

01/2016 | 26. Januar

DGE-Qualitätsstandard verbessert die Verpflegung von Kindern

DGE fordert die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards in allen Kitas

(dge) In Deutschland hat sich in den vergangenen Jahren die Betreuung und Verpflegung von Kindern zwischen 0 bis 7 Jahren drastisch verändert: Heute werden knapp drei Millionen Kinder in Kitas betreut, über 2 Millionen erhalten dort eine Mittagsverpflegung. Im Jahr 2000 lag die Zahl noch bei ca. einer Million. Die Altersgruppe der unter 3-Jährigen spielt eine immer größere Rolle.

Der Verpflegung in der Kita kommt eine Schlüsselfunktion zu

Je häufiger Gemüse, Obst oder auch Fisch auf den Tisch kommen, desto größer die Akzeptanz der Kinder für diese Lebensmittel. Und dass mehr gesundheitsfördernde Lebensmittel zum Einsatz kommen, dafür sorgt der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“: In den Kitas, in denen der DGE-Standard umgesetzt wird, verbessert sich die Qualität des Mittagessens und die Zufriedenheit mit der Verpflegung steigt. Dies zeigt die Studie „Verpflegung in Kindertageseinrichtungen“ (VeKiTa). Die DGE fordert daher die verbindliche Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards in allen Kitas.

In der VeKiTa-Studie untersuchte die Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg bundesweit die Qualität der Verpflegung von Kitas. Die Studie ist ein Teil des Ernährungsberichts 2016 und wurde von der DGE mit Förderung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in Auftrag gegeben. Ein Teil der Ergebnisse der Studie veröffentlicht das BMEL am 26. Januar 2016 im Rahmen der Kampagne „Macht Dampf“.

1 603 Zeichen (mit Leerzeichen)

Studie nimmt Mittagessen in Kindertageseinrichtungen unter die Lupe

In Kitas, die den DGE-Qualitätsstandard als Basis für ihre Verpflegung eingeführt haben, wird der Speisenplan abwechslungsreicher. Es kommen nun mehr frische Lebensmittel, mehr Biolebensmittel und mehr regionale Produkte zum Einsatz. Gemüse, Salate, Obst, fettarme Milchprodukte und Fisch stehen häufiger auf dem Tisch, Fleischwaren und süße Speisen hingegen seltener. Dies hat positive Auswirkungen auf die Nährstoffversorgung der Kinder.

Schwächen der Kitas: Häufig fehlt ein Verpflegungskonzept

Herausgeber:

**Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V. (DGE)**

Godesberger Allee 18
53175 Bonn

Tel.: 0228 3776-600
Fax: 0228 3776-800

E-Mail: webmaster@dge.de
Internet: www.dge.de

Nachdruck honorarfrei,
Quellenangabe (DGE)
erwünscht.

Belegexemplar erbeten.

Derzeit verfügen nur 35 % der Kitas über ein Verpflegungskonzept, weitere 10 % sind dabei, eines zu erarbeiten; in über 40 % fehlt es komplett. Knapp 30 % nutzen den „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ als Basis für die Verpflegung. Der DGE-Qualitätsstandard unterstützt die Kitas bei der Gestaltung der Speisenpläne, Lebensmittelauswahl oder Speisenherstellung. Er gibt darüber hinaus praktische Hilfestellung zur Essatmosphäre, zur Ernährungsbildung sowie zu rechtlichen Bestimmungen und optimiert so die Mittagsverpflegung. Aus der Studie lässt sich ableiten, dass durch den Einsatz dieses Instruments ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot in der Kita gesichert wird und die Ernährung einen höheren Stellenwert erlangt.

Ungenügend: Ausstattung der Küchen und Fachpersonal

Defizite lassen sich in den Räumlichkeiten und der Ausstattung der Küchen feststellen: Nur 16 % verfügen über eine voll ausgestattete Küche mit Großküchengeräten. Mehr als die Hälfte der Kita-Küchen ist nur mit haushaltsüblichen Geräten ausgestattet. Zudem verfügen nur knapp 40 % über eine Fachkraft, die die Anforderungen an die Qualität der Mahlzeiten für die unterschiedlichen Altersgruppen – insbesondere der unter 3-Jährigen – und die Hygiene sicherstellen kann. Die Autoren der Studie empfehlen eine zentrale Fachstelle für Ernährung und Verpflegung beim Träger, falls eine Kita sich eine Fachkraft alleine nicht leisten kann.

Positiv: Kita als Lernort für eine gesundheitsfördernde Ernährung

In vielen Kitas nehmen Erzieher und Erzieherinnen und Kinder die Mahlzeiten gemeinsam ein, pflegen Rituale, sprechen über die unterschiedlichen Komponenten der Mahlzeiten und über einzelne Lebensmittel und kochen sowie backen gemeinsam. Auch auf die Wünsche und Geschmacksvorlieben der Kinder oder kulturellen Bedürfnisse gehen die Kitas ein. Die Ergebnisse der Studie zeigen auch, dass ein besseres Miteinander zwischen Erziehern/-innen und Eltern möglich werden kann. Es fördert die Kommunikation, die Teamfähigkeit und das Vertrauen. Für die Kitas ist der DGE-Qualitätsstandard ein gutes Werbemittel.

Weitere Studienergebnisse können online eingesehen werden und erscheinen in der Februar-Ausgabe der Ernährungs Umschau. Die DGE erarbeitete im Jahr 2009 ihren Qualitätsstandard für Kitas. In den folgenden Jahren entwickelte sie sechs weitere Standards, u. a. für die Verpflegung in Schulen, Senioreneinrichtungen, Krankenhäusern oder in Betrieben.

4 640 Zeichen (mit Leerzeichen)

Kontakt

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Öffentlichkeitsarbeit, Isabelle Keller
Tel.: 0228 3776-643 | Fax: 0228 3776-800 | E-Mail: keller@dge.de
DGE-Presseinfos im Internet: www.dge.de