

verbraucherzentrale *Sachsen*
 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Workshop „Clever genießen – Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen“

Leipzig, 15.06.2011




in form
 Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung
 Vernetzungsstellen
 Schulverpflegung



verbraucherzentrale *Sachsen*
 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Programm

- 14:30 – 15:15 Qualitätsstandards für die Verpflegung
- 15:15 – 15:30 Vorstellen der Thementische und Pause
- 15:30 – 17:00 Worldcafe
- 17:00 – 17:30 Vorstellen der Ergebnisse

verbraucherzentrale *Sachsen*
 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen und Schule




17.06.2011

verbraucherzentrale *Sachsen*
 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Die Broschüren

Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

1. Qualitätsstandards - Hintergrund und Zielsetzung
2. Ernährungsbildung
3. Organisatorische Rahmenbedingungen
4. Gestaltung der Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder
5. Strukturelle Rahmenbedingungen
6. Anhang

17.06.2011

verbraucherzentrale *Sachsen*
 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Die Broschüren

Schulverpflegung

1. Hintergrund und Zielsetzung der Qualitätsstandards
2. Gestaltung der Schulverpflegung
3. Schulische Rahmenbedingungen
4. Anhang

17.06.2011

verbraucherzentrale *Sachsen*
 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Qualitätsstandards – Zielsetzung

- Verpflegungsqualität in Kindertagesstätten und Schulen sichern
- Verknüpfung zur Ernährungs- und Gesundheitsbildung herstellen und verankern
- Ernährungsverhalten bei Kindern positiv prägen
- Konkrete Hilfestellung für Umsetzung eines optimalen Verpflegungsangebots und zur Qualitätssicherung geben (Checklisten)

17.06.2011

verbraucherzentrale *Sachsen*
 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Ernährungsbildung

- Bedeutung der Ernährungsbildung in Tageseinrichtungen
- Pädagogische Rahmenbedingungen in Schulen
- Bedeutung des Elternhauses und des familiären Umfeldes

17.06.2011

verbraucherzentrale *Sachsen*
 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Organisatorische Rahmenbedingungen

- Raum – und Tischgestaltung
- Essenzeiten
- Begleitung der Mahlzeiten durch pädagogische Fachkräfte

17.06.2011

verbraucherzentrale *Sachsen*
 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Gestaltung der Verpflegung in Kindertageseinrichtungen und Schulen

- Frühstück- und Zwischenmahlzeiten
- **Mittagessen**
- Zubereitung, Warmhaltezeiten und sensorische Qualität von Speisen
- Getränkeversorgung
- Besondere Verpflegungssituationen
- Verpflegungssysteme und Convenienceprodukte

17.06.2011

verbraucherzentrale *Sachsen*
 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Standards für die Mittagsverpflegung

- Einsatz von Lebensmitteln und Lebensmittelgruppen
- Kriterien für die Erstellung und Gestaltung eines Speisenplans
- Nährwerte der Mittagsmahlzeit

17.06.2011

verbraucherzentrale *Sachsen*
 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Mittagessen

Einsatz von Lebensmitteln und Lebensmittelgruppen

Lebensmittel/ Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität, -auswahl und -angebot
Getränke	<ul style="list-style-type: none"> •Trinkwasser •Tafel-, Quell-, Mineralwasser •ungesüßte Früchte- oder Kräutertees
Getreide	<ul style="list-style-type: none"> •Vollkorngetreideprodukte (z. B. Teigwaren, Pizzaboden) sind im Angebot, Brot oder Brötchen mit einem Anteil von mind. 50% Vollkorn •Reis als Parboiled oder Naturreis
Kartoffeln	<ul style="list-style-type: none"> •frisch zubereitet, z.B. als Pellkartoffel oder Kartoffelpüree
Obst- und Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> •frisches Stückobst ist immer frei verfügbar •täglich Gemüse als Rohkost (Stifte, Salat) oder gegart (Basis: frisch oder tiefgekühlt), als Beilage fettarm zubereitet •das vielfältige Angebot an Hülsenfrüchten ist, z. B. in Form von Salaten und Eintöpfen, zu berücksichtigen

17.06.2011

verbraucherzentrale *Sachsen*
 Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Mittagessen

Einsatz von Lebensmitteln und Lebensmittelgruppen

Lebensmittel/-gruppe	Lebensmittelqualität, -auswahl und -angebot
Milch- und Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none"> •zur Verarbeitung Milch mit einem Fettgehalt von max. 1,5% •Joghurt als Naturjoghurt mit einem Fettgehalt von 1,5% •Quark mit max. 20% Fett •Hart- bzw. Schnittkäse mit max. 48% Fett i.Tr.
Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	<ul style="list-style-type: none"> •ausschließlich Muskelfleisch •Magere Fleischteile auswählen •Fleischsorten abwechseln
Seefisch	<ul style="list-style-type: none"> •Fisch aus nicht überfischten Beständen
Fette und Öle	<ul style="list-style-type: none"> •Rapsöl ist Standardöl in der Speisenzubereitung •die Verwendung von Soja-, Oliven- oder Walnussöl ist möglich
Kräuter und Gewürze	<ul style="list-style-type: none"> •mit frischen Kräutern würzen •Jodsalz einsetzen

17.06.2011

Mittagessen

Kriterien für die Erstellung und Gestaltung eines Speisenplans

Menü-komponenten	Häufigkeit von Lebensmitteln pro 20 Tage	Beispiele
Stärkebeilagen	20-mal, davon: *mind.8-mal frische Kartoffeln *max. 4-mal hochverarbeitete Kartoffelprodukte *mind. 4-mal Parboiled-Reis oder Naturreis *mind. 2-mal Vollkornnudeln	Pellkartoffeln, Püree Pommes frites, Kroketten, Kartoffelecken pur, Reispfanne, im Eintopf pur, als Auflauf
Gemüse/ Rohkost	20-mal, davon: *mind. 2-mal Hülsenfrüchte	im Eintopf, als Salat
Stückobst	20-mal	Apfel, Bananen, Birnen, Nektarinen
Fleisch	max. 8-mal, davon: *4-mal separat *4-mal in Soße *davon: max. 4-mal Hackfleisch, verarbeitete Fleischprodukte/Panieriertes	Schnitzel, Roulade Bolognese, Gulasch, Geschnetzeltes Wurst, Nuggets
Seefisch	mind. 4-mal, davon: max. 2-mal fettreicher Seefisch	Lachs, Hering

17.06.2011

Zubereitung, Warmhaltezeiten und sensorische Qualität von Speisen

- frittierte Produkte maximal 2 x in der Woche
- Frittierfett mindestens 1 x pro Woche wechseln
- Gemüse schonend garen und bissfest anbieten
- Warmhaltezeiten minimieren
- Ausgabemperaturen beachten
- Abläufe für die Herstellung und Ausgabe von Speisen dokumentieren
- Speisen appetitanregend präsentieren
- Komponenten sollten eine arttypische Konsistenz haben

17.06.2011

Strukturelle Rahmenbedingungen

- Personalqualifikation
- Rechtliche Rahmenbedingungen
- Aspekte der Nachhaltigkeit



17.06.2011

Anhang

- Verwendung von Lebensmitteln aus ökologischem Landbau
- Checklisten
 - Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit
 - Speisenplan
 - Nährstoffe
- Aktivitäten und Angebote der DGE-Sektionen
- Literaturempfehlungen



17.06.2011

Verpflegungssituation in sächsischen Kindergärten

(Quelle: Ernährungs- und Verpflegungssituation in sächsischen Kindertageseinrichtungen, Sächsisches Staatsministerium für Soziales, 2007)

- Alle befragten Kindergärten gewährleisten regelmäßige Mahlzeiten – 1. und 2. Frühstück, Mittagessen und Vesper
- Nahezu alle Kinder nehmen am Mittagessen teil - pro Einrichtung essen im Durchschnitt 2 Kinder nicht mit
- 81,1% der Einrichtungen werden durch externen Anbieter versorgt
- 75% Warmverpflegung
- Ca. 30% der Erzieher nehmen am Mittagessen teil
- Größtenteils herrscht Zufriedenheit bei Kindern, Eltern, Erziehern und Kitaleitung mit der Mittagsverpflegung

Verpflegungssituation in sächsischen Kindergärten

(Quelle: Ernährungs- und Verpflegungssituation in sächsischen Kindertageseinrichtungen, Sächsisches Staatsministerium für Soziales, 2007)

Angebot an 20 Versorgungstagen	Auswahl durch Erzieher (n=55)	Auswahl durch Caterer (n=104)	Empfehlungen
Fleischgerichte	9,1	13,5	4 - 8
Seefischgerichte	1,8	2,4	4
Frisches Obst	3,3	5,6	Mind. 8 - 12
Rohkost/ frischer Salat	2,2	3,7	Mind. 8 - 12
Frische Kartoffeln	9,3	14,4	Mind. 8

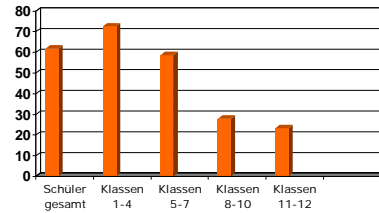
Verpflegungssituation in sächsischen Schulen

(Quelle: Schulverpflegung in Sachsen, Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz, 2010)

- 84,9% der Schulen bieten Mittagsverpflegung direkt in der Schule an
- 89% der Mittagsverpflegung wird durch Fremdbewirtschaftung gewährleistet
- Warmverpflegung in Schulen: 86,4%
- Durchschnittlich nehmen 34,9% der Lehrer am Mittagessen teil (Grundschule: 54,4%)

Verpflegungssituation in sächsischen Schulen

(Quelle: Schulverpflegung in Sachsen, Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz, 2010)



Verpflegungssituation in sächsischen Schulen

(Quelle: Schulverpflegung in Sachsen, Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz, 2010, Anzahl Speisepläne: 585)

Angebot an 20 Versorgungstagen	Angebotshäufigkeit	Empfehlungen
Fleischgerichte	17,3	Max. 8 x
Seefischgerichte	4,1	Mind. 4 x
Frisches Obst	4,8	20 x
Gemüse, incl. Rohkost und Hülsenfrüchte	16,4	20 x
Frische Kartoffeln	11,4	Mind. 8 x

Kontakt

Verbraucherzentrale Sachsen e. V.

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen
Brühl – Center
Brühl 34 – 38
04109 Leipzig

Telefon: 0341 – 69 629 57

Fax: 0341 – 69 629 62

Internet: www.vernetzungsstelle-sachsen.de

Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit!