen wir, wirklich alle Akteure und Akteurinnen abzuholen, dass für alle was dabei ist. Ansonsten bieten wir Fortbildungen an oder Schulungen. Entweder direkt in den Einrichtungen oder für mehrere Personen. Wir haben zum Beispiel auch eine Fortbildung für Essensanbietende direkt, so dass man da wirklich auf die einzelnen Bedürfnisse eingehen kann. Und ansonsten ist es wirklich sehr individuell. Die Anfragen kommen an uns, und wir versuchen dann einfach, es passend für die Einrichtung oder für die Person zu gestalten und da unser vorrangig Vertragsangebot anzupassen.

[00:28:50] Hannah Schöneberg: Mhm, spannend. Aber du hast ja jetzt auf dem Fachtag angesprochen und verschiedene Veranstaltungen. Wenn ich jetzt quasi Kitaleitung oder auch Pädagogin wäre, wo kann ich diese Angebote denn finden?

[00:29:05] Beatrice Schletzke: Genau. Also man kann uns immer anrufen, man kann eine E-Mail schreiben und die ganzen Zugangsdaten findet man dafür auf unserer Website, die ganz neu frisch gestaltet ist im neuen Look, und da sind auch die ganzen Angebote zu finden, die wir an Veranstaltungen anbieten. Da ist der Fachtag auch hinterlegt, genauso wie auch unsere ganzen tollen Materialien kann man dort abrufen.

[00:29:29] Hannah Schöneberg: Wenn du jetzt tolle Materialien nennst, dann würde ich einmal einsteigen. Also, du hattest vorhin schon mal kurz genannt, aber kannst du vielleicht kurz noch sagen, was das für Materialien sind und für wen genau die dann entworfen wurden?

[00:29:41] Beatrice Schletzke: Ja, sehr gern. Genau, Materialentwicklung ist bei uns auch ein ganz großer Zeitaufwand, der immer reinfällt, weil wir das wichtig finden, dass die Akteure und Akteurinnen das Material dann an die Hand bekommen, dort nachlesen können und vorrangig gerade auch in den Einrichtungen, dass neue Personen einfach die gleichen Informationen haben wie die Personen, die schon länger da sind. Und wir haben da ganz viele verschiedene Sachen. Wir haben zum Beispiel eine ganz tolle Vesperbroschüre mit supertollen Rezepten, die ziemlich einfach gehalten sind, dass man die in der Einrichtung, in der Kita, dann auch nachmachen kann mit den Kindern. Dann haben wir noch ein Praxis-Kochbuch, wo viele vegetarische Rezepte drin sind für die Mittagsverpflegung. Das ist ein super Material für Essens anbietende oder eben auch Einrichtungen, die selber kochen. Die Rezepte dort drin sind mit den Kindern auch erprobt, das heißt, das schmeckt Kindern auch. Und wir haben noch ein Manual für die Ernährungsbildung. Das ist in den Einrichtungen auch immer ein großes Thema, das ja mit abgedeckt werden muss. Und wir haben aber auch für die Kleinen so Wimmelbilder, auf denen man einfach verschiedene Lebensmittel suchen kann, ausmalen kann, dass die einfach ganz niederschwellig auch an das Thema Ernährung herangeführt werden. Wir haben aber auch ganz tolle praktische Materialien wie die Haferflockenquetsche. Da kann man Hafer durch die Quetsche quetschen und die Kinder finden das super toll und dann hat man am Ende Haferflocken raus, die frisch zubereitet sind, und man kann das dann super zur Vesper oder zum Frühstück mit den Kindern direkt essen. Und wir haben auch noch einen Teppich mit dem Ernährungskreis. Dort kann man verschiedene Spiele mit den Kindern spielen und die zwei praktischen Materialien, die kann man sich jederzeit bei uns ausleihen und dann für eine gewisse Dauer an der Einrichtung nutzen.

[00:31:23] Hannah Schöneberg: Ach toll. Also hier noch mal ganz kurz die Info auch für euch. Also die ganzen Materialien der Vernetzungsstellen findet ihr auf der Website und die werden wir euch im Factsheet verlinken. Wir haben ja jetzt darüber gesprochen, was ihr alles macht. Jetzt wird mich aber auch noch interessieren: Geht ihr tatsächlich auch in die Einrichtungen rein und schaut euch mal die Essenssituation der Kita dann auch an, oder wie läuft das ab?

[00:31:47] Beatrice Schletzke: Ja, also dahingehend ist es so, dass die Einrichtungen ja wirklich ganz unterschiedlich aufgestellt sind. Die sind unterschiedlich groß, die haben unterschiedliche räumliche Möglichkeiten und wenn der Bedarf besteht, machen wir das natürlich und passen das dann auch immer so an, dass es für die Einrichtungen individuell gut geht. Und in die Einrichtung gehen wir zum Beispiel auch mit unserem „Krumm oder rund“-Workshop, wo wir mit den Kindern direkt zusammenarbeiten und mit ihnen über Obst und Gemüse sprechen und da auch was zubereiten und die Kinder können kosten. Also, das ist auch durchaus möglich, dass wir in die Einrichtung fahren.

[00:32:22] Hannah Schöneberg: Danke Beatrice, dass du uns hier so einen schönen Einblick gegeben hast. Ja, das Essen kommt ja dann oft von Essens anbietenden oder eben aus der Küche der Kita und da wollte ich mal fragen: Gibt's da irgendwelche Richtlinien oder bietet ihr da Hilfestellungen an, wie genau so ein Speiseplan dann für die Kita gestaltet werden sollte?

[00:32:45] Beatrice Schletzke: Ja, das ist ganz wichtig. Das ist ein großes Aufgabenfeld in unserer Vernetzungsstelle. Wir betrachten die Speisepläne, die kann man uns schicken, und dann werden die ausgewertet und betrachtet und wir geben dann anhand der Auswertungen

nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas eine Rückmeldung an die Kitas oder an die Essensanbietenden, je nachdem, wer uns den Plan geschickt hat, oder auch Eltern mit Optimierungsvorschlägen für die Einrichtung oder optimalerweise ohne Optimierungsvorschläge, weil der Speiseplan schon perfekt ist.

[00:33:15] Hannah Schöneberg: Okay, ja, vielen lieben Dank auf jeden Fall, dass du uns so einen schönen Einblick gegeben hast. Hier auch noch zur Info: Jede Vernetzungsstelle in jedem Bundesland hat unterschiedliche Angebote. Die findet ihr unter der Seite des NQZ, da ist jede Vernetzungsstelle aufgeführt und da könnt ihr euch mal einen Überblick verschaffen, welche Vernetzungsstelle für euch zuständig ist.

Ja, als dritte Gesprächsperson habe ich heute Sonja Fahmy von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu Besuch. Hallo Sonja, schön, dass du da bist!

[00:33:48] Sonja Fahmy: Ja, hallo Hannah, ich grüße dich. Vielen Dank für die Einladung.

[00:33:51] Hannah Schöneberg: Ja, gerne. Nun haben wir ja schon öfters heute in der Folge gehört „DGE-Qualitätsstandard für die Kitaverpflegung“ und ich denke, der eine oder andere hat sich da auch schon gefragt: „Ja, was ist das nun genau? Was beinhaltet dieser Standard? Sonja, kannst du uns hier einen kleinen Einblick geben, was der DGE-Qualitätsstandard für die Kitaverpflegung so ist?“

[00:34:14] Sonja Fahmy: Ja, also der DGE-Qualitätsstandard für die Kitaverpflegung bietet allen essen anbietenden Einrichtungen, Trägern, Köchen oder auch hauswirtschaftlichem Personal eine Art Orientierungsrahmen, der zeigt, wie eine gute, gesundheitsfördernde und auch nachhaltige Verpflegung in der Kita gelingen kann. Also, es ist eine Art Standardwerk. Er unterstützt in der kompletten Prozesskette. Beginnt mit dem Einkauf über die Zubereitung bis hin zur Ausgabe oder zur Entsorgung. Hier definiert er Kriterien wie zum Beispiel die Auswahl von bestimmten Lebensmitteln, Lebensmittelqualitäten und wie häufig die eingesetzt werden soll, und zeigt so, wie es relativ einfach gelingen kann, ja, Kindern eine gute Mahlzeit anzubieten.

[00:35:17] Hannah Schöneberg: Vielen Dank. Wenn ich jetzt eine Einrichtung bin und mich jetzt schon sehr an dem DGE-Qualitätsstandard auch orientiere bei der Verpflegung, kann ich mich da auch dann weitergehend zertifizieren lassen von der DGE?

[00:35:31] Sonja Fahmy: Ja, Hannah, das geht tatsächlich. Also die DGE bietet Einrichtungen und auch Essensanbietern die Möglichkeit, ihre Verpflegungsangebote auszeichnen zu lassen. Das heißt zum Beispiel: Ich bin in der Einrichtung und habe mir den DGE-Qualitätsstandard angeschaut und setze dort schon ganz viele Kriterien um. Ich mache da schon ganz viel und würde das aber auch gerne nach außen kommunizieren, sprich, ich möchte eigentlich meinen Eltern zum Beispiel zeigen: Hier wird ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot angeboten. Dann habe ich die Möglichkeit, mich von der DGE dafür auszeichnen zu lassen.

[00:36:14] Sonja Fahmy: Hm, okay. Ja, vielen Dank Sonja, dass du uns hier den Einblick gegeben hast, und ich bedanke mich ganz herzlich, dass du dir auch die Zeit genommen hast.

[00:36:23] Sonja Fahmy: Ja, vielen Dank, Hannah.

[00:36:25] Hannah Schöneberg: Ja, auch vielen Dank an alle, die heute hier die Folge mitgestaltet haben. Wir sehen schon: Kitaverpflegung ist ein sehr komplexes, aber ja auch sehr wichtiges Thema. Und ja, der Ort der Kita stellt einen Bildungs- und Lernort in vielen Bereichen dar, auch für das Thema Ernährung. Und ja, jedes Kind bekommt ja die Chance, auch abhängig von Herkunft oder sozialem Status, in den Genuss einer vollwertigen Ernährung zu kommen, und gerade im Kindesalter findet schon eine frühzeitige Prägung des Ernährungsverhaltens statt. Daher ist ein ausgewogenes Verpflegungsangebot für die Kleinsten besonders wichtig. Das nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule steht als beratende Instanz auf Bundesebene den Vernetzungsstellen der Kita- und Schulverpflegung zur Seite und die Vernetzungsstellen der Kitaverpflegung stehen dann wieder allen Akteuren rund um die Verpflegung in der Kita, informierend und auch beratend zur Seite.

Also hier könnt ihr euch immer bei Fragen oder Anliegen in eurem Bundesland an die Vernetzungsstellen wenden. Ja, auf Seiten des NQZ findet ihr die Vernetzungsstellen auch verlinkt. Also geht einfach mal auf die Website. Die verlinken euch auch in den Shownotes und, ähm, ja. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat dann auch noch ein Handbuch rausgebracht für die Qualitätssicherung. Das nennt sich der DGE-Qualitätsstandard für die Kitaverpflegung. Dieser wurde auf wissenschaftlicher Basis entwickelt und hier können sich Essensanbieter wie auch Einrichtungen für ihr Essensangebot orientieren. Gemeinsam haben die drei Institutionen als Ziel, allen Kindern in Deutschland ein gutes, gesundes und leckeres Essen zur Verfügung zu stellen.

Und ja, das wollen wir auch unterstützen. Die Vernetzungsstellen, aber auch das NQZ und die DGE bieten tolle Angebote für Weiterbildung oder auch für die Praxis in der Kita an. Vielen Dank, dass ihr heute hier reingehört habt. Dann bis zum nächsten Mal und habt eine schöne Zeit.

Zeit.3. Mai 2024