

Konzept „Essen in Kindertageseinrichtungen“ Maßnahmenkatalog zur Ernährung in städtischen Kindertageseinrichtungen

Kinder verbringen heute immer mehr Zeit in Kindertageseinrichtungen und Schulen. So erfüllen diese Institutionen und ihre verantwortlichen Träger eine wesentliche Funktion im Aufwachsen von jungen Menschen.

Das Thema Essen und Ernährung ist ein relevanter Bestandteil der frühkindlichen Erziehung. Kinder sind offen, wissbegierig und die ersten Jahre sind prägend für das weitere Essverhalten im ganzen Leben. Es ist daher wichtig, auch dem Thema Essen und Ernährung, im Sinne der Chancengleichheit, einen für alle Kindertageseinrichtungen einheitlichen verbindlichen Qualitätsrahmen zu geben. Dazu gehören auch die verschiedenen Vorgaben aus Politik, Verwaltungsvorschriften, Tarifvertrag, räumlichen Gegebenheiten und finanziellen Rahmenbedingungen.

Kindertageseinrichtungen sind in erster Linie pädagogischen Zielen verpflichtet, die sich vorrangig an den Bedarfen und Wünschen der Kinder orientieren müssen, wobei auch die Eltern in der Zielformulierung und Prozessgestaltung zu beteiligen sind.

Im Rahmen der 2018 gestarteten Qualitätsoffensive für die städtischen Kindertageseinrichtungen wurden mehrere **Elternforen** durchgeführt. Eingeladen waren aus jeder städtischen Kindertageseinrichtung Vertreterinnen und Vertreter aus der Elternschaft, die zu ihren Vorstellungen von Qualität in der Kindertageseinrichtung befragt wurden. 65% der 226 Kindertageseinrichtungen waren in den Elternforen vertreten und haben sich dort unter anderem auch zum Thema Essensangebot in städtischen Kindertageseinrichtungen geäußert.

Nachfolgend die Rückmeldungen auf den Plakaten "Was ich sonst noch sagen, fragen, wissen will" zum Thema Essen:

- Zu knappes Budget für Essen
- Keine Extra-Essen für Kinder, die Allergien haben
- Kein frisches Essen
- Essensbeiträge könnten erhöht werden
- wer „ökologisch und bio“ will, soll zu Privaten wechseln.
- Frisches Obst + Gemüse (schon zum Frühstück)
- Brötchen (Kita selbst einkaufen) nicht in allen Kitas möglich/gewünscht
- Mehr Kompetenzen für Leitungen bezüglich des Essens
- Zuckerregelung (weniger Süßigkeiten)
- Mehr kindgerechte Ernährung
- Gesundes Essen/wenn schon Catering dann gesund und frisch
- Wer entscheidet über das Essensangebot? Die Leitung?

Zum Thema Essen und Ernährung gab es in den Foren der **Fachkräfte und Leitungen** im Rahmen der Qualitätsoffensive kaum Rückmeldungen. Folgende Aussagen wurden festgehalten:

Von Fachkräften:

- Frisches Essen, kein Catering
- Das Mittagessen ist qualitativ sehr minderwertig (oft einzige warme Mahlzeit für das Kind!)

Von Leitungen:

- Gesunde Ernährung in der Kita/hohe Ansprüche von Eltern/zu niedrige Beiträge um Ansprüche zu erfüllen

Der **Prüfauftrag „Frisch Kochen in Kitas“ (0414/2017) des Jugendhilfeausschusses** bittet die Verwaltung darzustellen, unter welchen Bedingungen in den Einrichtungen frisch gekocht werden kann. Hierzu gehört auch die Prüfung der baulichen und personellen (hauswirtschaftliche Unterstützungskräfte) Gegebenheiten. Ferner soll mitgeteilt werden, in welchen Einrichtungen (teilweise) ab sofort frisch gekocht werden kann.

Die Fachverwaltung nahm zunächst eine Begehung mit dem Gesundheitsamt und der Lebensmittelüberwachung in einer neu gebauten Einrichtung vor.

Es wurde davon ausgegangen, dass es aus baulicher Sicht relativ unproblematisch sein sollte, den JHA-Beschluss in neu gebauten Einrichtungen umzusetzen. Im Ergebnis muss jedoch festgestellt werden, dass dazu Maßnahmen in einer Größenordnung von 30.000 Euro bis 50.000 Euro pro Einrichtung erforderlich sind. Hierbei handelt es sich um Maßnahmen, wie z.B.

- Schaffung einer Abluft nach außen,
- Trennung der Küche in „reine“ und „unreine“ Arbeitsbereiche (Trennung von Fleisch und Salat),
- der Beschaffung einer Edelstahlarbeitsplatte und
- Beschaffung zusätzlicher Kühlgeräte
(hier ergibt sich zusätzlich ein erhebliches Raumproblem).

Die Inaugenscheinnahme einer zweiten, ebenfalls neueren Einrichtung, kam zu einem vergleichbaren Ergebnis.

Aus Arbeitsschutz- und Hygienevorgaben ergeben sich zudem noch eine Menge weiterer Anforderungen. Die an Kinder ausgegebenen Speisen müssen von hygienisch einwandfreier Qualität sein. Um dies sicherzustellen, sind im Umgang mit Lebensmitteln rechtliche Bestimmungen einzuhalten. Küchen müssen den Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) entsprechen. Hierzu gehört eine regelmäßige Kontrolle, die dokumentiert werden muss. Ein vorbeugendes System für Kontrollmaßnahmen ist das HACCP-Konzept (Hazard Analysis und Critical Control Point), das die hygienische Qualität der Lebensmittel sicherstellen soll. Das Konzept besteht aus einer Risikoanalyse und der Ermittlung kritischer Kontrollpunkte. „Hygienestandards wie die Aufrechterhaltung der Kühlkette, Temperaturkontrolle, die Anwendung der HACCP-Grundsätze und regelmäßige Mitarbeiterschulungen müssen eingehalten werden“. Das Personal, das Lebensmittel zubereitet muss gemäß §4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) regelmäßig verbindliche Hygieneschulungen erhalten. Neben den gesetzlichen Vorgaben existieren zahlreiche DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene. Eine Zusammenfassung ist in der Broschüre des aid-Infodienstes *Küchenhygiene für Profis* (2008, S. 52-54) S. 57) zu finden.

(vgl. Curriculum zur Gesundheitsförderung in der Kinderbetreuung für Kinder unter drei Jahren, Stiftung Kindergesundheit 2015).

Des Weiteren müsste Fachpersonal eingestellt werden. Frisches Kochen in der Kindertageseinrichtung ist mit einer Aufgabenstellung verbunden, die die Profile vorhandener Stellen nicht abbilden. Es sind zusätzliche Stellen nötig, die mit einer Köchin oder einem Koch zu besetzen wären. Eine wesentliche Voraussetzung für die richtige Herstellung von Speisen ist das Wissen über grundlegende Gesetze und Verordnungen (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB) und die Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Nährwertkennzeichnungsverordnung, Diätverordnung und Fertigverpackungsverordnung), die ebenfalls von diesen Stellen sicherzustellen ist. Diese Aufgaben können nicht den pädagogischen Fachkräften und den hauswirtschaftlichen Unterstützungskräften übertragen werden.

Wie bereits oben erwähnt, haben Kindertageseinrichtungen einen eigenständigen Bildungs-, Erziehungs- und Betreuungsauftrag. Kernaufgabe ist die Förderung des Kindes in der Ent-

wicklung seiner Persönlichkeit und die Beratung und Information der Eltern insbesondere in Fragen der Bildung und Erziehung. Das pädagogische Personal in den Kindertageseinrichtungen hat den Bildungs- und Erziehungsauftrag im regelmäßigen Dialog mit den Eltern durchzuführen und deren erzieherische Entscheidungen zu achten (KiBiz §3 Aufgaben und Ziele).

Dies wird weiter in den *Bildungsgrundsätzen in Kindertagesbetreuung und Schulen im Primarbereich in NRW* ausgeführt. Hier werden 10 Bildungsbereiche definiert, die im ganzheitlichen Bildungsverständnis Auftrag und Ziel der Arbeit in der Kindertagesbetreuung darlegen. In einem dieser 10 Bildungsbereiche „Körper, Gesundheit, Ernährung“ wird auch das Essen in Kindertageseinrichtungen in den Blick genommen:

„Ziel in ... Kindertageseinrichtungen...sollte in erster Linie sein, dass Kinder Freude und Genuss an (gesundem) Essen und Trinken erfahren und positive Vorbilder erhalten. So können sie ein nachhaltig gesundes Ernährungsverhalten entwickeln. Der alltägliche Umgang mit Lebensmitteln...ermöglicht vielfältige Sinneserfahrungen und den Erwerb von Kompetenzen...“ Hierzugehört z.B. die kindgerechte Verarbeitung Obst, Gemüse, Salat, das Backen von Plätzchen in der Weihnachtszeit oder auch mal das Zubereiten eines Nachtischs.

Die Tätigkeiten der Fachkräfte können sich daher ausschließlich im Rahmen des „pädagogischen Prozesses“ bewegen. Die tägliche Sicherstellung des Mittagessens durch Fachkräfte ist somit aus zeitlichen und zur Gleichstellung aller Bildungsbereiche nicht möglich.

Die in den städtischen Einrichtungen eingesetzten hauswirtschaftlichen Unterstützungskräfte wurden im Rahmen des bestehenden Gesundheitsschutztarifvertrages installiert. Ziel war u.a. die Fachkräfte in den Einrichtungen von fachfremden Tätigkeiten wie Spülen und Wäschepflege zu entlasten, um somit auch die Qualität der pädagogischen Arbeit weiter zu verbessern. Zusätzliche Aufgaben wie Kochen können von diesen Kräften nicht übernommen werden, da sie dann die bisherigen hauswirtschaftlichen Tätigkeiten nicht mehr leisten könnten und dies wiederum zulasten der pädagogischen Arbeit ginge. Entscheidend jedoch ist, dass auch die hauswirtschaftlichen Unterstützungskräfte über keinerlei Qualifikation für die Zubereitung eines kindgerechten Essens, Umgang mit Allergien etc. und formalen Voraussetzungen (LFGB u.a.) verfügen.

Auf der Grundlage des **Prüfberichtes „Mittagessen in städtischen Kitas und Erhebung von Essengeld durch 51- Amt für Kinder, Jugend und Familie des Rechnungsprüfungsamtes vom 25.04.2016“** resultiert der zentrale Auftrag für das Amt für Kinder, Jugend und Familie, dass die Bereitstellung des Mittagessens zukünftig über eine öffentliche Vergabe und daraus eine Beauftragung über externe Caterer zu erfolgen habe.

„Bereits während der Prüfung hat das RPA -51- aufgefordert, für die Beauftragung von Essenszulieferern eine Vergabe einzuleiten.“

Die in dem Prüfbericht aufgeworfene Problematik zeigt, dass die bisherige Vergabep Praxis verändert werden muss, um den gestiegenen Anforderungen der Vergabe gerecht zu werden und ein Ausschreibungsverfahren einzuleiten.

Um den Anforderungen des RPA nachzukommen, wurde zunächst eine Stelle im Amt für Kinder, Jugend und Familie zu besetzen. Die für die Ausschreibung erforderliche und bereitgestellte Stelle wurde zweimal intern und extern ausgeschrieben. Qualifizierte Bewerbungen liegen bisher nicht vor, sodass eine Besetzung der Stelle nicht erfolgen konnte. Die Jugendverwaltung hat daraufhin verwaltungsintern die „zentralen Dienste“ kontaktiert. Es gilt abzustimmen, ob die komplexe Aufgabe der Einleitung eines Ausschreibungsverfahrens, das grundlegendes Fachwissen voraussetzt, von dort übernommen werden kann. Hier ergibt sich die Herausforderung, dass bei einer öffentlichen Ausschreibung der Essenslieferung künftig

jede Kindertageseinrichtung an den einen Caterer, der die Ausschreibung gewonnen hat, für die Dauer des Vergabeauftrages gebunden sein wird.

Da das Vergabeverfahren auch für die Unternehmen sehr komplex ist, ist nicht davon auszugehen, dass kleinere Unternehmen (der „Laden von nebenan“) sich an der Ausschreibung beteiligen werden.

Entscheidend für das Amt für Kinder, Jugend und Familie ist allerdings, dass in einem Vergabeverfahren sichergestellt ist, dass neben dem Catering die Möglichkeit besteht, Lebensmittel (insbesondere Frischwaren) täglich im Umfeld der Kindertageseinrichtung (regional) zu beschaffen, da ansonsten auch die pädagogische Arbeit mit den Kindern zum Bildungsbereich gesunde Ernährung nicht umzusetzen ist.

Zudem stellt auch der **Kölner Ernährungsrat** Anforderungen an die Verpflegungen von Kindern und Jugendlichen in Kindertageseinrichtungen und Schulen. Es ist erklärtes Ziel vor allem fair gehandelte, nachhaltige und regionale Produkte in Köln einzusetzen. Aus diesem Grund gibt es eine enge Kooperation mit dem Ernährungsrat und es wurden schon verschiedene Schulungen und nun ein gemeinsames Projekt vereinbart. Dieser Anspruch ist weiter zu verfolgen und muss noch stärker in die Haltung der Einrichtungsmitarbeiterinnen und -mitarbeiter vor Ort gebracht werden. Dies wird letztlich nur durch eine individuelle Vor-Ort-Beratung durch ausgewiesene Fachkräfte zu realisieren sein.

Die **Finanzierung** des Mittagessens erfolgt über Beiträge der Eltern. Den Einrichtungen stehen nach Ratsbeschluss (Jugendhilfeausschuss 11.06.2002, DS 0742/2002) pro Essen 1,90 Euro je Kind und Tag zur Verfügung. Zuzüglich zahlen die Eltern 0,60 Euro je Essen für die anteilige Finanzierung der hauswirtschaftlichen Unterstützungskräfte.

Kita-Leitungen berichten, dass sie immer größere Probleme bei der Finanzierung des Mittagessens haben (siehe auch Rückmeldung aus den Elternforen der Qualitätsoffensive). Einzelne Lieferanten erhöhen inzwischen nicht mehr die Preise, da sie die Finanzsituation der städtischen Kindertageseinrichtungen kennen. Stattdessen werden die Portionen verkleinert. Auch der Bericht des Rechnungsprüfungsamtes aus 2016 weist ausdrücklich darauf hin, dass „*der Verbraucherpreisindex des Statistischen Bundesamtes allein für Nahrungsmittel seit August 2002 um 24% gestiegen*“ ist. Alleine um diese Preissteigerung aufzufangen, wäre eine Anpassung des Entgeltes auf 2,35 Euro tgl. erforderlich.

Um diesen vielfältigen Erwartungen, Vorgaben und Rahmen zu genügen, schlägt die Verwaltung folgenden Maßnahmenkatalog zu Verpflegung in städtischen Kindertageseinrichtungen vor:

Ziel ist es, allen Kindern eine gesunde Ernährung während ihrer Zeit in den Kindertageseinrichtungen bereit zu stellen. Gleichzeitig ist es von elementarer Bedeutung, Kindern Erfahrungen im Umgang mit und in der Zubereitung von Lebensmitteln zu ermöglichen und ein gesundes und genussvolles Ernährungsverhalten zu vermitteln. Dies kann nur durch Vorbilder möglich sein, so dass die Haltung aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sein muss, dieses Ziel umzusetzen.

Dies muss in einem wirtschaftlich soliden und rechtssicheren Umfeld geschehen.

1. In allen Kindertageseinrichtungen wird sichergestellt, dass die Kinder an der Zubereitung von Speisen und der Verarbeitung von Lebensmitteln beteiligt sind, um so einen eigenen Zugang zur Ernährung zu finden. Hierzu gehört z.B. die kindgerechte Verar-

beitung Obst, Gemüse, Salat, das Backen von Plätzchen oder auch das Zubereiten eines Nachtischs. Dies geschieht in den Gruppenräumen im pädagogischen Alltag. Um dieses sicherzustellen, bedarf es eines Rahmens der Beschaffung von Lebensmitteln im vergaberechtlichen Sinne und der Qualifikation der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, auch zur Einhaltung hygienetechnischer Notwendigkeiten.

2. Es wird eine Ausschreibung zur Mittagsverpflegung in den städtischen Einrichtungen auf den Weg gebracht. In dieser Ausschreibung soll es möglichst viele Lose geben, um auch die Möglichkeit zu eröffnen, dass kleinere regionale Anbieter sich beteiligen können. Die Ausschreibung sollte möglichst auf 50-75% des Gesamtvolumens beschränkt werden, so dass der verbleibende Rest als „Terminware“ (Frischware) freivergeben werden kann. Leitungen könnten also diesen Teil der zur Verfügung stehenden Mittel z.B. für Einkäufe im benachbarten Lebensmittelgeschäft im Sinne einer regionalen Stärkung verwenden.
3. Frisch Kochen in Kitas ist weiterhin das Ziel, kann aber in bestehenden Einrichtungen nur mit hohem wirtschaftlichem und personellem Aufwand umgesetzt werden. Aus diesem Grund könnte es nur für alle Neubauten als Standard festgelegt werden. In diesem Zusammenhang ist zu prüfen, inwieweit zukünftig neue städtische Kindertageseinrichtungen sowohl baulich, als auch personell entsprechend geplant und ausgestattet werden können. Zudem ist darauf hinzuweisen, dass mit der Umsetzung unterschiedliche Standards in den städtischen Kindertageseinrichtungen geschaffen werden.

Gleichzeitig wird es unumgänglich sein, ein Qualitätsmanagement zu installieren, das die Qualität des frisch gekochten Mittagessens sichert und abhebt von der Qualität der Caterer.

Um Personalausfall kompensieren zu können, muss die Küchenausstattung für beide Modelle (frisch Kochen und Catering) geschaffen werden. Die mit dieser Maßnahme verbundenen zusätzlichen Personalkosten gehen zulasten der Stadt Köln.

4. Die vorhandene, aber nicht besetzbare Stelle für das Ausschreibungsverfahren wird entfristet und umgewandelt in eine Fachstelle für Ernährungsberatung und im Fortbildungsbereich angesiedelt. Diese Stelle wird in Zukunft feste Schulungen für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den städtischen Kindertageseinrichtungen anbieten und als zentrale Ansprechpartnerin oder Ansprechpartner für alle Ernährungsfragen zur Verfügung stehen. Diese Stelle wird mit einer Ökotrophologin o.ä. besetzt.
5. In jeder Einrichtung wird sichergestellt, dass die Eltern und die Kinder in allen Fragen der Ernährung beteiligt werden. Dies geschieht zum einen durch Transparenz der Ausgaben und Kosten, als auch der Beteiligung der Elternbeiräte im Rahmen des Caterings, dies soll auch in die Anforderung an den Caterer in der Ausschreibung aufgenommen werden.
6. Unabhängig von der Diskussion um die Notwendigkeit des Projektes „Frisch Kochen“ sind die Essensentgelte für die Mittagsverpflegung nach 16 Jahren Preisstabilität anzupassen. Aus diesem Grund schlägt die Verwaltung vor, dass Essensgeld auf 3,10 Euro zu erhöhen, so dass abzüglich der Teilfinanzierung der hauswirtschaftlichen Kräfte 2,50 Euro pro Tag und Kind zur Verfügung stehen. Hierzu bedarf es einer Ratsvorlage, die in absehbarer Zeit eingebracht wird.