

Was bedeutet eine nachhaltige Verpflegung auf Basis der DGE- Qualitätsstandards in Kitas und Fachschulen?

Was erwartet Sie?

- Darstellung, warum ein allgemeines Verständnis einer vollwertigen Verpflegung in der Kita wichtig ist.
- Kurze Einblicke in den DGE-Qualitätsstandard.
- Nutzen des DGE-Qualitätsstandards für Kitas und Fachschulen – was kann er leisten.



In FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung



Exkurs:

EINE EINLADUNG ZUM ABTAUCHEN...

**Sonja Fahmy; Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung**

meine
Geschmacks-
erfahrungen

meine
Esserlebnisse

mein
Lieblingessen in
der Kindheit

mein
persönliches
„Igit“

meine
Geschmackswelt

meine
Geschmacks-
erfahrungen

meine
Esserlebnisse

meine
Geschmackswelt

mein
persönliches
„Igit“

meine
Geschmackswelt

meine
Esserlebnisse

mein
Lieblingsessen in
der Kindheit

eigene Essbiographie → wirkt nachhaltig

Nachhaltigkeit: längere Zeit andauernde Wirkung
Quelle: Duden

Professionalisierung

... Kinder brauchen viel Milch...

... zu einer Mittagsmahlzeit
gibt es auch immer ein Dessert...

... 3 - mal Fleisch die Woche ist wenig...

...ich mag auch keine Vollkornprodukte...





Wie sollte eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in der Kita aussehen?

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder



Inhalt des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

1. Hintergründe und Ziele
2. **Gestaltung der Verpflegung**
3. **Rahmenbedingungen in Tageseinrichtungen für Kinder**
4. Rahmenbedingungen für die Verpflegung
5. **Nachhaltigkeit**
6. Zertifizierung
7. Weiterführende Informationen

2. Gestaltung der Verpflegung

- Frühstück, Zwischenmahlzeiten und Mittagessen
 - optimale Lebensmittelauswahl sowie die Häufigkeit des Angebotes
 - Speiseplangestaltung
 - Zubereitung der Speisen
- Getränkeversorgung
- Angebot bei besonderen Anforderungen
 - Umgang mit Süßigkeiten
 - Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten
 - Verpflegung von Kindern unter 3 Jahren

Gestaltung der Verpflegung - Mittagessen, 5 Verpflegungstage -

Fette und Öle

- Rapsöl ist Standardöl

Fleisch, Wurst, Fisch und Ei

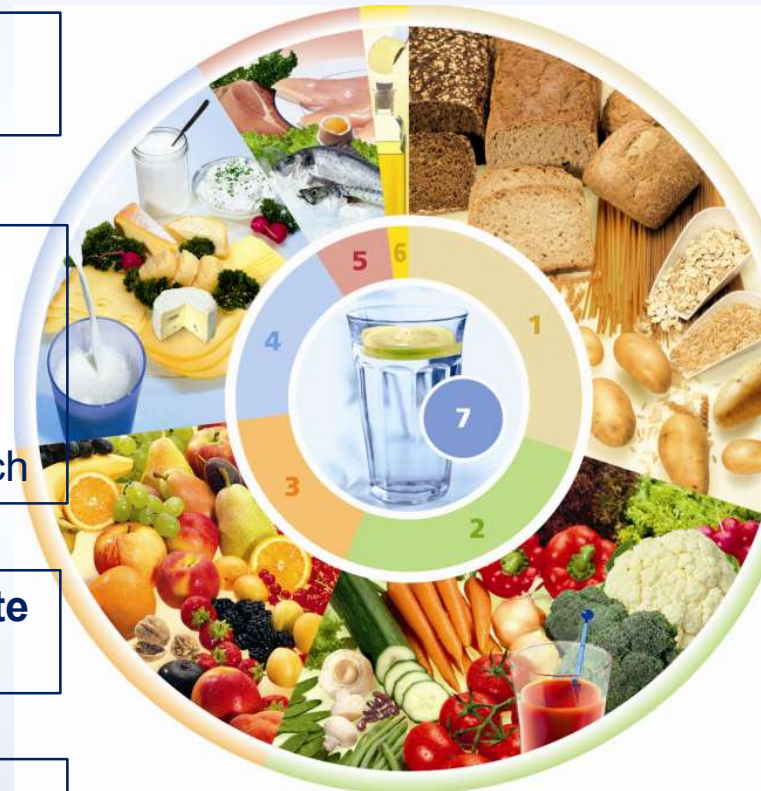
- max. 2-mal
- davon mind. 1-mal
mageres Muskelfleisch

Milch und Milchprodukte

- mind. 2-mal

Obst

- mind. 2-mal



Getränke

- zu jeder Mahlzeit
- Trink-, Mineralwasser

Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln

- täglich,
- davon max. 1-mal
Kartoffelerzeugnis
- mind. 1-mal
Vollkornprodukte

Gemüse und Salat

- täglich
- davon mind. 2-mal
Rohkost

3. Rahmenbedingungen in Tageseinrichtungen für Kinder

- **Essatmosphäre** wie Raum- und Tischgestaltung, Essenzeiten
- **Ernährungsbildung** wie Begleitung der Mahlzeiten, Zusammenarbeit mit dem Elternhaus



Essatmosphäre - Essenszeiten -

- zeigt Vor- und Nachteile von gemeinsamen Mahlzeiten auf
- betont die Wichtigkeit von festen Essenszeiten bzw. Essenzeiträumen sowie essensfreien Zeiten
- Empfehlungen sind auf die individuellen Strukturen jeder einzelnen Kita anwendbar
- keine Empfehlung, wie lange eine Mahlzeit dauern soll



5. Nachhaltigkeit

Gesundheit

- Gesundheit zu fördern und zu erhalten
- Lern- und Leistungsfähigkeit zu erhöhen
- Vorbeugung ernährungsmitbedingter Krankheiten

Umweltverträglichkeit

- im Rahmen der gesamten Produktionskette die Umwelt möglichst wenig belasten
- Abfallvermeidung
- Indikator: Höhe der Treibhausgasemission

Nachhaltige Verpflegung

Wirtschaftsverträglichkeit

- Optimaler Einsatz bzw. Nutzung von Ressourcen
- Qualifikation von Personal
- Bezug von Speisen aus möglichst nahem Umfeld

Sozialverträglichkeit

- fairer Umgang mit allen Beteiligten
- Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe
- Wertschätzung von Mitarbeitenden und Kindern
- transparente Kommunikation

Quelle: in Anlehnung an Körber

Nachhaltigkeit im DGE-Qualitätsstandard - Konkret-

z. B.

- gesundheitsfördernde Verpflegung → Prävention
- überwiegend pflanzenbetonte Verpflegung
- regionale/ saisonale Produkte
- nachhaltiger Fischfang
- Qualifikation der Mitarbeitenden
- geringe Verarbeitung der Lebensmittel

Auszug aus der Pressemitteilung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zur Veröffentlichung des Gutachtens „Nachhaltige Ernährung“ am 21.08.2020:

...Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in der Kita- und Schulverpflegung:

*Das Bundesministerium unterstützt die Länder und Kommunen mit zahlreichen Maßnahmen bei der flächendeckenden Umsetzung und Verbreitung der Standards – die Förderung der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung wurde verdoppelt. Julia Klöckner hat die Länder jüngst aufgefordert, **die DGE-Standards verpflichtend anzuwenden...***

Weitere Informationen unter: www.bmel.de

Nutzen des DGE-Qualitätsstandards...

...für die Kitas z. B.:

- Instrument der Qualitätssicherung
- alle reden über das Gleiche
- fördert die Kommunikation mit den Eltern
- Sicherheit für alle Akteure
- unterstützt bei der Gestaltung eines eigenen Verpflegungskonzeptes

... im Rahmen der Ausbildung z. B. :

- bundesweit einheitliche Empfehlungen
- alle relevanten Themen in einem Werk
- liefert schnellen Überblick ohne große Vorkenntnisse
- einzelne Themenblöcke
- kostenfreie Nutzung für alle

Fazit:

- Wir haben alle unsere eigenen Esserfahrungen → Gemeinschaftsverpflegung verlangt einen professionellen Blick
- Wichtig ist, ein gemeinsames Verständnis dafür, was eine ausgewogene Verpflegung in der Kita bedeutet
- Basis hierfür ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“
 - Information
 - Unterstützung/Hilfestellung bei der Optimierung der Verpflegung
 - Sicherheit für alle Akteure
 - Qualitätssicherung
- DGE-Qualitätsstandard ist für Kitas sowie Fachschulen gleichermaßen nutzbar.

Ein Tipp zum Schluss!



Vielen Dank!



Weitere Informationen unter www.fitkid-aktion.de