

Abschlussbericht

zur

Vorstudie zum Aufbau einer Kita-Vernetzungsstelle in Hessen

In Kooperation mit der Verbraucherzentrale Hessen

„Und so was würde ich mir dauerhaft wünschen, eine Begleitung, einen Ansprechpartner, der mit mir und meinem Team daran arbeitet, diese Qualitätsstandards zu halten, zu verbessern, umzusetzen.“

(Aussage einer befragten Kita)

Projektleitung:

Prof. Dr. Jasmin Godemann

Lehrstuhl für Kommunikation und Beratung in den Agrar-, Ernährungs- und Umweltwissenschaften
Justus-Liebig-Universität Gießen JLU

Projektkoordination:

Dr. Juliane Yildiz

Lehrstuhl für Kommunikation und Beratung in den Agrar-, Ernährungs- und Umweltwissenschaften
Justus-Liebig-Universität Gießen JLU

Laufzeit: 01. Juli bis 30. November 2021

Gefördert durch das Land Hessen - Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz <https://umwelt.hessen.de/>

Die Vorstudie ist **im Auftrag** von und **in Kooperation** mit der Verbraucherzentrale Hessen e.V. im Rahmen eines vom Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz geförderten Projekts der Verbraucherzentrale erstellt worden.

<http://dx.doi.org/10.22029/jlupub-7459>

Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis	III
Abbildungsverzeichnis.....	IV
Tabellenverzeichnis	IV
Hintergrund	1
Fragestellung	4
Methodische Vorgehensweise	4
Forschungsdesign	4
Leitfaden.....	5
Durchführung und Aufbereitung der Interviews.....	6
Ergebnisse der Interviews mit den Expert:innen	8
Beschreibung der befragten Vernetzungsstellen.....	8
Ausstattung der Vernetzungsstellen	14
Tätigkeitsfelder der Vernetzungsstellen	17
Aufgaben und Ziele.....	17
Zielgruppen.....	20
Außendarstellung der Vernetzungsstellen	24
Öffentlichkeitsarbeit.....	24
Zugang zu den Zielgruppen	26
Inhaltliche Arbeit	27
Anforderungsprofil	27
Themenspektrum	28
Angebote und Herangehensweisen	32
Beratung	32
Materialien	33
Informationsveranstaltungen und Fortbildungen.....	34
Nachfrage	36
Schlussbetrachtung aus Sicht der Expert:innen	37
Ergebnisse der Interviews mit den Praxisakteuren.....	39
Beschreibung der Akteursgruppen.....	39
Verpflegung	43
Besondere Anforderungen.....	50
Mahlzeitenstruktur und -bedingungen	54
Mahlzeitengestaltung.....	62
Räumliche und personelle Ausstattung	67
Bedarf	68
Ernährungsbildung	71
Themen.....	72
Qualifikation	75
Informationsverhalten	76
Bedarf	77

Vorstellungen zu einer Vernetzungsstelle.....	81
Anlaufstelle.....	82
Elternarbeit.....	82
Vernetzung	86
Kontakt / Zugang / Angebotsformate	89
Technische Ausstattung	93
Zusammenfassendes Fazit.....	95
Literaturverzeichnis.....	99

Abkürzungsverzeichnis

BeKi – Bewusste Kinderernährung

BMEL – Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

BW – Baden-Württemberg

BZfE – Bundeszentrum für Ernährung

DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Kita - Kindertagesstätte

NQZ – Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule

NRW – Nordrhein-Westfalen

RLP – Rheinland-Pfalz

SH – Schleswig-Holstein

TH – Thüringen

UGB – Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V.

VNS – Vernetzungsstelle

VZ – Verbraucherzentrale

VZBV – Verbraucherzentrale Bundesverband

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Datenerhebung	5
-----------------------------	---

Tabellenverzeichnis

Tab. 1: Übersicht der befragten Kitas.....	39
Tab. 2: Übersicht der befragten Tagespflegepersonen.....	40
Tab. 3: Übersicht der befragten Fachberatungen	42
Tab. 4: Übersicht zu den Frühstückskonzepten in der Kita	57

Hintergrund

In **Deutschland** werden immer mehr **Kinder in Kindertagesstätten** betreut, zunehmend auch ganztags (Statistisches Bundesamt, 2021a). Seit dem 1. August 2013 gibt es für Kinder ab dem vollendeten ersten Lebensjahr einen bundesweiten Rechtsanspruch auf einen öffentlich geförderten Betreuungsplatz und seitdem steigt auch die Zahl der Kinder unter drei Jahren in Kindertagesbetreuung an. Aktuell werden 809.908 Kinder unter drei Jahren und 2.208.549 Kinder zwischen drei und sechs Jahren in Tageseinrichtungen betreut¹ (Statistisches Bundesamt, 2021a). Laut Statistischem Bundesamt (2021a) lag die bundesweite Betreuungsquote der 3-6-Jährigen bei 91,9%, die für die unter 3-Jährigen bei 34,4%. Die Betreuungsquote steigt mit dem Alter der Kinder an: für 0-1-Jährige liegt sie bei 2,7% und für die 2-3-Jährige bereits 53,3% (Statistisches Bundesamt, 2021b).

Hessen liegt bei der **Betreuungsquote** unter dem bundesdeutschen Durchschnitt. Die **Betreuungsquote für Kinder unter sechs Jahre** liegt in Hessen bei 90,8% (Statistisches Bundesamt, 2021b). Die Betreuungsquote für Kinder **unter drei Jahren** liegt bei 31,3%. Insgesamt gibt es in Hessen 4210 **Einrichtungen der Kindertagesbetreuung** (ohne Schulkinder). Davon sind 2484 in freier Trägerschaft (darunter 250 bei Elterninitiativen) und 1726 unter öffentlicher Trägerschaft (eigene Berechnung basierend auf Statistisches Bundesamt, 2021b).

Mit dem Ausbau des Betreuungsangebotes nimmt auch die **Verpflegungsaufgabe der Kitas** zu. Um den Ansprüchen an eine bedarfsgerechte Kinderernährung zu genügen, werden den Kitas Informationen und Beratungsangebote u. a. vom Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) zur Verfügung gestellt. Grundlage dafür bieten die Qualitätsstandards zur Kita-Verpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE). Sie bilden den Rahmen für eine qualitätsgesicherte Verpflegung. Im Qualitätsstandard sind neben der Auswahl der Lebensmittel, auch Aspekte der Hygiene oder Gestaltung beschrieben (DGE, 2020). Die neueste Auflage betont stärker als zuvor auch Nachhaltigkeitsaspekte der Verpflegung in Kitas (Stachelscheid, 2021).

Seit 2008 bemüht sich das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft um eine flächendeckende Verbesserung der Kita- und Schulverpflegung. In den meisten Bundesländern wurden dazu bereits **Vernetzungsstellen** (VNS) für die Kita-bzw. Schulverpflegung eingerichtet (NQZ, 2020). Hauptaufgabe der bestehenden VNS ist die Unterstützung der Kitas und Schulen bei der Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards. Bisher gibt es 13 VNS für die Kita-Verpflegung in den Bundesländern, in Hessen existiert nur eine VNS für die Schulverpflegung.

¹ Davon entfielen auf die Tagespflege 19.973 der 3-6-Jährigen und 129.406 der unter 3-Jährigen (Statistisches Bundesamt, 2021a).

Die bestehenden VNS für Kita-Verpflegung bieten Informationen, Beratung und unterstützen die Vernetzung verschiedener Akteure im jeweiligen Umfeld. Das Angebot ist thematisch vielfältig und reicht von der Beratung zur Prozessorganisation, über die Erstellung eines Verpflegungskonzeptes und Unterstützung bei der Auftragsvergabe für Verpflegungsleistungen bis hin zu Aspekten der Ernährungsbildung: *„Die Vernetzungsstellen agieren als Schnittstellenmanager und sind allen Verantwortlichen vor Ort dabei behilflich, ein Umfeld zu schaffen, in dem Kinder frühzeitig an eine gesunde Ernährung herangeführt werden. In jedem Bundesland setzten die Vernetzungsstellen dabei je nach Bedarf unterschiedliche Schwerpunkte.“* (NQZ, 2020)

Studienergebnisse zur **Verpflegungssituation** in Kitas zeigen, dass die Einhaltung von grundlegenden Ernährungsstandards in den Kitas noch unzureichend ist – v.a. bezogen auf das Spektrum der für die KiTa-Verpflegung verwendeten Lebensmittel². Als Grund dafür wird gesehen, dass nur gut ein Drittel (34,1%) der befragten Kitas angibt, sich für die Gestaltung ihres Verpflegungsangebots an externen Standards zu orientieren. 36,4% der Kitas berücksichtigen nach eigenen Angaben keine externen Standards und 29,4% der Befragten machen keine Angaben zu diesem Thema. Zu den verwendeten Standards gehören der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas (18,4%), das OptimiX Konzept (3,9%) und die Bremer Checkliste (2,6%). 9,2% geben an, sich an anderen Standards zu orientieren (Arens-Azevêdo, Pfannes & Tecklenburg, 2014).

Die Ergebnisse der Studie zeigen auch, dass Kitas vor vielfältigen Herausforderungen bei der Verpflegung stehen, am häufigsten werden Kostenmanagement, Platzmangel, Qualitätssicherung, Hygienemanagement und Personalbemessung genannt. Die Autorinnen schlussfolgern daher: *„Eine hochwertige Verpflegungsqualität in allen Kitas erfordert ein Zusammenspiel von kompetenten Akteuren auf allen Ebenen der Systeme der frühkindlichen Bildung, Betreuung und Erziehung“* (Arens-Azevêdo, Pfannes & Tecklenburg, 2014). Zudem wird betont, dass eine qualitativ hochwertige Verpflegung in der Kita neben einer gesetzlichen Verankerung (in den jeweiligen Landesausführungsgesetzen) vor allem auch einer entsprechenden Unterstützungs- und Beratungsstruktur in den jeweiligen Bundesländern bedarf, die die Umsetzung und Einhaltung der Qualitätsstandards vorantreibt.

In einer aktuelleren Untersuchung (**„Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa)“**) bestätigt sich der Bedarf, Kitas bei der Verpflegungsaufgabe zu unterstützen. Zudem wurde gezeigt, dass in den

² In der repräsentativen Befragung „Is(s)t Kita gut?“ (n = 1.082 Kitas) zur KiTa-Verpflegung in Deutschland werden Antworten auf folgende Fragen geliefert: Wie viele Kinder essen täglich ein Mittagessen in ihrer KiTa? Was essen die Kinder zum Mittagessen in der KiTa? Wer stellt das tägliche Mittagessen her? Was zahlen Eltern gegenwärtig für ein KiTa-Mittagessen? Was kostet ein gutes Mittagessen? Welche Ernährungsstandards werden berücksichtigt? Welche Handlungsbedarfe bestehen für die (Mittags-) Verpflegung in den Kitas?

befragten Kitas zu wenig Fachpersonal arbeitet. Weniger als die Hälfte (38,4%), der in den Einrichtungen arbeitenden Fachkräfte verfügen über eine einschlägige Berufsausbildung (z. B. Hauswirtschaftler:in oder Köch:in).

Aus der bundesweiten Befragung (n= 1.408 Kitas) geht hervor, dass nur 47,2% der Einrichtungen externe Standards für die Verpflegung im Kitabereich kennen. Dabei berücksichtigen immer noch nur 29,6% der befragten Kitas den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen als Basis für ihr Mittagessen. Da auch die Qualität des Essens untersucht wurde, konnten die Autor:innen feststellen: *„Dort, wo der Qualitätsstandard angewendet wird, wirkt er positiv und setzt einen nachhaltigen Prozess in Gang: Die Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot steigt, die Qualität des Mittagessens verbessert sich“* (BMEL, 2016, S. 7). Zum einen empfehlen daher die Autor:innen die Bekanntheit des DGE-Qualitätsstandards zu erhöhen, den DGE-Qualitätsstandard in allen Kitas verbindlich umzusetzen, Werbung für die Bedeutung einer gesundheitsfördernden Verpflegung von Anfang an (insbesondere auch bei den Eltern) zu verstärken, Träger durch einschlägige Materialien sowie Weiterbildungsangebote zur Ernährung von Kindern zu unterstützen sowie zentrale Fachstellen für Ernährung und Verpflegung bei jedem Träger zu errichten und eine leichter verständliche Kurzfassung des Qualitätsstandards für den schnellen Überblick zu entwickeln (BMEL, 2016; DGE, 2016; Tecklenburg, Arens-Azevêdo & Pfannes, 2016). Zum anderen wird empfohlen, Ernährungsbildung und Verpflegung stärker zu verzahnen, indem die Zusammenarbeit zwischen Küchen- bzw. Hauswirtschaftspersonal und Erzieher:innen angeregt wird. Ernährungsbildung und Verpflegung sollten Bestandteile des pädagogischen Gesamtkonzeptes sein. Neben hauswirtschaftlich qualifiziertem Personal für die Verpflegung sollten auch pädagogische Mitarbeitende verstärkt in den Bereichen Ernährung und Ernährungsbildung für Kinder fortgebildet werden (BMEL, 2016, S. 16f.).

In einem Teilprojekt der **Studie „Erährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen“** von Hesecker et al. (2019) wurde die Ist-Situation und Struktur von ernährungsbezogener Bildungsarbeit in Kitas untersucht. Dazu wurden **strukturelle Rahmenbedingungen für die frühkindliche Ernährungsbildung³** und deren **Umsetzung in der Kita-Praxis⁴** in den Blick genommen. Eines der zentralen Ergebnisse der Befragung der Kita-Leitungen zeigt, dass das Verständnis von Ernährungsbildung sehr heterogen und nicht immer differenziert bzw. umfangreich ist. Die Autor:innen führen das u. a. auf die mangelhafte Ausbildungssituation im Bereich Ernährung zurück. Auch auf einer höheren Ebene der Kita-Organisation (befragt wurden Vertreterinnen der Spitzenverbände und Kitaträger) zeigt sich ein ähnliches Bild:

³ Landesspezifischen Sozialgesetzgebungen, landesspezifischen Bildungspläne für die frühkindliche Bildung, Ausbildungsinhalte von pädagogisch Mitarbeitenden in der Kita und das Fort- und Weiterbildungsangebot für pädagogische Mitarbeitende und Kitaleitungen.

⁴ Pädagogische Konzeptionen, ernährungsbezogene Kitaprofile Befragung von Kitaleitungen und Spitzenverbänden und Kitaträgern, ernährungsbezogene Bildungsinhalte in Schulbüchern für die Ausbildung von pädagogisch Mitarbeitenden und Materialien für den Einsatz in der Kita.

diese Befragten haben ebenfalls kein einheitliches Verständnis von Essen und Ernährungsbildung in der Kita. Die Autor:innen ergänzen hierzu: *„Teilweise sind die Verständnisse sehr differenziert und ganzheitlich, teilweise aber auch nur auf den Aspekt Gesundheit und Verpflegung bezogen. Nichtsdestotrotz schreiben die befragten Kitaleitungen frühkindlicher Ernährungsbildung einen sehr hohen Stellenwert zu“* (Heseker et al., 2019, S. 77). Für weitere Forschung wird eine qualitative Vorgehensweise empfohlen, um Einblicke in die konkrete pädagogische Praxis und deren Qualität zu erlangen. Laut der Autor:innen wären hierzu Beobachtungsstudien oder qualitative Interviews mit Kitaleitungen und pädagogischen Mitarbeitenden sinnvoll (Heseker et al., 2019, S. 77).

Fragestellung

Es hat sich gezeigt, dass Handlungsbedarf hinsichtlich der Unterstützungsstrukturen für Kitas im Bereich der Verpflegung und Ernährungsbildung besteht. Um ein differenziertes Bild vom Bedarf der Betreuungseinrichtungen und den konkreten Anforderungen an eine VNS für die Kita-Verpflegung in Hessen zu erhalten, wurde an verschiedene hessische Betreuungseinrichtungen die Frage gerichtet *welchen konkreten Beratungs- und Bildungsbedarf im Bereich Ernährung und Verpflegung sie für Kinder haben.*

Methodische Vorgehensweise

Aufbauend auf bereits vorhandenen Daten sowie der Notwendigkeit einer möglichst offenen Erhebung zur Feststellung des tatsächlichen Bedarfs von Kita-Personal und anderen in der Betreuung tätigen Personen wurden **qualitative Methoden der empirischen Sozialforschung** mit offenen und standardisierten Erhebungsschritten angewandt. Durch qualitative Interviews konnte gezielt bereits vorhandenes Wissen und konkrete Erfahrungen der in anderen Bundesländern etablierten VNS erfasst und daraus konkrete Hinweise und weiterführende Erkenntnisse zur Etablierung einer VNS in Hessen generiert werden. Der qualitative Zugang ermöglicht - im Vergleich zu einer fragebogenbasierten Erhebung - einen besseren Zugang zu den individuellen Bedürfnissen und Vorstellungen der befragten Praxisakteur:innen bezogen auf die zu etablierende VNS.

Forschungsdesign

Das Forschungsdesign ist als ein **zweistufiges, aufeinander bezogenes Verfahren** angelegt. In einem **ersten Schritt** wurden Mitarbeiter:innen bestehender VNS in anderen Bundesländern interviewt. Diese teilstandardisierten Experteninterviews wurden zur Erhebung der Ist-Situation und der bisherigen Erfahrungen anderer VNS herangezogen. Es können daraus konkrete Hinweise und weiterführende Erkenntnisse zur Etablierung einer VNS in Hessen generiert werden. Expert:innen verfügen über Spezial-

wissen zu einem Thema, das mit einem explorativen Ansatz erhoben wird. Mit Hilfe qualitativer Interviews wird dieses Wissen für die eigene Forschungsfrage verfügbar gemacht. Wer als „Expert:in“ gilt ist in Abhängigkeit des Forschungsgegenstandes zu sehen (vgl. Gläser & Laudel, 2010; von dem Berge 2020). Als Expert:innen gelten in diesem Projekt Mitarbeiter:innen bestehender VNS für Kita- und Schulverpflegung.

Im **zweiten Schritt** wurden betreuende und leitende Personen in Kitas und Tagespflegereinrichtungen in Hessen, Verpflegungsverantwortliche sowie Fachberatungen und Träger teilstandardisiert befragt. Dieser empirische Schritt dient der Erhebung des konkreten Bildungs- und Beratungsbedarfs zu den Themen Verpflegung und Ernährungsbildung und bezieht unterschiedliche Perspektiven verschiedener Akteure ein.

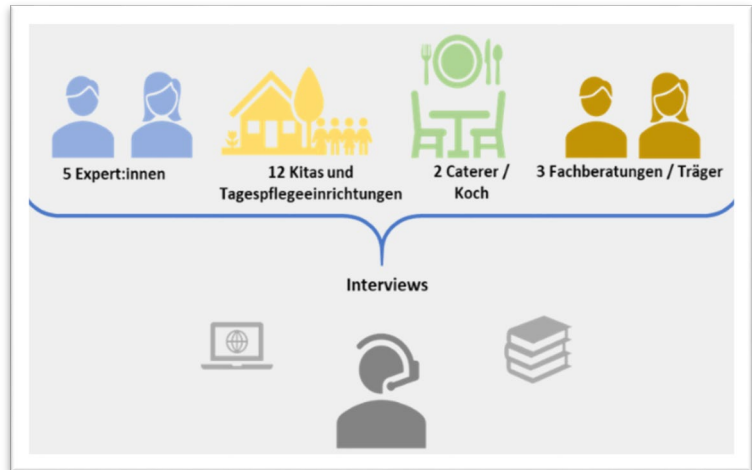


Abb. 1: Datenerhebung

Leitfaden

Sowohl die Experteninterviews als auch die Befragung der verschiedenen Praxisakteure wurde **leitfaden-gestützt** durchgeführt. Die Leitfadenerstellung für die geplanten Interviews des ersten Erhebungsschritts erfolgte mit Projektstart. Basierend auf bisherigen Erkenntnissen und in Rückkopplung mit der Verbraucherzentrale (VZ) Hessen wurden für den Leitfaden die folgenden **Themenbereiche** festgelegt:

- Ausrichtung der VNS
- Aufbau und Ausstattung der VNS
- Angebot / Produkte und Kommunikationswege
- Nachfrage / Tatsächlicher Bedarf
- Inhaltliche Arbeit
- Netzwerkarbeit
- Ausstattungswünsche / Vorstellungen einer „idealen“ VNS

Nach Festlegung der zu befragenden VNS wurde der Leitfaden entsprechend der Ausrichtung der jeweiligen VNS und der zugänglichen Informationen auf den Webseiten der VNS für die jeweiligen Interviews weiter spezifiziert.

Um den konkreten Bedarf der **Praxisakteure: innen** im zweiten Erhebungsschritt zu ermitteln, wurde der **Leitfaden** auf folgende sechs **Dimensionen** ausgerichtet:

- **Beratungsbedarf** (Themen, Zugangswege, Konflikte/ Problemfelder)
- **Verpflegungskonzept** und Mahlzeitengestaltung (Verpflegung/ Verpflegungsform, Verpflegungskonzept, räumliche und personelle Organisation, Verzehrsituation, Probleme/ Konflikte)
- **Fort- und Weiterbildung** (Fort- und Weiterbildung zum Thema Verpflegung, Qualitätsstandard der DGE)
- **Ernährungsbildung** in der Einrichtung (Stellenwert, Realisierung, Entwicklung, Konflikte/ Schwierigkeiten)
- **Informationsverhalten** (Informationssuche, Informationsangebot, Kommunikationskanäle, Netzwerke/ Netzwerkarbeit)
- Beschreibung der **Einrichtung**

Als Einstieg in die Interviewgespräche wurde jeweils die Frage „*Wie könnten Sie durch eine hessische Vernetzungsstelle im Bereich Verpflegung und Ernährungsbildung unterstützt werden?*“ gestellt. Die weitere **Handhabung des Leitfadens** während der Interviews orientierte sich an den Empfehlungen von Helfferich (2011). Demnach wurde außer der ersten und letzten Frage die Reihenfolge dem Erzählstrang der Interviewten angepasst. Die jeweiligen Unterfragen zu den Themenkomplexen wurden für die verschiedenen Zielgruppen angepasst. Am Ende der Interviews wurden die Teilnehmenden außerdem gebeten, Themen zu ergänzen, die ihrer Meinung nach im Interview zu kurz kamen oder nicht angesprochen wurden.

Durchführung und Aufbereitung der Interviews

Die **Auswahl der zu befragenden VNS** erfolgte anhand theoretischer Annahmen und forschungspraktischer Kriterien wie Erreichbarkeit und Aufgabenspektrum sowie geographische Nähe zu Hessen (Norden, Süden, Westen, Osten). Ausgewählt wurden die VNS in Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Schleswig-Holstein und Thüringen.

Der **weitere Ablauf** gestaltete sich wie folgt. Der Erstkontakt zu den VNS erfolgte über die VZ, die das Projektvorhaben vorstellte. Nachdem die jeweilige VNS Bereitschaft signalisiert hat, erfolgte eine telefonische **Kontaktaufnahme** durch die Projektmitarbeiterinnen. Darin wurde der Termin und die weiteren Rahmenbedingungen festgehalten. Die Einverständniserklärung zur Aufzeichnung und weiteren Verwendung der Interviews wurde vorab per Email eingeholt.

Die Interviews mit den VNS wurden im **Zeitraum** vom 28.07.2021 bis 03.08.2021 geführt. Je nach Präferenz der Befragten wurden die Interviews via Telefon oder Videocall (Skype oder MS Teams) geführt.

Die **spezifische Auswahl der Praxisakteure** für den zweiten Erhebungsschritt ergab sich aus den Ergebnissen der Expert:innen-Interviews⁵ und forschungspraktischer Überlegungen. Bei der Auswahl der zu Befragenden wurde eine möglichst breite geographische (Nord-, Ost-, Mittel- und Südhessen) und institutionelle (Größe, Trägerschaft, Verpflegungskonzept) Variation angestrebt. Insgesamt wurden 17 Interviews geführt, darunter neun Kita-Leitungen und -Mitarbeiterinnen, drei Personen der Kindertagespflege, drei Personen aus Fachberatungen bzw. Träger, ein Caterer und ein Koch.

Der Erstkontakt erfolgte über die VZ und die Projektmitarbeitenden der JLU. Auch bei diesen Teilnehmer:innen wurden Termin und Rahmenbedingungen im Vorfeld telefonisch abgeklärt. Die Einverständniserklärung zur Aufzeichnung und weiteren Verwendung der Interviews wurde vorab eingeholt.

Die Interviews mit den Praxisakteuren fanden im **Zeitraum** 09.09.2021 bis 09.11.2021 statt und wurden ebenfalls per Video-Call oder Telefon geführt⁶ und aufgezeichnet.

Alle Interviewaufzeichnungen wurden anschließend mit Hilfe der Software f4X und unter Beachtung der Transkriptionsregeln nach Dresing & Pehl (2018) verschriftlicht. Die Interviewtranskripte umfassen 94 Seiten für die Expertenbefragung und 254 Seiten für die Befragung der Praxisakteure. Die anschließende zusammenfassende und strukturierende Inhaltsanalyse erfolgte entlang eines deduktiven Kategoriensystems, das die Themenbereiche des jeweiligen Leitfadens beinhaltet.

⁵ Während zunächst nur Mitarbeiter:innen aus Kitas und Kindertagespflegeeinrichtungen angedacht waren, wurde die Auswahl auf Träger und Verpflegungsverantwortliche erweitert. Ausschlaggebend hierfür waren Aussagen in den Experteninterviews, die auf die besondere Bedeutung der Träger hindeuten und die besonderen Anforderungen der Zielgruppe der Hauswirtschaftskräfte bzw. Köch:innen und Caterer.

⁶ Wir bedanken uns an dieser Stelle bei Sarah-Lena Schäfer, die den gesamten Erhebungsprozess begleitet und sorgfältig durchgeführt hat.

Ergebnisse der Interviews mit den Expert:innen

Die Beschreibung der Ergebnisse erfolgt auf Basis der inhaltsanalytisch ausgewerteten Interviewtranskripte. Zusätzlich wurden zu einzelnen in den Interviews angesprochenen Aspekten Informationen recherchiert und ergänzt. Da die Rahmenbedingungen der VNS in den einzelnen Bundesländern sehr unterschiedlich sind⁷, werden diese zunächst grob skizziert.

Beschreibung der befragten Vernetzungsstellen

Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg

Die Arbeit der VNS BW umfasst die Bereiche Schul- und Kitaverpflegung. Die VNS ist seit 2019 am Landeszentrum für Ernährung, das zur Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum gehört, angesiedelt. Davor oblag die Trägerschaft der DGE Sektion BW.

Durch das breite Angebotsspektrum am Landeszentrum für Ernährung gibt es thematische Überschneidungen zwischen der VNS und anderen Initiativen und Projekten. Ebenfalls am Landeszentrum für Ernährung angesiedelt ist beispielsweise die Landesinitiative „Bewusste Kinderernährung“ (BeKi). BeKi gibt es bereits seit mehr als 40 Jahren und bietet verschiedene Informations- und Beratungsangebote im Bereich der Kinderernährung und Ernährungsbildung an⁸. Durch diese Dopplung werden Anfragen von Kindergärten o.ä. teilweise getrennt:

„Wenn es da dann konkrete Fragen gibt, bekomme ich die dann. Wenn dann quasi diese Kita-Fragen bei mir landen die mehr so in Richtung eben BeKi-Angebote gehen. Dann bekommt das meine Kollegin. (...) Was halt bei uns so historisch begründet ein bisschen getrennt ist, obwohl es eigentlich ja eins sein sollte. Genau das ist auch das, das ist, glaube ich, bei anderen Vernetzungsstellen einfacher, weil die einfach immer Verpflegung und Ernährungsbildung in einer Person zusammendenken. Und wir müssen da immer ein bisschen trennen.“ (VNS BW)

Für den Bereich der Schulverpflegung verfügt die VNS über eine Vollzeit-Stelle, der Bereich Kitaverpflegung wird mit einer halben Stelle abgedeckt. Darüber hinaus gibt es eine gemeinsame Sachbearbeiterstelle im Umfang von 75 Prozent.

Insgesamt werden in BW 379 870 Kinder im Alter von 0-6 Jahren in 9 081 Einrichtungen der Kindertagesbetreuung betreut (eigene Berechnung basierend auf Statistisches Bundesamt, 2021a und Statistisches Bundesamt, 2021b).

Besonderheiten: Eine Besonderheit in BW sind die „Coach:innen für Kita- und Schulverpflegung“. Dabei handelt es sich um freiberuflich tätige Expert:innen mit unterschiedlichem beruflichen Hintergrund (z. B. Ökotrophologie, Hauswirtschaft, Hygiene, Lebensmittelkontrolle, Diätetik oder Küchenplanung). Sie unterstützen und beraten Kita- und Schulträger, Kitas, Schulen, Caterer, Eltern- und Fördervereine,

⁷ Vgl. hierzu: <https://www.ngz.de/kita/rechtliche-rahmenbedingungen>

⁸ <https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/bilden/landesinitiative-bewusste-kinderernaehrung-beki>

Tageseltern und hauswirtschaftliche sowie pädagogische Fachkräfte bei der Umsetzung oder Verbesserung der Verpflegung. Die Arbeit der VNS wird durch die Coaches unterstützt und die Expertise erweitert.

Jede Einrichtung in BW kann eine kostenlose Basisberatung pro Kalenderjahr beantragen⁹. Laut Interview gibt es derzeit ca. 50 „Coach:innen für Kita- und Schulverpflegung“, die von der VNS geschult und auch fortgebildet werden. Ein besonderes Angebot der VNS BW ist das Informationsnetzwerk BAWIS-KIT. BAWIS-KIT steht für „Beratung Arbeitshilfe Werkstattgespräche Informationsnetzwerk Schule und Kita“. Die Plattform¹⁰ dient der Vernetzung von Anbietern und Nachfragern im Bereich Schul- und Kita-verpflegung und zeigt auch gute Beispiele auf. In Kooperation mit der DGE Sektion BW bietet die VNS BW den „Zertifikatslehrgang zum/zur Schnittstellenkoordinator/-in Kita- und Schulverpflegung“ an¹¹.

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen

In NRW gibt es seit ca. zwölf Jahren eine VNS für die Schulverpflegung. Seit 2017 ist die VNS bei der VZ NRW angesiedelt und vereint seither die Bereiche Kita- und Schulverpflegung. Das Team umfasst 5,5 Arbeitsstellen. Über ein IN FORM-Projekt kommen zwei weitere Arbeitskräfte hinzu. Diese personelle Ausstattung teilt sich unter einer Gesamtleitung auf zwei Teams auf: ein Team für die Schulverpflegung und ein Team für die Kitaverpflegung. Beide Bereiche werden zusätzlich durch eine Verwaltungssachbearbeiterin unterstützt. Für die Beratungsarbeit wird die VNS von (derzeit zwölf) Honorarkräften landesweit unterstützt. Diese Honorarkräfte arbeiten auf freiberuflicher Basis und werden von der VNS geschult. Der Auftrag für die Arbeit der VNS kommt vom Land NRW. Die VNS wurde bis Ende 2020 aus Projektmitteln dreier unterschiedlicher Ministerien finanziert (Ministerium für Familie, Kinder, Jugend, Kultur und Sport, Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz und Ministerium für Schule und Bildung). Inzwischen ist die VNS aber ein verstetigter Arbeitsbereich bei der VZ NRW.

Insgesamt werden in NRW 573 024 Kinder im Alter von 0-6 Jahren in 10 538 Einrichtungen der Kindertagesbetreuung betreut (eigene Berechnung basierend auf Statistisches Bundesamt, 2021a und Statistisches Bundesamt, 2021b).

Besonderheiten: Die VNS profitiert von der Trägerschaft durch die VZ, da den Zielgruppen das Angebot bereits bekannt ist, die VZ durch mehrere Standorte/Beratungsstellen größere regionale Präsenz hat und die strukturellen Gegebenheiten (z. B. Räumlichkeiten) genutzt werden können:

„Also wir haben wirklich dadurch, dass wir bei der Verbraucherzentrale angedockt sind, in Trägerschaft, die Verbraucherzentrale hat ihr ihre Geschäftsstelle in Düsseldorf, hat aber in ganz NRW überall Beratungsstellen. Und

⁹ https://landeszentrum-bw.de/Lde_DE/Startseite/vernetzen/Coaches+fuer+Kita-+und+Schulverpflegung+BW

¹⁰ <https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/vernetzen/BAWIS-KIT>

¹¹ <https://www.dge-bw.de/schnittstellenkoordinator.html>

die sind natürlich lokal nochmals VIEL ENGER ANGEBUNDEN und haben ihre Kontakte, DIE WIR aus der Vernetzungsstelle natürlich nutzen können. Und so kommen wir wirklich von Kommune bis zur Basis, bis zur Praxis unter, über unterschiedlichsten Kanäle mit unseren Angeboten eigentlich an. Und gleichzeitig sind wir aber auch in NRW schon soweit bekannt, dass ganz viele Akteure im Kleinen, aber auch in größeren, also auch auf Träger-Ebene auf uns zu kommen.“ (VNS NRW)

Ein Angebot der VNS NRW ist „Kitas auf Erfolgskurs“¹². Das Motto dieses Austausch- und Vernetzungsprogramms lautet: „Tue Gutes und rede darüber, das motiviert auch andere!“.

„Also wir haben vor Jahren die Rubrik Kitas auf Erfolgskurs gegründet, haben einen ganz seichten, einfachen Erfassungsbogen, die uns die Kitas ausfüllen, angelehnt an den Standard. Und dadurch haben die Kitas dann, die Interesse haben, die Möglichkeit, sich mit ihren Bildungsaktivitäten oder ihrem besonderen Speiseplan oder Verpflegungskonzept oder was auch immer diese einzelnen Einrichtungen hervorhebt, sich bei uns zu präsentieren auf der Website IN FORM eines Kurzinterviews mit Bildchen. Und dann bieten wir einmal für diese ganzen Kitas auf Erfolgskurs in NRW, in aktuell noch unregelmäßigen Abständen, Netzwerktreffen an, wo die zusammenkommen können, und binden natürlich diese Einrichtungen als Leuchtturm-Einrichtungen, auch in unsere Angebote ein.“ (VNS NRW)

Die VNS fördert die Kommunikation zwischen Kitas und Eltern durch verschiedene Angebote, die aus einem IN FORM-Projekt¹³ entstanden sind. Neben einer interaktiven Infografik „Essen verbindet“¹⁴ gibt es auch verschiedene Workshops zum Thema (z. B. „TALKING about FOOD - Mit Eltern im Gespräch“, vgl. Kapitel „Inhaltliche Arbeit – Themenspektrum“).

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz

Bei der VNS in Rheinland-Pfalz handelt es sich um eine gemeinsame VNS für den Bereich Schule und Kita. Die Personalstruktur besteht aus einer halben Stelle für die Basisarbeit der VNS Kitaverpflegung, die von der Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz in ihrer Arbeit unterstützt werden. Aus diesem für Rheinland-Pfalz spezifischem Angebot kann die VNS auf insgesamt zwölf freiberufliche Honorarkräfte zurückgreifen, die Beratungsaufgaben, auch vor Ort, übernehmen. Die VNS existiert seit 2012 und untersteht dem Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität. Zusätzlich werden einzelne Themen mit Mitteln aus IN FORM-Projekten abgedeckt.

Insgesamt werden in RLP 139 710 Kinder im Alter von 0-6 Jahren in 2492 Einrichtungen der Kindertagesbetreuung betreut (eigene Berechnung basierend auf Statistisches Bundesamt, 2021a und Statistisches Bundesamt, 2021b).

Besonderheiten: In RLP gibt es die Dienstleistungszentren Ländlicher Raum¹⁵. An diesen ist auch die vom Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten finanzierte Ernährungsberatung¹⁶ ange-

¹² <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/kitas-auf-erfolgskurs-30725>

¹³ <https://www.ngz.de/vernetzungsstellen/projektfoerderung-in-form-201920/vernetzungsstelle-nordrhein-westfalen>

¹⁴ <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/elternkommunikation>

¹⁵ <https://www.dlr.rlp.de/DLR-RLP/Ueber-uns>

¹⁶ <https://www.dlr.rlp.de/Ernaehrungsberatung>

siedelt. Zwischen dieser Officialberatung und der VNS RLP gibt es eine enge Zusammenarbeit: gemeinsame Veranstaltungen, Informationen und Beratung rund um die „Umsetzung einer guten Verpflegung“¹⁷. Die VNS wird dadurch in ihrer Beratungsarbeit gestärkt:

„Wir sind also durch diese Kolleginnen eigentlich im ganzen Land vertreten, an sechs verschiedenen Dienststellen.“ (VNS RLP)

„(...) wir haben einen sehr guten Unterbau durch die Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz.“ (VNS RLP)

Im rheinland-pfälzischen Kita-Gesetz ist seit dem 21.07.2021 der Rechtsanspruch auf eine Betreuung von sieben Stunden am Stück verankert. Mit dieser neuen Betreuungszeit geht einher, dass eine bedarfsgerechte Mittagsverpflegung bereitgestellt werden muss. Dabei wird eine Ausgestaltung gemäß des DGE-Qualitätsstandards empfohlen¹⁸. Zudem ist laut Aussagen im Interview die VNS im Koalitionsvertrag erwähnt, was ihre Wichtigkeit unterstreicht.

Die VNS RLP bietet u. a. eine Qualifizierung zur „Ernährungs-Kita“ an. Das Programm beinhaltet sechs verschiedene Bausteine¹⁹. Ein weiteres Angebot in RLP ist das sogenannte „Kita-Coaching“, bei dem Kitas ca. ein Jahr lang begleitet und bei der Annäherung an den DGE-Qualitätsstandard unterstützt werden.

Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung Schleswig-Holstein

Die Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung (VNS SH) ist bei der DGE Sektion SH angesiedelt, ebenso wie die VNS Schulverpflegung. Laut Interview existiert die VNS seit 2008. Die VNS bzw. die beiden Bereiche Schule und Kita arbeiten getrennt. Die Arbeit der VNS SH wird vom Ministerium für Soziales, Gesundheit, Jugend, Familie und Senioren des Landes Schleswig-Holstein finanziert. Für die Arbeit der VNS SH ist eine Person im Umfang von 15 Wochenstunden zuständig.

Insgesamt werden in SH 90 766 Kinder im Alter von 0-6 Jahren in 1 789 Einrichtungen der Kindertagesbetreuung betreut (eigene Berechnung basierend auf Statistisches Bundesamt, 2021a und Statistisches Bundesamt, 2021b).

Besonderheiten: Aufgrund der Trägerstruktur ist die VNS SH weniger in das bundesweite Netzwerk der VNS eingebunden.

„Aber das ist einfach aus der Historie gewachsen, weil wir als Kita eben nie in diesem Bundesprojekt mit drin waren. Da sind die anderen Vernetzungsstellen Kita, glaube ich, deutlich näher dran als wir das sind. Da sind wir so ein bisschen isoliert.“ (VNS SH)

¹⁷ [https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/378EF299675D8027C12573BE002AD001/\\$FILE/Flyer_Ernaehrung_DLR_2016.pdf](https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/378EF299675D8027C12573BE002AD001/$FILE/Flyer_Ernaehrung_DLR_2016.pdf)

¹⁸ „Als Orientierung für das Mittagessen können nach § 14 Abs. 1 Satz 4 KiTaG die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. dienen.“ (Quelle: <https://kita.rlp.de/de/themen/kita-gesetz/>)

¹⁹ [https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/Themen.nsf/2955c7baa843d36bc1257a220029f308/16d271ca6abf0db7c12581df00531d15/\\$FILE/Flyer_Ern%C3%A4hrungs-Kita_Juni2021.pdf](https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/Themen.nsf/2955c7baa843d36bc1257a220029f308/16d271ca6abf0db7c12581df00531d15/$FILE/Flyer_Ern%C3%A4hrungs-Kita_Juni2021.pdf)

Die VNS SH bietet derzeit²⁰ eine digitale Ernährungsberatung für Mitarbeiterinnen aus Kitas an²¹. Es handelt sich dabei um ein Projekt, das ebenfalls aus Landesmitteln finanziert wird. Es richtet sich an schwangere, von der Arbeit freigestellte Kita-Mitarbeiterinnen und findet wöchentlich statt. Ziel ist es, dass die Mitarbeiterinnen das neu erworbene Wissen nicht nur privat, sondern später auch wieder in den Kitas anwenden können.

Darüber hinaus fokussiert die VNS derzeit das Thema Nachhaltigkeit im Rahmen des IN FORM-Projektes „Qualitätsentwicklung der Verpflegung und Ernährung in Kita und Schule unter Berücksichtigung von Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekten“²², das gemeinsam mit der VNS Schulverpflegung durchgeführt wird.

Auf der Webseite des Trägers (DGE Sektion SH) ist die Kindertagespflege als eigenständiges Setting aufgeführt. Allerdings wird dieser Bereich derzeit noch nicht vollständig (personell) abgedeckt.

Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung Thüringen

Seit 2018 gehört die VNS der DGE Sektion TH an. Sie wird u. a. gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und das Ministerium für Justiz, Migration und Verbraucherschutz des Freistaats Thüringen. In der VNS arbeiten drei Personen. Neben der Tätigkeit in der VNS für Kita-Verpflegung gehört hierzu auch die Arbeit in der Qualitätssicherungsstelle Kita-Essen Thüringen: *„Also es sind Vernetzungsstellen-Mitarbeiter die dann aber ein engeres Aufgabengebiet haben, explizit wo es um Auswertungen von Speiseplänen geht und der Kontakt zu Trägern und Caterern.“* (VNS TH)

Insgesamt werden in TH 80 031 Kinder im Alter von 0-6 Jahren in 1 335 Einrichtungen der Kindertagesbetreuung betreut (eigene Berechnung basierend auf Statistisches Bundesamt, 2021a und Statistisches Bundesamt, 2021b).

Besonderheiten: Seit dem 01.01.2018 gilt die Novellierung des Thüringer Gesetzes über die Bildung, Erziehung und Betreuung von Kindern in Kindergärten, anderen Kindertageseinrichtungen und in Kindertagespflege (kurz: Thüringer Kindergartengesetz). Aufgrund der Umsetzung des Thüringer Kindergartengesetzes sind die Träger verpflichtet²³, eine warme Mittagsmahlzeit zu gewährleisten, die *„den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Qualitätsstandards für eine ausgewogene altersgemäße, vollwertige und gesundheitsfördernde Mittagsmahlzeit“* entspricht. Damit einher geht auch der Auftrag

²⁰ „Auch da, wir beginnen jetzt mehr im, also einfach durch Corona ist das so entstanden. Wir machen jetzt zum Beispiel auch ein digitales Beratungsangebot für schwangere Kita-Mitarbeiterinnen.“ (VNS SH)

²¹ <https://www.dge-sh.de/digitale-ernaehrungsberatung.html>

²² <https://www.nqz.de/vernetzungsstellen/projektfoerderung-in-form-202122/vernetzungsstelle-schleswig-holstein>

²³ In § 18 zur Gesundheitsfürsorge ist in Abschnitt 4 festgehalten: „Der Träger der Kindertageseinrichtung gewährleistet die regelmäßige Versorgung der Kinder mit einer warmen Mittagsmahlzeit. Diese hat den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Qualitätsstandards für eine ausgewogene altersgemäße, vollwertige und gesundheitsfördernde Mittagsmahlzeit in Kindertageseinrichtungen zu entsprechen.“ (Quelle: <https://landesrecht.thueringen.de/perma?d=jlr-KTBetrGTHpP18>)

an die VNS TH, die Umsetzung zu begleiten und gemeinsam mit der Qualitätssicherungsstelle zu überprüfen: „Und das ist eigentlich so unser Hauptaugenmerk, dass das angepasst wird nach dem Standard.“ (VNS TH). Die Prüfung der Speisenpläne nach den Kriterien des DGE-Qualitätsstandards bildet einen Schwerpunkt der Tätigkeit. Bei der Überprüfung liegt der Fokus derzeit noch auf der quantitativen Auswertung der Speisepläne (Einhaltung der Vorgaben zu Lebensmittelhäufigkeiten), weniger auf qualitativen Aspekten.

„Also wir müssen erst mal die Lebensmittelhäufigkeiten hinbekommen in Thüringen, weil wir einfach viel zu viel Fleisch haben. Teilweise zu wenig Gemüse, zu wenig Vollkorn, eh wir dann im nächsten Schritt wirklich über die Qualität sprechen, weil die sehen wir aktuell ja noch nicht. Wir sind nicht in den Kitas und schauen da auf die Teller.“ (VNS TH)

Die **Ausrichtungen der befragten VNS** sind unterschiedlich. Einige der befragten VNS sind für die Bereiche Kita und Schule zuständig (BW, NRW und RLP). In diesen VNS gibt es Überschneidungen in den Tätigkeitsbereichen. Diese betreffen sowohl Inhalte (z. B. Speiseplanung) also auch die Zielgruppen (z. B. Caterer oder Träger). Die VNS SH und TH sind nur für die Kita-Verpflegung zuständig. Während in SH die VNS für die Schulverpflegung beim gleichen Träger angesiedelt ist, sind sie in TH unterschiedlichen Trägern zugeordnet sind. Auch hier gibt es thematische Überschneidungen in den Anfragen, beispielsweise von Caterern, die sowohl Kitas als auch Schulen beliefern (vgl. VNS TH). Die befragten VNS sind bei **unterschiedlichen Trägern** angesiedelt. Teilweise ergeben sich aus der strukturellen Anbindung **Synergieeffekte** durch Zusammenarbeit, gemeinsame Projekte oder gemeinsame Nutzung von Ressourcen (z. B. mit VZ; vgl. NRW). Es lässt sich festhalten, dass Synergien mit dem Bereich Schulverpflegung und anderen Institutionen möglich sind, wenn die strukturellen Rahmenbedingungen eine Zusammenarbeit ermöglichen.

VNS für die Schulverpflegung gibt es schon länger als das Pendant für die Kitaverpflegung und der Bereich Schulverpflegung ist in der Regel besser ausgestattet. Die **Bedeutung des Settings Kita** für Gesundheitsförderung wird in den Interviews deutlich hervorgehoben. Kitas stellen einen mindestens ebenso wichtigen Bildungsort dar wie Schulen. Ernährungsbildung kann hier früh und ganzheitlich ansetzen und sie trifft dort auf eine für Ernährungsthemen offenere Zielgruppe („Eltern“).

„Also in Kita, ist Essen und Trinken und Ernährungsbildung ein Teil der Arbeit, und es ist viel bewusster in den Arbeitsabläufen. Und weil die Kinder einfach noch klein sind, also wenn Eltern ihre Kinder aus den Einrichtungen abholen, ist in der Regel eine der Standardfragen: Und hat mein Kind gegessen? Und wenn ja, was? Also das fragt man in der Schule ja nicht mehr so wirklich. Und das hat, ist im Endeffekt die offene Tür, warum wir gerade im Bereich der Kita und Kindertagespflege mit unseren Angeboten so großen Zulauf haben, weil einfach das Interesse ein ganz anderes ist und das Thema ganz anders besetzt ist und die Bedeutung dort viel wichtiger und bekannter ist, als es beispielsweise im Schulbereich ist.“ (VNS NRW)

Ausstattung der Vernetzungsstellen

Die **finanzielle und personelle Ausstattung** variiert zwischen den VNS, was den **verschiedenen Organisations- und Finanzierungsmodellen** geschuldet ist.

Die befragten VNS verfügen in der Regel über eine Grundfinanzierung, die durch zusätzliche Projektmittel ergänzt wird. Die Finanzierung der VNS ist nicht einheitlich und die Mittel stammen aus unterschiedlichen Quellen. Bei den Projektmitteln handelt es sich um Bundes- und/ oder²⁴ Landesmittel. Bundesmittel stammen aus dem Nationalen Aktionsplan „IN FORM - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Im Rahmen von IN FORM werden primärpräventive Projekte im Bereich der Ernährungsaufklärung und Gesundheitsförderung gefördert, die sich u. a. auf die Lebenswelten von Kindern beziehen. Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung hat die Projektträgerschaft inne²⁵. Je nach Umfang eines Projektes, kann dadurch auch die personelle Ausstattung der VNS - allerdings nur zeitlich befristet - erhöht werden. Die zusätzlichen Projektmittel ermöglichen auch eine Erweiterung des Angebotsspektrums (vgl. Kapitel „Angebote und Herangehensweisen – Materialien“), derzeit verstärkt zum Thema „Nachhaltigkeit“²⁶. **Aufgrund der eher geringen personellen Grundausrüstung der VNS spielen extern finanzierte Projekte eine große Rolle.** Die VNS NRW berichtet beispielsweise, dass sie über IN FORM-Projektmittel das Team um zwei weitere Kolleginnen erweitert hat und auch zukünftig Projektgelder generieren möchte.

„Wir haben, auch wenn wir diese Projekte durchgeführt haben, immer zugesehen, dass wir einmal eine volle Stelle zusätzlich bekommen, die auch das bearbeitet, weil wir das nicht schaffen würden, weil wir mit der Basisarbeit genug zu tun haben und deswegen extra eben das Projekt und auch eine Arbeitskraft.“ (VNS RLP)

Eine **Verstetigung** (wie z. B. in NRW) erleichtert die Tätigkeit, da so auch langfristig geplant werden kann (vgl. Zitate rechts).

„Also wir haben unseren Projektstatus erfolgreich abgeben dürfen und sind jetzt ein fester Arbeitsbereich der Verbraucherzentrale NRW und sind in einem festen Finanzierungsrhythmus von fünf Jahren mit drin. Das ist ein ganz deutliches Zeichen von NRW, dass dieses Thema langfristig gesetzt und gewollt und gewünscht ist.“ (VNS NRW)

„Also ich finde, wenn man eine Vernetzungsstelle neu etablieren möchte, ist ein gewisses Zeitfenster wichtig. Die klassischen Anträge beim Land gehen immer über ein Jahr. Und ich finde, wenn ein Land eine Vernetzungsstelle neu aufbauen möchte und etablieren möchte, dann muss, so verbindlich es irgend möglich ist in den Haushalten, muss aber schon klar sein unter fünf Jahren brauche ich gar nicht anzufangen. Bis es dann etabliert ist und bekannt ist im Land funktioniert, also da muss einfach Zeit da sein. Und da finde ich, muss sich ein Land dann auch zu bekennen, dass es eine gewisse Mindestlaufzeit haben wird. Es gibt ist es sicherlich haushälterisch, nicht so einfach.“ (VNS SH)

²⁴ Die VNS SH ist laut Aussagen im Interview die einzige VNS, die bei der Grundausrüstung rein aus Landesmitteln finanziert wird.

²⁵ https://www.ble.de/DE/BZfE/ErnaehrungBewegung/INFORM-Projekttraegerschaft/inform-projekttraeger-schaft_node.html;jsessionid=4DCC5CE245178B2B6CD7FF13A0368DDC.1_cid335

²⁶ „Das Thema Nachhaltigkeit spielt bei den Maßnahmen der IN FORM Projekte 2021/2022 eine zentrale Rolle. Die Vermittlung von Kenntnissen, Fähigkeiten und Kompetenzen für einen nachhaltigen Verpflegungsprozess bilden die Kernaufgaben.“ <https://www.in-form.de/netzwerk/projekte/in-form-projekte-der-vernetzungsstellen/>

Die Basisarbeit der VNS wird je nach landesspezifischen Gegebenheiten auch durch **externe Honorarkräfte** unterstützt bzw. entlastet. In BW sind dies beispielsweise eigens dafür ausgebildete Coaches oder in RLP freiberufliche Ernährungsberater:innen (vgl. Kapitel „Beschreibung der befragten Vernetzungsstellen“). Durch weitere Honorarkräfte können Beratungsdienstleistungen auch stärker vor Ort (in den Landkreisen bzw. in den Kitas) stattfinden.

„Allerdings, da wir ja eine halbe AK für Kita (...) eigentlich die Basisarbeit ist, nicht alles machen können, haben wir in Rheinland-Pfalz Gottseidank unsere Ernährungsberaterinnen, die dann das auch vor Ort machen.“ (VNS RLP)

Die Finanzierung und landesspezifischen Vorgaben sind auch darüber entscheidend, ob bzw. zu welchem Umfang die **Angebote** der VNS **kostenfrei** angeboten werden können.

„Das ist ja das Gute bei uns, dass die Ernährungsberatung eine staatliche Ernährungsberatung ist und hier die (...) vom Land bezahlt werden. Und alle unsere Angebote sind kostenfrei.“ (VNS RLP)

„Wir haben da Extra-Budget. Eine bestimmte Summe im Jahr, die genaue Höhe weiß ich gerade aktuell auch nicht. Und solange quasi dieses Budget da ist, wird es einfach kostenlos angeboten.“ (VNS BW)

Ein möglichst **kostenfreies Angebot** ist wichtig, um die Zielgruppe Kitas und Kindertagespflegepersonen erreichen zu können:

„Also, das ist schon gut und wichtig, dass die Veranstaltung weiterhin so gut wie kostenneutral angeboten werden können, weil die Fortbildungsbudgets gerade in den Akteursbereichen Kita und Schule sind eng bemessen. Es gibt viele Pflichtfortbildungen, die gemacht werden müssten, die Geld kosten. Und dann fällt so etwas wie Essen und Trinken und Ernährungsbildung oft hinten runter, weil das ist, ich sage immer sehr gerne, ganz oft auch das Sternchen Thema im Bereich Fortbildung. Und das wäre dann sehr schade. Deswegen sind wir froh, dass wir es so kostenneutral anbieten können.“ (VNS NRW)

Die **räumliche und technische Ausstattung** ist bei den befragten VNS ähnlich. Die VNS haben alle einen Standort, an dem sie mit üblicher Büroausstattung ausgestattet sind. Neben Telefon, Computer und einer stabilen Internetverbindung sind laut der Interviews Zugänge zu verschiedenen Online-Konferenztools (Skype, Zoom etc.) notwendig.

Veranstaltungen und Beratungen finden überwiegend **außerhalb der Räume der VNS** statt. Gerade für Inhouse-Seminare in Kitas wird aus der Erfahrung der Befragten eine **technische Ausstattung bestehend aus Laptop, Beamer und Verlängerungskabel empfohlen**. Die VNS haben auch über die Pande-

mielage hinaus vor, **digitale Fortbildungsangebote** zu machen (vgl. Kapitel „Angebote und Herangehensweisen“). Da Kitas in diesem Bereich noch nicht flächendeckend hinreichend ausgestattet²⁷ sind, wären zusätzliche Leihgeräte sinnvoll, die bei Bedarf an die Kitas verliehen werden können.

Für **Präsenzseminare** ist es sinnvoll, Räumlichkeiten in der Nähe der Zielgruppe anzumieten, da weite Anfahrtswege für die Teilnehmer:innen nicht praktikabel sind. Die befragten VNS greifen bei externen Räumlichkeiten auf ihr Netzwerk bzw. die Träger (z. B. Räumlichkeiten in Landratsämtern oder Beratungsstellen der VZ) zurück. Die befragten VNS verfügen überwiegend über eigene Besprechungsräume, in denen auch Veranstaltungen durchgeführt werden können. Obwohl viele Angebote digital oder telefonisch bedient werden, sind eigene Räumlichkeiten durchaus sinnvoll – wenn auch nicht unbedingt für die Zielgruppe „Kita“. **Weitere Standorte** (Außenstellen) im jeweiligen Bundesland wären denkbar, um in den jeweiligen Landkreisen stärker präsent zu sein (vgl. TH).

Insgesamt ist eine **größere personelle Ausstattung** wünschenswert. Im Sinne der Stärkung des Bereichs Kita-Verpflegung sollte dieser mindestens genauso personell aufgestellt sein. Mehr Personal bedeutet, dass die Nachfrage besser abgedeckt werden kann. Das trifft vor allem für die Zielgruppen zu, die die jeweilige VNS gerne stärker erreichen möchte (z. B. Kindertagespflege²⁸). So konstatiert eine Befragte, dass Sie gerne eine Mitarbeiterin für die Elternarbeit hätte (vgl. SH). Für eine bessere Zielgruppenerreichung geht es nicht nur um die **Anzahl der Mitarbeitenden**, sondern auch um deren Praxisbezug. Hier gibt es die Idee, dass ergänzend für jede Zielgruppe bzw. Akteur im Bereich der Kitaverpflegung *„jemand da ist, der da einschlägige Erfahrungen hat“* (VNS TH). Begründet wird dies mit dem praxisnäheren Umgang mit der jeweiligen Zielgruppe (vgl. hierzu auch Kapitel „Inhaltliche Arbeit – Anforderungsprofil“).

„Aber es ist natürlich noch mal was ganz anderes, wenn jemand auch tatsächlich zum Beispiel Pädagogik studiert hat. Da kann sich noch mal jemand ganz anders in die Pädagoginnen dann ein, dann reinversetzen oder auch wenn man jemanden mit im Boot hat der zum Beispiel langjährige Erfahrungen in der Gemeinschaftsverpflegung hat, also zum Beispiel auch selbst in der Küche stand oder sowas. Oder selbst als Essensanbieter gearbeitet hat.“ (VNS TH)

Ein weiterer Vorteil wäre auch der **interdisziplinäre Austausch**, der hiermit gefördert werden würde. Hierin wird viel Potenzial gesehen: *„(...) das könnte nochmal die Qualität der gesamten Arbeit auf eine ganz andere Stufe heben.“* (VNS TH)

²⁷ Es wird z. B. berichtet, dass nur Kita-Leitungen über einen PC verfügen, zu dem dann nicht alle in der Kita Zugang haben oder alle gemeinsam an einem Rechner an einer Fortbildung teilnehmen oder dass die Kita-Mitarbeiter:innen nur mit dem eigenen Rechner zu Hause teilnehmen können.

²⁸ *„Und das ist so schade, da müssten wir mehr schaffen können. Können wir aber nicht.“* (VNS SH)

Tätigkeitsfelder der Vernetzungsstellen

Aufgaben und Ziele

Das **hauptsächliche Ziel** der VNS ist die Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Kitas gemäß des DGE-Qualitätsstandards. Neben der Gesundheitsförderung spielen auch Aspekte wie Nachhaltigkeit (regionale und saisonale Lebensmittel, biologisch-erzeugte Lebensmittel, Lebensmittelverschwendung) oder Genuss eine Rolle. Die Vision der befragten VNS beinhaltet eine feste Verankerung der Themen Verpflegung und Ernährungsbildung in den Kitas.

„Das geht zwar auch ein bisschen in die Richtung Verknüpfung mit Ernährungsbildung, aber einfach, dass man sich einfach halt auch bewusst ist, dass ist ein festes Angebot in Kitas und Schulen, und das muss entsprechend gut aufgestellt sein und nicht immer nur so nebenherlaufen.“ (VNS BW)

Die **Hauptaufgaben** der VNS sind Informieren, Beraten und Vernetzen sowie die Durchführung verschiedener Fortbildungen. Die Beschreibungen decken sich hierzu mit dem offiziellen Auftrag wie er auch beim NQZ formuliert ist²⁹. Die VNS sind fachlicher Ansprechpartner für alle relevanten Akteure im Bereich Kita-Verpflegung. Information und Beratung dienen dazu, wissenschaftliche Erkenntnisse im Bereich der Verpflegung und Ernährungsbildung weiterzugeben und deren Umsetzung in die Praxis zu erleichtern.

„Also wir verstehen uns als Übersetzer von Wissenschaft in die Praxis. Und sind Dreh- und Angelpunkt und Ansprechpartner, wenn es um die Gemeinschaftsverpflegung geht.“ (VNS NRW)

Die VNS fungieren somit als **Schnittstellenmanager** (vgl. hierzu auch NQZ) und so verstehen sie sich auch als „zwischengeschaltete Stelle“ zwischen Auftraggebern (i.d.R. Ministerien) und den Anwendern (Kitas und Kindertagespflegepersonen).

Es ist vorgesehen, dass die VNS in den einzelnen Bundesländern eigene Schwerpunkte setzen. Die unterschiedlichen Informations- und Beratungsangebote werden in Kapitel „Angebote und Herangehensweisen“ beschrieben. Die Erläuterungen zum Ziel „Vernetzung“ werden im Folgenden näher vorgestellt.

„Also unser Ziel ist es, (...) alle Akteure an einen Tisch zu holen.“ (VNS NRW)

Die **Vernetzung** hat bei allen Befragten einen hohen Stellenwert. Vernetzung erfolgt dabei **auf zwei Ebenen**. Zum einen unterstützen die VNS Kitas dabei, sich untereinander auszutauschen und mit anderen für sie relevanten Akteuren in Kontakt zu treten. Zum anderen wird durch Netzwerkarbeit eine

²⁹ „Die Vernetzungsstellen Kitaverpflegung informieren, beraten und vernetzen die Akteure im Umfeld von Tageseinrichtungen für Kinder und bieten Qualifizierungsmaßnahmen an.“ (NQZ, 2020)

Vernetzung der VNS selbst mit wichtigen Akteuren angestrebt. Bei der Vernetzung von Kitas untereinander soll vorrangig der Erfahrungsaustausch gefördert werden. Als Beispiel ist an dieser Stelle die VNS TH aufgeführt, die derzeit Kita-Leitungen und Kita-Träger stärker zusammenbringt.

„Ansonsten versuchen wir auch viel die, haben wir jetzt auch so kleine Austauschrunden für die Kita-Träger und Kita-Leitungen, also aktuell noch einzeln. Also das die Kita-Leitungen zusammenkommen können, wo wir alle Bereiche ansprechen, die wir als wichtig erachten in dem Verpflegungsbereich. Damit auch die Kita-Leitungen mal untereinander ins Gespräch kommen und einfach teilen können was bei ihnen gut funktioniert und was eben noch nicht. Und das soll dann mit den Trägern auch noch erfolgen, das hatten wir aber jetzt noch nicht, dass steht erst noch an.“ (VNS TH)

In BW wurde ein Arbeitskreis gegründet, in dem Vertreter:innen von „hierarchisch höheren Ebenen“, die mit Kita- oder Schulverpflegung zu tun haben (z. B. Trägerverbände, Gemeindetag, Städtetag, Landkreistag, Gesundheitsamt), miteinander ins Gespräch kommen. Für zukünftige VNS wird empfohlen, ein solches Gremium von Anfang an einzuberufen. Durch entsprechende Gremien und Arbeitskreise können alle entscheidungsrelevanten Beteiligten „ins Boot geholt“ werden. Eine solche Netzwerkarbeit unterstützt die VNS auch dabei ihr Ziel, Kitas zu bestimmten Themen zu informieren, besser zu erreichen, denn Informationen können schneller und breit in die Fläche gestreut werden (vgl. VNS BW). Andere VNS stellen den Austausch anderer Akteure (z. B. Hauswirtschaftskräfte) in den Vordergrund. Weitere Erläuterungen dazu finden sich Kapitel „Tätigkeitsfelder der Vernetzungsstellen – Zielgruppen“.

Bei der Vernetzung der VNS selbst mit wichtigen Akteuren, geht es darum, die Bekanntheit der VNS und somit auch die Akzeptanz für die Arbeit der VNS zu erhöhen.

„(...) deswegen ist ja so eine Netzwerkarbeit im Land wichtig, dass man die anderen mit ins Boot holt für seine Arbeit. Aber, dass man auch genauso gut da immer in aller Munde ist und so immer weitergetragen wird.“ (VNS RLP)

Eine frühzeitige Einbindung aller Akteure wird durch die Vernetzung ermöglicht und führt zu mehr Verantwortlichkeit und stärkt die Identifikation zum Thema.

„Und das ist unser Ziel eigentlich, dass wir bestimmte Themen von Anfang an mit denjenigen gleich bearbeitet, dass sie quasi auch nachher von allen mitgetragen werden.“ (VNS BW)

Netzwerkarbeit dient für die VNS außerdem dazu, weitere **Ressourcen zu akquirieren**. Genannt werden finanzielle Mittel, Materialien oder Räumlichkeiten. Wichtig ist zudem auch der Erfahrungs- und Wissensaustausch für die VNS selbst. Dieser Austausch wird als sinnvoll erachtet, u. a. wegen der entstehenden Synergieeffekte oder der Entlastung: *„weil wir dann sagen, wir sind die Vernetzungsstelle, wir müssen aber nicht thematisch alles abdecken, weil wir dann wirklich alles nur so kleinteilig wissen“* (VNS TH). Gerade in der Pandemie wäre durch eine engere Zusammenarbeit mit anderen Akteuren manches schneller und einheitlicher verlaufen (vgl. VNS BW). Da der Zugang zu den Zielgruppen – vor

allem den Kitas und Kindertagespflegeeltern – häufig nicht flächendeckend möglich ist (vgl. hierzu Abschnitt „Zugang zu den Zielgruppen“), hilft die Vernetzung den VNS auch dabei, den Kontakt zu Kitas bzw. Kindertagespflegeeltern herzustellen. Dies kann bspw. bei Kitas durch die Träger und Trägerverbände gelingen oder bei der Kindertagespflege durch die zuständigen Jugendämter oder Fachberatungen. Im Folgenden werden die in den Interviews genannten Akteure beschrieben.

Als **relevante Akteure auf Landesebene** werden an erster Stelle die jeweilig zuständigen Landesministerien (darunter Kultus-/Bildungs-, Familien-, Landwirtschafts-, Ernährungs-, Umwelt- und Gesundheitsministerien) genannt, weil Sie den Ausgangspunkt aller Aktivitäten bilden und so auch den Stellenwert der Vernetzungsstelle erhöhen. Weiter erwähnt werden interministerielle Arbeitsgruppen, zuständige Ämter auf Landes-, Kreis- oder kommunaler Ebene wie z. B. Amt für Bildung und Sport, Jugendämter³⁰ oder Landesgesundheitsämter und die Fachberatungen. Bei den Fachberatungen handelt es sich um Einrichtungen, die im System der frühkindlichen Bildung in Deutschland Beratungs- und Unterstützungsaufgaben übernehmen. Fachberatungen unterstützen Kitas und Kindertagespflegepersonen dabei, fachliche und gesetzliche Anforderungen in der Praxis umzusetzen. Um die Umsetzung der jeweiligen Vorgaben der Bundesländer und Kommunen durchzusetzen und zu prüfen, werden den Fachberatungen oft auch Dienst- und Fachaufsicht zugeordnet. Die genauen Aufgaben der Fachberatung sind allerdings nicht einheitlich definiert³¹ (vgl. Hruska, 2018, S. 4).

Als vernetzungsrelevante Akteure werden außerdem **Verbände und Vereinigungen** erwähnt, darunter u. a. Landesverband Kindertagespflege, Landesarbeitsgemeinschaft für Jugendzahnpflege, Landessportbund, Landesvereinigung für Gesundheitsförderung, Landespräventionsnetzwerk Gesund aufwachsen in RLP, Kranken- bzw. Gesundheitskassen und deren landes- bzw. bundesweiten Bündnisse³², Verbraucherzentralen, andere Beratungsstellen (z. B. Suchtberatung, Familienberatung), Fachgesellschaften (z. B. DGE auf Bundesebene oder Sektionen, BZfE, UGB), Kinder- und Jugendstiftungen, externe Lernorte (Gärten etc. „so Anbieter für Ernährungsbildungsmaßnahmen sind auch eine ganz wichtige Netzwerk-Gruppe“ VNS RLP) oder landesspezifische Initiativen (v.a. zum Thema Bio-Lebensmittel wie „Thüringer Ökoherz“ oder „Bio kann jeder“; Landesinitiative BeKi in BW). Eine Auswahl relevanter Akteure findet sich auch auf der Webseite von IN FORM³³.

³⁰ „Für mich selber persönlich auch noch das Jugendamt würde ich auch noch gerne sehen, dass man da noch ein bisschen mehr macht.“ (VNS RLP)

³¹ „Schwierigkeiten ergeben sich unter anderem durch die unterschiedlichen Regelungen der einzelnen Bundesländer, die Träger Vielfalt und die unklare Definition der Tätigkeit von Fachberatung.“ (Hruska, 2018, S. 1)

³² Z. B. GKV-Bündnis für Gesundheit (<https://www.gkv-buendnis.de/>). Dabei handelt es sich um eine gemeinsame Initiative der gesetzlichen Krankenkassen zur Weiterentwicklung und Umsetzung von Gesundheitsförderung und Prävention in Lebenswelten; auf Landesebene bspw.: <https://www.gkv-buendnis.de/buendnisaktivitaeten/wir-in-den-laendern/hessen/>

³³ <https://www.in-form.de/netzwerk/akteure/>

Die VNS berichten von verschiedenen **Formen der Zusammenarbeit**. Kooperationen und gemeinsame Projekte mit anderen dienen dazu, die Breite an Themen und Materialien zu vergrößern. Auch gemeinsame Workshops (z. B. BW mit ‚Bio kann jeder‘) oder auch mal gemeinsam einen Fragebogen auszu- teilen (VNS BW) oder Infomaterial („Verteilung der Kita-Ideenbox“, vgl. VNS TH). Eine besondere Rele- vanz kam der Vernetzung in der Corona-Pandemie zu. Um die neuen Erlasse/ Verordnungen in kurzer Zeit adäquat und möglichst einheitlich umzusetzen, war ein Austausch mit anderen Akteuren unerläss- lich.

Neben der Vernetzung auf Landesebenen, gibt es auch Zusammenarbeit auf **Bundesebene**. Die beste- henden VNS tauschen sich zweimal im Jahr bei einem „Vernetzungstellentreffen“ (seit 2017 „NQZ Vernetzungstreffen“) aus. Neben den Vertreter:innen der VNS Kita- und Schulverpflegung nehmen auch Vertreter:innen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), der Deut- schen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und Kolleg:innen der IN FORM Projektbetreuung teil (vgl. NQZ, 2021). *„Ziel ist es, über laufende Projekte und Aktivitäten zu informieren, aktuelle Fragestellungen zu diskutieren und Synergien in der Zusammenarbeit zu befördern. Die zweitägigen Treffen finden jeweils im Frühjahr und Herbst statt.“* (NQZ, 2021). Der fachliche Austausch bietet Impulse für die eigene VNS- Arbeit. Neben dem fachlichen Austausch wird auch der informelle Austausch mit den Kolleg:innen ge- schätzt (vgl. VNS NRW). Auf das Netzwerk kann auch bei Fragen und Problemen zurückgegriffen wer- den. Die VNS SH und TH sehen für die Vernetzung auf Bundesebene noch Ausbaupotenzial (sie sind beide unter der Leitung von DGE Sektionen und damit anders aufgestellt als die anderen VNS).

Darüber hinaus gibt es das sogenannte „Sprechergrremium“ aller VNS im Bereich Schul- bzw. Kitaver- pflegung³⁴. Es dient dazu, *„gemeinsam verstärkt aufzutreten und in den Dialog mit Politik und Öffent- lichkeit zu gehen“*, z. B. Bund, Länder und Träger von Kitas und Schulen. Das Sprechergrremium trifft sich monatlich, derzeit online. Es dient dazu, aktuelle Neuerungen zu besprechen. Der Austausch zw- ischen den VNS wird für gemeinsame Projekte („Überlegungen“) genutzt – auch außerhalb der regel- mäßig stattfindenden Termine.

Das NQZ als übergeordnete Institution auf Bundesebene wird vor allem dann wichtig, wenn es darum geht auf Themen (bundesweit) aufmerksam zu machen. Es fungiert dann als (strategisches) „Sprach- rohr“ (vgl. VNS NRW).

Zielgruppen

Die **Zielgruppen** der VNS sind verschiedene Akteure im Bereich der Verpflegung: *„alle, die irgendwie was mit Verpflegung zu tun haben“* (VNS RLP). Da auch das Angebot der VNS breit gefächert ist, können die Zielgruppen nicht exakt definiert bzw. eingegrenzt werden: *„(...) und bieten das in vielfältigsten, in*

³⁴ <https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/die-vernetzungsstelle-2/netzwerk/bundesweites-sprechergrremium/>

unterschiedlichsten Konstrukten, Formaten und Angeboten im Endeffekt interessierten Akteuren an.“
(VNS NRW) Für das Ziel einer Verbesserung der Kita-Verpflegung ist es wichtig, möglichst alle an der Verpflegung Beteiligten zu berücksichtigen (vgl. VNS BW). Zu den in den Interviews genannten Zielgruppen zählen vorrangig Kita-Leitungen und Mitarbeiter:innen sowie Hauswirtschaftskräfte. Eine zunehmende Rolle spielen Träger, Caterer und Kindertagespflegepersonen. Da sich die Arbeit der VNS vorrangig an Multiplikator:innen richtet, sind **Kinder und Eltern keine primäre Zielgruppe oder nur eine sekundäre**. Da die Kinder aber durch die Kita oder Tagespflege indirekt erreicht werden, gelten sie als „mittelbare“ Zielgruppe (vgl. VNS SH). Das Gleiche gilt für die Eltern. Sie werden teilweise explizit als Zielgruppe ausgeschlossen (VNS SH, NRW, TH); teilweise als indirekte Zielgruppe genannt (VNS BW; VNS RLP würde sie gerne noch stärker erreichen).

Die von den VNS genannten Zielgruppen sowie nähere Erläuterungen dazu sind im Folgenden aufgeführt.

Kita-Leitungen und pädagogische Mitarbeiter:innen sind die Zielgruppen, an die sich die Arbeit vorrangig richtet. Sie werden von allen VNS und häufig als erstes genannt.

Die **Träger** (auch Kita-Fachberatungen) sind aus Sicht der befragten VNS eine sehr wichtige Zielgruppe, da diese im Bereich der Verpflegung bzw. Entscheidung eine wichtige Rolle spielen bzw. die Verantwortung tragen. Der Fokus auf die Träger als Zielgruppe hat sich „verstärkt“ (VNS SH) bzw. wird „immer mehr“ (VNS RLP).

Je bekannter die VNS, desto einfacher ist der Kontakt zu dieser Zielgruppe.

„Wenn das Thema aufploppt und beispielsweise ein neuer Caterer gesucht wird, eine Großküche gebaut wird, konzeptionell was neu aufgestellt wird, auf kommunaler Ebene Prozesse angegangen werden, wo die Gemeinschaftsverpflegung mit reingeht. Dann werden wir ganz oft tatsächlich auch DIREKT angesprochen und gefragt, ob wir in diese Prozesse nicht mit reingehen und helfen wollen.“ (VNS NRW)

Träger werden von den VNS als wichtige Hebel angesehen, da sie in vielen Bereichen Entscheidungen treffen bzw. Rahmenbedingungen vorgeben und über sie die Kitas direkt oder indirekt erreicht werden können. Die Ansprache richtet sich an möglichst alle (in der Verwaltung), die mit der Verpflegung zu tun haben. Unterschiedliche Träger, also öffentliche, kirchliche oder freie, werden nicht differenziert angesprochen (vgl. Zitate rechts).

„Also es ist so, dass wir von der Vernetzungsstelle auch sehr stark den Träger immer mehr in den Fokus gerückt haben in der letzten Zeit, weil der ja der im Grunde derjenige ist, der entscheidet und der auch genügend Hilfsmittel bekommen muss, um auch alles optimal laufen oder am Laufen zu haben.“ (VNS RLP)

„Die Träger gehen immer mehr hin, auch ihre Verpflegung auszuschreiben. Wichtig ist ein Punkt, dass Träger darüber aufgeklärt werden müssen, welches Verpflegungssystem es gibt und welche Unterschiede es dort gibt und welches eigentlich auch wichtig ist für die Einrichtungen, um auch ihre gesellschaftlichen, die Ziele zu erreichen.“ (VNS RLP)

Hauswirtschaftskräfte werden als wichtige Zielgruppe benannt und es wird von spezifischen Nachfragen zu entsprechenden Fortbildungsangeboten berichtet. Häufig verfügen die Hauswirtschaftskräfte über wenig Qualifikation bzw. Vorwissen bei gleichzeitig gestiegenen Anforderungen wie beispielsweise Allergenkennzeichnung oder Hygieneverordnungen. Dies macht aus Sicht der Befragten auch eine differenzierte Ansprache bzw. gesonderte Fortbildungen notwendig.

„Weil wenn wir eine Hauswirtschaftskraft haben, aus einer Kita, hat die ein anderes Verständnis, die muss anders angesprochen werden als eine beispielsweise Kita-Leitung.“ (VNS NRW)

„Wir haben dort den Aufhänger den neuen DGE-Qualitätsstandard genommen, jeweils einmal für Kita, einmal für Schule und haben dann einmal speziell für Hauswirtschaftskräfte eine Runde eröffnet (...).“ (VNS NRW)

Da die Hauswirtschaftskräfte häufig allein in den jeweiligen Einrichtungen tätig sind, sollte auch die Vernetzung für einen Erfahrungsaustausch untereinander angestrebt werden. Die VNS RLP berichtet z. B. von einem „Arbeitskreis Hauswirtschaftlerinnen“ (vgl. VNS RLP). Andererseits gibt es auch Probleme in der Erreichbarkeit dieser Zielgruppe.

„Das muss man immer wieder sagen, für die Hauswirtschaftlichen ist der der Etat nicht da, oder es heißt eben immer: Ja, wer soll denn dann kochen? Ganz schwierig.“ (VNS SH)

Auch die **Caterer** sind eine wichtige Zielgruppe. Die VNS bieten für sie eigene Fortbildungen oder Informationsangebote. Da sich die Caterer teilweise auch mit Fragen direkt an die VNS wenden, werden sie auch individuell beraten (z. B. VNS SH). In TH ist der Beratungs- und Informationsbedarf der Caterer durch das neue Gesetz gestiegen. Andere VNS haben die Caterer zwar im Blick, aber es gibt auch Schwierigkeiten im Umgang mit und Zugang zu dieser Zielgruppe. Das Interesse der Caterer am Thema ist unterschiedlich hoch.

„Also wie gesagt, das ist ein bisschen das gleiche Problem wie bei den Kitas mit dem Verteiler. Es gibt ja leider nirgends eine Liste, die sagt in dem Bundesland gibt es hier und da einen Caterer.“ (VNS BW)

„Wir beraten natürlich auch Caterer. Wenn sie es denn wollen, was sie nicht so oft wollen, stelle ich fest. Also das ist bei uns so ein bisschen. Die Caterer machen ihr Ding. Kann ich auch verstehen, die verdienen nicht viel und werden sowieso von den Kitas ständig kritisiert, weil irgendwas nicht so läuft, wie sie sich das wünschen und vorstellen.“ (VNS SH)

Auch wenn die Eltern bislang keine explizite Zielgruppe der VNS sind, melden sich viele bei den VNS, da sie Informationsbedarf zur Verpflegung haben oder mit dieser unzufrieden sind. Aus den Erfahrungen der VNS, die sowohl Schule als auch Kita bedienen, geht hervor, dass Kita-Eltern sich häufiger melden als Eltern von Schulkindern. Als Grund wird hierfür vermutet, dass sie kritischer und dadurch schneller unzufrieden mit der Verpflegung sind, da sie hohe Ansprüche an die Ernährung ihres Kindes haben oder dem Kind das Essen nicht schmeckt. Diese besondere Familienphase eröffnet aber auch ein Fenster für präventive Maßnahmen.

„Auch da sind die Eltern natürlich empfänglicher und offener für die Themen als im Schulbereich, gerade an weiterführenden Schulen.“ (VNS NRW)

Der Bedarf für Elternarbeit wird von den VNS erkannt, vor allem auch um Kitas dabei zu entlasten. Kitas und Eltern äußern gegenüber den VNS den Wunsch, zu Elternabenden zu kommen (vgl. VNS SH). Allerdings können die bestehenden VNS den Bedarf zeitlich bzw. personell nicht decken.

„Ich hätte gerne eine Mitarbeiterin, die ich mit der Elternarbeit speziell betrauen könnte. (...) wenn man jemanden hätte, der Elternarbeit verstärkt machen könnte und der auch die Kitas so ein bisschen entlastet.“ (VNS SH)

Ein weiterer Aspekt, der aus Sicht der Befragten gegen Eltern als Zielgruppe spricht, ist der, dass es sich hierbei um keine beständige oder langfristige Zielgruppe handelt, da ihre Zeit in der Kita begrenzt ist („Durchlaufkundschaft“, VNS TH, Eltern wechseln jährlich, VNS SH). Geeigneter als die Eltern selbst erscheint es daher, Kreis- oder Landeselternvertretungen anzusprechen. Diese werden auch als mögliche zukünftige Netzwerkpartner benannt (vgl. VNS TH).

Als weitere relevante Zielgruppe bzw. Multiplikatoren, die aber bislang noch keine direkte Zielgruppe darstellt, werden **Auszubildende** und ihre **Lehrer:innen** an berufsbildenden Schulen genannt. Über sie bzw. die Fachschulen könnten neben pädagogischen Kita-Mitarbeiterinnen noch weitere Berufsgruppen erreicht und für das Thema sensibilisiert werden.

„(...) was berücksichtigt werden sollte, ist tatsächlich die Ausbildung der Erzieherinnen. Dass man da auch direkt mit ansetzt und das tatsächlich auch mitdenkt. Weil ich glaube, wenn es von Anfang an in der in der Ausbildung mit fest verankert ist und einen festen Plan hat, einen Teil im Curriculum ist und im Verständnis mit gelehrt wird, dann ergeben sich ganz viele Punkte, die hinterher problematisch sind, einfach überhaupt nicht mehr.“ (VNS NRW)

Die **Kindertagespflege** als Zielgruppe wird noch nicht von allen befragten VNS bedient. Das Potenzial ist aber bereits erkannt.

„Aber ich halte die für eine UNGEMEIN wichtige Zielgruppe. Denn die haben, so lange es die haben, gerade in der prägenden Zeit mit den Kindern ja Kontakt.“ (VNS SH)

Teilweise werden die Kindertagespflegepersonen als neue oder aber als geplante zukünftige Zielgruppe genannt. Einige VNS planen, diese Zielgruppe zukünftig verstärkt zu adressieren. Es wird konstatiert, dass diese Zielgruppe zu lange gar nicht und nun immer noch von zu wenigen VNS angesprochen wird und dabei zu wenig als eigenständige Zielgruppe bedacht wird. Von den Befragten wird empfohlen, die Kindertagespflege als Zielgruppe von Anfang an einzuplanen. Und dabei auch eine spezifische Ansprache zu wählen.

„Also wenn ich jetzt quasi planen sollte, dürfte, müsste, würde ich die direkt von Anfang an mitdenken und auch als eigenständige Zielgruppe, nicht als mitgedachtes Anhängsel für Kita.“ (VNS NRW)

„(...) weil wir da merken, die brauchen auch eine ganz eigene Ansprache. Also auch hier darf man nicht den Fehler machen, Kita- und Kindertagespflege in einen Topf zu werfen und zu sagen: Naja, das, was für die für die Kita entwickelt ist, passt schon auch für die Kindertagespflege. Das ist, da muss man sehr aufpassen in seinem Word-ing und in der Ausgestaltung, also das ist eine ganz eigene Zielgruppe.“ (VNS NRW)

Ziel ist es, dass die in der Kindertagespflege betreuten Kinder auch ein Verpflegungsangebot entsprechend der DGE-Qualitätskriterien erhalten.

„Und da wollen wir eben auch voranbringen, dass eben nicht nur die Ernährungsbildung bei den Tagespflegepersonen bewusster ist, sondern dass auch dort eben die Verknüpfung (...) zur Verpflegung, stattfindet. Das eben auch die Tagespflegepersonen idealerweise ein gutes Angebot, was sich am DGE-Qualitätsstandards orientiert, anbieten.“ (VNS BW)

Die Kindertagespflegeeltern können laut der Interviews sinnvollerweise über deren Landes- bzw. Kreisverbände oder über die Ämter, die mit der Ausbildung/ Zertifizierung tätig sind (u. a. Jugendämter, Fachberatungen), erreicht werden (vgl. hierzu auch die Webseite des NQZ³⁵). Die Jugendämter gelten daher als wichtige Multiplikatoren (vgl. VNS NRW, VNS SH). Wichtig ist auch hier eine spezifische bzw. differenzierte Ansprache. Es handelt sich dabei häufig um Solo-Selbstständige, die aufgrund der Kinderbetreuung tagsüber nicht gut erreichbar sind. Daher sollten Angebote für die Kindertagespflege abends, am Wochenende und/ oder online stattfinden. Aufgrund der vorherrschenden Strukturen können Personen der Kindertagespflege seltener Fortbildungstage wahrnehmen.

*„Aber es ist schwierig, an die ranzukommen. Die haben natürlich auch selber keine oder kaum ein Fortbildungs-
etat. Sie haben auch wenig Zeit. Man muss diese Fortbildung für Tagespflege eigentlich eher abends machen oder am Wochenende machen.“ (VNS SH)*

Um diese eher schwierig zu erreichende Zielgruppe besser zu erreichen, wäre eine höhere personelle Ausstattung sinnvoll. Im Sinne der Qualitätssicherung wäre eine verbindliche Fortbildung im Ernährungsbereich für diese Zielgruppe wünschenswert.

Außendarstellung der Vernetzungsstellen

Öffentlichkeitsarbeit

Die **Öffentlichkeitsarbeit** ist wichtig, um bei relevanten Akteuren präsent zu sein. Die VNS sind auf (Projekt-) Mittelgeber und Kooperationspartner angewiesen. Vor allem am Anfang muss die Bekanntheit der VNS aktiv vorangetrieben werden. Vor diesem Hintergrund betreiben die befragten VNS direkte Öffentlichkeitsarbeit durch Vernetzungstreffen, Gremienarbeit, Arbeitskreise etc. Gerade am Anfang lohnt sich laut der Interviewten auch eine gezielte Pressearbeit (Verfassen von Presseberichten etc.) um auf die VNS und ihre Arbeit aufmerksam zu machen.

Alle VNS haben eine **Webseite**, auf der die VNS und ihre Ziele und Aufgaben vorgestellt werden. Die Gestaltung und Aufteilung der Webseiten ist dabei sehr unterschiedlich – auch in Abhängigkeit der jeweiligen Träger. Es gibt kein einheitliches Logo für Kita-VNS o.ä. Jede VNS ist für die inhaltliche und layout-technische Gestaltung selbst verantwortlich (mehr dazu im Abschnitt „Anforderungsprofil“). Die Gestaltung der Webseite sollte dennoch bestimmten Kriterien genügen.

³⁵ <https://www.nqz.de/kindertagespflege/akteure-strukturen#c3679>

„(...) man kommt um eine ansprechende gute grafische Präsentation nicht drum rum. Also es muss ein professionell gestaltetes Auftreten haben. Es braucht eine gut strukturierte Website. Es braucht einen Wiedererkennungswert, eine Grafik, ein Logo und darüber hinaus auch gut aufbereitete Materialien.“ (VNS NRW)

Die bestehenden VNS wünschen sich mehr Unterstützung im Bereich Kommunikation und Medien. Die Erstellung und ansprechende Gestaltung ist zeitaufwendig und zufälligen Charakters, d.h. nicht professionalisiert.

„Deswegen bräuchte eigentlich jede Vernetzungsstelle bräuchte eigentlich (...) einen Menschen, der im Bereich Kommunikation tätig ist und an der Stelle fit ist und das kann.“ (VNS NRW)

„(...) wenn man da ein bisschen mehr was anbieten will mit Anschauungsmaterialien und alles, ist das mit einer halben Kraft, manchmal ein bisschen wenig.“ (VNS RLP)

Dabei gebe es auch die Möglichkeit die bestehende Vernetzung und damit die Synergieeffekte der VNS untereinander weiter auszubauen: *„Wobei ich nicht glaube, dass jede Vernetzungsstelle einen eigenen Grafiker braucht. Da kann man auch darüber nachdenken, ob man so etwas auf Bundesebene macht.“ (VNS SH)*

Über die Webseite werden außerdem die meisten fachlichen Informationen zur Verfügung gestellt (vgl. Abschnitt „Angebote und Herangehensweisen“). Sie dient somit auch als Informationsplattform für die verschiedenen Zielgruppen.

„Wir haben ein sehr umfassendes, über die Jahre gewachsenes, fachlich fundiertes Informationsportal im Internet, also eine Website, die wir eigenverantwortlich bespielen und betreuen.“ (VNS NRW)

Soziale Medien bzw. Netzwerke wie Facebook oder Instagram werden aufgrund der Vorgaben im öffentlichen Bereich nicht genutzt. Aus den Interviews lässt sich aber ein gewisses Potenzial von sozialen Medien für die Öffentlichkeitsarbeit und die Zielgruppenerreichung ableiten.

„Und um Seminare zu bewerben und so was, sind die sozialen Medien einfach gut. Und um bestimmte Themen einfach zu besetzen. Ich habe immer das Gefühl so als Ernährungsfachkräfte kommen wir nicht gegen an gegen die große, breite Masse der Influencer aller Art. Aber umgekehrt deshalb nichts zu tun ist auch nicht die Lösung. Also ich denke, es wäre schon ganz gut, wenn man jemanden hätte für soziale Medien.“ (VNS SH)

„Ich glaube, man würde noch mal andere quasi erreichen, weil es gibt ja einfach, vielleicht abhängig von den Altersklassen oder vielleicht von der Affinität zu quasi auch, wie soll man sagen, Informationsmedien, einfach unterschiedliche Herangehensweisen. Und natürlich, ich glaube, man könnte andere Person noch erreichen, wenn man da noch tätig wäre.“ (VNS BW)

Wenn VNS Kitas gezielt über Angebote und relevante Inhalte informieren möchten, geschieht dies vorrangig per **Email**. Die VNS verfassen einen mehr oder weniger regelmäßigen **Newsletter** per Email (VNS SH unregelmäßig; VNS TH alle zwei bis drei Monate). VNS, die sowohl für Kita- als auch Schulverpflegung zuständig sind, betonen, den **spezifischen Informationsbedarf** von Kitas. Und darüber hinaus den der Kindertagespflege.

„Überlegen gerade perspektivisch dann jetzt noch einen weiteren Newsletter-Strang auch zu machen für die Kindertagespflege, weil wir da merken die brauchen auch eine ganz eigene Ansprache.“ (VNS NRW)

Postalische Informationen spielen (mittlerweile) eine untergeordnete Rolle. Sie werden aber teilweise für besondere Anlässe genutzt, um mehr Aufmerksamkeit zu erregen (vgl. VNS RLP). Eine weitere Ausnahme bildet an dieser Stelle die VNS in Thüringen. Aufgrund der Umsetzung des Thüringer Kindertagesgesetzes wird dort die aktuellste Version des DGE-Qualitätsstandards an alle Träger und Kindertageseinrichtungen postalisch versendet.

Zugang zu den Zielgruppen

Der **Zugang zu den Kitas** bzw. deren **Adressen** gestaltet sich je nach Bundesland und vorhandenen Strukturen schwierig. Es gibt i.d.R. keine zugänglichen, vollständigen Listen oder Verteiler. Wenn solche Listen vorhanden sind, dann ist es wichtig, die Aktualität zu prüfen. Da Kontaktdaten fehlen oder nicht mehr aktuell sind. Gründe hierfür sind personen- oder trägerbezogene Emailadressen, die bei einem Wechsel nicht mehr funktionieren.

„Aber im Prinzip direkt erreichen wir die wenigsten Einrichtung, sondern eher nur so über die Schiene, Multiplikatoren oder eben andere Verbände, Träger und so ähnlich.“ (VNS BW)

„Das Wichtigste wäre, denke ich, eine gute ja eine gute Struktur, wie man die Kita erreichen kann.“ (VNS BW)

Umso wichtiger ist es, **relevante Multiplikatoren** anzuschreiben (Träger, Verbände, Fachberatungen), die dann die Informationen an die Kitas oder Kindertagespflegepersonen weitergeben. Dazu werden die Kontaktdaten der Multiplikatoren gesammelt (z. B. Sammlung von Trägern, VNS RLP; Gemeindeverzeichnis, VNS BW; wobei hierüber eher die kommunalen Träger erreicht werden; kirchliche werden über deren Dachverbände kontaktiert)

Um Kitas (oder Kindertagespflegepersonen) direkt kontaktieren zu können, gehen die VNS unterschiedlich vor. Um eigene Verteiler zu erstellen, müssen entweder „händisch“ (VNS TH) Kontaktdaten recherchiert und gesammelt werden oder Adressdaten werden aus vorherigen Veranstaltungen („Veranstaltungsverteiler“, VNS BW) gesammelt. Ein Vorteil für die Erreichbarkeit ist es, wenn es Pflichtveranstaltungen gibt, über die bestimmte Zielgruppen umfassend erreicht werden können (in SH einmal jährlich stattfindende externe Schulungen zur Lebensmittelhygiene-VO).

Auch die **Erreichbarkeit der anderen Zielgruppen** ist u. U. erschwert, z. B. die der Caterer und der Kindertagespflege. Da es auch hier keinen Verteiler oder ein Verzeichnis gibt. Jedoch können Caterer über Veranstaltungen angesprochen werden, wenn sich Caterer direkt an die VNS wenden oder der Name des Caterers bei Anfragen von Kitas oder Eltern fällt. Die Kindertagespflegeeinrichtungen können über die Fachberatungen oder Landesverbände erreicht werden:

„Dieser Landesverband, der sich gegründet hat, der wechselt gefühlt alle vier Wochen den Vorstand. Es ist natürlich so ein Klientel, die sind nicht beständig, die machen viele machen das ja, während ihre eigene Kinder klein sind. Und dann gehen sie wieder in ihren anderen Beruf zurück.“ (VNS SH)

Wünschenswert aus Sicht der hier befragten Expertin wäre hier auch ein runder Tisch mit Vertreter:innen aller Jugendämter.

Bei der Erreichbarkeit sollte außerdem berücksichtigt werden, dass Kitas aufgrund personeller Engpässe häufig wenig Zeit zur Verfügung haben und zu bestimmten Zeiten stärker ausgelastet sind bzw. sich hier saisonale Effekte zeigen.

„Ja, im Kita-Bereich ist natürlich jetzt in der Ferienzeit haben zwar die meisten, haben nur drei Wochen Ferien, und danach kommen die neuen Kinder. Da ist erst mal so im Herbst nicht so viel möglich, die Leute zu erreichen. Oder zumindest muss man bei vielen Veranstaltungen auch sehr weit vorgehen, weil die schon ihre Jahresplanungen machen und dann oft zusätzliche Veranstaltungen oft dann erst einmal bei denen koordiniert werden müssen.“ (VNS RLP)

Inhaltliche Arbeit

Zum Kapitel „Inhaltliche Arbeit“ zählen sowohl das von den Expert:innen beschriebene Anforderungsprofil als auch das Themenspektrum, mit dem sich die VNS befassen.

Anforderungsprofil

Bei der Frage nach notwendigen **Qualifikationen**, die für die Arbeit in einer VNS sinnvoll sind, besteht Konsens, dass ein **ernährungswissenschaftlicher oder ökotrophologischer Hintergrund** bei mindestens einer mitarbeitenden Person („*zwingend notwendig*“, vgl. VNS TH, „*natürlich*“, vgl. VNS BW oder „*klar*“, vgl. VNS SH) zentral ist. Ergänzend wird eine erweiterte Expertise im Bereich der Kinderernährung als wichtig erachtet. Je nach fachlichen Anforderungen kommen hier **weitere Fortbildungen** in Betracht. Die Mitarbeiter:innen der VNS bilden sich in verschiedenen Bereichen fort. Dazu zählen das im Mittelpunkt stehende Themenfeld „Gemeinschaftsverpflegung“ als auch thematisch angrenzende Bereiche wie „Gesundheitsförderung und Prävention“ oder „Armut und Gesundheit“. Es wird auf Angebote der eigenen Träger und deren Dachverbände (z. B. NQZ, VZ und VZBV) sowie externe Anbieter zurückgegriffen. Auch der Besuch der von anderen VNS angebotenen Fachtagungen wird empfohlen.

Außerdem als hilfreich werden Fortbildungen im Bereich der Veranstaltungsdurchführung (z. B. die Umsetzung des Konzepts „einfache Sprache“), der Mitarbeiterführung und dem Projektmanagement angesehen.

Über die Ausbildung hinausgehend werden Erfahrung in der Projektarbeit mit dazugehörigen Verwaltungsaufgaben (Beantragung von Mitteln, Schreiben von Berichten etc.), Mediengestaltung und EDV-Kenntnisse (Layout von Materialien, Gestaltung der Webseite), methodisch-didaktische Fähigkeiten sowie der Umgang mit den entsprechenden Kommunikationsmitteln als sinnvolle Qualifikationen gesehen, da die Öffentlichkeitsarbeit sowie die Gestaltung und Durchführung von Seminaren, Workshops oder Schulungen zum Tätigkeitsfeld gehört. Darüber hinaus gehört auch eine gewisse Selbstständigkeit

zum **Anforderungsprofil**. Laut Aussagen in den Interviews wäre eine zusätzliche Person, die für die Medien- und Veranstaltungsarbeit verantwortlich ist, sinnvoll. Auch für administrative Aufgaben wäre dies eine Entlastung, die von einigen Befragten gewünscht wird und bei manchen bereits vorhanden ist (vgl. VNS NRW oder BW).

„Da muss ich sagen, da haben wir am Landeszentrum seit wird dort sind, quasi einfach ein Querschnittsteam, was das abdeckt. Also, wir haben extra Kräfte, die quasi Veranstaltungsorganisation oder Newsletter oder eben auch Layout und so weiter bedienen.“ (VNS BW)

Für die Arbeit in unterschiedlichen Settings wird teils **Praxiserfahrung** im jeweiligen Handlungsfeld (Pädagogik, Küchenpraxis o.ä.) verlangt. Aufgrund der thematischen Vielfältigkeit in der Tätigkeit bzw. den Anfragen sind mehrere Mitarbeitende von Vorteil, da so ein, im Besten Fall interdisziplinärer, Austausch stattfinden kann. Die VNS, die sowohl den Kita- als auch den Schulbereich abdecken, berichten von Synergieeffekten aber auch davon, dass Anfragen entsprechend des Tätigkeitsfeldes getrennt werden.

Fachliche Informationen beziehen die befragten VNS über einschlägige Fachliteratur und -gesellschaften wie z. B. die DGE oder das BZfE.

Themenspektrum

Themen, die die VNS anbieten, ergeben sich zum einen aus Neuerungen (wie der Neuauflage des DGE-Qualitätsstandards) oder neuen Verordnungen und Gesetzgebungen (z. B. während der Corona-Pandemie). Die Zielgruppen äußern aber zum Teil auch eigene Ideen und Wünsche, die dann von den VNS aufgegriffen werden.

„Wir haben also schon durchaus so Netzwerke, die sich immer regelmäßig treffen und die dann auch von sich aus irgendwelche Veranstaltungen wünschen.“ (VNS RLP)

„Das wird auch immer mehr nachgefragt, dass die gemeinsam mit allen Erziehern und auch den Hauswirtschaftskräften das Thema Verpflegung und Ernährungsbildung etwas näher beleuchtet haben wollen.“ (VNS RLP)

Zu den Themen zählen vor allem Aspekte der Verpflegung gemäß des DGE-Qualitätsstandards (Speiseplanung in der Kita, inkl. Allergenmanagement - v.a. bei der Einführung der Kennzeichnungspflicht und Hygiene), der Nachhaltigkeit, der Ernährungsbildung oder zur Akzeptanz der Verpflegung und Hinweise zur Gestaltung der Kommunikation mit Kindern und Eltern. Die Themenbereiche werden im Folgenden näher beschrieben.

Der **„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“** bildet den Ausgangs- und den Mittelpunkt der inhaltlichen Arbeit der VNS. Er bietet umfassende Informationen zum Thema ausgewogene, gesundheitsförderliche Ernährung in Kitas. Der Standard richtet sich an Verantwortliche in der Kita-Verpflegung und erklärt detailliert und praxisbezogen, was zu einer bedarfs- und bedürfnisorientierten Kita-Verpflegung gehört und wie diese prozessbezogen umgesetzt werden kann. Der DGE Standard

liegt aktuell in der 6. Auflage (2020) vor³⁶. Seit der Neuauflage ist nun auch das Thema Nachhaltigkeit in mehr Bereiche des DGE-Qualitätsstandards integriert. Außerdem gibt es nun Kriterien für das Frühstück und die Zwischenverpflegung. Ebenso wurde eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie aufgenommen.

Ein wichtiger Teil der Arbeit der VNS ist es, den Qualitätsstandard den relevanten Akteuren bekannt zu machen und dessen Umsetzung zu fördern. Die **Bekanntheit des Standards** bei den Zielgruppen kann aus Sicht der VNS-Mitarbeiter:innen als oberflächlich bezeichnet werden. Kitas und Träger, die sich zertifizieren lassen möchten oder ein Verpflegungskonzept entwickeln, kennen den Standard jedoch besser.

„Also wenn ich frage sagen Sie immer alle "Ja, kennen wir". Und wenn ich sage wer arbeitet denn damit? Ja, dann haben sie alle schon mal reingeguckt. Also ernsthaft damit arbeiten tut bei uns zum Beispiel das Studentenwerk. Da merkt man aber auch zwischen den Trägern unglaubliche Unterschiede.“ (VNS SH)

„Es ist in der Tat so, dass im Prinzip der Standard nicht überall bekannt ist. Das könnte wirklich stärker verbessert werden.“ (VNS BW)

Während der Standard bei einigen Kitas bereits bekannt ist, ist er den Eltern unbekannt (vgl. VNS TH).

Der **Standard** wird als **Grundlage für die inhaltliche Arbeit mit den Zielgruppen** angesehen. Für manche Zielgruppen ist der Standard allerdings als alleiniges Medium zu umfangreich und zu komplex. Er muss daher zielgruppenspezifisch aufgearbeitet werden, v.a. für die Praktiker:innen in der Speisenzubereitung (Caterer, Köche/ Köchinnen und Hauswirtschaftskräfte).

„Wir nutzen beispielsweise den DGE-Qualitätsstandard sehr gerne als Grundlage, als Basis-Instrument, um sich gemeinsam auf einen Wissenstand zu bringen, um auch mit allen Akteuren gleich ins Gespräch zu gehen.“ (VNS NRW)

„Aber ich glaube, wenn sich jemand wirklich intensiv dem Thema nähern möchte ist er mit diesem Standard gut aufgehoben. Allerdings wieder NICHT, die Nichtqualifizierten hauswirtschaftlichen Kräfte. Denen ist das viel zu viel Text und Literatur und viel zu kompliziert und zu erklärungsbedürftig. Das finde ich, das Schwierige daran. Deshalb glaube ich, wir arbeiten zwar mit dem Standard, aber wir müssen ihn immer sehr gut erklären und sehr stark runterbrechen, damit die überhaupt Lust haben, damit zu arbeiten.“ (VNS SH)

Speiseplanung ist der „Klassiker“ (vgl. VNS NRW) im Themenspektrum der VNS. Viele VNS bieten einen Speiseplan-Check bzw. eine Überprüfung der bestehenden Speisepläne im Hinblick auf die DGE Qualitätsstandards an. Dieser Check ist auch ein guter Einstieg in eine längerfristige Bindung zu den Kitas. Auch an die Überprüfung selbst gliedert sich eine kurze Beratung mit Hinweisen auf Verbesserungen an³⁷.

³⁶ „Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ wurde in Hinblick auf Layout, Struktur und Inhalt im Jahr 2020 grundlegend überarbeitet und Ende November 2020 als 6. Auflage veröffentlicht.

³⁷ https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/Checkliste_Kitaverpflegung.pdf

Bei manchen VNS dient der **Speiseplancheck** als unkomplizierter Einstieg in die inhaltliche (Veränderungs-) Arbeit mit Kitas oder Caterern. In TH wird dies durch das Kindergartengesetz begünstigt, da hierin vorgesehen ist, dass es eine Qualitätssicherungsstelle gibt (VNS TH), die die Einführung und Einhaltung der Lebensmittelauswahl überprüft. Auch die Unterstützung bei der Erstellung eines Verpflegungskonzeptes ist bedeutend (dieses Angebot ist überwiegend an Kita-Leitungen gerichtet). Unterstützung bieten die VNS auch für die Ausschreibung und Vergabe (dieses Angebot ist v.a. an Träger gerichtet). Die Optimierung der Speisenauswahl bezieht sich nicht nur auf das Mittagessen, sondern auch auf die Zwischenmahlzeiten – v.a. das Frühstück.

Am Rande sei an dieser Stelle auf eine Aussage verwiesen, die zu bedenken gibt, dass bei der Optimierung der Genuss beim Essen nicht vernachlässigt werden sollte.

„Bei den Zwischenverpflegungen ist es unterschiedlich, da sind sie mir schon manchmal, also wir haben es im Blick, da sind mir manchmal die Kitas schon fast zu rigide. Da gibt es dann morgens, mittags, abends Rohkost, wo ich dann immer denke, oh Leute, ihr esst zu eurem Kaffee nachmittags auch mal ein Keks.“ (VNS SH)

Das Thema **Akzeptanz** spielt eine große Rolle und wird in unterschiedlichen Facetten angesprochen. Ein vorgeschlagener Weg, um Akzeptanz für die Verpflegung zu steigern, ist Partizipation. Auch NRW bietet Seminare für pädagogische Kräfte, Kitaleitungen und stellvertretende Kitaleitungen zum Thema „TALKING about FOOD - Mit Eltern im Gespräch“³⁸ an. Hintergrund ist, dass das Thema Ernährung häufiger Anlass für Gesprächsbedarf ist und das Ziel soll es sein, den Dialog zwischen Eltern und Kita-Mitarbeitenden zu fördern. Eltern und ihre Ansprüche gelten als „echte Stressfaktoren“ (VNS SH) für pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte. Vor allem auch die interessierten und zum Thema informierten Eltern. An dieser Stelle sei auf die Erweiterung der Zielgruppe „Eltern“ in Abschnitt „Zielgruppen“ verwiesen.

„Aber die Probleme, die die Kitas haben, sind eher die Eltern, die eigentlich alles schon super grandios machen und dann irgendwo noch das letzte Nährstoff Fitzelchen finden müssen. Und natürlich auch selber sehr eigene Ideen haben wie es richtig ist. Das ist, glaube ich, für Pädagogen dann schon eine Herausforderung.“ (VNS SH)

Ernährungsbildung ist ein weiterer wichtiger Themenbereich der VNS. Die VNS bieten verschiedene Themen und Projekte hierzu an.

„Und die Themen im Bereich Kita jetzt beispielsweise sind bei uns alles um den großen Bereich Essen lernen, in Klammern in der Kita also, das ist wirklich so, wie lernen kleine Kinder essen, was ist da alles wichtig zu wissen. Dann der ganze Bereich U1- und U3- Ernährung also auch da wirklich von, was heißt es in der Einrichtung im Setting wenn ein Kind noch Muttermilch bekommt und die abgepumpte Muttermilch von der Mutter übergeben wird. Also auch da die ganzen Fallstricke, die dort wichtig sind.“ (VNS NRW)

³⁸ <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/talking-about-food-mit-eltern-im-gespraech-online-27102021-64942>

Ein konkretes Beispiel ist die Kita-Ideenbox „Krümel und Klecksi“³⁹:

„Ja, also das ist ein ganz tolles Angebot wo es um die Ernährungsbildung geht, die ist jahreszeitlich aufgeteilt. Da können die Kitas einzelne Karten ziehen auf denen Spielideen, Rezepte oder dergleichen vermerkt sind. Die sie dann wirklich ganz klein mal im Alltag integrieren können.“ (VNS TH)

Das Thema **Nachhaltigkeit** hat an Bedeutung gewonnen (ist bereits Schwerpunkt in NRW) und wird auch zum Teil durch bundesfinanzierte Projekte vorangetrieben. Konkret umsetzbar ist es vor allem mit den Aspekten Lebensmittelverschwendung bzw. Restevermeidung und der Erhöhung des Anteils an biologisch erzeugten Lebensmitteln. Bei diesen Themen besteht häufig Kommunikationsbedarf bei den Eltern (hohe Nachfrage, laut VNS NRW). Das Thema Nachhaltigkeit ist in den DGE-Qualitätsstandards verankert und ergänzt die primär auf gesundheitsförderlichen Ziele angelegte Verpflegung:

„Nachhaltigkeit ist ein großes Thema, was bei uns eben auch im Rahmen dieses Bundes-Projektes, wo es um nachhaltige Qualitätsentwicklung in der Kita geht, mit behandelt wird. Das finde ich insofern eine schöne Verquickung, weil letztendlich die Nachhaltigkeitsziele und die Ziele der Ernährungsphysiologie ja fast die gleichen sind.“ (VNS SH)

Nach Auskunft der Expert:innen werden die Themen Nachhaltigkeit und Klimaschutz **zukünftig an Bedeutung** gewinnen. Dazu gehört z.B. die Erhöhung des Anteils an Biolebensmitteln, die Aspekte Regionalität bzw. regionale Lebensmittel sowie vegetarische Kost/ Alternativen (vgl. VNS BW oder TH). Im Bereich Küche und Verpflegung sind kritische und damit besonders relevante Themen z. B. u. a. Hygiene und Allergenkennzeichnung sowie das mitgebrachte Frühstück. Eine Idee für ein zukünftiges Thema könnte „Nudging“ sein (vgl. VNS BW). Speziell beim Catering spielt das Thema „Ausschreibung und Vergabe“ bei den Trägern eine große Rolle. Im Bereich Ernährungsbildung könnte das Thema Ernährungspsychologie noch verstärkt werden.

Die Zielgruppen der VNS haben zwar alle etwas mit der Verpflegung und Ernährungsbildung in Kitas und der Kindertagespflege zu tun, dennoch sind sie heterogen bezogen auf die konkreten Inhalte und Herangehensweisen. Die **Themenangebote und Herangehensweisen** der VNS haben sind daher **zielgruppenspezifisch**.

„Und wir versuchen, das ist eines unserer Kernziele auch, die Inhalte zielgruppenspezifisch also tatsächlich dann auch noch einmal differenziert in den einzelnen Zielgruppen aufzubereiten und tatsächlich sehr individuell und praxisnah auszugestalten.“ (VNS NRW)

Bei **pädagogischen Mitarbeiter:innen** ist es den Befragten ein Anliegen, die Ernährungsbildung voranzutreiben und für das Thema zu sensibilisieren. Bedarf wird hier beim Thema Vorbildfunktion gesehen (vgl. z. B. VNS SH). Für Küchenpraktiker!

³⁹ <https://www.bzfe.de/service/news/aktuelle-meldungen/news-archiv/meldungen-2018/februar/kita-ideen-box-kruemel-und-klecksi/>

Für die **Kindertagespflege** wird der Fokus auf der Kleinkindernährung und Ernährungsbildung gesehen. Dass diese Zielgruppe eine besondere Herangehensweise benötigt wurde bereits im Abschnitt „Zielgruppen“ beschrieben. Ein besonderes Angebot für die Kindertagespflege gibt es bereits in SH: *„Dann haben wir zum Beispiel das Angebot, das Tagespflegepersonen, ihre Rezepte, die sich bei ihnen bewährt haben, bei uns einreichen können und wir die dann kommentieren, verändern, verbessern.“* (VNS SH)

Angebote und Herangehensweisen

Zu den Hauptaufgaben einer Kita-VNS zählen Informieren, Beraten und Vernetzen. Entsprechend sind auch die **Angebotsformate** der VNS ausgerichtet. Im Folgenden werden die wichtigsten Formate und die dabei zu beachtenden Besonderheiten beschrieben.

Beratung

Die befragten VNS bieten alle eine individuelle, i.d.R. kostenfreie Beratung für Akteure der Kita-Verpflegung an. Die **Beratungsform** erfolgt in mündlicher (persönlich oder telefonisch) oder schriftlicher, digitaler Form (per Email). Persönliche Beratung ist seltener und findet - je nach Bundesland und Möglichkeit - vor Ort in den Beratungsstellen oder in den Kitas statt.

Die **Beratungsanfragen** erreichen die VNS überwiegend telefonisch oder per Email. Um dem Bedarf gerecht zu werden, sollte das Angebot möglichst zeitlich umfassend gegeben sein. Ein wichtiger Aspekt der Beratung ist, dass es sich hier um individuelle Anliegen und eine entsprechend individuell ausgerichtete Beratung handelt.

Die VNS in RLP und BW können bei ihrem Beratungsangebot auf die Unterstützung **externer Kräfte** zurückgreifen und bei entsprechenden Anfragen auf diese verweisen. In RLP gibt es landesweit sechs Beratungsstellen⁴⁰, so dass die VNS bei Bedarf „an die Kollegin vor Ort“ verweisen kann (vgl. VNS RLP) und in BW speziell geschulte Coaches, die die Arbeit der VNS unterstützen, wodurch mehr Nachfrage bedient werden kann.

„Und wenn die sich meldet, kann man darauf verweisen. Aber im Prinzip ist es so, dass wir einerseits die Beratung haben und quasi je nach Aufwand oder Umfang der Beratung greifen wir dann auf die Coaches zurück oder decken sie eben selber ab. Und man, wir stehen als Ansprechpartner eben telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.“ (VNS BW)

Die **Anlässe der Beratung** sind meist akute Fragen oder Probleme bzw. Konflikte. Rund um das Thema Verpflegung kommt es häufig zu Meinungsverschiedenheiten oder Konflikten zwischen Caterer und Kita und Eltern sowie Kita / Träger und Caterer. Die Aufgabe der VNS ist dann die Vermittlung zwischen

⁴⁰ Die Ernährungsberatung der Dienstleistungszentren Ländlicher Raum ist eine Einrichtung des Ministeriums für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten des Landes Rheinland-Pfalz.

den verschiedenen Anspruchsgruppen. Die VNS sehen sich dabei als Moderatoren mit neutraler Haltung. Dabei hilft der DGE-Qualitätsstandard als normative Basis, auf die sich im Beratungsprozess bezogen werden kann.

„Also unser Ziel ist es dann halt alle Akteure an einen Tisch zu holen. Und da bietet dann wie vorhin schon gesagt, beispielsweise der DGE-Qualitätsstandard eine unglaublich gute Grundlage, um erst einmal gemeinsam auf einen Stand zu kommen, den wir für uns neutral heranziehen können.“ (VNS NRW)

Die Herangehensweise ist grundsätzlich so, dass zunächst versucht wird, die Akteure miteinander ins Gespräch zu bringen und falls das nicht funktioniert, einen runden Tisch zu bilden bzw. als VNS zu moderieren. Ziel der Vermittlung ist es, entweder das Verpflegungskonzept in Richtung Qualitätsstandards zu optimieren oder für mehr Akzeptanz für das bestehende Verpflegungskonzept zu sorgen.

Nicht nur die schriftliche Beratung erfolgt als **Onlineangebot**, auch die mündliche Beratung wurde inzwischen um digitale Formate ergänzt. Ein über Projektmittel finanziertes Vorhaben bietet die VNS SH einmal wöchentlich eine digitale Veranstaltung an, bei der es zunächst einen fachlichen Input gibt und dann individuelle Fragen geklärt werden können. Das Angebot ist kostenlos und ohne Anmeldung nutzbar. Neben der fachlichen Beratung geht es auch um kollegialen Austausch der Kita-Mitarbeiter:innen untereinander.

Materialien

Schriftliche Materialien – ob als Print- oder Onlineversion - erleichtern die Arbeit, da darin relevante allgemeingültige Aspekte und Informationen festgehalten und für Interessierte zugänglich sind (z. B. „Arbeitshilfe zum Aufbau und zur Optimierung von Kita- und Schulverpflegung“ VNS BW, „Leitfaden für die Lebensmittelhygiene in Kitas“ und „Genussvoll essen in der Kita“, VNS SH). Die Webseite dient dabei als Informationsplattform, auf der die Informationsbroschüren oder -flyer bereitgestellt werden.

Die verwendeten Materialien werden zum Teil selbst erstellt. Die **Erstellung** eigener Materialien wird teilweise finanziert durch Projektmittel. Bei der Erstellung eigener Materialien wird auf einschlägige Fachzeitschriften, Fachbücher und Webseiten entsprechender Organisationen zurückgegriffen. Hierbei ist auch die eigene Qualifikation hilfreich (Erährungs- bzw. Ökotrophologiehintergrund). Die erstellten Materialien werden dann wiederum auch für andere VNS zur Verfügung gestellt, da dies auch Sinn und Zweck der erhaltenen Projektmittel ist (*„(...) diese Projekte, die sind ja nicht nur für uns, sondern das ist für alle.“* VNS RLP). Als konkrete Beispiele werden u. a. genannt: Nachhaltigkeit (vgl. VNS SH) oder die Entwicklung eines Handlungsleitfadens für Träger zur Erstellung eines Verpflegungskonzepts (vgl. VNS RLP). Ebenso wird bei Bedarf auch auf bestehende Materialien anderer VNS oder Anbieter (z. B. Netzwerk Gesund ins Leben, BZfE, DGE, BIPS - Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie Bremen) zurückgegriffen.

Informationsveranstaltungen und Fortbildungen

Veranstaltungen der VNS dienen dazu, die Zielgruppen mit für sie relevanten Informationen rund um das Thema Verpflegung zu versorgen. Abgedeckt wird dabei der gesamte Prozess von der Planung über die Durchführung bis hin zur Akzeptanz bzw. Beschwerdemanagement. Neuerungen wie beispielsweise Allergenkennzeichnung oder Hygienevorschriften werden zeitnah und praxisbezogen weitergegeben. Die Veranstaltungen finden in unterschiedlichen Formaten statt: u. a. Schulungen, Workshops, Werkstattgespräche, Zukunftswerkstätten, Runde Tische. Außerdem gibt es jährlich stattfindende Fachtagungen und den bundesweiten Fachtag Kitaverpflegung, der in jedem Bundesland stattfindet⁴¹.

Bei den angebotenen Veranstaltungen wird darauf geachtet, genügend **Zeit für den Austausch** zur Verfügung zu stellen. Dies dient dazu, die jeweiligen Zielgruppen miteinander ins Gespräch zu bringen. Anhand der Erfahrungen der befragten VNS lässt sich hier ein konkreter Bedarf feststellen. Erwähnt werden in diesem Zusammenhang verschiedene Zielgruppen aus jeweils unterschiedlichen Gründen. Caterer, weil sie häufig von Trägern und Kitas kritisiert werden; Hauswirtschaftspersonal, da diese häufig isoliert sind etc. Bei gemischten Gruppen steht das Verständnis im Vordergrund. Beim Thema Vernetzung/ Verpflegung die Idee, ein Verpflegungskonzept in einem Verpflegungsausschuss zu gründen und die Kitas dabei zu begleiten. Zudem entsprechende Informationsmaterialien („Ideensammlung“) bereitzustellen (VNS TH); damit „alle in einem Boot sind“ (VNS TH)

Informeller Austausch und Diskussionsrunden („Talkrunden“; vgl. VNS NRW) dienen aber auch dazu, als VNS den Bedarf der jeweiligen Akteure in Erfahrung zu bringen (= Rückmeldung/ Feedback). In BW werden dafür sogenannte „Werkstattgespräche“ zu wechselnden Themen angeboten⁴².

Der Austausch steht auch im Mittelpunkt bei „Kitas auf Erfolgskurs“. Im Rahmen dieses Programms bietet die VNS NRW auch ein Netzwerktreffen an⁴³. Laut Interview soll hierbei das voneinander Lernen angeregt werden.

Je nach Thema werden auch **externe Fachleute** zu den Veranstaltungen hinzugezogen.

„Aber wir bieten zum Beispiel sehr viele Veranstaltungen zu Ausschreibungen, Vergabe und eben auch als Unterstützung, wie komme ich zu einem Verpflegungskonzept auf Trägerebene. Das sind natürlich Veranstaltungen, die nicht wir, wir nicht die Expertise haben, weil, da braucht man dann wirklich Juristen, Fachkräfte, die das in diesem Fall auch wirklich kompetenter Auskünfte geben können.“ (VNS RLP)

⁴¹ Der Tag der Kitaverpflegung wird von den VNS in den jeweiligen Bundesländern angeboten und organisiert. Die VNS unterstützen dabei die Zielgruppen, einen Aktionstag in der Kita durchzuführen: „Deutschlandweit setzen Kitas am Tag der Kitaverpflegung ein Zeichen dafür, kulturelle und kulinarische Vielfalt gemeinsam zu erleben. An diesem Aktionstag kommen Erzieherinnen und Erzieher, Eltern und Kinder sowie Essensanbieter zusammen und machen sich für die Verbesserung der Kitaverpflegung stark. Hierzu gehören Fachvorträge, Workshops und Seminare zum Thema gesundheitsfördernde Verpflegung.“ (<https://www.ngz.de/vernetzungsstellen/tag-der-kitaverpflegung>)

⁴² „Bei den Werkstattgesprächen profitieren alle Teilnehmer:innen vom fachlichen Input und den Erfahrungen der anderen Akteure.“ (Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg, 2021)

⁴³ <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/kitas-auf-erfolgskurs-30725>

Eine auf **die Bedürfnisse der jeweiligen Zielgruppe ausgerichtete Ansprache** wird als sinnvoll erachtet und nun stärker bei der Erstellung neuer Angebote/ Formate bedacht.

„Toll wäre, das haben wir, würden wir eben auch gerne machen, dass wir sagen wir bieten jeden ersten Montag im Monat, wie auch immer, abends eine digitale Sprechstunde an. Und alle Tagespflegepersonen können mit.“ (VNS SH)

Auch begünstigt durch die Corona-Pandemie fanden und finden viele **Angebote digital** statt. Diese Entwicklung wird grundsätzlich als „gut“ bewertet, denn die Online-Formate *„funktionieren besser als wir es gedacht haben.“* (VNS RLP) In diesem Zusammenhang wird auch genannt, dass digitale Veranstaltungen auch für die VNS-Mitarbeiter:innen selbst als Teilnehmer:innen von Vorteil sind. Aufgrund der sonst anfallenden Reisedrecken wären Teilnahmen in dem nun realisierten Ausmaß nicht möglich gewesen.

Aus den Interviews gehen einige **positive Aspekte für die Durchführung von Online-Veranstaltungen** hervor. Zu diesen zählen eine teilweise bessere Erreichbarkeit und dadurch einhergehend höhere Teilnehmerzahlen bei den Veranstaltungen, ein zum Teil geringerer Arbeitsaufwand und höhere Effektivität. Die **Erreichbarkeit** ist allerdings abhängig von der Zielgruppe und deren technische Ausstattung. Die VNS in TH berichtet beispielsweise, dass sie bezogen auf das Bundesland insgesamt *„rein internet-technisch (...) nicht gut abgedeckt sind“* (VNS TH). Daher haben einige Kitas keine Emailadresse oder nicht alle Mitarbeitenden vor Ort einen Zugang zum PC. Auch die Strukturen im öffentlichen Dienst können den Zugang erschweren. Für die Nutzung mancher Plattformen gibt es keine Erlaubnis vom Träger.

Für die **methodisch-didaktische Gestaltung von Online-Veranstaltungen** wird empfohlen, diese zeitlich kurz zu halten oder in kleinere Einheiten bzw. mehrere Termine aufzuteilen. Die Konzeption interaktiver digitaler Formate benötigt einen entsprechend höheren Aufwand in der Vorbereitung. Wertschätzung und Verbindlichkeit von Online-Angebote sollten erhöht werden. Eine Empfehlung in diesem Zusammenhang lautet, einen kleinen Betrag von 10 bis 15 Euro pro Veranstaltung zu erheben (vgl. VNS NRW⁴⁴). Dieser Betrag ist aber als Maximum anzusehen, da ansonsten möglicherweise weniger Personen teilnehmen würden.

Ein negativer Aspekt ist der durch die medienvermittelte Kommunikation bedingte verringerte Austausch zwischen den Teilnehmenden: *„Und was jetzt ein bisschen auf der Strecke bleibt, ist natürlich*

⁴⁴ *„Das ist jetzt im digitalen Bereich merken wir die kostenlosen Veranstaltungen, da besteht die Gefahr, dass die Teilnehmer nicht kommen und die Wertschätzung an manchen Stellen etwas sinkt. Deswegen jonglieren wir im Kopf noch ein bisschen und überlegen, ob wir die eine oder andere Veranstaltung vielleicht mit einem kleinen Betrag versehen. Aber das hat nicht den Effekt, dass wir uns finanzieren müssen und wollen, sondern einfach nur dem Ganzen eine gewisse Verbindlichkeit zu geben.“ (VNS NRW)*

der Austausch.“ (VNS RLP)⁴⁵ Andererseits wird im digitalen Format auch Potenzial dafür gesehen: „Aber grundsätzlich glaube ich, so dauerhafte, digitale Austausch-Geschichten wären nicht schlecht, wo Kita-Mitarbeiterin ihre Fragen auf die Schnelle loswerden können. Wo sie nicht erst irgendwie eine Mail schreiben müssen.“ (VNS SH) Eine weitere Idee dazu sind sogenannte „Talkrunden“ (vgl. VNS NRW). Auch diese sind vom Zeitaufwand „schlanker“ als Präsenzveranstaltungen.

Zu den Veranstaltungen, die aus Sicht der befragten Expertinnen in **Präsenz** besser funktionieren, gehören komplexere Themen wie „Entwicklung des Essverhaltens“, „multikulturelle Ernährung“ oder prozessbezogene Themen wie „Ablauf-Optimierung einer Mensa“. Der intensivere Austausch ist ebenfalls ein Grund für das Beibehalten von Präsenzformaten. Auch die für die Zusammenarbeit im Rahmen von Workshops ist die direkte Begegnung von Vorteil.

Es werden Vor- und Nachteile für beide Zugangswege genannt. Digitale Formate haben Vorteile, werden aber vor allem im Hinblick auf den fehlenden Austausch defizitär angesehen und gelten eher als „Kompromisslösung“ (VNS SH). Als Fazit lässt sich daher ein „sowohl als auch“ festhalten:

„Wir werden wahrscheinlich in Zukunft manches doppelt anbieten, für Online und auch Präsenz. Dann erreichen wir, glaube ich, mehr.“ (VNS RLP)

„Die [Kitas] werden doch auch entspannter, was digitale Formate anbetrifft. Also manches haben wir inzwischen eben auch wirklich auf digital umgestellt. Aber umgekehrt, dass was eine Kita auszeichnet, das sind ja keine Ernährungsfachkräfte, die man sonst schult, die einfach nur Wissen aufsaugen wollen und dann ist gut. Die Kita-Leute brauchen ganz viel Kommunikation und Interaktion, und von daher muss man mit denen schon auch Präsenzseminare machen.“ (VNS SH)

Nachfrage

Die Anfragen, die an die VNS gerichtet werden, sind vielfältig. Häufig sind es akute **Fragen bzw. Probleme** wie beispielsweise die Allergenkennzeichnung, Hygieneaspekte, die Unzufriedenheit mit dem Mittagessen, Zwischenverpflegung (auch Brotdose), Umgang mit Süßigkeiten und zu Beginn der Pandemie auch Fragen zu Corona und den Auswirkungen auf den Betreuungsalltag (da war die Unsicherheit groß, vgl. VNS BW). Auch bei Änderungen von Vorgaben oder Gesetzen werden die VNS häufig kontaktiert (VNS RLP):

„Jetzt kamen sehr viele Anfragen wegen Küchenplanung, weil es ja in Rheinland-Pfalz ein neues Kita-Zukunfts-gesetz gibt. Die Kitas oder die Eltern haben einen Anspruch auf sieben Stunden Betreuung jeden Tag. Und dann ist immer Mittagessen dabei. Das heißt also viele Kitas platzen aus allen Nähten, und die haben auch teilweise, oder die haben alle neue Betriebserlaubnisse gekriegt. Und das heißt also, sie müssen alle sich umorientieren. Und wir beraten dann entsprechend auch Hauswirtschaftskräfte, Träger, Leitungen. Alle, die fragen: Haben Sie Infomaterial? Dann stellen wir die zusammen und schicken den und ja und dann, wenn noch Nachfragen kommen beantworten wir die auch.“ (VNS RLP)

⁴⁵ „(...) im digitalen Raum ist es jetzt so ein Austausch, wie wir jetzt gerade machen, nicht ganz so ausgeprägt wie in Präsenz.“ (VNS TH)

Der überwiegende Teil der **Anfragen** erreicht die VNS **via Telefon oder Email bzw. die Webseite**. Beide Kanäle scheinen wichtig; die Bedeutung der Email nimmt zu („Also ich würde fast sagen Tendenz ist tatsächlich eher mehr E-Mail.“ VNS NRW).

Die Bewältigung der Anfragen ist (noch) machbar. Dies liegt aber zum Teil auch daran, dass im jeweiligen Bundesland auch unterstützende Strukturen vorhanden sind (z. B. RLP oder BW) oder die Arbeit in der VNS entsprechend angepasst wird. Es gibt **saisonale Effekte** im Nachfrageaufkommen, die zum einen mit dem Jahresablauf (z. B. Ferien oder Aufnahme neuer Kinder) in den Kitas zusammenhängt oder aber auch mit aktuellen Themen/ Nachrichten (Corona-Auflagen haben die Nachfrage erhöht oder die Studie „Isst Kita gut“) oder Veränderungen in der Gesetzgebung. Die VNS RLP und TH berichten in diesem Zusammenhang von gesteigerten Nachfragen.

Bei den VNS **melden** sich sowohl Kita-Leiter:innen und (pädagogische) Mitarbeiter:innen der Kitas als auch die Eltern (vgl. z. B. VNS TH, BW, SH). Eltern melden sich häufig, wenn sie mit der Verpflegung in der Kita nicht zufrieden sind. Die Kindertagespflegepersonen melden sich noch nicht so oft. Auch Träger und Caterer wenden sich seltener direkt an die VNS. Caterer werden eher auf Initiative der Kitas von den VNS angesprochen. Allerdings wird in den Interviews betont, dass die Caterer eine wichtige Zielgruppe sind (siehe Abschnitt Zielgruppen). Manche VNS beobachten einen Anstieg der Nachfragen von Seiten der Caterer.

„Sinnvoller wäre es, würden (...) die Caterer sich auch häufiger noch melden. Weil da gibt es, glaube ich, die größte, wie soll man sagen, Kontaktschwierigkeiten meist.“ (VNS BW)

„Das ist aber jetzt auch mehr geworden, muss ich sagen, dass die Essensanbieter auf uns zukommen und man dann einfach auch merkt die wollen gerne, die wollen was umsetzen, weil sie natürlich auch wissen, dass es eventuell irgendwann mal Sanktionen geben könnte und auch der Bedarf der Eltern und Kitas und Träger vielleicht dann doch mal dahingehend sein wird.“ (VNS TH)

Schlussbetrachtung aus Sicht der Expert:innen

Die Interviews mit den Expert:innen wurden mit der Frage geschlossen, was sie sich im Hinblick auf die Ziele der VNS, also die Implementierung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung, in den Kitas wünschen würden. Folgende Aspekte wurden hierzu genannt:

- Insgesamt eine Verbesserung der Verpflegungssituation durch eine **flächendeckende Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards** und eine insgesamt qualitativ hochwertigere Verpflegung in Kitas, wie z. B. mehr Frischküche.
- **Verschriftlichte Verpflegungskonzepte** in allen Kitas, da diese eine wichtige Grundlage einer qualitätsgesicherten Verpflegung darstellen und die Kitas darin unterstützen, anderen (Eltern, Caterern, neuen Mitarbeitenden) verbindlicher kommunizieren zu können, wie die Verpflegung gestaltet wird. Diskussionen und Konflikte rund um das Thema Ernährung können so umgangen werden.

- **Verpflegungsbeauftragte in Betreuungseinrichtungen**, die ausreichend geschult sind, entsprechend alles umsetzen können und somit als zentraler Ansprechpartner für die VNS fungieren.
- **Verbindliche** Vorgaben, denn diese helfen, in mehr Kitas (bzw. möglichst in allen) eine Verpflegung gemäß des DGE-Qualitätsstandards zu implementieren. In manchen Bundesländern gibt es bereits gesetzlich verankerte Empfehlungen (vgl. VNS TH) oder in RLP wird der DGE-Qualitätsstandard im Koalitionsvertrag erwähnt, was die Arbeit der VNS erleichtert. Dennoch wären hier weitere Vorgaben sinnvoll.
- Fokus verstärkt auf die **Qualität der Verpflegung** legen. Dazu zählen Überprüfung und stärkere Verbindlichkeit durch entsprechende Begleitung oder Kontrollen, die eine kontinuierliche Qualität gewährleisten. Neben einer am DGE-Standard orientierten Lebensmittelauswahl betrifft das auch Bereiche wie z. B. die Lebensmittelhygiene.
- Bessere **Qualifikation des Personals**, insbesondere des hauswirtschaftlichen Personals: Dazu wären festgelegte Fortbildungstage für hauswirtschaftliches Personal sinnvoll. Ebenso sollte die Qualifikation der Tagespflegepersonen für diese Themen verbessert bzw. ausgeweitet werden.
- Mehr **Aufmerksamkeit auf Ernährungsbildung** und Verzahnung von Verpflegung und Ernährungsbildung. Hierzu auch mehr Qualifikation der pädagogischen Fachkräfte.

Ergebnisse der Interviews mit den Praxisakteuren

Die Ergebnisdarstellung der Interviews mit den Praxisakteuren erfolgt entlang der in den Experteninterviews identifizierten Themenschwerpunkten, ergänzt um die jeweilige Perspektive der verschiedenen Akteursgruppen. Zunächst werden die Befragten differenziert nach Praxisfeld beschrieben.

Beschreibung der Akteursgruppen

Kitas

Die neun befragten Kitas stammen aus unterschiedlichen Städten und Landkreisen aus Mittel-, Ost-, West- und Südhessen. Unter den Städten sind Fulda, Geisenheim, Gießen, Hattersheim, Rodgau und Offenbach. Die eher ländlich gelegenen Kitas stammen aus dem Lahn-Dill-Kreis und dem Vogelsbergkreis. Die für die Befragung ausgewählten Kitas haben unterschiedliche Träger: darunter öffentliche (städtisch bzw. kommunal), kirchliche und freie. Neben der Größe der Einrichtung, Anzahl und Alter der Kinder (i.d.R. 1-6 Jahre alt; eine Einrichtung betreut zusätzlich Hortkinder bis 10 Jahre) variieren auch die Betreuungskonzepte (z. B. altersgemischte Familiengruppen sowie geschlossene und offene Gruppen mit Bezugsperson). In manchen Einrichtungen werden auch sogenannte „Integrationskinder“ betreut⁴⁶. Je nach Standort der Kita haben die betreuten Kinder einen unterschiedlichen sozioökonomischen Hintergrund (SES)⁴⁷ und auch der Anteil an Kindern mit Migrationshintergrund ist unterschiedlich hoch. Die verschiedenen Verpflegungskonzepte sind in Tab. 1 aufgeführt.

Tab. 1: Übersicht der befragten Kitas

Interview	Lage	Träger	Betreute Altersgruppe (in Jahren)	Verpflegungskonzept
Kita 1	städtisch	öffentlich	0-3 und 3-6	Warmverpflegung (Caterer)
Kita 2	städtisch	öffentlich	3-6	Warmverpflegung (Caterer)
Kita 3	städtisch	frei (Elternverein)	0-6	Warmverpflegung und Frishküche (Eltern) im wöchentlichen Wechsel
Kita 4	ländlich	öffentlich	0-6	Warmverpflegung (Caterer)
Kita 5	städtisch	kirchlich (katholisch)	2-10	Mischküche (Frishküche mit Convenience-Unterstützung)
Kita 6	städtisch	frei	0,5 -3	Frishküche
Kita 7	städtisch	öffentlich	1-6	Warmverpflegung (Caterer)
Kita 8	städtisch	kirchlich (katholisch)	0-6	Warmverpflegung (Caterer)
Kita 9	ländlich	öffentlich	2-6	Warmverpflegung (Caterer)

⁴⁶ Kita 5 und Kita 9 betreuen jeweils drei sogenannte „I-Kinder“.

⁴⁷ Kita 1 und Kita 2 betonen, dass der SES der Kinder überwiegend niedrig ist und gleichzeitig ist der Migrationsanteil hier besonders hoch: Kita 1 schätzt ihn auf >70%, Kita 2 und Kita 7 auf >90%.

Befragt wurden waren jeweils die Leiter:in der Einrichtung, in zwei Fällen wurden sie durch Mitarbeiterinnen unterstützt (Kita 7 und 9).

Kindertagespflege

Drei Kindertagespflegepersonen konnten für die Teilnahme an der Befragung gewonnen werden (siehe Tab. 2). Es handelt sich dabei um Solo-Selbstständige, die maximal fünf Kinder betreuen. Die zwei städtisch gelegenen Tagespflegeeinrichtungen sind in Frankfurt am Main und Langen verortet, die ländliche Tagespflege liegt im Landkreis Darmstadt-Dieburg. In allen drei befragten Einrichtungen hat mindestens die Hälfte der Kinder einen Migrationshintergrund.

Tab. 2: Übersicht der befragten Tagespflegepersonen

Interview	Lage	Träger	Betreute Kinder	Betreuungskonzept	Ausbildung
Tagespflege 1	städtisch	Katholische Familienbildungsstätte	n= 4 0-3 Jahre	Inklusiv, in Anlehnung an Waldorf und Pikler, Mo-Frei 8-18 Uhr	Erzieherin, seit 14 Jahren in der Tagespflege tätig
Tagespflege 2	ländlich	Jugendamt	n= 5 1-3 Jahre	„tiergestützt und naturnahe Pädagogik“, Mo-Frei 7-15 Uhr	Erzieherin, seit zwei Jahren Tagespflegerin
Tagespflege 3	städtisch	Landkreis	n= 5 1-4 Jahre	„Ernährung und Naturerfahrung“ Die-Do, Bis 14 Uhr	Erzieherin, in der Tagespflege seit ca. drei Monaten

Caterer / Koch

Zwei Interviews wurden mit Personen geführt, die sich als „Caterer / Koch“ bezeichnen lassen.

Beim ersten Interview dieser Kategorie handelt es sich um einen ausgebildeten Koch mit zusätzlichen Fortbildungen in den Bereichen Allergie und Ernährungsbegleitung von Kindern, der in einer Kita vor Ort kocht und zusammen mit einer gelernten Hauswirtschaftskraft für die Verpflegung verantwortlich ist (im Folgenden „Koch“ genannt). Die Kita, in der er arbeitet, ist im Bereich Ernährung überdurchschnittlich engagiert⁴⁸ und hat das Zertifikat des Institut für Gesundheitsförderung im Bildungsbereich e.V. (Prof. Eissing)⁴⁹ inne. Das Küchenpersonal stellt alle drei Mahlzeiten (Frühstück, Mittagessen und Nachmittagssnack) im Kita-Tagesablauf bereit. Bei der Auswahl der Lebensmittel und deren Zubereitung orientiert sich die Einrichtung an den Vorgaben der DGE bzw. geht noch über diese hinaus und wählt in vielen Fällen ökologische Produkte.

⁴⁸ „Ja und ich, wie gesagt, meinen Werdegang. Ich habe halt gelernt Koch und mich über diverse Fortbildungen auch im Bereich Allergie und Begleitung, Ernährungsbegleitung von Kindern rein gearbeitet. Das ist bei uns im Haus, also ich muss das also ein bisschen vielleicht auch so ausklammern. Also ich bin jetzt wahrscheinlich kein Standardbeispiel dafür. Wir betreiben das wirklich schon relativ professionell.“ (Koch)

⁴⁹ Mehr Infos zu diesem Zertifikat unter: <https://institutfgeb.de/download/flyer-excellent-essen/?wpdmdl=443&master-key=5bd0691ca174f>

Das zweite Interview dieser Kategorie wurde mit einer Mitarbeiterin eines regionalen Caterers aus Mittelhessen geführt (im Folgenden „Caterer“ genannt). Der Caterer hat sich auf Schul- und Kitaverpflegung spezialisiert und versorgt u. a. öffentliche Kitas über einen Rahmenvertrag mit dem kommunalen Träger. Für die Mittagsverpflegung bietet der Caterer drei Menülinien an, wovon eine DGE-zertifiziert ist.

„Letztlich unser Speiseplan ist so aufgebaut, dass wir täglich drei Menüs zur Auswahl bieten. Das Menü 1 ist immer vegetarisch, Menü 2 kann Schweinefleisch enthalten und Menü 3 kann eben Fisch, Schwein, Rind, Geflügel sein oder auch vegetarisch. Das ist so das Angebot, das Speisenangebot. Ansonsten ist ein Menü täglich von der DGE zertifiziert, aber grundsätzlich entspricht jedes Menü den Vorgaben, also sei es, es ist immer Gemüse oder Salat dabei, es ist immer Nachtisch dabei. Die Zuckermenge ist reduziert, es ist salzreduziert gekocht und so weiter. Also die Vorgaben werden eingehalten.“ (Caterer)

Fachberatungen

In diese Kategorie fallen Interviews mit Fachberatungen für Kindertagesstätten und Kindertagespflege. Das Feld der Fachberatungen bzw. anderer übergeordneter Stellen ist heterogen in seinen Strukturen und Zuständigkeiten. Die drei befragten Stellen (hier „Fachberatungen“ genannt) werden daher im Folgenden zunächst näher vorgestellt.

Bei „Fachberatung 1“ handelt es sich um eine städtisch gelegene Fachberatung eines Fachdienstes. Dieser dient sowohl zur Fachaufsicht der insgesamt 97 in der Stadt vertretenen Kitas, sowie zur Qualitätsentwicklung in den Einrichtungen (vgl. Tab 3). Diese Fachberatung beschäftigt sich mit den Anträgen zur Betriebserlaubnis und ist im Rahmen der Eingliederungshilfe tätig. Neben diesen Aufgaben hat die Fachberatung eine Qualitätsoffensive für die Mittagsverpflegung gestartet, mit deren Hilfe eine Frischküche in den Kitas implementiert werden soll⁵⁰. Dazu fördern sie den Umbau der Küchen und die Anschaffung von Ausstattungsgegenständen und bieten Weiterbildungen für in Kitas beschäftigte Hauswirtschaftskräfte an⁵¹.

Das Interview zu „Fachberatung 2“ wurde mit einer Fachreferentin geführt, die als Ökotrophologin explizit für die Themen Essen und Trinken in der Kita zuständig ist. Zu ihrem Themengebiet zählen Verpflegung, aber auch Fragen der Ernährungsbildung. Sie ist „fachliche Ansprechpartnerin“ vor allem für Hauswirtschaftskräfte, aber auch pädagogische Mitarbeiter:innen.

⁵⁰ „Ja, die Qualitätsoffensive gesunde Mittagsverpflegung ist irgendwie jetzt auch ein Teil meiner Aufgaben und irgendwie ja, die die Multiplikation des hessischen Bildungs- und Erziehungsplans ist natürlich auch im Hintergrund immer mitgelaufen.“ (Fachberatung 1)

⁵¹ „Und mein Wunsch war, dass der Landkreis zum Ziel haben sollte, diese Warmverpflegung zu minimieren, abzuschaffen, hin zu einer Frischküche in den Kindertagesstätten.“; „Wir fördern den Umbau der Küchen, wir fördern die Anschaffung der Ausstattungsgegenstände, die man braucht, um kochen zu können. Und wir fördern die Weiterbildung für Hauswirtschaftlerinnen oder Menschen, die gerne kochen wollen.“ (Fachberatung 1)

Fachberatung 2 ist für insgesamt 40 Kitas zuständig, die Frisch-Verpflegung anbieten und DGE-zertifiziert sind. Ein Schwerpunkt der Arbeit liegt entsprechend auch in der Begleitung der DGE-Zertifizierungsprozesse⁵².

Tab. 3: Übersicht der befragten Fachberatungen

Interview	Lage	Träger	Zielgruppen und Aufgabenbereich
Fachberatung 1	städtisch	Fachdienst Jugend Aufsicht und Beratung Tageseinrichtungen für Kinder	Anlaufstelle für Träger, Eltern, Leitungen und Fachkräfte <i>„Ich bin bei uns im Landkreis zuständig für 97 Kindertagesstätten, einmal im Rahmen der Fachaufsicht. Wir beschäftigen uns mit den Anträgen auf Erlaubnis zum Betrieb der Einrichtung (...). Wir sind zuständig für die Qualitätsentwicklung in den Häusern, also wir bieten gezielte Fortbildungsveranstaltungen an, leiten Arbeitskreise und Seminare (...) Wir sind tätig im Rahmen der Eingliederungshilfe. Die Fachaufsichten müssen beim Antragsverfahren der Eingliederungshilfe eine Stellungnahme abgeben, dass in den Kitas fachliche, räumliche und personelle Voraussetzungen erfüllt werden.“</i>
Fachberatung 2	städtisch	Amt für Soziale Arbeit	Zielgruppe sind Hauswirtschaftskräfte, Kita-Leitungen und pädagogische Mitarbeiter:innen; Eltern melden sich in Konfliktsituationen <i>„Also zunächst mal ich bin Fachreferentin. Das ist bei uns beim Träger eben bisschen anders aufgestellt. Es gibt nicht Fachberatung, sondern für die unterschiedlichen Bildungsbereiche, Fachreferenten und Fachreferentinnen. (...) Wir sind die Abteilung Kindertagesstätten (...) im Amt für Soziale Arbeit. Das ist der kommunale Träger. Und die Stadt XY hat 40 eigene Kitas, ist natürlich auch als Kommune zuständig für freie Träger. Aber ich bin vorrangig erstmal für die städtischen Kindertagesstätten zuständig.“</i>
Fachberatung 3	städtisch	Kommune	Tageselternbüro („Vermittlungsstelle“), Zielgruppe sind primär Kindertagespflegepersonen; Eltern melden sich in Konfliktsituationen <i>„Ja, also wir im Tageselternbüro übernehmen fast alle Aufgaben der pädagogischen Fachberatung. Und wir machen aber nicht die Erlaubniserteilung für Kindertagespflege. Das heißt wir sind zuständig für die Qualifizierung der Tagespflegepersonen, für die Akquise, für die Beratung von Eltern und Tagespflegepersonen und für den Vermittlungsprozess in die Kindertagespflege.“</i>

Bei „Fachberatung 3“ handelt es sich um ein Tageselternbüro, das für die Vermittlung von Betreuungsplätzen zuständig ist. Der Träger ist die Kommune (Jugendhilfe), die rund 30 Tageseltern betreut. Zu beachten ist, dass der Träger nicht weisungsbefugt ist. Das Tageselternbüro bietet ein (freiwilliges⁵³) Fortbildungsprogramm⁵⁴ für die Tagespflege an, das das Thema Ernährung in größeren Zeitabständen beinhaltet (*„Und das ist auch ein Thema, was so wiederkehrend ist, also was wir auch immer wieder*

⁵² „Also das Besondere bei unseren Kitas ist, dass die alle vor Ort Produktionsküchen haben und wirklich frisch vor Ort kochen. Also wirklich aus überwiegend unverarbeiteten Lebensmitteln und alle 40 Kitas sind DGE zertifiziert. Das heißt ein Großteil meiner Arbeit betrifft eben auch dieses begleiten, weil jährlich wird ein Drittel der Kitas auditert durch die DGE.“ (Fachberatung 2)

⁵³ „Also bei uns haben sie ja nur die freiwilligen Angebote. Also da haben sie immer die Auswahl, was sie machen möchten und wählen sich da sozusagen ein. Ich kann Ihnen jetzt nicht genau sagen, was in der Qualifizierung, in der in einer Vorab-Ausbildung passiert. Die läuft ja über den Jugendhilfe-Träger, sprich über die Volkshochschule, bei uns im Landkreis. Was da für verpflichtende Elemente zur Ernährung drin sind, weiß ich nicht. Ich bin mir fast sicher, dass es da eine Einheit gibt, aber wie viel das ist und mit welchen Themen, das kann ich nicht sagen. Da habe ich keinen Einblick.“ (Fachberatung 3)

⁵⁴ Die Qualifizierung zur Tagespflege erfolgt in diesem Fall bei der Kreisvolkshochschule.

mal alle zwei, drei Jahre auch ins Fortbildungsprogramm bisher aufgenommen haben.“ Fachberatung 3). Die Kurse selbst werden von externen Referent:innen durchgeführt. Inhaltlich geht es dabei überwiegend um Kleinkindernährung und deren praktische Umsetzung.

„Das war im Schwerpunkt eben Ernährung von Kindern unter drei Jahren, weil eben die Kindertagespflege klar einfach auch die Zielgruppe der unter Dreijährigen abbildet. Ähm und eben auch so, ja, nochmal einfach so den theoretischen Hintergrund. Aber auch, was man eben mit Kindern vielleicht zu Essen machen kann. Also da waren jetzt auch beim letzten Mal war, glaube ich vor zwei Jahren, gab es auch mal so praktische Elemente mit wie koche ich für Kinder, was mache ich, was bereite ich denen zu. So Handwerkszeug was eben auch im Alltag dann hilfreich ist. Dann Inhalte auch immer noch mal Zahngesundheit oder überhaupt gesunde Ernährung, was ist das eigentlich. Das waren immer Bestandteile, die da auch zu finden waren. Und dann eben auch die Fragen, individuelle Fragen von Tagespflegepersonen.“ (Fachberatung 3)

Verpflegung

Ein **zentrales Anliegen** der VNS für die Kitaverpflegung ist die **Umsetzung einer Verpflegung entsprechend der Vorgaben des DGE-Qualitätsstandards**. Um den Bedarf der Praxisakteure in Hessen zu verstehen, werden nun die bestehenden Verpflegungskonzepte und die Situation in den Einrichtungen beschrieben und darauf aufbauend kritische Themen und mögliche Ansatzpunkte für Verbesserungen aufgezeigt.

Den Befragten ist die **Rolle der Betreuungseinrichtungen** bei der Versorgung sowie der Ernährungssozialisation bewusst. Sie versuchen, einen Ausgleich bzw. eine Ergänzung zu den von ihnen beobachteten Tendenzen in der familiären Versorgung zu schaffen und so einen Beitrag für eine gesundheitsförderliche Ernährung der Kinder zu leisten.

In den Kitas sind die **Zuständigkeiten für die Verpflegungsaufgaben** nicht einheitlich geregelt und in der Regel auf mehrere Personen aufgeteilt. Zum Teil sind die Hauswirtschaftskräfte in die Planung mit einbezogen oder alleine zuständig oder auch nur das pädagogische Personal. In manchen Fällen entscheidet auch eher die Leitung. Der befragte Koch plant z. B. die Verpflegung gemeinsam mit der Hauswirtschaftskraft, die anschließend auch mit der Leitung besprochen wird. Teilweise werden bei der Speiseplanung explizit die Wünsche der Kinder berücksichtigt (vgl. Kapitel „Verpflegung“). Nur in wenigen Kitas gibt es explizite **Verpflegungsbeauftragte**: Kita 8 hat beispielsweise einen Arbeitskreis implementiert. Auch die Akzeptanz für die Verpflegung könnte auch Sicht des Caterers durch die Benennung eines Verpflegungsbeauftragten oder eines „Mensa-Kreises“ verbessert werden. Sind keine klaren Zuständigkeiten in den Kitas benannt, erschwert das die Kommunikation. In diesem Zusammenhang wünscht sich der Caterer **Unterstützung für die Kitas**, damit dort entsprechend solche Gremien eingerichtet werden können.

Ein **ausformuliertes Verpflegungskonzept** kann die Umsetzung bestimmter Ernährungsrichtlinien im Kita-Alltag verbindlicher machen und dadurch vereinfachen, was bislang allerdings nur in den wenigsten Einrichtungen vorliegt.

„Gesunde Ernährung“ ist zwar vielen Befragten für ihre Einrichtung wichtig, die Umsetzung ist aber durch unterschiedliche Vorstellungen und Wissen des Personals erschwert.

„Ich glaube, der erste Schritt, und das ist das Allerwichtigste, dass man im Team als Haus ein Gesamtkonzept hat und entwickelt, sich die Zeit nimmt, das zu machen. Das schlimmste was passieren kann oder was einer Einrichtung passieren kann ist, dass verschiedene Stationen des Hauses, sei es jetzt pädagogisch, die Arbeiten der Gruppe, auf Leitungsebene oder in der Küche, dass die sich gegenseitig in die Parade fahren. Denn dann sitzen die Eltern grinsend Zuhause und sagen gut, der eine sagt so, der andere sagt so, jetzt haben wir eine Gesprächsgrundlage und können da reingehen. Wenn da aber alle wirklich im Gleichschritt marschieren und sagen nein, das machen wir nicht. Dann kann es da auch kein Hintenrum geben und keine Tür- und Angelgespräche. Das ist für die Einrichtungen und die Einheit des Teams ganz wichtig.“ (Koch)

Alternativ berichten die Einrichtungen an dieser Stelle von Qualitätshandbüchern oder HACCP-Konzepten. Befragte, die zum Zeitpunkt der Interviews an der Erstellung eines Verpflegungskonzeptes arbeiten, erfahren dabei Unterstützung durch die VZ. Auch wenn es in vielen Einrichtungen noch kein ausformuliertes Verpflegungskonzept gibt, dient die Speiseplanung bzw. die Vorgaben des Caterers als Grundgerüst⁵⁵. Häufig wird ein einmal entwickelter Plan in regelmäßigen Abständen wiederholt und nur leicht modifiziert, z. B. durch saisonale Anpassungen oder Variation einzelner Bestandteile. In der Tagespflege spielen ausformulierte Konzepte eine noch geringere Rolle als in Kitas. Es wird zwar über Ernährung kommuniziert (z. B. auf der Webseite), die Betonung liegt dabei aber lediglich auf der „frischen“ bzw. „eigenen Zubereitung“. Eine Ausnahme bildet Tagespflegeperson 3: die Befragte hat explizit „gesunde Ernährung“ in ihr Konzept integriert und versucht dies umfassend umzusetzen.

An dieser Stelle lässt sich ein konkreter Unterstützungsbedarf bei der **Erstellung eines Verpflegungskonzepts** feststellen.

„Das [Verpflegungskonzept] (...) habe ich selber erstellt, quasi mehr oder weniger ohne Ahnung. (...) Schön wäre halt gewesen, jemanden zu haben, einen Ansprechpartner, der vielleicht auch mal Zeit hat, vor Ort zu kommen, mit dem man das noch mal von vorne bis hinten besprechen kann. Worum geht es eigentlich?“ (Kita 2)

„Also überhaupt die ganze Geschichte, auch mit Gestaltung und wie man so etwas ausarbeitet, also generell.“ (Kita 8)

Ein zentrales **Kriterium**, das im Zusammenhang mit der Ausgestaltung der Ernährung in Betreuungseinrichtungen (Kita und Tagespflege) genannt wird, ist **Ausgewogenheit**. Für die meisten wird eine ausgewogene Ernährung durch einen abwechslungsreichen Speiseplan erreicht. Hierzu erwähnen die Befragten, wie ihr Speiseplan aufgebaut ist (fleischhaltige und fleischlose Gerichte, Sättigungsbeilagen

⁵⁵ „Wir haben jetzt einen neuen Speiseplan. Den haben wir quasi aus der aus einer Arbeitsgruppe entwickelt, die wir intern gemacht haben, dann in Abstimmung mit dem Caterer. Aber das ist quasi alles unabhängig von irgendeinem Konzept, das haben wir uns so selbst gemacht. Also für so was, das wäre natürlich schön, wenn es da so eine Grundlage gäbe.“ (Kita 8)

wie Nudeln, Reis oder Kartoffeln, Eintöpfe, Süßspeisen, Varianten des gleichen Gerichts – z. B. Nudelauflauf mit unterschiedlichen Gemüsesorten). Auch aus Sicht des praktizierenden Kochs ist Ausgewogenheit ein wichtiges Anliegen bei der Speiseplanung. Der befragte Caterer orientiert sich an den Vorgaben der DGE und versucht auch darüber hinaus, täglich eine gewisse Bandbreite zur Auswahl anzubieten (z. B. immer eine Alternative zu Schweinefleisch, vegetarisch etc.).

Die **Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards** ist noch nicht flächendeckend gewährleistet. In einigen der befragten Kitas ist die Bekanntheit des Standards als gering bzw. oberflächlich einzustufen.

„Ich glaube, viele Erzieher kennen nicht mal das Wort. Also ich glaube, da müsste man einfach noch mal bei null anfangen. Ich meine, klar steht es bei uns auf dem Speiseplan. (...) Aber ich glaube, hier wissen allein 80 Prozent nicht mal, was DGE bedeutet.“ (Kita 7)

In anderen Kitas ist der Standard bereits bekannter und wird auch aktiv z. B. als Nachschlagewerk verwendet. Die befragten Fachberatungen, die für die Verpflegung in Kitas zuständig sind, haben in ihrem Tätigkeitsbereich den Qualitätsstandard bekannt gemacht und zur Umsetzung beigetragen (auch durch Vorgaben der jeweiligen Träger). Auch Caterer könnten hier als **zusätzliche Multiplikatoren** fungieren und so für eine größere Bekanntheit sorgen:

„Also ich muss sagen, wir erwähnen das immer, klar. Das ist unser Aushängeschild.“ (Caterer)

Allerdings nur in einem begrenzten (zeitlichen) Rahmen, da auch sie die Inhalte des Standards an die Einrichtungen kommunizieren.

„Also es ist so, wenn jetzt eine Gruppe an uns herantritt, dann gibt es erstmal ein persönliches Gespräch. Und in diesem Gespräch erläutern wir den Qualitätsstandard und geben den auch meistens, also in Papierform weiter. Also wir haben den hier vorrätig, dass wir den ausgeben können und auch noch einmal auf die Häufigkeiten verweisen, aber wirklich eine Schulung dazu... man könnte uns Anfragen, aber dass wir das jetzt geben automatisch das ist nicht der Fall. Das würden wir auch so nicht schaffen. Und ich habe auch das Gefühl, wenn jemand neu zu uns kommt, hat der erstmal so viel anderes zu klären, wie die Abläufe sind, wie die Abrechnung funktioniert, wie der Speiseplan aussieht, welche Menüs bestellt werden können. Das erstmal die DGE da erstmal gar nicht so eine ganz große Rolle spielt. Schon, also viele kommen auf uns zu und wissen, okay, die sind DGE zertifiziert und deswegen kommen wir. Aber, dass sie sich jetzt irgendwie näher damit befassen haben, eher glaube ich nicht.“ (Caterer)

Auch wenn der Standard bei einigen Befragten bekannt ist, ist die Übertragung der Inhalte auf den Verpflegungsalltag fraglich.

„Ob das jetzt wirklich in der Praxis, ob da jeder wirklich reinguckt, ob da jeder die aktuellen Standards kennt, das würde ich jetzt mal zu bezweifeln wagen. Also das ist jetzt nichts, was so präsent ist wie beispielsweise der Bildungs- und Erziehungsplan, so das ist unsere, ich sage jetzt mal, Bibel im Alltag, für die, das sind die Leitsätze, nach denen wir arbeiten. Das Thema Ernährung fällt egal in welchen Bereichen sowieso immer so ein bisschen hinten runter. Es wird halt so ein paar Leitsätze, die werden tagein, tagaus benutzt und darüber hinaus eine Weiterbildung ist schwierig.“ (Kita 1)

„Ja, manchmal können wir es selbst nicht richtig überprüfen, ob die..., also die Stadt schreibt sich ja die DGE-Regeln auf die... also da ist die Umsetzung gefordert. Manchmal können wir das gar nicht überprüfen ob unser Caterer jetzt nach DGE kocht. Auch da fehlt uns ein bisschen, so dass Hintergrundwissen einfach.“ (Kita 7)

Wie aus den Beschreibungen zur Essensbestellung der Kitas hervorgeht, wählen einzelne Einrichtungen nicht nur eine Menülinie, sondern eine Mischung daraus. Dadurch wird der **DGE-Standard** nicht immer eingehalten. Aus Sicht des Caterers ist das in Bezug auf die von der DGE geforderte Menge Fisch begründbar.

„Also es ist ein bisschen schwierig, weil ich kann mir auch vorstellen, jetzt bestellt eine große Schule, keine Ahnung 130 Essen DGE-konform und dann landet die Hälfte vom Fischgericht zum Beispiel, im Mülleimer. Und das denke ich, ist auch nicht Sinn und Zweck der Sache. Deswegen wir klären auf über DGE. Und sagen wie... es ist ja auch relativ einfach geworden durch die DGE die Häufigkeiten zu bestimmen und das einfach durchzugehen.“ (Caterer)

In den befragten **Tagespflegeeinrichtungen** spielen die DGE-Kriterien keine Rolle, ebenso wie andere Zertifizierungen. Die Bestimmung der Qualität der Versorgung schreiben sich die Befragten in diesem Bereich selbst zu und es wird sich nicht an externen Standards orientiert. Bei jüngeren Kolleg:innen nimmt das Thema Ernährung einen größeren Stellenwert ein⁵⁶.

„Also Kindertagespflegestellen sind tatsächlich ganz selten in irgendeiner Form zertifiziert, sag ich jetzt mal. Es sei denn, man würde das anstreben.“ (Tagespflegeperson 1)

„Also Qualitätsstandards, also die bestimmen wir. Also, wir sind für die Qualitätsstandards, also um die aufrechtzuerhalten oder sie überhaupt... das geben wir vor als Tagespflegepersonen. Und das ist dann halt so. Kann halt immer unterschiedlich sein. Ja, also, für mich ist es wichtig, aber es könnte halt für eine andere Person, für eine andere Tagesmutter auch nicht so sehr im Mittelpunkt stehen.“ (Tagespflegeperson 2)

„(...) wenn ich jetzt diesen DGE-Standard umsetze, ist es für mich ein Haufen Arbeit. Für meinen Caterer ist es auch ein Haufen Arbeit. Ja, und es kostet im Prinzip uns alle relativ viel Geld. Und das ist bei dem Ganzen, bei ganz vielen Dingen, die jetzt so passieren, was die Einrichtungen betreffen, ein ziemlich großes Problem. Weil wir haben weder Zeit noch Geld. Da bin ich froh, wenn ich von meinem Caterer ein nachhaltiges Produkt kriege, das in Ordnung ist und was allen schmeckt. So und wenn es jetzt natürlich eine Zertifizierung gäbe, und es heißt hier, wenn ihr zertifiziert seid, gibt es keine Ahnung Betrag X als Bonus. Und da den könnt ihr wieder investieren, um mit eurem Caterer zu arbeiten. Also es müsste irgendwie ein Belohnungssystem geben. Sonst habe ich keinen Anreiz, außer die gute Sache. Aber von guten Sachen gibt ganz viele gerade.“ (Kita 8)

„Mir ist es eigentlich nicht unbedingt wichtig, dass dahinter steht DGE-zertifiziert. Mir ist es wichtig, dass es ausgewogen und rund ist und die Kinder anspricht. Ja, wenn ich Rote-Beete-Taler auf meinem Teller hab, das hat keines der Kinder angefasst, weil es einfach auch nicht ansprechend aussieht. Und ich denke, man kann das auch ohne DGE-Zertifizierung rund hinbekommen. Ja, es muss nicht unbedingt ein Siegel und diesen Stempel haben meiner Meinung nach. Hauptsache, am Ende sind die Kinder einfach ausreichend versorgt. Und wenn ich dabei meine Schlemmerzeit, mein Frühstück und Mittagessen in den Blick nehmen könnte, könnte ich über den Tag, wenn ich Fachleute an der Hand hätte, die das mit mir irgendwie noch mal irgendwie na beleuchten, sicherlich eine ein runderes Paket hinbekommen als das, wenn ich nur sage, der Caterer bietet DGE-zertifiziertes Mittagessen an. Das bringt's am Ende des Tages meiner Meinung nach auch nicht.“ (Kita 2)

Gründe für den niedrigen Stellenwert des Standards in Kitas und der Tagespflege sind neben der fehlenden Bekanntheit auch fehlende Anreize für die Umsetzung, die als sehr aufwendig und kostenintensiv eingestuft

wird. Außerdem ist ausschlaggebend, dass eine ausgewogene Ernährung auch ohne zusätzliche Zertifizierung möglich ist. So ist es auch nicht verwunderlich, dass keine der befragten Kitas das DGE-Logo „FIT KID“⁵⁷ trägt (vgl. Zitate links).

⁵⁶ „Den kennen die glaube ich nicht. Also ich merke, dass die neuen Tagespflegepersonen gerade aktuell, das ist vielleicht auch sehr subjektiv, aber die ein großes Interesse daran haben, das nochmal mit aufzugreifen. Auch nochmal wie kochen sie mit Kindern, was kochen sie mit Kindern. Und sich da auch Gedanken machen. Aber, ob sie jetzt genau das kennen, kann ich jetzt nicht beurteilen.“ (Fachberatung 3)

⁵⁷ FIT KID-Logo für Kitas: Die DGE bietet Kitas die Möglichkeit an, ihr Verpflegungsangebot auszeichnen zu lassen. Die Basis für diese Zertifizierung bildet der von der DGE herausgegebene „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ (Quelle: <https://www.dge.de/gv/zertifizierungen/einrichtungen/kitas/?L=0>).

Aus den Interviews gehen **Ideen** hervor, wie die Umsetzung des DGE-Standards in den Kitas verbessert werden könnte. Dazu zählt z. B. der postalische Versand des Standards, um ihn vor Ort als Nachschlagewerk nutzen zu können.

„Ja, da wären wir wieder bei dem Punkt, dass man einfach Anlaufstellen hat, jemand der einen auch begleitet so ein bisschen. Der einen da in dem Bereich begleitet und der einfach Ansprechpartner ist. Wie gesagt, dass was ich jetzt ja momentan bei der Verbraucherschutzzentrale habe. Ich habe jetzt im Moment einen Ansprechpartner, der das.., aber das ist auch einfach nur Glück gewesen, dass das ein Projekt ist, was finanziert wird vom Bundesministerium. Und dass wir da Glück haben, dass wir in dem Einzugsgebiet liegen. Und sowas würde ich mir dauerhaft wünschen, eine Begleitung, einen Ansprechpartner, der mit mir und meinem Team daran arbeitet diese Qualitätsstandards zu halten, zu verbessern, umzusetzen. Und das auch über Fortbildungen.“ (Kita 6)

„Auf jeden Fall das Mittagessen ist bei uns seit Jahren einen riesen Baustein, wir werden von einem Caterer beliefert. Es läuft immer mal mehr, mal weniger gut. Jetzt sind die Fragen okay, die sagen DGE zertifizierte Linie. Ich bestelle aber gar nicht die DGE zertifizierte Linie, weil ich vielleicht muslimische Kinder habe und auf die muslimischen Kinder ist es nicht ausgerichtet. Dann bestelle ich halt das andere Menü. Was kann ich den Eltern dann tatsächlich noch als DGE zertifiziert verkaufen? Was muss ich selber dazu beitragen in meinen anderen Mahlzeiten wie Frühstück oder Schlemmerzeit, dass das Ganze halt auch noch DGE konform am Ende des Tages rausgeht. Und das ist etwas, was man sich als Laie irgendwie nicht erarbeiten kann. Das dafür ist keine Zeit. Aber dennoch wollen wir das natürlich gut machen.“ (Kita 2)

Auch zusätzliche Fortbildungen rund um den Qualitätsstandard – gerade in der Anfangsphase („bei null anfangen“, Kita 7) - und eine kontinuierliche Unterstützung durch Dritte wird als sinnvoll erachtet. Dazu zählen auch Fortbildungen für das Personal, das für die konkrete Essenszubereitung zuständig ist. Die Zitate illustrieren konkrete Fragen, die die Kitas in diesem Bereich haben (vgl. Zitate rechts).

Nachhaltigkeitsaspekte spielen eine immer größere Rolle – wie auch an der Neuauflage der Qualitätsstandards zu erkennen ist. Allerdings könnten die Praxisakteure durch zu große Veränderungen „überfordert“⁵⁸ werden. Zu den Nachhaltigkeitsaspekten zählen für die Befragten eine **regionale oder saisonale Lebensmittelauswahl** oder die **Verwendung von ökologisch-erzeugten Produkten**. Das gelingt vor allem in der **Zwischenverpflegung**, die häufig von den Kitas selbst gestellt wird. Bei der Mittagsverpflegung können diese Aspekte nur bei einer Frisch-Verpflegung selbstbestimmt integriert werden - wie in zwei der befragten Kitas oder bei den Tagespflegerinnen. Regional eingekauft werden vor allem Obst und Gemüse, aber auch Fleisch, Milch und Milchprodukte sowie Eier. Bei der Warmverpflegung durch Caterer sind die Kitas auf deren Angebot und Auswahl beschränkt und manche Auswahlkriterien lassen sich nicht realisieren.

Viele Einrichtungen selbst, und laut Aussagen der Befragten auch die Eltern, wünschen sich einen möglichst hohen Anteil an Bio-Lebensmitteln, was die Einrichtungen jedoch aufgrund der **höheren Kosten** vor Herausforderungen stellt und in manchen Einrichtungen daher nur eingeschränkt möglich ist⁵⁹. Die befragten Kitas sehen sich vor der Herausforderung eine qualitativ hochwertige Verpflegung anzubieten und gleichzeitig, den Preis dafür niedrig zu halten. Die Umsetzung von Gesundheits- und Nachhal-

⁵⁸ „Dann im Laufe der Jahre fing es dann an, hieß es dann ja zweimal Fleisch pro Woche und jetzt bei den aktuellen Standards, die jetzt Anfang des Jahres rauskamen heißt es dann maximal einmal Fleisch pro Woche 80 Gramm pro Kind. Es wird ganz viel über Tierschutz, über ökologische Veränderungen geredet. Essen wir den Planeten kaputt und so weiter. Also es kommt mir bisschen so vor, als wäre jetzt in dem Bereich zum Beispiel jahrelang überhaupt nichts passiert. Und jetzt versucht man wirklich alles bis ins Kleinste auf ökologisch sinnvolles, nachhaltiges Handeln umzustellen. Ja, das wird so auch nicht funktionieren. Also das muss, damit ist es quasi so, man überfordert viele Leute auch damit.“ (Koch)

⁵⁹ Kita 3, eine Elterninitiative, hat die Bio-Qualität im Konzept verbindlich verankert.

tigkeitsaspekte leidet unter Umständen unter dem Kostendruck bzw. der fehlenden Akzeptanz der Eltern für den Verpflegungspreis. Als (zu) hoch empfundene Verpflegungskosten vor allem für Familien mit niedrigem sozioökonomischen Hintergrund ein Problem dar.

„Ja, es wäre schön, wenn es für die Familien günstiger wäre. Also wenn wir es schaffen können, die Qualität zu halten und nicht daran sparen müssten. Also das ist wirklich ein Problem, das muss man mal ehrlich sagen. (...) Aber ich kann nicht, quasi mit dem Essensgeld, was ich habe, mit der Essenspauschale, kann ich nicht nachhaltig und ökologisch und bio und sowas einkaufen, weil es überhaupt nicht geht.“ (Kita 8)

Auch in der **Tagespflege** spielen die stark begrenzten finanziellen Vorgaben beim Essen eine große

„Die Eltern möchten, dass die Kinder von uns gesund ernährt werden, dass wir gesunde Sachen kaufen und die halt gut auch sind. Natürlich darf es halt auch nicht viel Geld kosten. Das ist ein halt immer... es hört dann immer, wenn es dann heißt okay, ich habe jetzt auf dem Wochenmarkt eingekauft, was wir ja alle machen, ja. Und die Dinge sind halt dann auch natürlich etwas teurer, weil sie halt regional und saisonal sind. Nur die Sachen, die Kosten dann halt auch mehr Geld.“ (Tagespflege 2)

„Eigentlich, wäre es tatsächlich der monetäre Teil, wo ich mir eine Unterstützung wünschen würde. Denn wir bekommen hier in [Ortsangabe] 54 Euro Essensgeld, von dem wir Frühstück, Snack, Mittagessen und Nachmittagssnack stemmen sollen. Wenn Sie das mal runter rechnen, das sind zwei Euro vierzig am Tag für ein Kind. Da kriegen sie keine vier Mahlzeiten raus, wenn sie was Gescheites kochen wollen. Also ich rede jetzt nicht von der Dose Ravioli. Sondern richtig frisch kochen oder Gemüse anbieten und Obst anbieten, auf dem Markt gekauft et cetera. Das wäre jetzt, da wäre eine Unterstützung schön, wenn man da wirklich mal ein Rechenbeispiel bekäme. Was kostet ein gutes, ausgewogenes Essen tatsächlich pro Kind pro Woche? Dann natürlich pro Monat, der je nachdem mal 20, mal 22 Tage hat. Das wäre schon mal eine Unterstützung, dass man da auch noch mal eine Argumentationshilfe hat, wenn man wieder zu den Fachdiensten geht und sagt: Hey, die 54 Euro sind ein Witz. Weil alle anderen Einrichtungen, Kita, Krippe et cetera bekommen noch Getränkegeld und noch Geld für die, das ist dann bei uns alles in dieser sogenannten Betriebskostenpauschale. Aber wenn sie das alles hochrechnen, dass reicht teilweise gar nicht. Das wäre, das wäre eine Unterstützung, die für mich nicht ganz schlecht wäre.“ (Tagespflegeperson 1)

Rolle und die Verpflegungskosten sind immer wieder ein Thema mit den Eltern. Hierin lässt sich ein konkreter Bedarf erkennen (vgl. Zitate links).

Der finanzielle Rahmen für die Verpflegung ist nicht einheitlich geregelt. Die Angaben in den Interviews variieren:

von 54 Euro pro Monat und Kind (Tagespflegeperson 1), über ca. 70 Euro pro Monat und Kind (Tagespflegeperson 3⁶⁰) bis hin zu 80 Euro pro Monat und Kind⁶¹ (Tagespflegeperson 2). Die Befragten wünschen sich fachliche Informationen und Unterstützung zur Ausweitung des finanziellen Spielraums.

„Das eine wäre halt wirklich wie vorhin schon angesprochen, so mal ein bisschen das monetäre, dass da wirklich mal einer eine Rechnung aufmacht und auch mal als fachlich präsentiert. Weil, wenn wir das sagen, jaja gucken Sie doch mal was sie verdienen. Ne, so viel verdienen wie eben halt einfach nicht. Und es wird immer so ein bisschen runter gezoomt. Das wäre eine tolle Unterstützung, wenn da einer sagen würde: Moment mal, wie sollen sie denn ein Kind mit 2,40€ am Tag satt kriegen? Das wäre schön, wenn da wirklich einer mal von außen draufguckt.“ (Tagespflegeperson 1)

„Oder das es auch Förderung gibt, wenn man jetzt auch zum Beispiel, dass man mehr Geld abrechnen kann, wenn man jetzt Bio kocht. Ja, weil es ist ja schon auch eine Kostenfrage. Also da würde ich mir auch mal wünschen, dass es da irgendwo Fördergelder gibt, die dann dafür eingesetzt werden. Weil man ja auch weiß, wie wichtig das Thema Ernährung ist.“ (Tagespflegeperson 3)

Viele Kitas zeigen sich auch verunsichert über die **Berechnung und Kalkulation der Verpflegungskosten**. Hier ist ebenfalls ein dezidiertem Unterstützungsbedarf erkennbar. Genannt werden außerdem Unterstützung bei Abrechnungsmodalitäten, der Suche nach Zuschüssen und allgemein der Erhöhung der Akzeptanz der Verpflegung bzw. ihrer Kosten.

„Das wäre schon schön, wenn es da irgendwie vom Land oder so eine Unterstützung gäbe. Oder das wenigstens das Obst und Gemüse oder so bezuschusst würde. Wenn das, ökologisch oder sowas gehandelt wird. Das wir da

⁶⁰ Die Angabe im Interview ist nur bezogen auf einen Tag: 3,50 Euro.

⁶¹ „Das ist gedeckelt, also mit 80 Euro. Wir dürfen nicht mehr als 80 Euro verlangen von den Eltern.“ (Tagespflegeperson 2)

halt einfach ein bisschen Spielraum haben. Denn das ist schon leider, leider Gottes schon sehr wirtschaftlich alles. Also, da geht es schon knallhart drum, wie teuer das alles ist und wieviel Verlust kann ich mir leisten. Und was Anderes geht am Ende nicht.“ (Kita 8)

In der langfristigen Planung der Speisen werden **saisonale und regionale Aspekte** einbezogen (die Umsetzung ist bei Frischverpflegung einfacher), auch wenn bio-regionale Lebensmittel nicht immer einfach zu bekommen sind. Auch bei der Zwischenverpflegung mit Obst und Gemüse wird auf eine entsprechende Auswahl geachtet.

„Und dann gibt es jetzt zum Nachtsch, wenn es Obst gibt, eben Birnen und Trauben. Das, was jetzt gerade dran ist, das ist wichtig. Was haben wir hier regional auch vorhanden. Unser Obst und Gemüse holen wir hier vor Ort beim Gemüseladen. Ja, uns ist eben auch so der lokale Einkauf dabei wichtig. Oder wenn wir Würstchen haben und wenn es eine Bolognese Soße gibt, dass holen wir beim Metzger vor Ort. Also das ist dann einfach frisch, das holt die Kochfrau morgens um neun und um zwölf steht's auf dem Tisch, also auch kurze Wege. Das ist ja auch noch mal so ein so einen Anteil daran.“ (Kita 5)

Der hohe Stellenwert von Saisonalität und Regionalität ergibt sich aber weniger aus dem Zusammenhang, dass die Verpflegung stärker an Nachhaltigkeitskriterien ausgerichtet werden sollte, sondern vielmehr aus ernährungspädagogischer Notwendigkeit: *„damit die Kinder dafür ein Gefühl bekommen“* (Koch). Einige Kitas und Tagespflegerinnen versuchen, den Kindern Saisonalität durch den **Anbau eigener Lebensmittel** näherzubringen. Entsprechend haben einige Kitas und auch Tagespflegerinnen Hochbeete oder Beerensträucher. Der Anbau von Obst und Gemüse wird auch als wichtiges pädagogisches Element angesehen (vgl. Kapitel „Ernährungsbildung“). Wenn dann auch noch in der Kita vor Ort gekocht wird, können Ernährungsbildungsprojekte in den Verpflegungsalltag integriert werden und so eine Verzahnung zwischen Wissen um Produktion oder Kultur und Genuss erreicht werden.

„Dass die Kinder quasi den kompletten Weg des Gemüses mitgehen konnten. Das ist eine schöne Möglichkeit, den Kindern so etwas nahezubringen und ist auch aktiv erleben zu lassen, weil die auch einen ganz anderen Bezug zu dem Essen haben, wenn wir das quasi selber großgezogen haben.“ (Koch)

Zwischenfazit

Die Kitas und Tagespflegepersonen sind sich ihrer **Rolle** für die Ernährungssozialisation und damit dem Beitrag für die Gesundheitsförderung bewusst. Verbesserungsbedarf sehen die Befragten sowohl in der Verpflegungssituation insgesamt, als auch bei der Ausgestaltung einzelner Mahlzeiten.

Die **Verpflegung** in den Betreuungseinrichtungen (Kitas und Tagespflege) ist unterschiedliche geregelt, ebenso wie die personelle und räumliche Ausstattung sowie die Zuständigkeiten in den Betreuungseinrichtungen. Die Benennung eines **Verpflegungsbeauftragten** kann die Organisation rund um die Verpflegung innerhalb der Kita erleichtern, aber auch die Zusammenarbeit mit externen Akteuren der Verpflegung.

Ausformulierte **Verpflegungskonzepte** sind wünschenswert, da durch das Festhalten von Richtlinien und Regeln die Verpflegungsarbeit erleichtert werden kann. Die wenigsten Betreuungseinrichtungen verfügen über ein ausformuliertes Verpflegungskonzept und wünschen sich für die Erstellung Unterstützung bzw. Hilfestellung von außen.

Bei der **Ausgestaltung der Verpflegung** wird bereits auf die Aspekte „Ausgewogenheit“ und „Gesundheit“ geachtet. Teilweise sind die Befragten mit der Qualität der bestehenden Verpflegung unzufrieden. Viele Kitas haben den Wunsch nach mehr eigener Zubereitung und wünschen sich hierfür entsprechende Unterstützung, z.B. bei der Überzeugung des Trägers oder bei finanziellen Belangen. Innerhalb der Betreuungseinrichtungen gibt es laut der Befragten unterschiedliche Auffassungen darüber, was als „gesund“ gilt. Dies gilt es in Fortbildungen aufzugreifen und der Aspekt „gesund“ sollte ganzheitlich betrachtet werden. Die **DGE-Qualitätsstandards** sind teilweise bekannt, die Umsetzung ist noch nicht flächendeckend gegeben. Auch hierfür wünschen sich die Befragten Unterstützung in Form von individueller Beratung und Fortbildung. Der Bedarf ist differenziert: in der Tagespflege spielen die Standards bislang eine noch geringere Rolle als in Kitas und Küchenpersonal (Hauswirtschaftskräfte und Köche) brauchen praxisnahe und zielgruppenadäquate Formate. **Nachhaltigkeit** als ein weiterer wichtiger Aspekt bei der Ausgestaltung der Verpflegung ist den Betreuungseinrichtungen wichtig und wird durch die Verwendung saisonaler und regionaler Produkte bereits praktiziert – jedoch noch nicht im gewünschten Umfang (mehr Bio, mehr regional etc.). Haupthinderungsgrund sind strukturelle Aspekte (Kosten und Infrastruktur).

Besondere Anforderungen

Neben der allgemeinen Ausrichtung der Verpflegung an Aspekten wie Gesundheit (bzw. Ausgewogenheit) und Nachhaltigkeit, müssen die Betreuungseinrichtungen auch auf **individuelle Wünsche und Unverträglichkeiten** eingehen. Dazu zählen **Allergien, religiöse Speisevorschriften und vegetarische oder vegane Ernährung**.

Viele Befragte haben den Eindruck, dass die Häufigkeit von Allergien zunimmt. Die befragten Einrichtungen versuchen im Rahmen ihrer Möglichkeiten, auf **Allergien und Unverträglichkeiten** der Kinder einzugehen. Die Kinder sollen möglichst ohne Einschränkungen aufgrund ihrer Allergie oder Unverträglichkeit an den gemeinsamen Mahlzeiten teilnehmen können⁶². Es finden enge Absprachen mit den Eltern statt oder diese beteiligen sich an der Verpflegungsaufgabe. In der Regel erfassen Kitas und Tagespflegerinnen diese Aspekte in einem Anamnesebogen oder -gespräch.

Als eher **unkritische Unverträglichkeiten** werden Laktoseintoleranz oder Allergien gegen einzelne Lebensmittel wie Hühnerei oder Nüsse angesehen. Hilfreich sind dabei Absprachen mit den Eltern und

⁶² Einige Kitas haben Aspekte wie Integration bzw. Inklusion konzeptionell verankert.

die Allergenkennzeichnung bei angelieferten Speisen. Bei komplexeren Problemstellungen fühlen sich Kitas und Tagespflegepersonen aufgrund der hohen Verantwortung sowie organisatorischer Gründe teilweise überfordert. In Einrichtungen, in denen Kinder unter einem Jahr aufgenommen werden, muss genauer beobachtet werden, da viele Lebensmittel im Laufe der Zeit erst eingeführt werden und allergische Reaktionen dann erstmals auftreten. Das Vorliegen schwerwiegender Unverträglichkeiten wird wiederum als **Problem** gesehen, da zu wenig Fachwissen vorhanden ist und der Betreuungsalltag erschwert wird. Das bestätigt auch eine der befragten Fachberatungen, die für die Vermittlung der Tages-Kinder zuständig ist.

„Also besondere Ernährungsformen wegen Allergien. Das ist auch ein Fach, was, ja, kennen sie [Anm.: die Tagespflegepersonen] sich mit aus, wenn sie das vielleicht bei den eigenen Kindern hatten oder wenn sie es in der Tagespflegestelle schon haben. Aber wenn ich auf einem Anmeldebogen sehe, da sind Kinder mit vielen Allergien, dann wird's oft auch ein bisschen schwierig, die in die Vermittlung zu kriegen. Weil das halt auch mit vielen Vorbehalten ist oder einfach auch die Frage wie viel schaff ich davon auch, an der Organisation.“ (Fachberatung 3)

Kitas können, sofern genügend Fachwissen vorhanden ist, eine „strukturelle Begleitung“ (Koch) bzw. Entlastung für die Eltern darstellen und damit eine notwendige Ernährungsumstellung unterstützen.

„Klar, man muss selber wissen, worum es geht bei dem Thema, aber auch gleichzeitig bei den Eltern abklopfen. Verstehen Sie das Thema auch. Sind die im Thema drin, haben die die Begleitung vom Arzt? Gab es da ein Aufklärungsgespräch, was das bedeutet? Und als Einstieg erstmal die Angst, die Angst nehmen, weil viele kommen relativ erschlagen mit so einer Diagnose bei uns in der Einrichtung an und wissen gar nicht, kann das funktionieren? Wie soll das funktionieren? Ja, und auch da gibt es mehrere Themenbereiche. Also die Angst nehmen ist ein ganz wichtiges Thema. Wir haben Eltern im Gespräch, die saßen da, und denen sind die Tränen gelaufen, weil die einfach so erschlagen waren damit. Wenn man denen erstmal die Angst nimmt, ist das schon Mal die halbe Miete. Das Kind tut sich häufig viel leichter mit dem Thema als die Eltern.“ (Koch)

Wenn Eltern Essen mitbringen (regelmäßig oder zu besonderen Anlässen) müssen diese entsprechend geschult bzw. von Kita-Mitarbeiter:innen aufgeklärt werden. Zur Unterstützung wünschen sich die Befragten zielgruppengerechtes Informationsmaterial.

Auch der **Caterer** kann sich bis zu einem bestimmten Maß auf Allergien einstellen. Dabei müssen allerdings „Kapazitätsgrenzen“ bedacht werden. Genannt werden die Auslastung des Küchenpersonals, die Haltbarkeit der Lebensmittel, Anlieferungszeiten von frischen Zutaten etc. Ein anschauliches Beispiel sind auch die räumlich-technischen Gegebenheiten.

„Wir haben natürlich hier unsere Kapazitätsgrenzen, ob das jetzt die Konvektomaten sind. Die sind irgendwann voll, wir können nicht wahnsinnig viele Einzelkomponenten machen. Also ich gebe mal ein Beispiel, einfach um es ein bisschen anschaulicher zu machen. Wir haben jetzt teilweise zum Beispiel Fleischbällchen in der Sauce und in der Soße ist das Gemüse. Damit haben wir jetzt einen Behälter pro Kita. Somit brauchen wir sehr viel weniger Platz im Konvektomat, wie wenn jetzt die Fleischbällchen extra sind, die Soße extra ist und das Gemüse extra ist.“ (Caterer)

Allergien sind auch immer wieder Thema in den Fachberatungen. Hierzu ist **Hintergrundwissen erforderlich**, über das manche Fachberater:innen nicht verfügen. Auch in der Tagespflege mangelt es an

Hintergrundwissen. Die befragten Tagespflegerinnen verlassen sich hierbei auf die Eltern und deren Vorgaben.

„Aber da sehe ich immer die Eltern als die Experten, und die müssten mir dann halt genau sagen, was ist und was geht und was geht nicht. (...) Weil, wenn dies nicht wissen, was sie ihrem Kind füttern dürfen, wer soll es dann wissen?“ (Tagespflegeperson 1)

Außerdem stellen **jüngere Kinder** (unter drei Jahren) und sogenannte **Integrationskinder**⁶³ bei der Verpflegung ebenfalls einen Mehraufwand dar.

Weitere Herausforderungen im Bereich der Verpflegung ergeben sich beim Thema **Fleisch**. Viele Kitas und auch Tagespflegerinnen betonen, dass sie wenig Fleisch auf dem Speiseplan haben.

„Und auch so muss es nicht immer bei mir jede Woche Fleisch geben. Es gibt auch solche Wochen, wo ich dann halt wirklich am Ende der Woche feststelle es gab keinen Fisch diese Woche, oder wir haben nichts gehabt, wo Fleisch drin war.“ (Tagespflegeperson 2)

Hintergrund sind zum einen die Orientierung an den Empfehlungen für eine gesunde Ernährung und eine beobachtbare Veränderung der Ernährungsweisen hin zu **mehr vegetarischer oder veganer Ernährung**.

„Wir merken, dass wir gerade in den letzten Jahren verstärkt Anfragen haben über so besondere Ernährungsformen bei Kindern. Also, wenn Familien ihre Kinder auf besondere Art und Weise ernähren möchten, und das so auch gefühlsmäßig oder auch in einer Beobachtung Einfluss nimmt auf die Kinder, dann kommen da Anfragen an uns, also gerade so vegetarische Ernährung. Was gerade noch mehr Trend ist, wo wir viele Anfragen haben ist so vegane Ernährung. Weil das einfach was ist, wo unglaubliche Unsicherheit auch herrscht bei den Tagespflegepersonen und auch noch nicht so viel Klarheit, was sie da selber vielleicht auch wollen und was nicht. Und was sie auch leisten können. Also das sind so Themen, da merke ich, da kommt im Moment immer mehr.“ (Fachberatung 3)

Zum anderen spielen **religiöse Aspekte** bei der Entscheidung eine Rolle. Einige Kitas und auch Tagespflegerinnen berichten, aus **religiösen Gründen** kein **Schweinefleisch** mehr anzubieten. Auch die Fachberatungen berichten davon, dass Eltern bei der Suche nach einer Einrichtung darauf achten. Dies vereinfacht den Verpflegungsalltag und schließt keine Kinder mehr aus.

Da das Thema Fleisch häufig **Anlass für Diskussionen** zwischen Betreuungseinrichtung und Eltern gibt, ist eine befragte Tagespflegerin (Tagespflegeperson 3) dazu übergegangen, die Verpflegung vollständig **vegetarisch** zu gestalten. Andere versuchen, einen Mittelweg zu finden. Der Vorteil eines vegetarischen Angebots liegt auch darin, dass dadurch religiöse Speisevorschriften oder Diskussionen um die Qualität des Fleisches umgangen werden können.

„Und dass es halt natürlich auch Kinder gibt, die nur halal geschlachtetes Fleisch essen dürfen. Und da ist jemand mit den Eltern halt in den Kontakt um zu sagen: das können wir nicht leisten. Aber wir können auf jeden Fall leisten, dass ihr Kind hier vegetarisch ernährt wird.“ (Kita 6)

⁶³ In zwei der befragten Kitas werden Integrationskinder betreut.

Aus Sicht des Caterers gibt es hier noch eine „Diskrepanz zwischen Wunsch und Wirklichkeit“, da aus ihrer Erfahrung vegetarische Gerichte von den Kindern noch zu wenig akzeptiert werden. Aus Sicht des Caterers wäre es sinnvoll, hierzu Projekte zu implementieren. Dazu wünschen sie sich externe Unterstützung.

„Weil wir als Caterer können nicht alles stemmen, also das ist immer ein schönes Bild und wir machen auch immer wieder Aktionen oder Projekte oder versuchen, das anzustoßen, versuchen auch Infozettel rauszugeben, haben mal Karotten-Möhrensalat ein Video gedreht (...). Das sie [Anm.: Kinder] auch einfach ein bisschen mehr Bezug bekommen. Aber letztendlich müsste da noch mehr stattfinden, noch mehr Unterstützung, dass das funktioniert.“ (Caterer)

Während der Wunsch nach vegetarischer Ernährung von den meisten respektiert wird, **stößt eine vegane Ernährung eher auf Widerstand** bei den Einrichtungen. Gründe sind u. a. der Mehraufwand in der Verpflegung und das fehlende Wissen über mögliche gesundheitliche Risiken oder auch der Widerspruch zur Bildungsaufgabe, vielfältige Erfahrungen mit Essen zu ermöglichen. Auch sind manche Kinder selbst nicht immer überzeugt von einer veganen Ernährungsweise und würden lieber anders essen.

„Es ist ein Schutz für die Kinder, und es ist ein Schutz für uns. Das hat auch pädagogische Gründe. Die Essensbegleitung in der Gruppe soll dafür da sein, den Kindern ein möglichst breites Spektrum an Erfahrungen, Geschmäckern und auch Mut beizubringen, Dinge zu probieren. Ja, und wenn man jetzt sagt, man möchte das Kind vegan oder vegetarisch ernähren, dann ist das ja ein Konzept, was von den Eltern kommt, nicht in der Regel vom Kind, sondern von den Eltern. Das konterkariert aber unsere pädagogische Arbeit, den Kindern möglichst viel an Essen beizubringen und die Kinder zu motivieren, auch über Hürden zu gehen und zu sagen, das sieht vielleicht komisch aus, aber probieren das doch mal. Das heißt der Teller soll erweitert werden. Und wenn wir anfangen, Dinge quasi zu verbieten, weil das Elternhaus das so wünscht, ist das nicht im Sinne der Kinder, unserer pädagogischen Arbeit. Und deswegen haben wir da ganz klar gesagt nein, das machen wir nicht.“ (Koch)

Insbesondere für die Kommunikation mit den Eltern sehen die Befragten Unterstützungsbedarf durch ausgewiesene Expert:innen („Argumentationshilfe“, Tagespflegeperson 1).

„Ich glaube eher Aufklärung tatsächlich, auch auf der anderen Seite [Anm.: meint die Eltern]. Das, wenn jetzt tatsächlich vegan ernährt werden soll, ob man da dann vielleicht wirklich noch mal jemanden fachlich kompetenten hat, der sagt: Hey vegan für unter, weiß ich nicht, dem Alter ist eigentlich aus den und den Gründen nicht besonders gut. Wenn ihr das zweimal die Woche durchzieht okay, aber nicht siebenmal die Woche. So was in der Art, dass das wäre sicherlich schon gut (...).“ (Tagespflegeperson 1)

Sowohl Kitas als auch Tagespflegepersonen und den jeweiligen Fachberatungen fehlen die fachwissenschaftlichen Grundlagen für die notwendige Aufklärungsarbeit: „Und da sind wir auch nicht diejenigen, die die richtigen Antworten geben können. Also da sind wir nicht die Fachfrauen für Ernährung, sozusagen.“ (Fachberatung 3)

Zwischenfazit

Eine besondere Herausforderung im Verpflegungsalltag stellen **Allergien und Unverträglichkeiten** dar. Bei komplexeren Formen wünschen sich die Betreuungseinrichtungen aufgrund der hohen Verantwort-

tung fachliche Unterstützung durch eine Vernetzungsstelle (in Form eines Ansprechpartners bei Fragen) und entsprechende Informationsmaterialien für die Kitas selbst und die Arbeit mit den Eltern. Dies bestätigen ebenso die Fachberatungen und der Caterer. Ein weiterer Schwerpunkt stellt das Thema **Fleisch** für die Befragten dar, so dass hier auf der einen Seite Unterstützung zur Erhöhung der Akzeptanz von vegetarischen Gerichten (aus gesundheitlichen und religiösen Gründen) gewünscht wird und auf der anderen Seite können Forderungen mancher Eltern nach einer veganen Ernährung nicht vollständig erfüllt werden. Da zum Thema vegane (Kinder-) Ernährung große Unsicherheit herrscht, wären einheitlich kommunizierte Vorgaben zum Umgang mit dem Thema sinnvoll. Zum Umgang mit dem **Thema Fleisch** allgemein wären kultursensible Konzepte hilfreich, die die Gestaltung der Zwischenmahlzeiten und die Auswahl des Mittagessens erleichtern.

Mahlzeitenstruktur und -bedingungen

In der Kita werden in der Regel werden drei **Mahlzeiten im Tagesverlauf** angeboten. Bei verkürzten Betreuungszeiten nur zwei, da der Nachmittagssnack entfällt⁶⁴. Die Mahlzeitenstruktur besteht aus Frühstück, Mittagessen und einer Zwischenmahlzeit am Nachmittag. In der Tagespflege wird je nach Tagesstruktur noch ein zweites Frühstück (i.d.R. ein Obst-Snack) angeboten (vgl. Tagespflegeperson 1). Die Besonderheiten der jeweiligen Mahlzeiten und ihrer Gestaltung werden im Folgenden näher beleuchtet.

Für viele Kinder ist das **Frühstück** in der Kita, die erste Mahlzeit des Tages: „(...) *ich sage mal ursprünglich war das hier als zweites Frühstück angedacht. Also die Kinder sollten ja eigentlich zu Hause schon was gefrühstückt haben, und das ist das Angebot des zweiten Frühstücks. Aber ja, haut nicht hin. Für viele Kinder ist es das erste Frühstück.*“ (Kita 9)

Die **Zubereitung** des Frühstücks erfolgt entweder in der Kita oder es gibt von den Kindern Mitgebrachtes („Brotdose“). Die Variante „Brotdose“ wurde teilweise aufgrund der Corona-Pandemie wieder eingeführt. Aus den Interviewgesprächen lässt sich entnehmen, dass einige Kitas mit dem Frühstück, das die Kinder von zuhause mitbringen, unzufrieden sind. Ein Problem sind hierbei Absprachen mit den Eltern bzw. deren Nicht-Einhaltung. Wenn es klare Vorgaben wie den zuckerfreien Vormittag gibt, an die sich die Eltern halten, ist die Zufriedenheit höher. Der **zuckerfreie Vormittag** ist ein bei Kitas und Tagespflege gleichermaßen bekanntes und recht verbreitetes Konzept; auch der befragte Koch berichtet, dass das von ihm zubereitete Frühstück den Vorgaben des „zuckerfreien Vormittags“ entspricht.

⁶⁴ Dies trifft nur auf eine der befragten Kitas zu.

Das Konzept steht häufig in Verbindung mit Kooperationen zur Zahngesundheit⁶⁵ (vgl. hierzu auch Abschnitt „Vernetzung“). Auch Kitas, die das Konzept nicht umsetzen, sind für das Thema „Zucker“ sensibilisiert (z. B. Kita 3).

„Wir haben zum Beispiel einen Tag in der Woche, das ist unser Süß-Tag, ein süßer Brot-Tag, wo es eben dann auch mal Honig und Marmelade gibt. Aber da haben wir dann auch das Verständnis geschaffen, dass man nicht fünf Honigbrote hintereinander essen kann, sondern ein süßes und ein herzhaftes. So haben wir immer die Regel, auch an Geburtstagen, dass wenn es den Kuchen gibt, dass man trotzdem erst etwas Herzhaftes isst, dann kann man was Süßes essen. Und wenn man mit dem Süßen fertig ist, wieder was Herzhaftes, sodass es immer in der Waagschale bleibt.“ (Kita 3)

Nur wenige haben das Konzept (noch) nicht verankert. Einen Grund dafür liefert Kita 7.

„Aufgrund der sehr vielen verschiedenen Kulturen haben wir das [Anm.: Vorgaben wie zuckerfreier Vormittag] viele Jahre versucht, aber es funktioniert einfach nicht. Und es gibt Kinder, die essen jeden Morgen süß, weil das bei denen in der Kultur einfach so ist und das kriegen wir auch nicht raus.“ (Kita 7)

Die Unterschiede in der Frühstücksgestaltung sind zum Teil auf das Alter der betreuten Kinder zurückzuführen. Bei Gruppen mit jüngeren Kindern (0-3-Jährige) ist die Tendenz eher zum Frühstück, das von der Kita gestellt wird; bei Älteren wird hingegen etwas häufiger auf das Frühstück von zuhause gesetzt.

Eine Kita berichtet, dass sie es personell nicht stemmen könnte, wenn das Frühstück vor Ort vorbereitet würde, und überlegt daher einen Mittelweg: *„Es ist ein hoher Aufwand, jeden Tag dieses Kinderbuffet zu richten. Und wenn ich keine Manpower hab, dann wird es schwierig. Aber ich denke so ein Obst- und Gemüseteller und einmal die Woche ein Müsli-Tag das können, dass ist leistbarer.“ (Kita 5)*

Auch Kita 7 ergänzt das Konzept „Brotdose von zuhause“ um einen Tag Frühstück, das gemeinsam in der Kita vorbereitet und verzehrt wird. Eine Übersicht über die Frühstückskonzepte in den Kitas findet sich in Tab. 4.

⁶⁵ Beispielsweise in Hessen durch die Landearbeitsgemeinschaft für Jugendzahnpflege (LAGH). <https://www.lagh.de/paten-schaftsteam/zuckerfreier-vormittag> ; diese bieten auch eine Zertifizierung an (vgl. Kita 9)

„Wir haben eine Brennpunkt-Kita hier vor Ort, und die Eltern sind finanziell nicht gut aufgestellt. Und jedes Mal der Gang zum Bäcker, jeden Morgen eine Brezel zu kaufen, ist für die Familien finanziell einfach auch eine schwere Belastung, die sie natürlich auf sich nehmen, weil ihre Kinder sagen, das andere Kind hat das auch. Und ich möchte einfach diesen Neidfaktor nicht mehr hier in der Kita. Ich möchte das süße Frühstück nicht mehr in der Kita und auch keine kalten Pommes und Nuggets, auch wenn das alles natürlich klientelbezogen für die Familien Frühstück ist. Hier in der Kita wollen wir es anders.“ (Kita 2)

„Also ne, es war bei der Umsetzung damals, zu diesem zuckerfreien Vormittag waren viele im Zweifel, ob das so angenommen wird. Also, als die Eltern dann hörten Vollkornbrot und dann oje oje. (...) Also die Idee entstand ja daraus, dass die Kinder halt ganz oft abgepacktes Essen mithatten, sprich Schoko-Hörnchen, immer nur Fruchtzwerge. Und es schien uns sehr einseitig und die Äpfel, die waren halt komplett im Täschen. Da war nichts mal geschnitzt (...). Eltern haben uns darüber deutlich gemacht, dass sie sich wenig oder gar nicht mit der Thematik beschäftigen und auch wenig Zeit dafür aufbringen, den Kindern da morgens mal ein Apfel zu schnitzen oder ein Brot zu schmieren. Das war schon alles sehr dünn, und das war ja so die Anregung das umzustellen. Und viele waren anfangs im Zweifel. Aber jetzt genießen es eigentlich alle. Wobei da auch der Kostenfaktor eine Frage ist. Also ich darf das jetzt mal hier verraten, wir sammeln 50 Cent pro Frühstück ein. Und das ist, glaube ich, gerade kostendeckend.“ (Kita 9)

Kitas stellen das Frühstück – sofern es personell und organisatorisch möglich ist – lieber selbst, da sie so die Lebensmittelauswahl besser in Richtung gesundheitsförderliche Ernährung steuern können. Die Umstellung auf selbst zubereitetes Frühstück in der Kita erleichtert die Arbeit mit den Eltern und ist im Sinne einer verhältnispräventiven Maßnahme zur Förderung einer vollwertigen Ernährung der Kinder zu sehen. Die Zitate (links) illustrieren den Entstehungshintergrund der Umstellung.

Ähnlich wie bei den Kitas berichtet auch der Koch davon, dass das Frühstück umgestellt wurde, da das mitgebrachte Frühstück nicht den Kriterien eines gesundheitsförderlichen Frühstücks entsprach: *„Und da können sie sich ja vorstellen, da war alles dabei, vom Schnitzelbrötchen, Nutella-Brötchen bis hin zur Karotte.“* (Koch) Wenn das Frühstück von der Kita gestellt wird, können sozioökonomische bedingte Unterschiede in der Lebensmittelauswahl ausgeglichen werden.

„Und so haben wir das quasi vereinheitlicht, was den Vorteil hat, dass man, sag ich mal, ja die verschiedenen Bedürfnisse der Kinder, egal aus was von einer Art Familie sie kommen, ob das jetzt eher finanziell schwache Familien sind oder Akademikerfamilien. Die bekommen alle das Gleiche zum Frühstück. Das stärkt auch so diesen Einheits- und Gemeinschaftsgefühl, was wir bei uns haben. Und es ist halt als Gesamt-Projekt eine gute Sache. Und dieses Konzept kam gut bei den Eltern an. Die Kinder tragen das auch super mit und wir haben die Möglichkeit dadurch auch unser Ernährungskonzept zu stärken.“ (Koch)

Tab. 4: Übersicht zu den Frühstückskonzepten in der Kita

Kita	Anmerkung	Bewertung / Vorgaben
Frühstück von der Kita gestellt:		
1	Nur für Krippenkinder	„In der Krippe ist es ein Tickchen anders, da machen wir das Frühstück, bereiten wir zu, gehen dafür einkaufen, ja mit den Kindern vor Corona, momentan alleine. Und wenn es wieder möglich ist, auch wieder mit den Kindern. Und dann gibt's hier ja frisches Obst und Gemüse und Brot und Müsli. Also das ist schon, wenn ich das beurteilen würde, top und so wie es sein sollte.“ (Kita 1)
2	Umgestellt wegen Unzufriedenheit mit den Brotdosen	„Wir haben kurz vor den Sommerferien unser Frühstücks-Konzept umgestellt. Wir bieten jetzt Frühstück vom Kindergarten an. Ich war die Gespräche mit den Eltern leid über das, was in den Brotdosen landet, und habe mir gesagt okay, wir haben hier ein sozial schwaches Umfeld.“ (Kita 2)
3	Mit Unterstützung der Eltern	„Genau in der Kita zubereitet von unserem Fachpersonal. Und dafür bestellen wir bei einem Essenslieferanten Bio-Hopper und der bringt uns alles, was Brot und Aufstrich und alles, was man für das Frühstück braucht, liefert dieser Herr uns. Alles, was da dann fehlt ist dann eine Elternaufgabe, das für uns einzukaufen.“ (Kita 3)
6	Abwechslungsreich	„Und zum Frühstück, also wir essen... wir bieten auch das Frühstück an. Da gibt's dann halt Brot, Müsli, also eingeweichtes Müsli, mal Brezeln, mal Kräuterquark, mal einen Joghurt mit Obst. Das sind so die Sachen, die wir anbieten.“ (Kita 6)
9	Abwechslungsreich, gesund	„Die Eltern bezahlen da einen monatlichen Betrag für das Frühstücksgeld. Und wir haben den zuckerfreien Vormittag, das Zertifikat, wo wir darauf achten, dass am Morgen keine zuckerhaltigen Speisen mit auf dem Tisch sind. Und das ist immer eine Abwechslung.“ (Kita 9)
Mitgebrachtes Frühstück		
1	Kitakinder	„Und das Frühstück ist im Kita-Bereich, also bei den Kindern ab drei Jahren in der Regie der Eltern. Sprich die bringen von Zuhause was mit. (...) Wir haben aber hier den zuckerfreien Vormittag, das bedeutet, es ist halt kein Süßkram drin, und das darf halt auch, ja, darf nicht aufs Brot. Das wissen die Eltern, und das ist bei uns auch gar kein Thema.“ (Kita 1)
4	Keine Vorgaben	„Also wir haben ja hier keinen zuckerfreien Vormittag. Die Eltern dürfen entscheiden, was sie ihren Kindern einpacken. Das wäre halt jetzt noch was, wir sind ja in der Weiterentwicklung zur gesundheitsfördernden Kita. Dass man da noch mal hinguckt, wie man das angeht.“ (Kita 4)
5	Seit Corona, vorher Frühstücksbuffet; das mitgebrachte Essen wird durch das Bereitstellen von Obst und Gemüse ergänzt	„Im Moment haben wir das noch so, dass die Kinder das mitbringen, sind aber schon am Überlegen, es hat beides sein gutes. Einfach das doch mal aufzupeppen unter Umständen, dass es immer einen Obstteller und immer ein Gemüseteller gibt. Vielleicht gibt es einmal in der Woche noch ein Müsli-Tag, aber nicht mehr. Es ist ein hoher Aufwand, jeden Tag dieses Kinderbuffet zu richten. Und wenn ich keine Manpower hab, dann wird es schwierig.“ (Kita 5)
7	An einem Tag in der Woche gemeinsames Frühstück, das von der Kita bereitgestellt wird	„Durch Corona waren wir natürlich sehr eingeschränkt die letzte Zeit, aber jetzt bieten wir wieder einmal die Woche ein gemeinsames Frühstück an, was wir quasi mit den Kindern gestalten. Unterschiedliches Müsli, verschiedene Obst, manchmal auch ein ganz normales Frühstück. Da haben wir, Gott sei Dank, schon Einfluss und auch beim Nachmittagssnack entscheiden wir und die Kinder. Und die Kinder dürfen sich auch was wünschen.“ (Kita 7) „Ich hätte lieber alles von der Kita gestellt, also auch das Frühstück hätte ich gerne von der Kita gestellt.“ (Kita 7)
8	Keine Vorgaben	„Nein, den haben wir nicht. Wir haben beim Frühstück NOCH gar keine Vorgaben.“ (Kita 8)

Den Befragten ist bei der Zusammenstellung des Frühstücks in der Kita wichtig, dass es ein „*gesundes, vollwertiges Frühstück*“ (Kita 9) ist. Dazu gehört meistens ein „*täglich frisches Gemüse- und Obstangebot*“ (Kita 9). Auch in der **Tagespflege** ist die Begründung für ein vor Ort zubereitetes Frühstück ähnlich. Nur in einer der befragten Tagespflegeeinrichtungen wird das Frühstück von den Eltern mitgegeben. Das Kriterium „zuckerfrei“ spielt in der Tagespflege auch eine Rolle - zumindest bei den ehemaligen Erzieherinnen, da sie das Thema „Zahnpflege“ aus der Kita kennen und als wichtig erachten. Aus dem Interview mit Tagespflegeperson 3 geht außerdem hervor, dass sie glaubt, dass „zuckerfrei“ nicht bei allen Tagespflegepersonen umgesetzt wird.

„Ja, und ich tue jetzt halt ja auch meinen Alltag zuckerfrei gestalten, so wie ich das aus der Kita kenne. Also von daher sollen die Kinder nichts, außer es ist Geburtstag oder Feste, kriegen die keine zuckerhaltigen Sachen und eher Obst, Rohkost, Obst und Gemüse zum Frühstück oder ein Brot noch dazu. Und ich glaube, das ist unterschiedlich zu den anderen Tagesmüttern. Die legen da nicht so viel Wert drauf.“ (Tagespflegeperson 3)

Bei der Lebensmittelauswahl legen die Befragten vor allem Wert auf Abwechslung und Gesundheit. Gesundheit wird dabei meist mit frischem Obst und Gemüse assoziiert, aber eben auch mit abwechselnden Frühstücksangeboten. Um diese Abwechslung organisatorisch umsetzen zu können, gibt es meist feste Tage (ein Müsli-Tag, ein vegetarischer Tag etc.). Wiederkehrende Abläufe bzw. Rituale sind auch gleichermaßen bedeutsam für die Kinder.

„Deswegen bieten wir jetzt ein Frühstück an, was jede Woche gleich aufgebaut ist. Das heißt montags gibt es frisches Brot mit Frischkäse und Kräutersalz und so weiter. Und dienstags gibt es einen Brei und mittwochs backen wir Brötchen, donnerstags gibt es wieder Brei und am Freitag gibt es Müsli, und das ist jede Woche gleich. Die Beilagen, das Obst und so weiter ist anders. Aber so ein Grundgerüst für die Kinder, an dem sie sich auch langhängeln können. Es gibt den Kindern dann auch Sicherheit, also damit haben wir angefangen vor den Sommerferien.“ (Kita 2)

Der **Nachmittagssnack** besteht häufig aus frischem Obst oder Gemüse, manchmal auch Brot oder Joghurt. Viele verwerten dabei auch Reste des Frühstücks. Auch der befragte Koch, der außer dem Mittagessen auch für die Zwischenverpflegung zuständig ist, erwähnt, dass es am Nachmittag Reste vom Frühstück und immer frisches Obst oder Gemüse gibt. Manche Einrichtungen bieten am Nachmittag etwas Süßes an. Diese Zwischenmahlzeit wird bei allen Befragten selbst - häufig von den Erzieher:innen und teilweise unter Einbezug der Kinder - in der Kita zubereitet.

„Wir machen schon lange Nachmittagssnack, den die Kinder selber mit zubereiten. Sie sind involviert ins Einkaufen, sie sind involviert in das, was es gibt. Am Nachmittag sind wir da ein bisschen freier organisiert als morgens, einfach weil es auch weniger Kinder sind.“ (Kita 2)

Da es sich bei der Zwischenverpflegung am Nachmittag eher um einen Snack handelt, gibt es hier aus Sicht der Befragten kaum Verbesserungs- oder Unterstützungsbedarf.

Das **Mittagessen** wird in den meisten Kitas von **Caterern** geliefert (Warmverpflegung), nur wenige Kitas realisieren eine Frischküche bzw. eine Mischküche mit Convenience-Unterstützung. Bei der Auswahl geeigneter Caterer fehlen den Einrichtungen Kriterien und Ansprechpartner. Einige Kitas merkten an,

dass die Auswahl an geeigneten Caterern gering ist. Das Interview mit dem Caterer macht deutlich, dass die Größe der Einrichtung, Bestimmungen des Landes und die Lage dies begründen.

„Kitas zu klein, wir beliefern erst ab 15 Portionen pro Tag. Ansonsten, wir dürfen ja nur Stadt- und Landkreis hauptsächlich beliefern. Das ist einfach im Gesellschaftervertrag so bestimmt, von der Stadt Gießen. Wir haben einen paar, einen kleinen Anteil noch Lahn-Dill-Kreis, aber deswegen, es ist für uns auch nicht machbar weiter jetzt zu fahren, als jetzt diesen Kreis. Es macht auch keinen Sinn bei einer Warmverpflegung.“ (Caterer)

Kitas wünschen sich Unterstützung bzw. Informationen und Auswahlkriterien zu den Verpflegungsmöglichkeiten (z. B. verschiedene Verpflegungssysteme, regionale Anbieter) und betonen dabei den Bedarf nach mehr Vernetzung und einer konkreten Auswahlhilfe (vgl. Zitate rechts).

„Man findet nicht die richtigen Ansprechpartner, wer auch wirklich Zeit dafür hat, uns da begleiten. Also, da könnte ich mir schon, das könnte ich mir schon gut vorstellen, wenn wir auch eine eigene Vernetzungsstelle hätten.“ (Kita 2)

„Ja, weil, wie gesagt, bisher ist mir nur die eine Firma in Erinnerung. Und ich wüsste auch gar nicht, wo ich noch eine andere Anlaufstelle finden sollte. Ich glaube, es gibt noch appetito (...).“ (Kita 4)

„Ja, manchmal können wir es selbst nicht richtig überprüfen, ob die..., also die Stadt schreibt sich ja die DGE-Regeln auf die... also da ist die Umsetzung gefordert. Manchmal können wir das gar nicht überprüfen ob unser Caterer jetzt nach DGE kocht. Auch da fehlt uns ein bisschen, so dass Hintergrundwissen einfach.“ (Kita 7)

„Und da war dann eben die Frage, wie macht man den Neustart? Da hätte ich, glaube ich, wäre es gut gewesen, wenn man jemand gehabt hätte, wo man einfach anrufen kann. Wie kann ich den Kontakt mit dem Caterer herstellen? Welche Caterer gibt es überhaupt auch im Umkreis, bei denen man sich vorstellig machen kann? Was sind die groben Voraussetzungen, bei den Caterern? Weil viele machen ja auch für kleine Kitas, die sie gar nicht beliefern, weil sie sagen es lohnt sich für so eine kleine Kita nicht, die einmal anzufahren. Dass man da vielleicht auch so eine Übersicht hätte, welcher Caterer bietet was an. Der eine macht Bio, der andere macht das. Und auch welche Formen von Belieferung.“ (Kita 3)

„Aber habe davor auch lange suchen müssen, um irgendwie da was zu finden und finde auch allgemein, dass das Kita-Essen nicht das gesündeste ist. Ja, und das ist, glaube ich, einfach auch daraus geschuldet, dass da zu wenig Vernetzung da ist. (...) wir haben immer einen extrem vollen Alltag. Ja, das ist wirklich so. Und wir haben einfach dann auch nicht die Zeit, um wirklich überall zu suchen. Und dann fällt das leider dann doch hinten runter. Und dann ist der Speiseplan gemacht. Und eigentlich, wenn man es wirklich mal genau anguckt, ist das ja nicht das gesündeste, was man eigentlich den Kleinen servieren sollte.“ (Kita 6)

Insgesamt scheint die **Zusammenarbeit bzw. Kommunikation zwischen Caterern und Kita** ausbaufähig zu sein. Eine Zusammenarbeit im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit (Nennung auf Webseite o.ä.) wäre von Seiten des Caterers gewünscht.

„Wir haben in den Menüplänen verschiedene Auswahlmöglichkeiten und die Menü-Linien, die sind auch grundsätzlich erst einmal unterschiedlich in vegetarisch, in Fleisch oder Fisch eingeteilt. Aber wir haben da auch Bio-Linien. Wir haben da auch Siegel, wo, zumindest steht es so drauf DGE geprüft, empfohlen et cetera. Das wirkt vom wie ich es lese, wirkt es so, wie es sein sollte.“ (Kita 1)

„Also unser Caterer ist quasi ein Ort weiter und beliefert für uns quasi insgesamt drei Kindergärten und auch eine Schule. Die produzieren alles selbst und haben... es gibt keine Zusatzstoffe im Essen. Da achte ich, zum Beispiel, total drauf. Es gibt keine Zusatzstoffe und alles so regional und nachhaltig wie möglich.“ (Kita 8)

„Die sind sehr transparent. Das Essen ist inhaltlich und geschmacklich gut, es wird auch vieles berücksichtigt. Es gibt Bio-Essen, es gibt die Woche so, also sehr ausgewogen Fleisch. Es ist alles mit drin.“ (Kita 4)

Nicht alle Einrichtungen, die eine Warmverpflegung erhalten, sind damit zufrieden. Die **Zufriedenheit mit dem Caterer** ist dann hoch, wenn das Speiseangebot den Erwartungen der Kitas bezüglich der Gesundheits- und

Nachhaltigkeitskriterien entspricht (vgl. Zitate links).

Unzufriedenheit mit dem Caterer entsteht, wenn das Angebot zu wenige Wahlmöglichkeiten lässt (Menülinien) und / oder nicht den Kriterien einer kindgerechten, bzw. gesundheitsförderlichen Ernährung entspricht. Zwei der befragten Kitas sind mit ihrem derzeitigen Caterer nicht zufrieden, sehen aber keine Änderungsmöglichkeit, da die Auswahl an Caterern eingeschränkt ist oder die Entscheidung ihnen nicht obliegt.

„Wir bekommen das von einem Caterer, der auch ja in einem also Altersheim quasi angesiedelt ist. Also das ist von einem Altenpflegeheim quasi die Küche und von der werden wir beliefert. Da können wir zwischen mehreren Menüs auswählen. Es ist aber immer, ja, es ist nicht schlecht, sagen wir mal so, aber es ist auch nicht immer so

kindgerecht. Also das ist jetzt das, was ich jetzt so, wo wir eigentlich jetzt mit der Vernetzung, da fehlt mir schon so ein bisschen, dass es hier so ein Anbieter gibt, der kindgerechtes Essen anbietet.“ (Kita 9)

Rückmeldungen zum Essen werden bereits direkt (mündlich) oder indirekt (über Bestellungen) gegeben. Wichtig für die kontinuierliche Verbesserung ist ein regelmäßiges **Feedback** – sowohl bei der Zubereitung vor Ort (Koch⁶⁶) als auch bei angelieferten Speisen (Caterer). Hierdurch kann auch der Kontakt zwischen Caterer und Kitas gestärkt werden.

„Wir rufen regelmäßig die Kitas auch an um auch einfach eine Rückmeldung zu bekommen. Das ist so ungefähr einmal im Jahr, dass wir mal gesprochen haben.“ (Caterer)

„Ganz viele Kitas treten auch an uns ran, dass die einfach uns befragen und wir haben Rückmeldebogen, der ist ganz wichtig. Also, wir haben ein ganzes Rückmeldesystem muss man eher sagen. Die können jede Woche die Speisen bewerten, mit Schulnoten und aber auch nochmal extra Kommentare dazu schreiben, was jetzt nicht geschmeckt hat oder was gut geschmeckt hat. Somit haben wir einen guten Überblick. Welche Menüs gut ankommen, welche nicht so gut ankommen, woran es lag, war das jetzt einmalig oder ist es immer so. Und dementsprechend gestalten wir auch den Speiseplan.“ (Caterer)

Das Interview mit dem Caterer verdeutlicht, wie durch kommunikativen Austausch eine **Zusammenarbeit zwischen Kita und Caterer** positiv gestaltet werden kann – sodass gegenseitig Wünsche berücksichtigt werden können und Kriterien der Gesundheitsförderung ebenso Beachtung finden. Sie beteiligen sich an verschiedenen Veranstaltungen, verteilen Flyer und informieren die Kitas monatlich per Email, *„(...) damit die Kitas immer informiert sind oder wenn es was Besonderes gibt, Mitteilungen so in die Richtung.“* (Caterer) Sie bieten außerdem eine „gläserne Küche“ an, das heißt Kinder können eine Küchenführung bekommen: *„(...) das kam immer ganz toll an bei den Kindern. Weil man echt gemerkt hat, dass es bei ihnen echt so ein bisschen Klick gemacht hat und die einfach sehen konnten, okay, was geht da denn überhaupt ab, wie wird das Essen gekocht und von wem wird es gekocht. Das war eine gute Erfahrung.“* (Caterer)

„Ja, also, ich denke momentan nein, weil dementsprechend, wie gesagt, dass die Räumlichkeiten die Küche ganz anders organisiert sein müsste. Sie müsste bis unter die Decke gefliest sein. Also es müssten schon ganz anders die Rahmenbedingungen sein. Und dann halt noch die Kosten, so die Personalkosten, die dann auch noch mit reinspielen. Ich glaube, dass es dem Träger dann zu viel wäre, glaube ich.“ (Kita 9)

„Ist beim Träger nicht angedacht. Und unsere Eltern sind einfach, wenn wir einsammeln würden, die finanziellen Mittel hätten die einfach nicht.“ (Kita 7)

„Bis auf das Mittagessen bin ich sehr zufrieden, weil ich es ja selber in der Hand habe. Das Mittagessen ja leider nicht. Und ja, das würde ich gerne ändern. Dafür reichen die Kapazitäten in der Küche aber nicht aus und auch das Personal natürlich nicht.“ (Kita 2)

„Wenn es nach mir ginge, dann würde ich eine Haushaltshilfe oder im besten Fall eine Köchin engagieren, einstellen wie auch immer, die sich auf genau die Wünsche und Bedürfnisse einlassen kann, die wir hier vor Ort haben. Also ich, dann hätte ich es frisch. Ich wüsste, ich habe direkt die Ansprechpartnerin vor Ort, und ich kann noch mehr Einfluss nehmen. Sie kann mit uns eng zusammenarbeiten. Und wenn das entsprechende Know-how im Hintergrund ist, dann ja, hab ich da überhaupt gar keine Probleme, dass ich da auch ein wertiges Essen kriege. Und das Thema Allergien ist halt auch ein Riesenthema. Ich wüsste halt, ich könnte ins Gespräch gehen und sagen okay, wir haben zweimal Laktose-Intoleranz und dreimal Gluten, also was für eine Alternative können wir noch mit reinbauen. Würde ich mir wünschen. Auf jeden Fall würde ich sofort unterschreiben, wenn es die Möglichkeit gäbe.“ (Kita 1)

Die Entscheidung für ein Verpflegungssystem bzw. den Caterer liegt häufig bei den Trägern. Bei Einrichtungen in freier Trägerschaft sind die Vorstandsmitglieder oder die Eltern selbst mitverantwortlich. In der Kindertagespflege wird das Essen von den Ta-

gespflegerinnen meist allein bestimmt (vgl. Zitate links).

⁶⁶ *„Zum anderen können Kinder bei uns auch klar Wünsche äußern. Wir haben ein Briefkasten an der Küche draußen, wo Kinder Zettel einwerfen können.“* (Koch) und *„Oder auch Kolleginnen, dass die zu uns kommen. Ansonsten gibt es auch kurze Feedback-Gespräche, mal zwischen Tür und Angel. Oder in der Dienstbesprechung, wo die Kolleginnen was sagen können oder ihre Meinung äußern können, was ihnen geschmeckt hat, was nicht, was die Kinder sich wünschen.“* (Koch)

Viele Befragte äußern den Wunsch, das Mittagessen **vor Ort zuzubereiten**. Hinderungsgründe sind eine fehlende Entscheidungsgewalt, höhere Kosten oder eine zu geringe personelle und räumliche Ausstattung bzw. das Hintergrundwissen dazu.

Kitas, die vor Ort selbst zubereiten, sind zufrieden damit und sehen einen Mehrwert in der eigenen Zubereitung. Genannte positive Aspekte sind Flexibilität, Verknüpfung mit pädagogischen Aspekten, Einbindung der Kinder sowie eine einfachere Realisierung der Aspekte „regional“ und „bio“.

„Und ja, ich muss sagen für uns in der Kita, wir kochen alle gern, wir essen alle gern, die wir hier arbeiten oder ein Großteil. Und dann sagen wir auch, jetzt probieren wir mal wieder was aus. Also diese Woche haben wir mal ein Experiment mit Kichererbsen-Pattys. Ich bin gespannt wie das wird.“ (Kita 5)

Der befragte Koch bereitet das Essen ebenfalls vor Ort in der Kita entsprechend der Vorgaben der DGE zu. Das Mittagessen besteht dort aus drei Gängen: Vorspeise, Hauptgang und Dessert.

Alle drei befragten **Tagespfleger:innen** bereiten das Mittagessen für die Kinder selbst zu – allerdings scheint das nicht repräsentativ für andere Tagespflege-Personen zu sein⁶⁷. Die Zubereitung ist dabei unterschiedlich organisiert und wird aufgrund von pädagogischen Gesichtspunkten gemeinsam mit den Kindern zubereitet oder aus Zeitgründen vorbereitet und dann nur noch erwärmt.

Bei der **Lebensmittelauswahl** versuchen die meisten bewusst bestimmte Häufigkeit zu berücksichtigen. Dies betrifft vor allem Fleisch (ein- oder zweimal pro Woche), Fisch (einmal pro Woche) und süße Speisen.

Die Kitas setzen in der Verpflegung auf bewährte Gerichte. Auch bei Frisch- oder Mischküche wiederholen sich die Speisepläne wegen der erleichterten Planung in regelmäßigen Abständen (z. B. alle sechs Wochen). Während die **Speiseplanung** in Kitas sehr strukturiert läuft – wird dies bei den Tagepflegeeltern flexibler gehandhabt – dennoch gibt es gewisse regelmäßige Abläufe.

„Also einen festen Essensplan, habe ich nicht, weil ich mir selbst auch die Flexibilität erhalten möchte, dass wenn ich morgens unterwegs bin, also wenn es jetzt wieder kühler wird, sind wir vielleicht nicht so lange unterwegs und da kann man schon mal ein aufwendiger kochen. Aber wenn wir im Sommer unterwegs sind, möchte ich den Kindern auch mittags mal einen Obstteller hinstellen dürfen spontan.“ (Tagespflegeperson 1)

Zwischenfazit

In den meisten Kitas werden drei Mahlzeiten angeboten. Dabei wird das **Frühstück** entweder von den Kindern selbst mitgebracht (Brotdose) oder von den Einrichtungen zubereitet. Oftmals sind die Einrichtungen unzufrieden mit dem Inhalt der Brotdosen, sodass Sie sich Unterstützung in der **Aufklä-**

⁶⁷ „Nee, also die meisten kochen nicht selbst. Ich bin jetzt da, die große Ausnahme. Entweder haben die Caterer oder die kochen alles vor. Es war für mich jetzt keine Alternative.“ (Tagespflegeperson 3)

rungsarbeit mit den Eltern wünschen. Gibt es klare Vorgaben zur Gestaltung der Brotdose ist die Zufriedenheit in der Regel höher. Hierbei kann die Umsetzung wie der „zuckerfreie Vormittag“ helfen. Sind die personellen und organisatorischen Möglichkeiten in der Kita gegeben, stellen sie das Frühstück in der Regel lieber selbst.

Bei der **Mittagsverpflegung** wünschen sich die Kitas Unterstützung bzw. Informationen zu den unterschiedlichen **Verpflegungsmöglichkeiten** (Verpflegungssysteme). Da die Mittagsverpflegung in den meisten Kitas durch Caterer bereitgestellt wird, wünschen sich die Kitas ebenfalls entsprechende Unterstützung bei der Suche und Auswahl, beispielsweise durch eine konkrete **Auswahlliste geeigneter Caterer**. Kommt es zu Konflikten wünschen sich die Kitas Hilfestellung im Umgang mit dem Caterer bzw. den Eltern. Da die Entscheidung für ein Verpflegungssystem bzw. den Caterer häufig von den Trägern der Einrichtungen getroffen werden, sehen die Betreuungseinrichtungen auch hier entsprechenden Unterstützungsbedarf durch die Ansprache an die Träger. Tagespflegepersonen setzen dagegen meist eine eigene Verpflegung um und wünschen sich daher mehr praktische Tipps für die Mahlzeitenzubereitung und die Gestaltung des Essalltags mit den Kindern.

Mahlzeitengestaltung

Während der Mahlzeiten ist den Befragten eine **angenehme Atmosphäre** wichtig. Dazu zählen für sie Gemeinschaft und Kommunikation. Zur Herstellung des Gemeinschaftsgefühls („Rücksicht und Gemeinschaft“, Kita 8, „Gemeinschaft im Vordergrund“, Kita 7) dient häufig ein Tischspruch oder ein anderes Anfangsritual. Der Gemeinschaftsaspekt lässt sich bei geschlossenen Gruppen einfacher umsetzen.

„(...) wir haben hier ein gemeinsames Frühstück. Das nimmt total viel Raum und Zeit. Aber es ist auch wunderbar. (...) man hat so die Idee davon, dass viele Kinder tatsächlich auch so ein gemeinsames Essen nicht mehr immer haben. Umso schöner ist es dann hier und die Kinder genießen auch. Also wir sitzen total lang beim Essen.“ (Kita 9)

„Und wir nutzen Zeit auch noch einmal zum Austausch über den Tag, also wir kommunizieren auch viel mit den Kindern während dem Essen.“ (Kita 7)

Während der Mahlzeiten achten die Erziehenden auf gegenseitige Rücksichtnahme. Die Mahlzeiten werden meistens auch gemeinsam beendet. Explizite Regeln dienen dazu, die Mahlzeiten als soziale Situation zu rahmen. Wichtig ist den Befragten, dass die Bedürfnisse der Kinder berücksichtigt werden⁶⁸.

„Ja, also wir haben vorab, dass wir einen Tischspruch machen und wirklich warten, bis alle Kinder am Tisch sitzen. Und nicht irgendwie noch einer im Bad ist. Sondern das wirklich diese gemeinsame anfangen und auch auf den

⁶⁸ „(...) also jede Gruppe handhabt das so ein bisschen auch anders. Den einen ist es wichtig, dass eher die Zeit auch so ein bisschen zum runterkommen genutzt wird und nicht gesprochen wird. Den anderen ist es wiederum wichtig viel zu sprechen und den Austausch zu haben. Also das ist so ein bisschen individuell.“ (Kita 7)

anderen warten, wenn man absehen kann, okay der ist schon fertig, dann muss sich das Kind auch noch ein bisschen gedulden und noch sitzen bleiben, dass das nicht so ein durcheinander wird während dem essen, sondern wirklich die Gemeinschaft im Vordergrund steht. Und wir nutzen Zeit auch noch einmal zum Austausch über den Tag, also wir kommunizieren auch viel mit den Kindern während dem Essen.“ (Kita 7)

Diese Merkmale und die damit verbundenen Regeln werden mit „Esskultur“ in Verbindung gebracht und als Norm („normal“, Kita 8) angesehen.

„Ja, ich denke, es geht uns einfach auch um so eine Esskultur, wo ich denke, die geht immer mehr verloren. Es wird immer so nebenbei was reingeschoben. Also, wir erleben es auch oft, wenn die Zweijährigen hier ankommen. Dann ist es oft so, dass man ganz schnell merkt, dass die das eigentlich nicht kennen am Tisch zu sitzen, die grapschen sich hier gerne was vom Tisch und laufen damit rum. Und so eine Esskultur also einfach, am Tisch zu sitzen und dann auch sich zu unterhalten.“ (Kita 9)

In der **Tagespflege** gelten ähnliche, aber dem Alter und Entwicklungsstand der Kinder angepasste Regeln (am Tisch sitzen, gemeinsam anfangen mit Anfangsritual etc.): *„Das einzige Ritual ist eben dieses "Piep, piep Mäuschen" vorher.“* (Tagespflegeperson 1) Im Mittelpunkt der Mahlzeiten steht hier zusätzlich das Kennenlernen der Lebensmittel und das Erlernen des selbstständigen Essens. Dazu gehört auch, etwas ausprobieren zu dürfen.

„Aber ansonsten ist es mir wichtig, dass die das halt selber machen, egal wie eingematscht die jetzt sind. Ich weiß, Eltern wollen das nicht, aber das ist ja auch eine Erfahrung, die die Kleinen in dem Alter machen müssen. Und die spielen ja auch noch mit dem Essen.“ (Tagespflegeperson 3)

Die Gestaltung und die Atmosphäre während der Mahlzeiten werden von den meisten Befragten positiv bewertet (vgl. Zitate rechts).

„Und das finde ich bei uns ganz schön, muss ich sagen. (...) Es ist ein gemeinsames Happening, würde ich mal sagen.“ (Kita 1)
„Und ich denke, dass das schon eine gute Atmosphäre ist.“ (Kita 2)
„Aber ansonsten bin ich da eigentlich zufrieden mit der Situation. Meistens ist es sehr entspannt und es ist es auch nie wirklich stressig.“ (Kita 6)

„Also so untereinander im Team hat man häufig diese Diskussion, muss man probieren, muss man nicht probieren. Und wie starr ist diese Regel. Wie konsequent setzt man die um? Und muss man wirklich, wenn man weiß, das Kind mag keine Linsensuppe, muss er es noch mal probieren? Da haben wir häufig so ein Diskussionsthema, wo wir jetzt aber glaub ich, eine gute Bahn gefunden haben. Und ich glaube, da muss es einfach ein Überthema geben, das ist unsere Regel. Und auch wenn, wenn es gegen dich spricht, musst du dich an diese Regeln halten, damit wir eben alle einheitlich sind.“ (Kita 3)

„An sich läuft es schon relativ rund im Team. Das war auch einiges an Arbeit. Natürlich gibt es immer noch Erzieher die darauf bestehen, dass ein Kind wirklich alles auf dem Teller hat. Wo man immer wieder von neu arbeiten muss, warum man das nicht tun sollte.“ (Kita 7)

Manchmal kommt es dennoch zu Spannungen. Beispiele hierfür sind das Ausprobieren neuer oder unbeliebter Speisen, die Menge und das Aufessen (vgl. Zitate links).

Der Umgang mit dem Verweigern bzw. Nicht-Probieren-Wollen wird in den befragten Einrichtungen unterschiedlich streng gehandhabt. In den meisten Einrichtungen gilt, dass Kinder wenigstens probieren sollten. Die Tendenz geht eher zu einer weniger strengen Vorgabe und zu einem flexibleren Umgang. Das zeigt sich auch in der Kindertagespflege: *„Aber ansonsten dürfen die Kinder essen, bis sie satt sind. Es wird nicht gesagt Teller werden leergegessen. So etwas gibt es nicht. Sie dürfen nach haben und sie dürfen es auch einfach lassen.“* (Tagespflegeperson 1)

Bei den **Regeln und Grundsätze**, die während der Mahlzeiten gelten sollten, gibt es unterschiedliche Auffassungen zwischen den befragten Einrichtungen als auch innerhalb der einzelnen Teams. Hieraus lässt sich ein Bedarf für Unterstützung, z. B. in Form von Fortbildungen oder begleitender Moderation ableiten (vgl. Zitate unten).

„Wir haben, das war ein langes, langes Thema hier bei uns in der konzeptionellen Arbeit. Also, das heißt einfach eine Auseinandersetzung damit, was machen wir mit Kindern, die immer sagen, dass schmeckt mir nicht, dass esse ich nicht. Also es auch auszuhalten und zu sagen, ja du, das ist okay. Und auch darauf vertrauen, die fallen nicht vom Fleisch, wenn das drei Tage hintereinander ist.“ (Kita 5)

„Also, sage ich mal, man könnte das Thema der Fortbildung auch nennen: Umgang mit dem Suppenkasper. Der dann sagt, nein, meine Suppe esse ich nicht. Ja, also was heißt es vielleicht auch, was ist die Botschaft unter Umständen auch nochmal dahinter.“ (Kita 5)

„Ja, ich finde auch, bei uns Erzieherinnen ist immer wieder dieses wichtig, gerade dieses, was die Verbraucherzentrale anbietet, mit diesem Kinder-können-probieren, müssen aber nicht. Ich glaube, das muss bei mehr Erziehern noch mehr und immer und immer wieder gefestigt werden. Weil ganz oft fallen sie in diese alten Muster zurück, jeder muss alles auf dem Teller haben, jeder muss alles probieren. Oder der Nachtisch wird immer nach dem Essen gegessen. Auch das ist ja, man soll ja alles auf den Tisch stellen und jedes Kind darf sich auch bedienen. Ich finde, es muss einfach kontinuierlich das gleiche weitergebildet werden, was dieser Bildungsort Esstisch erwartet.“ (Kita 7)

Erziehende und Kinder sind auf unterschiedliche Weisen **in die Verpflegung** in der Kita **involviert**. Häufig übernehmen die Erzieher:innen Einkäufe einzelner Lebensmittel. Beim Einkauf werden die Kinder zum Teil eingebunden. Der gemeinsame **Einkauf** wird dann als Anlass für Ernährungsbildung genutzt. Dabei werden auch Themenaspekte der Nachhaltigkeit aufgegriffen.

In manchen Kitas können die Kindern die **Auswahl einzelner Lebensmittel für die Zwischenverpflegung oder die Mittagessensbestellung** mitbestimmen. Die Einbindung erfolgt mit Hilfe des pädagogischen Personals, z. B. anhand von Bildkarten oder Abstimmungen („Konsens“, „Mehrheitsentscheid“). In manchen Einrichtungen ist die Einbindung fest im Alltag verankert (z. B. im Rahmen des Morgenkreises), bei anderen erfolgt es nur manchmal bzw. bei Gelegenheit. Der Grad der Partizipation ist insgesamt unterschiedlich ausgeprägt.

Eher **geringe Partizipation** liegt vor, wenn Kinder lediglich hinterher Feedback geben können oder ihre Vorlieben werden zwar implizit eingebunden, es findet aber keine explizite Abfrage statt. In den meisten Kitas haben die Kinder die Möglichkeit ein Feedback zum Essen zu geben.

„Ne, das machen wir selber. Die Kinder stimmen dann hinterher zwar ab, ob das Essen lecker war oder nicht. Das melde ich dem Caterer dann auch ungefiltert zurück, aber aussuchen tun wir.“ (Kita 2)

„Man guckt natürlich auch mal, was die Kinder gerne essen, ist halt auch immer mit im Angebot. Also man guckt auch schon mal so nach den Vorlieben der Kinder.“ (Kita 9)

Eine höhere **Partizipation** lässt sich feststellen, wenn die Kinder explizit nach ihren Wünschen gefragt werden und diese, soweit es das Verpflegungskonzept zulässt, berücksichtigt werden. Dazu findet eine Lenkung durch die Erzieher:innen statt.

„Es ist auch mal in Ordnung, aber man versucht, man hat natürlich schon einen gewissen Einfluss und versucht da schon auch den Kindern das noch mal schmackhaft zu machen, noch mal etwas anderes zu probieren. Und

ähm ja es gibt auch schon mal Tage da tut dann auch die Kollegin noch mal das Kreuzchen woanders hinsetzen, weil die Kinder können ja danach, wenn ich jetzt ehrlich bin, nicht nachvollziehen, dass das jetzt fünfmal Nudeln waren in zwei Wochen oder so. Dann gibt es halt nur dreimal Nudeln ja. Aber die Regel ist schon so, dass die Kinder da, also das ist schon ganz gut, dass die Kinder sich da auch abwechseln. Also es gibt ja immer mal Kinder, die sagen ich will Reis, ich will Nudeln. Und dann hört man das, hat man das Ohr als Erzieher auch schon mal mehr beim Reis, dann, wenn man sieht okay, jetzt ist schon dreimal Nudeln.“ (Kita 4)

Wird in der Kita gekocht, kann die Einbindung auch in Form gemeinsamer Projekte⁶⁹ als „Bindeglied zwischen Küche und der pädagogischen Arbeit“ (Koch) erfolgen.

Auch bei der **Zubereitung von Mahlzeiten** werden Erzieher:innen und Kinder bis zu einem bestimmten Umfang involviert (z. B. Tisch decken, Mithilfe beim Kochen). Bei der Zwischenverpflegung ist die Einbindung in die Zubereitung erleichtert und so wird das Frühstück in manchen Einrichtungen mit den Kindern zusammen vorbereitet, v.a. der Nachmittagssnack, da die Anzahl der zu betreuenden Kindern häufig kleiner ist. Auch in der **Tagespflege** werden die Kinder – sofern es der Tagesablauf zulässt – altersgemäß in die **Zubereitung** der Speisen eingebunden, was den Befragten aus pädagogischer Sicht wichtig ist.

„Bei der Gestaltung da möchte ich schon, dass die Kinder dabei sind, dass die eben halt auch wissen, was kommt wo rein. Das die es auch benennen können, das sie dann dabei dann auch zählen lernen. Zum Beispiel beim Eierpfannkuchen wieviel Eier müssen dann in den Teig oder so was. Und dass sie die Geräusche kennen, dass sie die Geräte kennenlernen, was auch Spaß macht.“ (Tagespflegeperson 1)

Auch bei der Einbindung bedarf es der Absprache mit den Eltern.

„(...) weil die meisten Kinder bringen jetzt eher wenig bis gar keine Erfahrung mit. Weil die Eltern, habe ich so das Gefühl, heute sehr überängstlich sind. Die Kinder dürfen nicht mal mit dem Messer schneiden oder wenn da was passiert... Ich finde, das hat sich halt total verändert. Wir haben in unserer Kindheit erlebt, dass wir aus Erfahrung lernen durften und heute probiert man die halt total in Watte zu packen. Und man muss sich dann auch bei den Eltern rechtfertigen, so ungefähr, wenn sich das Kind mal verletzt hat.“ (Tagespflegeperson 3)

Die Anwesenheit und Einbindung der Erzieher:innen **während der Mahlzeiten** ist unterschiedlich gestaltet bzw. nicht verstetigt („Wenn das Essen ausreichend ist, dass wir mitessen können, essen wir mit“, Kita 3 3). Während bei manchen nur der sogenannte „pädagogische Happen“ verzehrt wird, stellt es für andere eine vollständige Mahlzeit dar. Wichtig ist dabei, dass die Erziehenden das Gleiche essen wie die Kinder.

„Und ja, das macht auch Spaß. Also ich esse auch immer mit um einfach ja, also mit bestem Beispiel voranzugehen.“ (Tagespflegeperson 2)

⁶⁹ „Und dann durfte eine Gruppe für vier Wochen die Frühstückskarte bestücken. Ja, das heißt, die haben dann gestaltet, durften selber gestalten. Es hat den Vorteil gehabt zum einen, dass die Kinder mit den Lebensmitteln mehr vertraut sind, also auch sehen wie sieht eine Gurke aus, was ist das, ist das eine Tomate. Ich habe das dann in den Gruppen gemacht, mit den Kolleginnen, dass die das halt begleitet haben. Ich kenne die Kinder ja nicht beim Namen, war dann halt dabei. Und wir haben das dann quasi als gemeinsames Projekt so gemacht. Die Karte hing dann vorne im Eingangsbereich, auch bestückt, wer das gemacht hat, welche Gruppe. Und das ist halt so ein Bindeglied zwischen Küche und der pädagogischen Arbeit.“ (Koch)

„Nee, wir frühstücken mit. Das macht es ja so schön!“ (Kita 9)

Neben der organisationalen Unterstützung und Aufsicht geht es bei den gemeinsamen Mahlzeiten auch um Partizipation und pädagogische Aspekte.

„(...) sodass sich die Kinder das halt auch selbständig nehmen können. Und das finden wir halt ganz wichtig, ja, dass sie halt auch ein bisschen lernen, abgesehen von der Selbständigkeit auch einzuschätzen was schaffe ich denn? Was kann ich denn schon essen? So ein Stück weit auch Mengenverständnis und, äh, ja, dann bedienen die sich, die dürfen sich auch nachnehmen. Und es ist Partizipation. Also, das heißt, die Kinder dürfen entscheiden, was sie essen, wenn der eine sagt ich möchte aber kein Fleisch, ich möchte nur Kartoffeln, dann ist das auch in Ordnung. Weil oft, die Erfahrung zeigt dann, wenn die Kinder sich selber nehmen, dass sie dann auch irgendwann offener sind und sich dann vielleicht auch noch mal einen Probierklecks auf den Teller machen.“ (Kita 4)

Als besonders wichtig wird die **Vorbildfunktion der Erziehenden** bzw. der Tagespflegepersonen erachtet. Hierzu zählt vor allem das eigene Verhalten während der gemeinsamen Mahlzeiten mit den Kindern.

Die Gestaltung der Mahlzeiten unterstreicht die psychosoziale Funktion des Essens. In den Kitas wird das unterschiedlich gehandhabt. Auch die Befragten selbst sehen hier Verbesserungsbedarf und wünschen sich entsprechende Fortbildungen zur **Gestaltung als auch zur Vorbildfunktion während der Mahlzeiten**.

„Also wo passiert essen, neben Fernsehen oder setzen wir uns an den Esstisch, waschen wir uns vorher die Hände. Also solche Dinge. Und Essen hat einen Platz und passiert nicht zwischendurch. Ich glaube, das ist etwas, das würde ich mir für die Ausbildung schon wünschen. Das diese Aspekte von Essen noch mal angeguckt werden, also diese psychosozialen Aspekte des Essens. Und nicht, wie viele Kalorien das hat. Sondern was mit Essen transportiert wird.“ (Kita 5)

„Ja, einfach erst mal wirklich fundiert: Wie gestalte ich ein Essen für ein Kind? Ja, also dieses die Zusammensetzung der Lebensmittel. Ja, und wie bringe ich das auch an ein Kind? Ja, also so dieses wie helfe ich meinem Kind eine gesunde, gesunde Einstellung zur Nahrung zu erhalten. Und das auch später weiterzuführen. Also diese Grundlagen der Ernährung für ein Kind. Das finde ich wichtig.“ (Kita 6)

Zwischenfazit

Den Befragten ist eine angenehme Atmosphäre während der Mahlzeiten besonders wichtig - vor allem die Aspekte **Gemeinschaft und Kommunikation**. Explizite Regeln, wie der gemeinsame Beginn, sollen die Mahlzeit als soziale Situation rahmen. Gleichzeitig stehen die Bedürfnisse der Kinder im Mittelpunkt. Über die Regeln und Grundsätze, die während der Mahlzeit gelten sollen, gibt es unterschiedliche Auffassungen, oftmals auch innerhalb des Teams. Um hier einen Konsens zu finden, wünschen sich die Einrichtungen entsprechende Fortbildungen oder eine individuelle Beratung vor Ort durch eine VNS. Bei der Speisenauswahl werden die Kinder und Mitarbeitenden unterschiedlich eingebunden. Inwieweit die Kinder mitentscheiden dürfen hängt dabei oftmals von dem Verständnis der Einrichtungen ab. In der Tagespflege werden die Kinder auf unterschiedliche Weise in die Mahlzeiten/-gestaltung

eingebunden. Hier zeigt sich, dass es einer größeren Absprache mit den Eltern bedarf, da unterschiedliche Auffassungen über eine altersgerechte Integration in die Mahlzeitengestaltung und -zubereitung existieren (z.B. im Umgang mit Messer). Als besonders wichtig wird die **Vorbildfunktion** von Erziehenden und Tagespflegepersonen während der Mahlzeiten erachtet. Hier sehen die Befragten Verbesserungsbedarf und wünschen sich entsprechende Fortbildungen zur Gestaltung als auch zur Vorbildfunktion während der Mahlzeiten.

Räumliche und personelle Ausstattung

Die Kitas verfügen bereits über Küchen. Allerdings sind diese nicht immer für die Zubereitung des Mittagessens ausgelegt („zu klein“, Kita 4 und 8; Küche vorhanden – trotzdem Catering, Kita 1 und 2). Für die Bereitstellung der notwendigen Verpflegungsstrukturen wünschen sich die Befragten Unterstützung.

„Aber ich glaube, dieses Grund- dieses Grundangebot das könnten eigentlich fast alle Kitas machen, wenn so grundlegende Dinge vorhanden sind, wie eine halbwegs brauchbare Küche. Strukturelle Dinge einfach ja, die vorhanden sein müssen und ein Träger da ist, der das auch finanziell begleitet und sagt ja, wir machen diesen Einstieg.“ (Koch)

Alle⁷⁰ befragten Kitas werden durch **Hauswirtschaftskräfte** und im Falle einer Selbstversorgung durch eine „Köchin“⁷¹ (Kita 6) unterstützt. Die eingesetzten Hauswirtschaftskräfte sind in der Regel ungelernete Kräfte und haben sich auf unterschiedliche Weise für die Tätigkeit qualifiziert (bspw. beim Deutschen Hausfrauenbund), aber selten in großem Umfang. Eine Ausnahme bildet der befragte Koch: er verfügt über eine Ausbildung in diesem Bereich und arbeitet mit einer gelernten Hauswirtschafterin zusammen. Er hält die Qualifikation des hauswirtschaftlichen Personals für wichtig. Ein Quereinstieg ist möglich⁷².

Die Hauswirtschaftskräfte unterstützen die Kitas bei der Essensplanung, -zubereitung und manchmal auch -ausgabe. In Kitas, die eine Selbstversorgung praktizieren ist ein Koch oder eine Köchin vorhanden oder wäre dann notwendig.

„Wir haben eine Küche. Eine Selbstversorgung, hm, also uns würde da jetzt auch, sage ich jetzt mal eine Hauswirtschaftskraft auch... also wir haben eine Hauswirtschaftskraft, die teilt des Essen momentan aus und kümmert

⁷⁰ Außer in Kita 1. Hier wird von einer alltagsintegrierenden Zusatzkraft berichtet, die Krabbelgruppen ab zehn Kindern zu- steht.

⁷¹ „Die Köchin ist (...) keine gelernte Köchin. Es ist einfach, also sie ist Küchenhilfe. Und sie kocht jetzt halt für uns schon seit ein paar Jahren das Essen. Und ich muss auch ehrlich sagen, das Problem ist auch in dem Bereich ist es wahnsinnig schwierig, jemanden zu finden, ja, der gut qualifiziert ist und der eigentlich mich noch beraten könnte. Ja, weil das einfach in der Kita nicht wirklich gut entlohnt wird. Und auch die Arbeitsstunden eigentlich nicht... das sind 25 Stunden, die sie hier bei uns arbeitet. Also es ist wirklich da auch in dem Bereich schwierig, jemanden zu finden.“ (Kita 6)

⁷² Der interviewte Koch berichtet davon, dass der Träger die Ausbildungskosten für die Qualifizierung der Hauswirtschaftskraft übernommen hat.

sich auch um das Geschirr und alles. Aber ich glaube, da bräuchten wir eine richtige Köchin. Wenn wir sagen, wir wollen uns selbst verpflegen.“ (Kita 4)

In der Tagespflege gehört die Zubereitung von Mahlzeiten auch zum Betreuungsalltag. Da es sich i.d.R. um kleine Gruppen handelt, gelten hier weniger strenge Auflagen. Auch die Qualifikation dafür ist eher „learning by doing“ – wenig professionalisiert.

„Also sollte man schon, ich sage jetzt mal, man sollte schon kochen können, also und das Wasser vielleicht nicht anbrennen lassen. Ja, im Prinzip sind wir alles irgendwo mal für die unsere Familien und die Versorgung zuständig gewesen. Also davon gehe ich jetzt mal aus, dass jeder kochen kann.“ (Tagespflegeperson 1)

In den Kitas sind **Küchen** vorhanden. Allerdings sind diese nicht immer für die Zubereitung des Mittagessens ausgelegt (Kita 8: „zu klein“; Kita 1 und Kita 2: Catering trotz vorhandener Küche).

„Natürlich vor Ort eine Köchin zu haben wäre schon toll. Wobei ich glaube, dass unsere Küche dafür sehr klein ist. Und der Platz nicht ausreichend ist.“ (Kita 4)

Zwischenfazit

Die meisten Kitas verfügen über Küchen. Oftmals entsprechen sie jedoch nicht den Anforderungen um eine geeignete Mittagsverpflegung zur Verfügung zu stellen. Unterstützung in Planungs-, Organisations- und Finanzierungsfragen könnte die Einrichtungen unterstützen. Die befragten Kitas werden durch eine Hauswirtschaftskraft oder einen Koch unterstützt. Dabei handelt es sich in der Regel um ungelernte Kräfte, die sich in wenigen Fällen für die Tätigkeit weitergebildet haben. Hierbei zeigt sich ein deutlicher Unterstützungsbedarf bei der **Qualifizierung des hauswirtschaftlich-tätigen Personals** in den Kitas. In der Tagpflege organisieren die Befragten die Mahlzeiten alleine. Sie wünschen sich mehr Fortbildungen mit praktischen Anteilen (Kochen für Kinder; Kochen im Betreuungsalltag bzw. adäquate Rezepte).

Bedarf

Es zeigt sich **Verbesserungsbedarf bei der Verpflegungssituation insgesamt** als auch bei der **Ausgestaltung einzelner Mahlzeiten**.

In den meisten Kitas **fehlen explizite Verpflegungsbeauftragte** sowie ein **schriftliches Verpflegungskonzept**. Zwar achten die meisten Einrichtungen auf eine ausgewogene, gesunde Verpflegung, der DGE-Qualitätsstandard wird aber noch nicht überall und in nicht ausreichendem Maße umgesetzt (noch unbekannter ist der Standard in der Tagespflege). Die befragten Kitas und Tagespflegerinnen wünschen sich Unterstützung bei der Aufgabe, eine gesundheitsförderliche Verpflegung in den Einrichtungen umzusetzen. Eine nachhaltigere Verpflegung wird indirekt durch eine bewusst eingeschränkte Häufigkeit von Fleisch und Wurst erreicht. Direkt von den Kitas angesprochene Aspekte wie

Regionalität und Saisonalität sowie ökologische Erzeugung der Lebensmittel werden bereits umgesetzt, aber aufgrund der höheren Kosten oder der mangelnden Verfügbarkeit nur eingeschränkt.

Kitas und Kindertagespflegerinnen benötigen **spezifische Unterstützung zu Allergien und Unverträglichkeiten oder veganer Kinderernährung**. Allergien und Unverträglichkeiten stellen eine große Herausforderung im Betreuungsalltag dar und führen immer wieder zu Verunsicherung – sowohl in den Kitas als auch in der Tagespflege. Da zum Teil wenig Vorwissen bei den Kita- und Tagespflegepersonen vorhanden ist, verlassen sich diese auf die Aussagen der Eltern. Hier wird aus Sicht der Befragten dringender Bedarf für Fortbildungen und/ oder eine verlässliche Informationsstelle gesehen. Besonders starke Allergien haben Auswirkungen auf die Inklusion der betroffenen Kinder während der Mahlzeiten und unter Umständen auch auf die Verpflegung der anderen Kinder. Bei weniger einschränkenden Unverträglichkeiten können die Betreuungspersonen damit umgehen - auch aufgrund eigener (familiärer) Erfahrungen. Bei komplexeren Anliegen fehlt den betreuenden Personen häufig die Expertise und sie trauen sich unter Umständen eine Betreuung der betreffenden Kinder nicht zu (→ Exklusion). Bislang fehlt hierzu ein fachlich verlässliche und für die Anliegen der Befragten zuständige Anlaufstelle. Die Anfragen aus den Kitas und der Kindertagespflege dazu sind zum Teil sehr spezifisch und die bislang zuständigen Fachberatungen sind nicht flächendeckend vorhanden bzw. für das Thema nicht zuständig oder nicht genügend ausgebildet. Auch einheitliche Vorgaben zur veganen Ernährung fehlen den Befragten und sie wünschen sich Unterstützung durch externe Fachleute.

Das Thema Fleisch erfordert einen kultursensiblen Umgang. Entsprechende **kultursensible Konzepte** und Umsetzungsmöglichkeiten könnten Kitas und Tagespflegeeltern bei der Gestaltung der Zwischenmahlzeiten und der Auswahl des Mittagessens unterstützen. Auch das Konzept „zuckerfreier Vormittag“ kann aufgrund unterschiedlicher Esskulturen nur bedingt umgesetzt werden. Wünschenswert wären Fortbildungen, die über das Thema „zuckerfrei“ hinausgehen und den Aspekt „gesund“ ganzheitlicher in den Blick nehmen als es bisher der Fall ist.

„Das heißt halt immer zuckerfrei, zuckerfrei, zuckerfrei. Und ja, das ist so der Input, den man mitbekommt auch im Arbeitskreis Jugendzahnpflege, oder wir er jetzt genau heißt, der Hauptpunkt liegt einfach Mal auf diesem zuckerfrei. Und egal, wie man das in der Einrichtung umsetzt, das ist Nebensache. Hauptsache, es ist zuckerfrei. Es ist schwierig.“ (Kita 2)

„Ja, also, da habe ich gar nichts. Auch was ich den Eltern dann so in die Hand geben kann, was eben auch auf Eltern-Sprache runtergebrochen ist, was eben auch dann vielleicht nicht so ganz so riesig ist, wie der Leitfaden von der DGE, sondern ein bisschen komprimierter in Eltern-Form.“ (Kita 3)

Strukturelle Gegebenheiten erschweren die Einführung eines von der Kita gestellten ausgewogenen Frühstücks und einer Frischverpflegung beim Mittagessen. Hürden stellen vor allem die Kosten und ausreichend qualifiziertes Personal dar. Aus Sicht des Kochs wäre eine größere Anerkennung des Themas Ernährung (als „Fachbereich“) wichtig. Es fehlen aus Sicht der Praxisakteure Fortbildungen im Bereich „Küche“ allgemein.

„Von unserem Träger passiert da relativ wenig, weil das Thema auch noch nicht so gesehen wird. Das Küchen-Thema, wie wir uns das wünschen. Das wäre zum Beispiel auch eine Möglichkeit, von der Vernetzungsstelle Fortbildungen zu organisieren, professionelle Fortbildungen anzubieten. Das wäre schon sehr hilfreich so in dem Bereich. Also auch Professionalisierung und Qualitätsentwicklung auf der Küchenebene.“ (Koch)

Viele Kitas haben den **Wunsch nach mehr eigener Zubereitung**. Da sie sich bislang nicht dazu in der Lage sehen, das umzusetzen, wünschen sie sich entsprechende Unterstützung (Überzeugungsarbeit beim Träger, Personalfortbildung etc.). Tagespflegepersonen haben setzen bereits eine eigene Verpflegung um. Hierfür wünschen sie sich mehr Rezepte und praktische Anleitungen für die Zubereitung.

„Deswegen wäre jetzt für mich eine Vernetzungsstelle, insofern interessant, dass man da vielleicht auch einfach mal schnellere Rezept- Ideen vielleicht noch mal abrufen kann.“ (Tagespflegeperson 1)

„Aber ich würde schon gerne, ja alleine kochen, dass mal so ein Kochworkshop angeboten wird, dass man mal hingehen kann, kocht und nebenbei vielleicht noch so seine Fragen stellt.“ (Tagespflegeperson 2)

Auch bei der Suche nach einer geeigneten Warmverpflegung könnte eine VNS helfen. Ein weiterer wichtiger Faktor sind die **Kosten** des Essens. Auch hier gibt es Informationsbedarf aus Sicht der Kitas und Tagespflegepersonen. Das Zitat verdeutlichen den **Unterstützungsbedarf in finanziellen Fragen** der Frisch-Verpflegung in Kitas für das Mittagessen und die Zwischenverpflegung.

„Ja, das hat sich im Laufe der Zeit auch ein bisschen gewandelt, also generell. Am Anfang war das so, ich glaube das Wichtigste und mit die wichtigsten Vorgaben war die Einhaltung des Budgets. Ja, du hast ja ein festes Budget, ein Kontingent an Geld, was du zur Verfügung hast. Und da muss man halt so einen groben Überblick darüber haben wie kann ich das einsetzen. Und dazu ist dann auch zum Beispiel beim Budget die Kommunikation mit dem Träger ganz wichtig. Um auch zu schauen wie sieht das aus, müssen die Rücklagen bilden. Wie ist das, wenn wir jetzt zum Beispiel eine neue Küche in die Kita setzt oder die planen lässt von einem Küchenplaner und da eine Begleitung hast, um zu gucken, wir haben das und das Geld, das und das Geld können wir ausgeben. Das müssen wir zurücklegen, wenn Reparaturen oder Wartungsarbeiten anstehen. Und so weiter. Also das ist nur ein Bereich, zum Beispiel auf den, auf den zu achten ist. Aber generell denke ich, geht es jetzt um die gesunde Kost. Also was angeboten werden kann, und da stützen sich halt die meisten einfach auf die Richtlinien der DGE.“ (Koch)

Tagespflege-Personen wünschen sich außerdem mehr praktische Einheiten zur **Gestaltung des Essalltags**.

„Also, wir haben da schon immer mal so ein paar kleine Einheiten gemacht, dass die dann irgendwie gerade auch mal so Fachlektüre genommen haben und gesagt haben okay, was ist wichtig, wie viel Obst, wie viel Gemüse, wie viel Fleisch. Das man da so diese Grundlagen hat. Ja, aber das ist, muss ich sagen, war uns allen ein bisschen zu starr. Ja, also so eine Ernährungspyramide. Ja, aber so dieses... es fehlt so dieses alltagsgestützte, also so, wie integriere ich das in den Alltag? Was mache ich wirklich da im Alltag?“ (Kita 6)

„Und es waren wirklich die Grundlagen der Ernährung ja, aber das kam bei vielen auch gar nicht so an. Weil das ist dann einfach immer nur trockene Theorie. Und da ist es dann auch nicht so viel... also klar haben die ein Grundverständnis, ja. Aber, dass dieses Thema Ernährung einfach auch so ein bisschen gelebt wird, dass man da so sicher mit umgeht.“ (Kita 6)

„(...) das den Eltern zu vermitteln als solches das ist vielleicht nicht unbedingt das Problem. Aber das Eltern für das gute Essen der Mehraufwand dafür. Ich glaube, das könnte ein Problem werden, die Mehrkosten.“ (Kita 9)

„Wie geht man mit Kindern um, die alles nicht essen? Dann kommt auch viel Unzufriedenheit der Eltern, dass Essen würde nicht schmecken. (...) wie gehen wir mit Kindern um, die vieles nicht kennen und auch nicht probieren wollen. Und halt auch mit den Eltern, die viel meckern, obwohl sie das Essen noch nie probiert haben.“ (Kita 7)

„Und was mir immer auffällt ist so irgendwie eine schöne Gestaltung von Speisplänen, wie man das schön macht, dass man dann diese, das man halt auch diese ganzen Zusatzstoffe drin hat. Also, dass es auch wirklich gut aussieht und sowas, das ist immer schwierig. Und Partizipation beim Speiseplan, haben wir ein ziemliches Problem, muss ich sagen. Weil es schwierig ist, das mit den Kindern wirklich so umzusetzen, wie es überall steht.“ (Kita 8)

Auch die fehlende **Akzeptanz** des Angebots ist immer wieder Thema. Dies betrifft die Kinder, Eltern und teilweise auch das Team. und bei der Kommunikation mit den Eltern, um die Akzeptanz für die Verpflegung zu erhöhen (vgl. Zitate links).

Ernährungsbildung

Ernährung und entsprechende Bildungsarbeit wird von den Befragten als **integraler Bestandteil der pädagogischen Arbeit und der alltäglichen Abläufe** gesehen und anerkannt, dass Kitas in diesem Bereich einen wichtigen Beitrag leisten sollten. Die Befragten sind sich der Bedeutung von Ernährungsbildung bewusst und sehen hier eine Zunahme: „Ich denke, Ernährungsbildung rückt immer mehr in den Fokus.“ (Kita 2)

Die Mahlzeiten selbst sind Ausgangspunkt für Ernährungsbildung.

„Und ja, aber ansonsten sind wir, glaube ich, ganz gut da reingewachsen. Und man, es kam irgendwann so der Prozess, wo man gesehen hat: Okay, das ist ja der Lernort für Kinder. (...) Und es ist nicht: Oh Gott, jetzt muss ich Frühstück machen. Oh Gott, jetzt muss ich einkaufen. Sondern dafür, was nehmen wir halt weniger oder schmieren weniger an den Fensterscheiben rum. Und ja, wir konzentrieren uns dann einfach darauf, was wichtig ist.“ (Kita 2)

Begründet wird die **Notwendigkeit für Ernährungsbildung** auch mit der Verschlechterung der allgemeinen Ernährungsbildung im Elternhaus und dem damit einhergehenden Ernährungsverhalten und -wissen. Viele Befragte bringen den sozialen Status (vor allem geringes Einkommen) in Zusammenhang mit eher ungesünderen Verhaltensweisen an (z. B. dem Verzehr von Weißbrot, Nuggets oder Süßigkeiten). Auch Übergewicht wird als Problem erkannt und in Zusammenhang mit unerwünschtem Essverhalten in den Familien gebracht. Einige Kitas berichten davon, gesundheitsfördernde Kita⁷³ werden zu wollen und eine Kita hat Ernährungsbildung bereits konzeptionell verankert. Allerdings gilt das nicht grundsätzlich und aus den Interviews geht auch hervor, dass Kitas Ernährungsbildung nicht allumfänglich auffangen können. Die Umsetzung von Ernährungsbildung scheint noch nicht so zu sein wie es politisch gewollt ist.

„Aber ich denke, dass andere, sage ich jetzt mal, was essen, was gesund, was ungesund ist. Ich meine, das gehört ja auch zu unserem pädagogischen Bildungsauftrag. Ich meine, da müssen wir uns belesen, wie wir das vermitteln, sag ich jetzt mal. Da muss mal gucken, wie hoch hat das immer so Priorität im Alltag oder generell im Konzept halt.“ (Kita 4)

⁷³ <https://www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/PDF/KiCo-Praxis-Leitfaden.pdf>

„Ernährungsbildung... Ja, gerade mal überlegen. Also, es ist auf jeden Fall ein Thema, wo noch Weiterentwicklungsbedarf ist. Ich glaube, das müsste mehr in den Alltag mit integriert werden für die Kinder. Man müsste da mehr machen.“ (Kita 4)

Als Gründe für die noch nicht zufriedenstellende Umsetzung werden **zeitliche bzw. personelle Einschränkungen** angeführt. Auch, da andere Aufgaben wie Integration/ Inklusion und die Betreuung von jüngeren Kindern nehmen viel Raum einnehmen.

Ernährungsbildende Aktionen außerhalb der Kita können aufgrund der eingeschränkten personellen Situation nicht oder nur eingeschränkt umgesetzt werden:

„Wir sind direkt neben einem riesengroßen Supermarkt, und da wandern wir immer rein, wenn irgendetwas vergessen wurde oder nicht lieferbar war. Das ist für die Kinder immer ein großes Highlight und mein zukünftiger Wunsch wäre, dass man mittwochs einen Tag macht, an dem man eben auch den Markt mal besuchen kann. Das war aufgrund der Personalsituation einfach noch nicht möglich. Aber das ist was, was ich den Kindern gerne zeigen würde.“ (Kita 3)

Corona und die damit verbundenen einzuhaltenden Regelungen lassen weniger Spielraum für Ernährungsbildung und gelten daher als zusätzliche Herausforderung. Corona erhöht den Unterstützungsbedarf insgesamt (vgl. Zitate rechts).

„Jetzt gerade natürlich auch durch Corona war natürlich, durfte man halt kein Frühstück vorbereiten. (...) Das durfte hier alles nicht mehr stattfinden, dass man mit den Kindern das gemeinsam vorbereiten durfte und zubereiten durfte. Da spielt das natürlich dann halt auch immer noch mal eine Rolle halt. Und da kann man auf die Kinder eingehen, kann mit den Kindern einiges besprechen. Das war halt jetzt nicht der Fall. Klar, dass mit dem Zahnarzt mit der Patenschaft, das ist dann auch auf Eis gelegt worden. Also momentan ist ernährungstechnisch, was die Bildung angeht, ja ich glaube, dass hatte wenig Priorität jetzt in den anderthalb Jahren, leider.“ (Kita 4)

„Das hatte vor Corona, einen relativ hohen Stellenwert bei uns, gerade weil uns das durch die vielen Fortbildungen bewusst geworden ist, wie wichtig ist eigentlich ist. Also gerade, wenn man Kinder mit viel Migrationshintergrund hat, dass die alles auch kennenlernen. Aber durch Corona, wie gesagt, dass hat genau das alles wieder kaputt gemacht, was wir uns davor Jahre lang erarbeitet haben, weil plötzlich haben wir alles auf den Teller geladen. Die konnten nur noch sagen viel oder wenig, das ja, das nein. Es gab kein gemeinsames Frühstück mehr. Es hat alles zunichte gemacht was war. (...) Aber jetzt fangen wir gerade wieder bei null an.“ (Kita 7)

Zwischenfazit

Die Befragten sind sich der **Bedeutung von Ernährungsbildung** im Betreuungsalltag bewusst und sehen hier einen erhöhten Bedarf. Dabei werden die Mahlzeiten selbst oft als Ausgangspunkt für Ernährungsbildung angesehen. Allerdings können viele Kitas Themen der Ernährungsbildung aufgrund von **fehlenden zeitlichen und personellen Ressourcen** noch nicht allumfassend behandeln. Als zusätzliche Herausforderung nennen alle Befragten **Corona** und die damit verbundenen Regelungen.

Themen

Die in den Kitas im Rahmen von Ernährungsbildung behandelten **Themen** sind Gesundheit (auch Zahngesundheit), Körpergewicht, Esskultur, Wissen um Herkunft der Lebensmittel und Nachhaltigkeit. Die einzelnen Bereiche werden im Folgenden näher beschrieben.

Im Themenfeld **Gesundheit** wird Ernährung in Bezug auf den eigenen Körper und dessen physiologischen Bedarf betrachtet. Ausgangspunkt kann dabei das eigene Wohlbefinden sein bzw. die eigenen

Vorerfahrungen mit Ernährung. In diesem Zusammenhang geht es auch um das Problem Übergewicht. Obwohl schon einiges in den Einrichtungen umgesetzt wird, wird hier noch Bedarf für weitere Fortbildungen und unterstützendes Material gesehen.

Zum Themengebiet **Esskultur** zählen soziale Aspekte des Essens, die Auseinandersetzung mit der eigenen Tischkultur (vgl. auch die Ausführungen im Abschnitt „Mahlzeitengestaltung“) sowie interkulturelle Perspektiven auf Essen und Trinken. In der Kindertagespflege gehört hierzu beispielsweise das Erlernen von Vielfalt und interkulturellen Ernährungsweisen.

Ein grundlegendes Thema für alle Kitas und Tagespflegepersonen ist das **Kennenlernen der Lebensmittel und deren Herkunft bzw. Produktion**. Konkrete Beispiele sind Besuche auf näher gelegenen bzw. ortsansässigen Bauernhöfen (darunter auch ein Lernbauernhof), Ausflüge zu regionalen Betrieben und Aktionen der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung (z. B. Kelterei, Kartoffelernte, Obsternte, Weinlese/ Winzer, Bäckerei/ Brotherstellung, Besuch beim Caterer). Auch die Einbindung der Kinder in die Nahrungszubereitung und die Gestaltung der Esssituation in der Kita (wie im Abschnitt „Mahlzeitengestaltung“) dienen dem Kennenlernen bestimmter Lebensmittel und der Vermittlung grundlegender Abläufe bei der Zubereitung.

Die genannten Bildungsanlässe und -orte werden teilweise unreflektiert, aber routiniert im Betreuungsalltag eingesetzt.

„Es ist schon so normal geworden, aber das sind alles Lernorte. Ja, natürlich.“ (Kita 2)

„Und ja, aber ansonsten sind wir, glaube ich, ganz gut da reingewachsen. Und man, es kam irgendwann so der Prozess, wo man gesehen hat: Okay, das ist ja der Lernort für Kinder. Wie sie es auch gerade gesagt haben. Und es ist nicht: Oh Gott, jetzt muss ich Frühstück machen. Oh Gott, jetzt muss ich einkaufen. Sondern dafür, was nehmen wir halt weniger oder schmieren weniger an den Fensterscheiben rum. Und ja, wir konzentrieren uns dann einfach darauf, was wichtig ist.“ (Kita 2)

Im Idealfall werden die gelernten Inhalte auch mit der Zubereitung verknüpft. Der hier befragte Koch engagiert sich über den Bereich der Verpflegung hinaus in seiner Einrichtung auch in der Ernährungsbildung. Allerdings sind die Faktoren Zeit und räumliche Möglichkeiten begrenzt: *„(...) das ist auch mir wichtig, dann einfach auch so eine Grenze zu ziehen.“* (Koch) Einige Kitas und auch Kindertagespflegerinnen haben einen **eigenen Garten**, in dem für Demonstrationszwecke Gemüse und Obst angebaut wird (vgl. Kapitel „Verpflegung“). Durch den eigenen Anbau können auch andere, z. B. umweltrelevante Aspekte, ganzheitlich vermittelt werden.

Nachhaltigkeitsaspekte wie die **Herkunft der Lebensmittel (Regionalität)** oder Verpackungen/ Müll werden zum Teil schon in den Kitas und auch in der Tagespflege umgesetzt, zum Teil aber als noch zukünftige Bildungsaufgabe gesehen. In der **Tagespflege** spielen die genannten Nachhaltigkeitsthemen in der Ernährungsbildung allerdings aufgrund des Alters der Kinder noch keine so ausgeprägte Rolle (Ausnahme Tagespflegeperson 3).

Häufig handelt es sich bei den vorgestellten Themen um Projekte und Kooperationen, die schon jahrelang durchgeführt werden. Während der Interviews zeigten sich die Befragten durchaus unsicher darin, was alles zu Ernährungsbildung gehört und welche weiteren Themen und methodischen Vorgehensweisen existieren. Im Rahmen der hier befragten Einrichtungen lässt sich feststellen, dass in manchen Kitas die Themenbreite eher gering ist.

„Die Kinder setzen sich mit Lebensmitteln auseinander. Wir haben auch so, was ist süß, was ist sauer... ja, so Obst, Gemüse klar, sowas schon. Aber ich denke, da gibt es auf jeden Fall noch Verbesserungsbedarf.“ (Kita 6)

„Und mit dem zuckerfreien Vormittag, da leisten wir ja schon einen großen Beitrag zur gesunden Ernährung.“ (Kita 9)

Die **Ausstattung** der Kitas mit **ernährungsbildenden Materialien** ist sehr unterschiedlich. In vielen Kitas ist eher weniger explizites Material vorhanden und die Quellen für ernährungsbildende Unterlagen sind eher unbekannt. In anderen Kitas ist das Repertoire größer bzw. hat sich dort über die Jahre ein gewisser „Fundus“ aufgebaut (vgl. Kita 5). Die verwendeten Materialien sind überwiegend: Bilderbücher, Bildmaterial (Kamishibai-Karten⁷⁴) und Plakate (z. B. Saisonkalender), aber auch Handpuppen oder Kuscheltiere. Eine Kita berichtet davon, online nach Materialien zu schauen.

„Wir gucken, was kann man im Internet irgendwo finden. Aber auch das ist schwierig, weil man überall auf viele Seiten klicken muss und es einfach keine zentrale Anlaufstelle gibt.“ (Kita 2)

Als bekannte Bezugsquellen werden genannt: Fachzeitschriften, DGE, VZ, Förderprogramm „Soziale Stadt⁷⁵“ und Zahnarzt. Ergänzend wird vermehrt auf selbst erstelltes Material bzw. die eigene Erfahrung zurückgegriffen.

„Es werden auch Flyer an Kinder und Eltern verteilt. „Was ist gesund in der Brotdose beispielsweise. So, das gibt's hier ganz oft, dass wir das immer vom Zahnarzt auch bekommen. Der bringt dann immer viele Flyer mit, für die Kinder auch einiges, auch einiges für die Eltern das verteilen wir dann immer. Aber jetzt so an sich, außer dass vom Zahnarzt wüsste ich jetzt nicht, nee.“ (Kita 4)

Zwischenfazit

Vorrangig werden in den Kitas Themen wie **Gesundheit, Körpergewicht, Esskultur, Wissen um Herkunft der Lebensmittel** und **Nachhaltigkeit** behandelt. Die genannten Bildungsanlässe und -orte werden teilweise unreflektiert, aber routiniert im Betreuungsalltag eingesetzt. Dabei herrscht große Unsicherheit darüber, was Ernährungsbildung konkret beinhaltet. Häufig handelt es sich bei den genannten Themen um Projekte und Kooperationen, die schon jahrelang wiederkehrend durchgeführt werden. Die Befragten wünschen sich **neue Impulse und Ideen** für mögliche Ernährungsbildungsmaßnahmen

⁷⁴ Kamishibai: Ein Kamishibai wird auch als „Erzähltheater“ bezeichnet. Mit Hilfe von Bildkarten werden bestimmte Szenen einer Geschichte illustriert.

⁷⁵ https://www.staedtebaufoerderung.info/DE/ProgrammeVor2020/SozialeStadt/sozialestadt_node.html;jsessionid=D4FCBE5F8FB2B9359B010CF5153E4681.live21301

sowie erweiterte Umsetzungsmöglichkeiten (Lernorte und Netzwerkpartner). Die **Ausstattung mit Materialien** in den Kitas ist zwar sehr vielfältig, Quellen für explizit ernährungsbildendes Material sind eher unbekannt.

Qualifikation

Eine Grundlage für die Ernährungsbildung in Kitas ist das dazu in der Ausbildung erworbene Wissen. Anhand der Interviews lässt sich feststellen, dass das **Thema Ernährung in der Ausbildung des pädagogischen Personals (auch Tagespflege) bisher eine untergeordnete Rolle spielt** – wenngleich die Bedeutung stark betont wird. So wird von einer Befragten gesagt, dass es ein integraler Bestandteil sein sollte – ähnlich wie der Bildungs- und Erziehungsplan (BEP): *„Ich finde, es müsste genauso integriert werden wie der BEP. Es gehört einfach zu dem Handwerkszeug einer heutigen Pädagogin.“* (Kita 7)

„Ja, der [Anm.: Bedarf für Ausbildung im Bereich Ernährung] ist ziemlich hoch. Also ich finde, das sollte ein eigenes Fach sein in der Erzieherausbildung, weil ich finde, das ist so grundlegend. Also, ob jetzt ein Kind mit der Schere schneiden kann oder irgendwelche Bastelsachen machen kann, finde ich, sind keine Schlüsselkompetenzen, die ich fürs Leben brauche. Aber Ernährung, die begleitet mich ein Leben lang und da werden in der jüngsten Zeit... Man weiß ja, dass die Kinder am meisten geprägt werden zwischen dem ersten und sechsten Lebensjahr. Also tun wir ja schon da die Grundsteine legen. Und die meisten Kinder sind mehr bei uns in den Einrichtungen als Zuhause. Also die Ernährung decken wir hauptsächlich ab in Einrichtungen oder in der Tagespflege.“ (Tagespflegeperson 3)

„Also ich halte das für extrem wichtig, muss man sagen. Obwohl ich die komplette, die komplette Ausbildung für relativ schlecht halte, muss man mal ganz ehrlich sagen. Ja, also momentan werden da ganz fürchterliche Schwerpunkte gesetzt. Also es geht ganz oft dran vorbei, also generell Gesundheit und Ernährung ist quasi in der ganzen sozialen Ausbildung, Erzieherausbildung, Sozialassistenten und so was. Da kommt das gar nicht vor.“ (Kita 8)

„Da müssen wir uns tatsächlich selber kümmern. So bin ich auch an die Sarah-Wiener-Stiftung gekommen. Ich habe den Genussbotschafter gemacht, sozusagen, oder die Genussbotschafterin.“ (Tagespflegeperson 1)

„Und praktischerweise habe ich im Studium Schwerpunkte dort gelegt, im Rahmen mit frühkindlicher Bildung und habe da auch in dem Bereich geforscht und auch letztendlich meine Abschlussarbeit dazu geschrieben.“ (Kita 1)

„Also ich hatte in meiner Ausbildung [Anm.: Heilerziehungspflege] Ernährungslehre. Ich weiß so ein paar Sachen natürlich, aber...“ (Kita 8)

„Als ich meine Ausbildung zur Erzieherin gemacht habe nicht. Ich habe Diätassistentin gelernt, deswegen bin ich nicht ganz fremd in dem Metier. Aber in meiner Ausbildung wurde das nicht berücksichtigt.“ (Kita 2)

Die Befragten erwerben sich das notwendige Wissen anderweitig, beispielsweise durch andere Ausbildungsgänge oder zusätzliche Fortbildungen (vgl. Zitate links).

Insgesamt lässt sich eine **Verunsicherung** feststellen, die sich auf Veränderungen und unterschiedliche Ansichten bei den Empfehlungen für eine vollwertige Ernährung und der Gestaltung des Essalltages beziehen. Für die Befragten stellt sich die Frage, inwiefern das eigene Wissen noch dem aktuellen Stand entspricht. Außerdem führt das dazu, dass es teilweise „Generationenkonflikte“ innerhalb der Teams zu diesem Thema gibt. Auch der Ausbau des Ganztagsangebots der Kindertagesstätten hat die Notwendigkeit für mehr ernährungsbezogene Inhalte in der Ausbildung erhöht.

„(...) es herrschen natürlich viele Glaubenssätze, die sich ja auch ernährungstechnisch, ich sage mal generationsbedingt, dann vielleicht auch verfestigen und je nachdem, wie so eine Teamstruktur ist, ja, gibt es unterschiedliche Ansätze von ja, wie sollte Ernährung stattfinden. Also ganz wertfrei, aber, wenn ich eine Erzieherin hab, die seit

nahezu 30 Jahren den Beruf macht, die sieht halt gewisse, ja ernährungstechnischen Grundlagen einfach auch noch auf einem Stand, der vielleicht früher mal der Standard war. Und dann sind halt manche Dinge nicht mehr ganz zeitgemäß. Und schon ist es so ja, kann man raus aus diesem Trott, kann man auch mal was Neues machen. Ist Frühstück wirklich das wichtigste essen? Und wie ist es, ist das nur, weil es bei uns so ist, ist es auch bei Kindern so? Und was ist überhaupt die Definition von gesunder Nahrung? Und also es ist dann halt wirklich, ich denke mal die, die Bildung oder ja doch der Bildungsauftrag, den wir haben, der lässt sich auch nur umsetzen, wenn der Bildungsstand bei uns ein einheitlicher ist und auch ein, ja dem aktuellen Stand entsprechender.“ (Kita 1)

Zwischenfazit

Das Thema Verpflegung und Ernährungsbildung spielt in der **Ausbildung des pädagogischen Personals** eine untergeordnete Rolle, wenngleich der **Bedarf** als sehr hoch angesehen wird. Es gibt Unsicherheiten, da Informationen zum Thema Ernährung und Ernährungsbildung und auch das in der Ausbildung erworbene Wissen nicht einheitlich sind. Unterschiedliche, generationsbedingte Ansichten führen mitunter zu Konflikten in den Teams. Die Befragten wünschen sich daher zum einen die Einbindung entsprechender Inhalte in die Ausbildung, zum anderen Fortbildungen zum Thema (möglichst unter Einbezug des gesamten Teams).

Informationsverhalten

Die befragten **Kitas und Kindertagespflegerinnen** nutzen **unterschiedliche Quellen**, wenn sie nach **Informationen zum Thema Ernährung** suchen. Die meisten suchen ihre Informationen im **Internet** über **Suchmaschinen** (v.a. Google) oder würden im Bedarfsfall darüber suchen. Anhand der Aussagen in den Interviews lässt sich ableiten, dass bei der Auswahl der Suchtreffer das **notwendige Fachwissen zur Einordnung der Informationen zu gering** ist und stark durch Zufall geprägt ist (vgl. Zitate rechts).

„Google würde ich machen. Also dadurch, dass es ja keine Stelle gibt, wo ich mich wirklich zum Ernährungsbereich im Kita-Alltag befragen kann oder mir das Wissen holen kann, wäre ich dann erst mal bei Google. Was sind da Stoffe, auf was muss ich achten. Und würde mir dann so meinen Weg suchen.“ (Kita 3)

„Hm, frag Google heißt das dann halt. Oft landen wir bei der Verbraucherzentrale, muss man sagen oder halt bei irgendwelchen Krankenkassen. Und da muss man irgendwie auch gucken. Ja, man kann nicht auf jedes Projekt anspringen. Was will der Anbieter auch damit? Und das ist halt schon so bisschen schwierig.“ (Kita 2)

„Keine Ahnung, ich klicke immer auf den obersten Link.“ (Kita 8)

„(...) ansonsten gebe ich es wirklich bei Google ein und bin froh, wenn ich irgendwo lande.“ (Kita 7)

Einigen sind auch Institutionen wie VZ oder DGE bekannt. Darüber hinaus beziehen sie Fachinformationen aus Fachzeitschriften oder durch Angebote von Krankenkassen⁷⁶. Auch die Träger werden bei der Suche nach Informationen als Quelle genutzt. Allerdings geht aus den Interviews hervor, dass dort keine oder nur wenige Informationen zum Thema Ernährung und Verpflegung angeboten werden.

„Ich glaube, ich würde erstmal standardmäßig beim Landkreis gucken, ob es irgendeine Informationsstelle gibt. Oder ich, bei uns, in unserem Fall beim Bistum meiner Fachberatung anrufen, ob die weiß, was ich machen soll. Oder ob es da ein Projekt gibt.“ (Kita 8)

⁷⁶ Beim Thema Allergien werden zumeist die Eltern herangezogen.

Die Informationssuche im Bereich Ernährung gestaltet sich aus Sicht der Befragten überwiegend schwierig – es sei denn, es liegt eine explizite Vorbildung, bspw. durch ein Studium, vor.

„Aber, wenn ich meine, wenn ich Informationen suche, dann steuere ich für Vorträge oder früher im Studium, dann steuere ich halt Quellen an, wo ich weiß, dass eine wissenschaftliche Fundierung hinter liegt. In erster Linie sind das die, ist das die Ernährung, die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, wo ich dann nachgucke, okay was sind denn die aktuellen Empfehlungen? Was, was steckt dahinter? Was braucht der Körper? Wo es ist drin? Und daraus kann ich dann ableiten okay, das und das macht Sinn.“ (Kita 1)

Zwischenfazit

Die Befragten nutzen zur **Informationsbeschaffung** hauptsächlich Suchmaschinen im Internet. Oftmals fehlt ihnen das Wissen über spezielle Fachseiten zum Thema Verpflegung und Ernährungsbildung. Die Suche nach fundierten Informationen empfinden die Befragten als sehr schwierig, so dass sie sich einen einheitlichen **Ansprechpartner** und ein umfassendes, fachlich-gesichertes Informationsportal für die Themen wünschen. Hierüber sollten auch Informationsmaterialien für unterschiedliche Zielgruppen bereitgestellt werden. Wichtig ist, dass eine solche Informationsstelle ausreichend bekannt gemacht wird: durch direkte Ansprache der Einrichtungen via Post oder Email und indirekt über bestehende Multiplikatoren wie Träger und Fachberatungen.

Alle Befragten wünschen sich eine **Ausweitung des Fortbildungsangebotes**, die an die Bedarfe der unterschiedlichen Zielgruppen angepasst werden (z.B. Fortbildungsangebote für Tagespflegepersonen eher abends anbieten). Wichtig ist insbesondere den Tagespflegepersonen, dass sie ein **gleichwertiges Angebot** wie für die Kitas erhalten. Den Kitas dagegen ist es besonders wichtig, das **gesamte Team** im Blick zu haben, so dass neue Inhalte von allen mitgetragen werden. Besonders In-House-Schulungen sehen die Befragten hier als vorteilhaft an. Entsprechende Fortbildungsangebote der Hauswirtschaftskräfte bieten zudem die Chance Ernährungsbildung zwischen den bisher sehr stark getrennten Bereichen „Küche“ und „Pädagogik“ zu verzahnen.

Bedarf

Aus Sicht der Befragten wissen Eltern zu wenig über eine gesundheitsförderliche Ernährung bei Kindern. Diese Aufgabe fällt wird dadurch zunehmend auf die Betreuungseinrichtungen verlagert und ein Bedarf in diesem Bereich geäußert. Wichtig wäre den Befragten eine ihnen bekannte, verlässliche Anlaufstelle, die die Informationen zielgruppengerecht anbietet, die benötigt werden.

Der Bedarf zur **Ausweitung des Fortbildungsangebots** ergibt sich aus der Wahrnehmung der befragten Kitas und Tagespfleger:innen, die das Angebot im Bereich Ernährung und Ernährungsbildung als gering einstufen. Teilweise nehmen Befragte noch gar keine Fortbildungen im Bereich Ernährung wahr (z. B.

Kita 8). Andere, beispielsweise diejenigen, die bereits mit der VZ in Kontakt stehen oder über andere Multiplikatoren Informationen erhalten, haben bereits an Fortbildungen teilgenommen⁷⁷.

Das Angebot an Fortbildungen und die Möglichkeit, diese wahrzunehmen, sind in der **Kindertagespflege** aufgrund der Selbstständigkeit und der geringeren Institutionalisierung kleiner⁷⁸.

„Aber rein Ernährung, da muss man sich schon suchen und sich wirklich ein bisschen kümmern, dass man da was Gescheites findet.“ (Tagespflegeperson 1)

„Ich finde, da gibt's sehr wenige, so gut wie keine, also jetzt in der Tagespflege. Im Moment die Kurse sind alle über Kinder, über Erziehung über Beißen, Treten und so Elternthemen oder Themen der Kinder. Aber so insgesamt über Ernährung keine.“ (Tagespflegeperson 2)

Wichtig ist den befragten Kindertagespflegerinnen zudem eine Ansprache und inhaltliche Ausgestaltung auf Augenhöhe mit den Kitas, da sie sich als *„gleichrangiges Angebot zur Kita und Krippe“* (vgl. Tagespflegeperson 1) verstehen.

„(...) ich möchte jetzt nicht so, ach du bist ja nur Tagesmutter-Fortbildungen haben. Ja, sondern ich möchte schon... wir sind ja ein gleichrangiges Angebot zur Kita und Krippe Also von daher gesehen möchte ich auch auf dem Niveau eben einfach auch fortgebildet werden. Das ist eigentlich alles.“ (Tagespflegeperson 1)

Für Personen der Tagespflege ist es in der Regel schwieriger, freie Zeiträume für Fortbildungen zu schaffen (in Kitas gibt es dagegen mehr Personal und pädagogische Tage). Die Erreichbarkeit dieser Zielgruppe ist entsprechend erschwert. Fortbildungen und andere Formate sollten eher am Abend⁷⁹ oder (notfalls⁸⁰) am Wochenende stattfinden.

Für größere Einrichtungen scheint es notwendig, das **gesamte Team** zu schulen, da ansonsten die neuen Inhalte nicht umsetzbar sind: *„Ja, weil alles andere ist wieder, dann stehen drei dahinter und 30 nicht. Und dann hat man schon keine Chance mehr.“* (Kita 7) Außerdem fehlt den befragten Kita-Leitungen die Zeit und das Know-how, Inhalte selbst an Kolleg:innen weiterzugeben. **In-House-Schulungen** haben an dieser Stelle den Vorteil, dass damit ein größerer Teil des Teams erreicht werden kann und der Aufwand (Anreise etc.) für die Kitas geringer ist.

Viele Inhalte sind nicht nur für die Kita-Mitarbeiter:innen selbst, sondern auch für die Arbeit mit den Eltern wichtig.

„(...) Ernährungsbildung, Ernährungsbewusstsein stärker transportiert wird beziehungsweise ja da auch vermittelt wird, sowohl in die Familien als auch in das pädagogische Team. Das ist ein Punkt, der zumindest aus meiner Perspektive hier und da noch zu kurz kommt, in den zumindest in den aktuellen Strukturen, wie es aktuell läuft. Genau also da das wäre so etwas, wo ich ja, wo ich uns einen Mehrwert als Kita oder wo ich einen Mehrwert

⁷⁷ Z.B. Kita 2 und 6 (z. B. „Bildungsort Esstisch“)

⁷⁸ Vorgesehen sind zwei Fortbildungstage pro Jahr.

⁷⁹ *„Also, da ich von Montag bis Freitag von acht bis 18 Uhr arbeite, ab 19 Uhr finde ich gut.“* (Tagespflegeperson 1)

⁸⁰ *„Also ich glaube Wochenende, Wochenende eher nicht. Das wird auch auf pädagogische Seite vermieden. Wochenenden, die sind schon so ein kleines Heiligtum, was wir auch dringend benötigen.“* (Koch)

sehen würde und auch von einer Kooperation oder wie auch immer man das jetzt formulieren möchte, ja profitieren würde. Ja, definitiv.“ (Kita 1)

Wie oben in Kapitel „Ernährungsbildung“ beschrieben führen viele Kitas bereits Ernährungsbildungsprojekte im Bereich Zahngesundheit oder Lebensmittelproduktion und -herkunft durch. Dabei greifen sie auf bewährte Strukturen zurück. Da der Kita-Alltag wenig Zeit für Neues lässt, wären hier **neue Impulse** und ein auf Kitas zugeschnittenes Angebot wünschenswert.

„Aber ich bin auch immer für Anregungen und neue Ideen offen. Und ich glaube, unsere Eltern auch. Also wenn dann noch mal was Anderes kommen würde, wäre auch schön. Wobei dieses Kartoffelernten, glaube ich, hier schon seit Jahren Tradition hat. Aber es wäre auch noch mal schön, neuen Input zu haben.“ (Kita 4)

Im Bereich **Küche und Verpflegung** lässt sich ebenfalls ein konkreter Fortbildungsbedarf feststellen. Für die Implementierung einer gesundheitsförderlichen Ernährung in den Einrichtungen braucht es mehr Professionalisierung durch mehr zugeschnittene Qualifikationsangebote. Die Zitate des befragten Kochs verdeutlichen die derzeitige Situation und die Wunschvorstellungen dazu.

„Von unserem Träger passiert da relativ wenig, weil das Thema auch noch nicht so gesehen wird. Das Küchen-Thema, wie wir uns das wünschen. Das wäre zum Beispiel auch eine Möglichkeit, von der Vernetzungsstelle Fortbildungen zu organisieren, professionelle Fortbildungen anzubieten. Das wäre schon sehr hilfreich so in dem Bereich. Also auch Professionalisierung und Qualitätsentwicklung auf der Küchenebene.“ (Koch)

„Weil was uns jetzt passiert ist, und ich mache das jetzt seit elf Jahren, ich habe da einen relativ guten Überblick über die Thematik, dass das mehr so ein Gießkannenprinzip hat. Hier ein bisschen, da ein bisschen. Aber was mir halt in dem Beruf wirklich flächendeckend fehlt, ist diese ja wirklich eine Professionalisierung zu sehen. Okay, das ist ein Fachbereich, und da muss einfach mehr aufgebaut werden. Und da hängt es einfach an sehr vielen Stellen. Und wenn eine Vernetzungsstelle bei so einem Punkt ansetzen könnte und sagen könnte, wir versuchen diesen Beruf dann so ein bisschen zu verbinden, so ein Knoten herzustellen, wo man andocken kann, wo die Leute eine Anlaufstelle haben. Dann ist das eine wirklich sinnvolle Sache, die denke ich auch intensiv genutzt werden würde.“ (Koch)

Die in den Kitas angestellten **Hauswirtschaftskräfte** wurden teilweise bereits über externe Schulungen fortgebildet (z. B. Hauswirtschaftsreferat vom Caritasverband, Landfrauenverband), der Anteil der ungelernten Kräfte überwiegt aber. Spezifische Angebote für diese Zielgruppe sind kaum vorhanden und werden als dringend notwendig angesehen. Für die Praxisakteure aus dem Bereich Verpflegung werden vor allem auf die Zielgruppen zugeschnittene Grundlagen und küchenpraktische Inhalte benötigt. Es wird betont, dass bei den Hauswirtschaftskräften „von vorne“ angefangen werden muss und sie nicht mit zu vielen Informationen überfordert werden sollten. Ein Vorschlag ist, die Inhalte des DGE-Standards in einem Baukastenprinzip anzubieten.

„Aber viele Hauswirtschaftlerinnen oder Köche, die sind nicht im Thema drin. Da müsste es dann wirklich so in Stufen quasi so Aufbau-Fortbildungen geben, zum Einstieg. Du brauchst jetzt einer Fachkraft, brauchst du jetzt nichts über Allergene zu erzählen halt. Oder welche Mineralstoffe muss ein Kind aufnehmen, sondern kannst wirklich auch tiefer gehen.“ (Koch)

Die **Qualifikation des Küchenpersonals** bietet auch die Chance, Ernährung einen größeren Stellenwert in den Einrichtungen zu geben und Ernährungsbildung zwischen den bislang noch stark getrennten

Bereichen „Küche“ und „Pädagogik“ miteinander zu verzahnen. Außerdem erhalten die Personen durch Fortbildung mehr Wertschätzung für ihre Tätigkeit. Dies kann auch durch stärkere Einbindung in Entscheidungsprozesse und die Möglichkeit zu direktem Feedback unterstützt werden. Bislang wird in diesem Bereich noch wenig Fortbildung in Anspruch genommen, obwohl es auch hier das Recht auf Fortbildung innerhalb der Arbeitszeit (vgl. Koch) gibt.

„(...) also es kommt auch jemand von der Zahnarztpraxis, die hat da auch einen Lehrgang zu besucht, nochmal speziell für, um das in Kitas zu schulen und die bereitet das dann gemeinsam mit den Kindern zu. Also die kauft vorab schon was ein und bereitet das dann gemeinsam mit den Kindern zu. Es wird vorher natürlich noch besprochen, was ist denn ein gesundes Frühstück. Es werden auch Plakate erstellt, mit rot, was ist ungesund, grün, was ist gesund und gelb, ja was ist so in der Mitte, was kann man mal essen, aber nicht zu viel.“ (Kita 4)

„Ich weiß, dass wir eine Kooperation zu unserem Zahnarzt haben, die uns dahingehend unterstützt, auch was Ernährung, was die Zahnpflege dazu angeht. Und ich weiß auch, dass die vor ein paar Jahren auch hier im Kindergarten war und mit den Kindern was gemacht hat.“ (Kita 3)

„(...) wir haben da Partnerschaften mit Zahn- oder mit einer Zahnärztin. Und es gibt auch den Arbeitskreis, der sich hier in unserem Ortsteil damit auseinandersetzt und wo wir halt auch aktiv vernetzt sind und teilhaben und Materialien und auch Pflegeprodukte ja beziehen können, kostenfrei. Und darüber kommt dann immer wieder dieses Thema Ernährung rein.“ (Kita 1)

Caterer und auch hauswirtschaftliches Personal bedienen das Thema Ernährung bzw. Ernährungsbildung bereits über die eigentliche Verpflegungsarbeit hinaus und zeigen dabei Engagement und Initiative. Sowohl Caterer als auch Koch wünschen sich hierfür mehr Unterstützung.

„Also die Kooperation zwischen uns und der Kita, aber auch speziell wirklich die Kinder mitzubetrachten oder die Kitas betrachten, was kann da gemacht werden. Da fühlen wir uns momentan noch ein bisschen alleine.“ (Caterer)

Auf die Frage nach **bestehender Vernetzung und Zusammenarbeit mit externen Akteuren im Bereich „Ernährung“** werden ortsansässige Lebensmittelproduzenten (Bauernhöfe), -verarbeiter und -handel (z. B. Wochenmarkt, Metzger, Koch), Sportvereine und Feuerwehr genannt. Alle befragten Kitas erwähnen Partnerschaften mit nahegelegenen **Zahnärzt:innen** oder Zahnkliniken.

„Und wir haben natürlich auch eine Partnerschaft mit der Nachbargemeinde mit der Zahnärztin. Die unterstützt uns, die kommt auch regelmäßig. Die Kinder besuchen auch die Einrichtung, es findet dann halt auch drei Tage am Stück, gesundes Frühstück wird zubereitet, es wird gemeinsam Zähne geputzt. Ja, das wird dann halt damit integriert dann.“ (Kita 4)

Entsprechende Kooperationspartner und Verantwortliche für die dazugehörige Ernährungsaufklärung sind Patenzahnärzt:innen (bzw. Zahnkliniken) und Jugendzahnpflege. Dies wird sowohl in städtischen als auch ländlichen Kitas umgesetzt (vgl. Zitate rechts).

„Und das machen wir halt, ja der Wochenmarkt, wo wir dann halt hinfahren, aber jetzt einen konkreten, eine Anlaufstelle für diese Themen. Vielleicht fällt mir auch gerade irgendetwas Elementares nicht ein, was wir ganz selbstverständlich haben. Aber das ist jetzt nicht so das, was mir als erstes in Kopf kommt. Ist ja vielleicht ja auch, sagt ja vielleicht auch schon genug.“ (Kita 1)

„Jetzt konkret Ernährung, nein, fällt mir jetzt fällt mir jetzt akut nichts ein.“ (Kita 2)

„Mit der Verbraucherzentrale. Das war's.“ (Kita 2)

„Ich bin gerade am überlegen. Nee, nicht, dass ich wüsste. Wie gesagt eine Kooperation mit dem Koch, ja der vom (Ortsangabe). Der macht hier ganz viel. Wenn Feste und Feiern sind, organisiert er ganz viel, kocht auch mit den Kindern. Ja, aber so speziell. Nee, also keine, nee.“ (Kita 4)

„Genau mit dem Paten-Zahnarzt, mit der Jugend-Zahnklinik in Obertshausen haben wir eine Kooperation. (...) wie gesagt, mit unseren lokalen Anbietern hier, sei es Metzgerei, Bäcker, Gemüseladen. Das wir da kooperieren. Aber sonst im Moment jetzt im Essensbereich nicht.“ (Kita 5)

„Nee, nur die, wie gesagt, Jugendzahnpflege, der Patenschafts-Zahnarzt. Aber sonst wäre da keiner.“ (Kita 9)

Explizit nach Vernetzung **im Bereich Ernährungsbildung** gefragt, nennen die Befragten nur **wenige Beispiele** (z. B. die VZ) bzw. überwiegend die oben genannten lokalen Kooperationspartner wie Bauernhöfe oder erneut die Akteure der Zahnpflege/-gesundheit (vgl. Zitate links).

Häufig wird das **Thema Ernährung auf Zahngesundheit reduziert**, was durchaus

auch kritisch gesehen wird. Zahngesundheit ist sowohl Thema in der Ausbildung als auch in Fortbildungen.

„Aber in meiner Ausbildung wurde das nicht berücksichtigt. Das heißt halt immer zuckerfrei, zuckerfrei, zuckerfrei. Und ja, das ist so der Input, den man mitbekommt auch im Arbeitskreis Jugendzahnpflege, oder wir er jetzt genau heißt, der Hauptpunkt liegt einfach Mal auf diesem zuckerfrei. Und egal, wie man das in der Einrichtung umsetzt, das ist Nebensache. Hauptsache, es ist zuckerfrei. Es ist schwierig.“ (Kita 2)

„Also das, was man höchstens... was vielleicht zählen würde, alles, was man über ein paar Medien schon. Als wir lesen natürlich drüber, aber ich war mal auf so einer Zahnpflege-Fortbildung, da war halt relativ viel, dass es um Ernährung ging. Aber da ging es ja quasi nur um den zuckerfreien Vormittag.“ (Kita 8)

Vorstellungen zu einer Vernetzungsstelle

Der Bedarf einer VNS im Bereich Verpflegung und Ernährungsbildung sowie Vernetzung wird durch die befragten Kitas grundsätzlich bestätigt.

„Und zwar habe ich einen Fachtag erlebt von der von Baden-Württemberg. Das fand ich ganz spannend auch inhaltlich. Und ich fand auch sehr spannend, wie die Kitas dort Unterstützung erfahren, wo ich mir gedacht habe. Okay, ja schade, dass ich jetzt hier keinen aus meiner Umgebung A kennenlernen kann, zweitens schade, dass ich diese Unterstützung nicht erfahren kann, dass ich mir alles selbst erarbeiten muss.“ (Kita 2)

Auch die Tagespflegepersonen und ihre zuständigen Fachberatungen wünschen sich Unterstützung in Form von **Fachinformationen von einer dafür zuständigen Stelle** – die es bislang noch nicht gibt. Der befragte Koch sieht ebenfalls Bedarf, vor allem in Form von Fortbildungen und Vernetzung für Hauswirtschaftskräfte und den gesamten „Fachbereich Küche“. Der Caterer wünscht sich mehr Vernetzung und Öffentlichkeitsarbeit sowie gemeinsame Aufklärung im Hinblick auf die Qualitätsstandards.

Anlaufstelle

Die Kitas wünschen sich eine **Anlaufstelle**, bei der sie verlässliche Informationen auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten erhalten. Die VNS sollte eine unterstützende Kraft für die Aufgaben der Kitas sein. Insbesondere die **Informationsbereitstellung, kontinuierliche Beratung** und eine **sichere Anlaufstelle** für alle ernährungsbezogenen Fragestellungen werden betont (vgl. Zitate rechts).

„Und ich denke einfach da sein, wenn man es braucht, das ist einfach gut, dieses im Hintergrund sein. Man weiß einfach diese Sicherheit. Ja, da ist jemand immer und immer wieder.“ (Kita 2)

„Also ich kann mir vorstellen, dass man dann einfach, wenn man die bestimmten Fragen in dem Bereich hat, einfach eine Anlaufstelle hat, wo man hingehen kann. Weil bisher wüsste ich nicht wen ich fragen kann zum Thema Essensverpflegung (...).“ (Kita 3)

„Einen festen Ansprechpartner auf jeden Fall zu haben, wo man immer nachfragen kann. Ja, dass die halt auch unterschiedliche Fortbildung anbieten, auf die jede Kita irgendwie zugreifen kann.“ Kita 7)

„Naja erstmal, glaube ich, durch Fortbildungen. Und dann überhaupt wäre so ein Newsletter, also so was überhaupt, was gerade so eine Up-to-date-Geschichte und als Ansprechpartner bei spontanen Dingen. Also, wo man einfach mal schnell anrufen kann und gerade so Sachen wie Allergene, das ist schon spannend oder auch Unverträglichkeiten. Oder auch mal vielleicht, um sich neue Ideen zu holen.“ (Kita 8)

Elternarbeit

Die Kitas sehen eine große **Notwendigkeit** darin, Eltern im Bereich Ernährung aufzuklären und ihnen Informationen an die Hand zu geben. Elternarbeit wird als „Schlüssel“ (Kita 5) gesehen, um Kindern eine gesundheitsförderliche Ernährung zu ermöglichen. Die Begründung stellt für die Befragten die **Ernährung der Kinder im Elternhaus** dar.

„Ich glaube aber was das wichtigste ist, also das wichtigere ist dabei, erst mal ist die Kommunikation mit den Eltern. Also da abzuklopfen.“ (Koch)

„Elternarbeit eben in dem Bereich Ernährung ist ein Schlüssel.“ (Kita 5)

Entsprechende Elternarbeit in Form von **Informations- und Aufklärungsgesprächen** nimmt viel Raum ein, wobei es im Wesentlichen um eine gesundheitsförderliche Ernährung allgemein oder spezieller um Zucker in Lebensmitteln geht.

„Ja, ich sehe halt so ganz konkret aus der Praxis, dass viele, wirklich ganz platt gesagt, keine Ahnung haben, was ja wo Zucker versteckt ist. (...) Aber ich sehe die kleinen Kinder, wo ich, ja wo viel Weißbrot, wo viel Toastbrot und ich und ich weiß und höre auch von den Eltern, dann Aussagen wie: Ja, aber wir machen doch jeden Tag Brot. Und es ist so diese... da ist halt eine, das ist ja nicht mal bösartig oder Faulheit oder sonst was. Da fehlt einfach... ja, das ist eine Wissenslücke, habe ich den Eindruck. Und da würde ich mir halt oder da wünsche ich mir und da hab' ich auch Aktionen zu gemacht, mit Eltern ins Gespräch kommen. Was haben Sie denn für eine Vorstellung davon, was für ihr Kind gut ist und was nicht? Was vielleicht auch für sie selber gut ist und was nicht gut ist? Ernährungsgewohnheiten in der Familie mal näher zu beleuchten und zu hinterfragen. Und das ist ja ganz niedrigschwellig und ganz kleinteilig.“ (Kita 1)

Auch in der **Tagespflege** spielt das Thema **Ernährung im Elternhaus** eine Rolle und bietet immer wieder Anlass für Aufklärungsarbeit und auch Diskussionen, da das Verständnis einer gesunden Ernährung nicht übereinstimmt. Eltern werden in dieser Lebensphase als Zielgruppe wichtiger angesehen als die Kinder selbst (vgl. Zitate unten).

„Ich wünsche mir eigentlich so für die Eltern sowas, dass die Eltern informiert werden sollten. (...) Aber das es da mal wenigstens eine Stelle gibt, wo man halt wirklich fernab von den Medien anrufen kann, wo man draufgehen kann, ob das eine Broschüre oder Homepage ist, eine Seite, wo man halt draufklicken kann. (...) Aber für die Eltern, dass die Eltern mehr erreicht werden, die Eltern und die Tagespflegestellen, weil wir kochen ja auch. (...) So ganz einfach und unkompliziert. Dass die Eltern einfach wissen, okay, dass es die Seite, worauf ich mich verlassen kann, auf die Aussage. Und ich muss mir keine Sorgen machen. Und dass die mehr gestärkt werden. Und dann halt auch in den Kindergärten und halt auch gleichzeitig die Tagespflegestellen.“ (Tagespflegeperson 2)

„Wobei, wie gesagt, ich finde das auch immer sinnvoll für die Eltern. Weil es geht ja schlussendlich erstmal um das Bewusstsein der Eltern, weil die geben ja in dem Alter sehr viel vor den Kindern.“ (Tagespflegeperson 3)

„(...) ich habe ja mein Konzept auf gesunde Ernährung ausgerichtet und sehe wie schwierig das ist, wenn die kommen. Weil die meisten Kinder essen das, was sie in der Werbung sehen, Fruchtzwerge, alles, was ungesund ist. Und die wenigsten Eltern legen da ganz großen Wert drauf. Es kommt halt immer auf den Bildungsstand drauf an. Umso höher der Bildungsstand, umso mehr.“ (Tagespflegeperson 3)

„Aber ich glaube, das heutzutage in der Gesellschaft gesunde Ernährung, ja wenn ein Kind ein Stück Obst isst, dann ist das für die eine gesunde Ernährung. Aber was das wirklich eigentlich bedeutet im Grunde ja, glaube ich, dass ist eher schwieriger.“ (Tagespflegeperson 3)

„Aber heutzutage wird es immer mehr habe ich das Gefühl, dass die Eltern sehr unsicher sind und dann halt auch so für mein Gefühl, dass sie vor lauter Unsicherheit, dass sie auf gesund, also auf dem Wort gesund, gesunde Ernährung, gesunde Sachen einkaufen und gesund kochen am Ende dann halt ja unsicher sind. Und nicht genau wissen, was ist denn eigentlich gesund und ungesund? Und da so nicht immer richtig informiert sind. (...) es gibt halt sehr viele Meinungsunterschiede bei den Eltern, was so gut und gesund anbetrifft. Und da finde ich, da müssten die jungen Mamas, die sind ja in vielen Punkten sind sie unsicher, und gerade Ernährung ist ein großes Thema. Und da ist so mein Gefühl, da wissen sie nicht viel, da sind sie, die sind unsicher. (...) Und dann gehen dann die Diskussion los.“ (Tagespflegeperson 2)

Probleme in der Elternarbeit allgemein sind die „Erreichbarkeit“ der „richtigen“ Eltern und die richtige Ansprache.

„Ich habe selbst schon Projekte durchgeführt in der Elternarbeit. Ich erreiche dann auch immer nur diejenigen, die sowieso schon so machen, wie man es machen sollte. Es ist so ein altbekanntes Spielchen.“ (Kita 1)

„Ja, und vor allem würde ich mir auch wünschen für die Kinder und für die Familien, das da niedrigschwellige Angebote stattfinden, wo alle Familien einen Zugang finden und wir eben nicht über irgendetwas reden, was für die Durchschnittsfamilie je nach je nach sozioökonomischen Kontexten vielleicht gar nicht erschwinglich ist. Also wenn ich mit Bio und sonst wie anfangen und ich weiß, meine Klientel ist zu 80 Prozent nicht mit Bio vertraut oder kann sich im schlimmsten Fall nicht leisten. Dann gehen Angebote halt an der Zielgruppe vorbei, und das ist so etwas, wo man halt sehr, ja ortsbezogen und sozialraumbezogen denken und handeln muss. Und dass ist immer wieder die Herausforderung, das sehe ich ja in den in den Brotdosen meiner Kinder.“ (Kita 1)

„Wie man das dann halt am Ende wirklich den Eltern so kommuniziert, dass das wirklich glaubwürdig. Da wäre halt so eine Fachstelle schon ganz cool, weil uns glauben die ja auch nicht alles.“ (Kita 8)

Eine VNS könnte die Kitas dabei mit entsprechenden Fortbildungen entlasten. Häufig gewünscht wird auch die Durchführung von **Elternabenden**.

„Ja, vielleicht auch so was wie Eltern-Abende, Elternschulungen, wie kann Ernährung gut funktionieren. Weil ich habe jetzt letzte Woche mir den Mund ganz schön fusselig geredet mit der Tomatensoße, und keiner ist darauf eingegangen. Und dann dachte ich mir auch, es sind ja eure Kinder. Also wenn ihr eben nicht wollt, dass sie oder wenn ihr wollt, dass sie dreimal die Woche Tomatensoße essen. Ich kann nur was dazu sagen, aber ich kann es ihnen eben nicht aufzwingen. Und da fehlt mir manchmal so die Herangehensweise, die Eltern da mit ins Boot zu holen.“ (Kita 3)

„Vielleicht auch das Elternabend angehoben werden mit externen Referenten, die das begleiten würden. Und auch für die Eltern dann Ansprechpartner telefonisch oder per E-Mail-Kontakt erreichbar wäre.“ (Kita 7)

„Aber so eine Unterstützung an Elternabenden oder Elternbriefe und so was, die quasi über uns weitergeleitet werden soll, dass fände ich schon cool.“ (Kita 8)

Eltern als direkte Zielgruppe der VNS scheinen aber eher ungeeignet. Besser ist es, dass Kitas und VNS zusammenarbeiten, um einheitliche Botschaften zu kommunizieren.

„Eher schon, dass wir geschult werden, weil wenn die Vernetzungsstelle direkt an die Eltern rangeht, da wird im Zweifel was anderes vermittelt, als in der Einrichtung selbst umgesetzt werden kann. Also ich denke dann, das ist dann immer schwierig.“ (Kita 8)

Hierbei wird auch der Wunsch geäußert diese bereits stattfindende Aufklärungsarbeit der Kitas mit geeigneten Materialien zu unterstützen (vgl. auch Kapitel Materialien).

„Also wie kann ich das Wissen, was ich dann von der Vernetzungsstelle bekommen habe, auch so aufbereiten, dass ich es eben auch unseren Eltern auch gut mit an die Hand geben kann.“ (Kita 3)

„Weil ich merke einfach halt auch, dass viele Unsicherheiten da sind. Auch wenn die Eltern dann fragen, weil die Eltern kommen dann auch auf uns zu und sagen dann: Ja, es isst zuhause nur Donuts, was mache ich denn jetzt? Das man da so mit den Sachen einfach auch locker umgeht und auch einfach Informationen auch weitergeben kann, oder auch selber nicht in Panik gerät, wenn ein Kind jetzt einfach hier nicht viel isst. Und dann die Eltern aber sagen, ich mache mir Sorgen, dass Kind muss aber Essen. Das man da einfach dann auch professionell agiert und auch selber dieses Wissen und diese Sicherheit hat, wie gehe ich damit um, mit solchen Dingen.“ (Kita 6)

Dies trifft auch auf Leitfäden zum Umgang mit Allergien bzw. Allergenen in Nahrungsmitteln zu. Hier sind die Kitas für den internen Gebrauch bereits selbst gut aufgestellt; wünschen sich aber fertige Materialien für die Kommunikation mit den Eltern.

Weitere **Kommunikationsanlässe** zwischen Betreuungseinrichtung und Eltern betreffen Allergien, vegane Ernährung und die Verpflegung in der Kita. Auch die Fachberatungen erhalten hin und wieder Anfragen von Eltern, die mit der Verpflegungssituation unzufrieden sind. Häufiger melden sich jedoch die Kitas oder Tagespflegepersonen, wenn Probleme im Zusammenhang mit der Verpflegung auftreten (vgl. Zitate rechts).

„Ja, gibt es hin und wieder, das also Beschwerden über die Qualität des Essens bei mir ankommen. Oder dass ein hohes Konfliktpotenzial mit einer Erzieherin besteht, weil die Erzieherin dann versucht, die Anzahl der Teilchen und Milchschnitten zu reduzieren. Da entstehen dann auch Konflikte. Und dann gibt es manchmal reaktante Eltern, die bei mir landen.“ (Fachberatung 1)

„Was auch nach Bedarf der Kitas vorkommt, ist, dass die mich zu einem Elternabend dazu rufen oder dass wir eine Mitarbeiter-DB machen und ich dann was erkläre, wenn eben das Thema Ernährung aufploppt. Und eben Elternabende, wenn es da eben mehrere Fragen oder auch Diskussionspunkte sich sammeln. Dann können die Kitas mich auch für einen Elternabend oder eine Elternveranstaltung abrufen. (...) Wenn jetzt irgendwo wirklich es brennt und ein Elternteil, also in der Regel sind es dann Beschwerden, sag ich mal. Das kommt in Einzelfällen auch vor, dass ich dann direkt, wenn ich da unterstützen kann, eben Kontakt zu den Eltern aufnehme. Aber meist ist der Weg von den Eltern über die Leitung und vielleicht auch Elternbeirat der Kita und dass es dann zu mir kommt. Aber direkte Eltern-Kommunikation eher nicht.“ (Fachberatung 2)

„Ja, Eltern melden sich bei uns in der Regel dann nur, wenn es auch zu Konflikten kommt. Also wenn es da zu Schwierigkeiten kommt. (...) Aber, wenn da eben auch vielleicht die Wünsche nicht berücksichtigt werden. Und dann kommt es schon mal vor, dass Eltern sich auch melden. (...) da versuche ich mir noch mal das Backup einfach zu holen und nochmal das Wissen darum, was das bedeutet für ein Kind in der Ernährung. Und versuche dann den Konflikt zu begleiten.“ (Fachberatung 3)

Da den Fachberatungen dafür das notwendige Hintergrundwissen (v.a. bei Fragen zu Allergien oder einer veganen Ernährung) fehlt, informieren sie sich bei anderen Stellen (wie der VZ). Sie klären dann die Eltern direkt auf oder aber eben die betroffene Einrichtung und unterstützen bei der Konfliktlösung. Die Fachberatungen sind dabei eher auf Seiten der Einrichtungen – so lange diese sich an den entsprechenden Standards orientieren.

„Die Eltern... das kommt jetzt auf das Anliegen der Mutter an. Aber in der Regel ist unser Ziel, dass die Kita die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung einhält. Und somit ist die Kita, die da auf Qualität pocht, immer im Recht. Und das versuche ich den Eltern zu erklären. Also wir haben ja hier auch, also ich bin ja auch Mitglied im Arbeitskreis für Kinder- und Jugendzahnpflege. Da sind wir ja mit dem zuckerfreien Vormittag

unterwegs. Also den zu implementieren und das wird auch vom Arbeitskreis begleitet. Und dann weise ich Eltern auch darauf immer hin. Und dann erklärt sich das für die Eltern auch von selbst, dass es wirklich nicht sinnstiftend ist, dem Kind jetzt die Milchschnitte mitzugeben. Und dass Kinder auch nicht verhungern, wenn sie am Vormittag in der Kita nichts essen. Das sind ja so die Ängste der Eltern.“ (Fachberatung 1)

„Ja, in dem man vielleicht auch Referenten hat, die man mal einladen kann zum Elternabend, weil es geht ja das Ernährungsthema geht ja wirklich nur einher mit den Eltern.“ (Tagespflegeperson 3)

„Aber das man da dann mal jemanden hat, der dann, oder auch im Rahmen eines Elternabends einfach sagt, hier ich habe heute mal jemanden eingeladen, der erzählt euch mal was zur Ernährung oder so. Das könnte ich mir auch vorstellen ja. Wenn es Probleme gibt. Also tatsächlich einfach immer nur, wenn es Probleme gibt.“ (Tagespflegeperson 1)

„Ich betreue fünf Kinder, ich habe nebenan noch eine zweite Kollegin, Tagesmutter Kollegin, die auch mittlerweile, also bald fünf Kinder betreuen wird. Da könnte ich mir für mich vorstellen, dass von einer Vernetzungsstelle jemand... zu mir jemanden einladen könnte, zu einem bestimmten Thema, also zu dem Thema Ernährung. Und das der vielleicht dann halt so ein bisschen so erzählt, und das die Eltern halt ihre Fragen stellen können. Und dass ich, also die Tagesmütter gleichzeitig geschult werden. Wir dann in Fortbildungen zum Beispiel, die wir dann besuchen können. Und gleichzeitig auch die Eltern. Oder Eltern, die dort anrufen können und sagen, hier ich interessiere mich für das Thema. Und das sie auch Einzel-Informationen bekommen können. Aber vielmehr so Elternabende vielleicht zu dem Thema, wäre eine Idee.“ (Tagespflegeperson 2)

Personen der Tagespflege wünschen sich Unterstützung in Form von „**Argumentationshilfen**“ und **externer Fachexpertise**. Zum Beispiel in Form von Elternabenden (vgl. Zitate links).

In der Tagespflege fehlen für externe Referent:innen die Mittel.

„(...) ich bin ja Erzieherin und ich kenne es aus der Kita, dass wir dann immer mal auch Ernährungsberater einladen zu Elternabenden. Aber diese Gelder haben wir ja nicht. Wir sind ja selbstständig. Und da würde ich mir doch ein bisschen mehr Unterstützung wünschen, weil ja eigentlich auch die Tagespflege gleichgestellt ist mit einem Krippenplatz. Und da, finde ich, klappt schon der große Unterschied. Also ich kenne es ja jetzt aus der Kita, was wir da für Unterstützung kriegen und Förderungen gegenüber jetzt, wo ich fünf Tageskinder habe. Ich finde, das ist nicht die gleiche Unterstützung, die man bekommt.“ (Tagespflegeperson 3)

Auch die Akzeptanz für ein gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot und die Bereitschaft dafür entsprechende Kosten zu zahlen könnten durch Elternarbeit erhöht werden. Der Caterer berichtet hier von Schwierigkeiten in der Kommunikation mit den Eltern.

„Dann aber auch die Arbeit mit den Eltern. Wir haben oft nicht die Schwierigkeit mit den Einrichtungen an sich, mit den Erziehern und Erzieherinnen, sondern wirklich, dass die Eltern im Hintergrund, sei es die Aufklärung, was ist denn überhaupt Gemeinschaftsverpflegung, was kann man da für Ansprüche stellen, wie kann die aussehen.“ (Caterer)

Generell scheint das Thema Ernährung zu vielen Konflikten mit den Eltern zu führen. Eine VNS würde aus Sicht der Befragten hier Erleichterung bringen. Eine Interviewte wünscht sich dazu:

„Dass wir wieder so einen Standard haben und alle Kinder und Eltern wieder wissen, was eine abwechslungsreiche Ernährung beinhaltet. Also, wir würden auch gerne die Eltern wieder dahin bringen, wie sieht eine gute Frühstücksdose aus. Und wir müssen weg von dem gesund, sondern es ist abwechslungsreich. Und es ist auch alles erlaubt. Aber halt manches nur in Maßen. Das Eltern, Erzieher und Kinder wieder so eins werden im Thema Ernährung.“ (Kita 7)

„Ich denke über Essen passiert auch ganz viel. Essen ist ein Machtinstrument, wo Kinder auch ihre Eltern in der Hand haben. Und was mich nervt, sage ich mal, sind diese Daueresser-Kinder. Die machen "Bä" und haben irgendwie ein Stückchen Bretzel von dem und von jenem und noch mal was. Und manchmal muss ich auch was

aushalten. Und ich muss mal wirklich wieder Hunger verspüren. Also die Kinder, die hier bei uns in einer Einrichtung sind, da ist das kein Thema, sondern eher die Überfütterung.“ (Kita 5)

Während Fachberatung 2 und 3 Beratung und Unterstützung direkt anbieten, kann Fachberatung 1 aufgrund der hohen Anzahl an betreuten Einrichtungen nicht alle Beratungsaufgaben selbst erledigen, hat aber die Möglichkeit auf externe Kräfte zurückzugreifen bzw. zu verweisen.

„Also ich bin aufgrund meiner Arbeitsbelastung, wie gesagt alleine für 97 Kindertagesstätten im flächengrößten Landkreis in Hessen nicht in der Lage zu Elternabenden zu fahren oder diese Gespräche zu begleiten. Was also hier im Süden, dem Südkreis, kann ich auf eine Ökotrophologin zurückgreifen, die das übernimmt. Und im Nordkreis haben wir Ernährungsberaterinnen, die mit dem Arbeitskreis für Kinder- und Jugendzahnpflege arbeiten, dort als Honorarkräfte beschäftigt sind. Und die führen dann solche Elternabende durch oder auch Elternberatung in den Kitas. Die Konfliktpotenziale, die wie gesagt bei mir ankommen, die kläre ich telefonisch und in diesem Telefonat verweise ich dann an andere Fachstellen oder ich rufe auch diese Fachstellen an und ziehe die dann in den Konflikt mit rein und bin dann draußen. Also ich versuche immer wieder weiter zu helfen, indem ich es von mir aber auch abgebe.“ (Fachberatung 1)

Auch der hier befragte Caterer sieht sich in der Verantwortung bei der Elternarbeit zu unterstützen und Informationen an interessierte Kitas und Eltern zu verteilen: *„(...) wenn Anfragen sind von Kitas, dass wir einfach mal bei einem Elternabend dabei sein sollen. Dann sind wir da gerne dazu bereit. Ansonsten viel Information, wenn wir angesprochen werden, dann können wir dazu Auskunft geben.“ (Caterer)*

Vernetzung

Vernetzung spielt eine wichtige Rolle für Betreuungseinrichtungen und erfordert Ressourceneinsatz⁸¹. Die derzeitige **Vernetzung ist unterschiedlich stark ausgeprägt**. Manche Kitas fühlen sich eher isoliert, andere haben bereits ein funktionierendes Netzwerk und sind vielseitig in unterschiedlichen Bereichen vernetzt. Allgemein stehen die Kitas mit Schulen und anderen Kitas der näheren Umgebung (z. B. über „Leitungstreffen“, vgl. Kita 3) im Austausch.

„(...) und darüber hinaus sind wir vernetzt mit, ja mit anderen Institutionen hier im Ort, also klar mit den Schulen, mit den anderen Kitas. Das ist einer der Hauptanlaufstellen, weil wir haben eben viel gemeinsame Themen und müssen auch viel gemeinsam arbeiten.“ (Kita 1)

Zum Teil sind sie auch **Mitglied übergeordneter Netzwerke** wie Familienzentren. Kita 1 berichtet vom „Netzwerk Gelingender Übergang⁸²“, das als positives Beispiel zählt: *„(...) ist ein langjährig, ja erprobtes*

⁸¹ „Pädagogische Fachkräfte stehen vor der anspruchsvollen Aufgabe, in kompetenter Weise den Sozialraum zu analysieren, relevante Partner:innen zu identifizieren, äußerst vielfältige und vielschichtige Formen der Netzwerkbildung und Kooperation auch außerhalb des Sozialraums der KiTa einzugehen sowie nicht zuletzt Vernetzung als einen konzeptionellen Baustein zu definieren. Die Nachhaltigkeit dieser Bemühungen und sinnvolle Systematisierung der entsprechenden Aktivitäten kann nur mit ausreichenden zeitlichen und personellen Ressourcen gewährleistet werden.“ (Jung & Gels, 2019, S. 23)

⁸² „Seit 2006 gibt es dieses wachsende Kooperationsprojekt mit dem Schul-, Gesundheits- und Jugendamt im Rahmen des BFZ der HvB. BFZ-Lehrkräfte der HvB unterstützen in zurzeit 19 Kitas und 6 Grundschulen der Stadt Gießen die Übergangsgestaltung für alle Kinder und ihre Eltern. Das Ziel ist durch bessere Kommunikation unter allen Beteiligten zum Gelingen des Übergangs beizutragen.“ (Quelle: <https://www.bracken-schule-giessen.de/netzwerk-gelingender-uebergang.html>)

und gut funktionierendes Netzwerk, was ortsbezogen, also ich sage mal so kleinortsbezogen, stadtteilbezogen sehr gut funktioniert“ (Kita 1). Vereinzelt werden auch Vernetzungen mit Wohltätigkeitsorganisationen (Lions Club) oder Krankenkassen genannt.

Die Kitas stehen außerdem mit den jeweiligen Trägern und Fachberatungen im Austausch. Die Kommunikation über diese Multiplikatoren wird auch als genereller Informationsweg angesehen.

„(...) quasi in die Kooperation mit den Landkreisen zu gehen. Vor allen Dingen das erst Mal und dann bei den Trägern direkt an die Fachberatungen zu gehen. Und das quasi mit denen... sich bei denen vorzustellen und dann quasi erst im nächsten Schritt zu gehen und das zu verteilen. Wenn sie sich jetzt direkt an mich wenden und wir würden ein Projekt zusammen machen, müsste ich dann am Ende mit der Fachstelle wieder reden. Also ich glaube, eher so von oben herunter und mit aller Ruhe, und viele Rückmeldungen einholen. (...) . Nur, dass die erstmal Bescheid wissen alle. Erfahrungsgemäß läuft es nicht so gut, dass zuerst die Kitas angeschrieben werden und die Träger und die Fachstellen noch gar nichts wissen.“ (Kita 8)

Das Thema Ernährung spielt dabei aber keine oder nur eine untergeordnete Rolle.

„Ja, meine Fachberatung für die Kita, aber mit der rede ich nicht unbedingt über unsere Ernährung. Ich glaube, er weiß es auch nicht besser als ich. Da fehlt es vielleicht noch ein bisschen.“ (Kita 2)

Die Fachberatungen selbst sind mit externen Stellen vernetzt, um sich beispielsweise Expertise im Bereich Ernährung einzuholen. Fachberatung 3 ist mit der VZ vernetzt. Wenn Anfragen an die Fachberatung gestellt werden, holt diese sich zunächst Beratung ein und gibt die Informationen dann weiter (→ Multiplikatoren).

„Also ich hab‘ dann in der Vergangenheit auch mit der Verbraucherzentrale eben und auch mit der Referentin, die bei uns die Kurse gegeben hat, Kontakt aufgenommen und mir da noch einmal auch Informationen zu geben lassen. Und habe das dann eben weiter verteilt. (...) Und ja, aber es gibt für die Tagespflegepersonen selber, glaube ich, keine wirkliche Anlaufstelle, wo sie da ihre Fragen hinrichten können und wo sie wirklich gute qualifizierte Antworten kriegen können, ohne irgendwelche Schritte dazwischen gehen zu müssen. Also nicht mit uns Kontakt aufzunehmen, sondern wo sie sich wirklich hinwenden können mit der Unsicherheit und auch mit der - sagen wir mal konkreten Gestaltung, wie sie das in ihrer Tagespflegestelle dann machen können (...).“ Fachberatung 3)

Die **Vernetzung zwischen den verschiedenen Akteuren** ist an vielen Stellen ausbaufähig. So z. B. zwischen Kitas und Caterern. Auch die **Vernetzung untereinander** ist ein großes Anliegen der Befragten. Vor allem Kitas sind in diesem Bereich bislang noch zu wenig untereinander vernetzt. Eine Vernetzung bedeutet Erfahrungsaustausch und Voneinander-Lernen und hätte insgesamt synergetische Effekte.

„Und da finde ich, da arbeitet so jede Kita für sich und jede erarbeitet so etwas für sich. Aber dieses, man muss ja nicht alles neu erwarten, wenn es doch irgendwo schon mal erarbeitet wurde. Und ich glaube, von dem Aspekt könnte man die Vernetzung gut gestalten.“ (Kita 3)

Eine VNS wäre der **Ausgangspunkt** für eine solche Vernetzung. Dabei geht es um Vernetzung gleicher Akteure untereinander, v.a. für Kitas und Küchenpersonal. Auch Tagespflegepersonen könnten davon

profitieren und auch der Caterer würde es begrüßen⁸³. Er hat in diesem Bereich schon Anstrengungen unternommen. Aufgrund der Heterogenität der Anbieter und der fehlenden zeitlichen Ressourcen (vor allem da „Netzwerken nicht das Kerngeschäft ist“), ist dies bislang nicht zufriedenstellend⁸⁴. Inhaltlich geht es dabei um den Austausch zu „digitalen Fragestellungen:

„Aber gerade dieser digitale Zweig, also ein Warenwirtschaftssystem für Caterer zu finden, dass wäre der Traum, dass das auch noch funktioniert.“ (Caterer)

Aus der **Tagespflege** wird berichtet, dass es hier bereits einen regionalen Austausch der Tagespflegepersonen gibt. Dies bestätigt auch eine Fachberatung. Die Tagespflegepersonen sind untereinander (freiwillig, informell) vernetzt, aber eben auch mit der Fachberatung.

„Es ist ein freiwilliges Angebot von der Kommune, also von meinem Arbeitgeber. Es gibt aber vom Jugendhilfeträger schon die Bestrebung, dass die Tagespflegepersonen sich vernetzen sollen. Das ist schon so ein Anliegen von denen. Die machen das meistens auch freiwillig. Bei uns halt wirklich auf einer sehr freiwilligen Ebene, weil sie dafür nichts bekommen. (...) Von daher machen Sie das freiwillig. Wir haben im Moment 30 Tagespflegepersonen bei uns im Stadtgebiet. Und wir haben, weil wir das einfach wissen, zwei, die sich uns nicht angeschlossen haben. Also zwei weitere, die eben nicht mit uns vernetzt sind. Und die anderen sind aber mit uns alle vernetzt. Die kriegen unserer Informationen und haben auch die Möglichkeit jederzeit mit uns Kontakt aufzunehmen.“ (Fachberatung 3)

Fehlende Vernetzung wird auch für den Bereich der Hauswirtschaftskräfte und Köch:innen untereinander betont. Außerdem wird der Wunsch nach einer zentralen Anlauf- bzw. Informationsstelle für das breite Themenspektrum, das in der Kita-Verpflegung abgedeckt werden muss, geäußert. Bislang fehlt das den Betroffenen und sie müssen viel Zeit investieren, um an die gewünschten Informationen heranzukommen⁸⁵.

„Denn eine der Dinge, die bei uns im Beruf sehr schwierig ist, ist es generell zu Netzwerken, also, sich mit anderen Einrichtungen zu verbinden, Informationen einzuholen. Und wenn man eine zentrale, also quasi eine Zentralisation hätte von allen Informationen, also komplett alles das, was mit der Arbeit zu tun hat, von Rechtsfragen für das Personal in der Küche bis hin wirklich zu Infos (...) mit Allergen-Kennzeichnungen. Aber wenn das wirklich so eine zentrale Anlaufstelle wäre, um diverse Punkte einfach anzusprechen oder Fragen zu können, das würden die Arbeit, glaube ich, für viele Leute in der Kita erleichtern. Also auch untereinander, wenn es ein Netzwerk geben würde mit anderen Kitas, sei es vom Träger oder vom selben Arbeitgeber oder im Verbund, im Land, Gemeinde, Kommune oder wie auch immer.“ (Koch)

Das hauswirtschaftliche Personal in den Kitas hat bereits angefangen, eigene Netzwerke zu gründen. Allerdings gibt es auch hier Optimierungsbedarf, um mehr Kontinuität zu erreichen.

„Also das was wir machen an Netzwerkarbeit, das haben wir uns selbst aufgebaut, diesen Küchenkreis. Der hat sich im Laufe der Jahre zusammengefunden. Wir haben eine Homepage, die habe ich damals aufgebaut, um In-

⁸³ „Aber wenn sie das jetzt nochmal mit der Vernetzung zu Caterern...es wäre ein wahnsinnig großes Anliegen von mir, dass es sowas geben könnte.“ (Caterer)

⁸⁴ „Weil das fehlt, also es schottet sich irgendwie jeder ab und es gibt einfach sehr, sehr unterschiedliche Arten von Catering. Und somit auch, dass man nicht so viel übernehmen kann.“ (Caterer)

⁸⁵ „Aber es sind halt wirklich alles verschiedene Bereiche zu denen ich hingehen müssen. Es gibt jetzt nicht dieses Netzwerk zu sagen, okay, ich rufe da an, können Sie mir sagen, wer das da und da anbietet. Da gibt es halt gar nichts. Und das ist sehr zeitintensiv. Und deshalb zuweilen auch sehr mühselig.“ (Koch)

formationen auszutauschen und für uns so eine kleine zentrale Stelle zu haben und Termine absprechen zu können, Rezepte hochzuladen, um da einen Austausch zu machen. Was auch sehr mühsam war, weil da relativ wenig Feedback kam. Da ja auch viele, viele in dem Bereich wenig technikaffin sind. Ältere Personen, auch schon meistens weiblicher Natur, die tun sich etwas schwieriger, schwerer mit dem Thema. Ansonsten ist da relativ wenig. Es ist halt eher so dieses punktuelle.“ (Koch)

Gerade im Hinblick auf die Themen Ernährung und Verpflegung wünschen sich auch die Kitas einen Austausch mit anderen Kitas, um konkrete Beispiele kennenzulernen der so auch noch nicht existiert.

„Ja, und Netzwerkarbeiten ist immer gut. Ja, dass man auch andere Kitas Mal kennenlernt, auch andere Sichtweisen noch mal sieht und vielleicht dann selber noch mal ins Nachdenken kommt.“ (Kita 2)

Bei der **Ausgestaltung der Vernetzungsarbeit und Bereitstellung der entsprechenden Infrastruktur** ist es für die Befragten wichtig, dass es „unkompliziert“ und zeitlich wenig intensiv ist (schnell verfügbar, nicht zu häufig), da auch hierfür die Ressource „Zeit“ sehr knapp ist. Es wird beispielweise der Vorschlag gemacht, „offene Angebote“ zu etablieren: *„(...) dass ich für mich entscheiden kann, möchte ich daran teilnehmen, ist es für mich gerade interessant oder relevant und nicht das es in einen Zwang ausartet.“ (Kita 2)*

Es fehlen den Kitas bekannte Akteure im Bereich Ernährungsbildung, die ähnlich selbstverständlich wie die Zahnärzte in die Kitas kommen und einen Teil der Ernährungsbildungsarbeit übernehmen bzw. die Kitas darin unterstützen. Auch eine Vernetzung mit anderen Kitas in diesem Bereich ist aus Sicht der Befragten wünschenswert. („Man muss das Rad nicht neu erfinden“):

„Und vielleicht auch verschiedene Einrichtungen, die miteinander kommunizieren, ja, dass man vielleicht auch mal ein gemeinsames Projekt machen kann. Dass man weiß, dass man sich da auch mal irgendwie mal fragen kann. Wie macht ihr das? Wie sieht es bei euch im Alltag aus? Wie klappt die Umsetzung? Weil mir hapert es da oder ja, so dieses einfach miteinander. Weil ich habe jetzt momentan noch nicht so das Gefühl, dass wir uns mit den Einrichtungen hier austauschen könnten, weil da teilweise das Thema Ernährung in den Kitas nicht gerade der Hit ist.“ (Kita 6)

Kontakt / Zugang / Angebotsformate

Es ist ein deutlicher Informations- und Vernetzungsbedarf im Bereich Ernährung und Verpflegung festzustellen. Das **Thema Ernährung** wird als wichtig eingestuft – allerdings ist es aufgrund anderer Themen **nicht immer präsent**. **Zeit** gilt bei allen Befragten als **knappe Ressource**, da sowohl der Betreuungsalltag in Kitas und Tagespflege als auch der Verpflegungsbereich, Speisenzubereitung in der Kita oder beim Caterer, allgemein als „stressig“ eingestuft werden.

„Für die Kitas ist es bestimmt sinniger, dass es auch kontinuierlich und fortlaufend ist. Weil das dann auch immer wieder einschlafen kann oder irgendwie in Vergessenheit gerät. Auch Kitas, merken wir jetzt hier, wenn wir Infos möchten, ist das manchmal gar nicht so einfach, weil die auch wahnsinnig zeitlich eingeschränkt sind.“ (Caterer)

VNS sollten daher auf sich und das Thema Ernährung aktiv aufmerksam machen. Auf die Frage, ob eine VNS auf die jeweiligen Akteure aktiv zugehen sollte, stimmen die befragten Kitas und Tagespfleger:innen überwiegend zu⁸⁶. Beim befragten Caterer ist genügend Vorwissen vorhanden, so dass der Bedarf als „mäßig“ eingeordnet wird. Bei den Fachberatungen kommt es auf den jeweiligen fachlichen Hintergrund der Person an.

Akteure, die mit den betreuenden Einrichtungen schon in Kontakt stehen (Träger bzw. Kommunen und Fachberatungen) werden als geeignete **Multiplikatoren** angesehen, um auf eine VNS und ihre Arbeit aufmerksam zu machen. Ebenfalls erwähnt werden (regionale) Zeitungen / Fachzeitschriften.

„(...) es wäre schon gut, wenn jede Kita so bisschen persönlich angesprochen wird. Oder jede, sag ich jetzt mal, jede Kommune halt. Weil das wird ja dann immer an uns weitergeleitet. Weil so muss ich sagen, wüsste ich jetzt gar nicht, wo ich mich dran hinwenden sollte. Hm, schwierig.“ (Kita 4)

„(...) also die Vernetzungsstelle müsste über den hessischen Landkreistag versuchen, alle Fachaufsichten und Fachberater in den Landkreisen zu erreichen. Und diese Kolleginnen von mir müssten dann zu Multiplikatorinnen werden und das in ihre Bereiche multiplizieren. Weil wenn es von unserer Seite beworben und vorgeschlagen wird, dann hat es bei den Kitas auch meistens noch, also dann vertrauen die auf unsere Expertise und nehmen das auch eher an.“ Fachberatung 1)

Die **gewünschte Art**, wie **Kontakt zu einer VNS** hergestellt und Einrichtungen informiert werden möchten, ist also unterschiedlich – ebenso wie die Häufigkeit. Die Wahl des einen richtigen Kommunikationskanals ist daher nicht möglich. Um auf eine VNS grundsätzlich bzw. anfänglich aufmerksam zu machen wird der **postalische Weg** (z.B. mit gedruckten Flyer) als geeignet angesehen (z.B. Kitas 4, 6, 7 und 9; Koch). Dieser Weg wird auch bei sehr wichtigen, elementaren Informationen bevorzugt. Für die meisten stellen aber **Emails** die gängigste Form dar. Aber auch hier zeigen sich unterschiedliche Meinungen: Einige Befragte sprechen sich beispielsweise für unverbindliche Informationen via Emails aus, andere sind wegen der bereits bestehenden „Emailflut“ dagegen. Das Für und Wider der verschiedenen Praxisakteure zu den wichtigsten Kommunikationskanälen wird im Folgenden näher beleuchtet.

Für die meisten Befragten ist eine **Email** der passendste Weg für allgemeine Informationen. Emails sind aus Sicht der Befragten „praktisch“, da sie sich „nebenbei“ bzw. „zwischendurch“ bearbeiten lassen. Wichtig sind eine angemessene Häufigkeit und ein ansprechendes Layout, da sie sonst zwischen den vielen anderen Emails „untergehen“ könnten. **Newsletter** sind eine beliebte Form – auch weil hierdurch das Thema Ernährung immer wieder in Erinnerung gerufen werden kann. Allerdings sollte die Häufigkeit nicht zu hoch sein. Als angemessen werden z. B. vierteljährliche (z.B. Kita 7) oder halbjährliche (z.B. Kita 5) Newsletter gesehen. Bei Einrichtungen mit einem höheren Informationsbedarf (z. B. die befragten Tagespflegerinnen) darf die Häufigkeit auch höher sein (monatlich). Auch der befragte

⁸⁶ Zwei Kitas äußern, dass sie nicht kontaktiert werden möchten, sondern sich lieber selbst bei Bedarf melden (vgl. Kita 6 und 8).

Koch und der Caterer bevorzugen den schriftlichen Weg, da er besser in die Arbeitsabläufe zu integrieren ist. Gewünscht sind Newsletter, die nicht zu häufig (seltener als einmal pro Monat) versendet werden. Wichtig in einem Newsletter ist der Hinweis auf Fortbildungen (am besten mit direkter Möglichkeit zur Anmeldung via Link, vgl. Caterer) und aktuelle Themen.

Als ein zeitgemäßer Zugang wird die **Kommunikation über soziale Medien** vorgeschlagen. Inhalte auf zeitgemäßen Plattformen zur Verfügung zu stellen, wird als Chance benannt, insbesondere auch jüngere Kolleg:innen anzusprechen.

Das **Telefon** ist geeignet für dringende, schnelle Rückfragen („kürzeste Weg“). Auch Video-Calls über Anwendungen wie Zoom oder Skype werden als Möglichkeit genannt – auch für Beratungen (mit vorheriger Terminabsprache). Dabei ist den Befragten eine tägliche Erreichbarkeit zu den üblichen Betriebszeiten wichtig. Kitas telefonisch zu kontaktieren wird zum einen als Möglichkeit des direkten Kontakts gesehen, andere äußern sich hierzu kritisch, da häufig die Zeit fehlt.

Wie im vorherigen Absatz beschrieben, dient das Telefon v.a. für spontane, persönliche Beratung. Diese Form der Unterstützung wünschen sich manche der Interviewteilnehmer:innen auch **direkten Kontakt**, also eine Person, die in die jeweiligen Einrichtungen kommt (z. B. Kitas 5, 6, 7). Dabei geht es sowohl um **einmalige Kontakte** als auch **prozessbegleitende Maßnahmen**. Nur wenigen Befragten ist eine **regional verortete Anlaufstelle** wichtig. Die damit verbundenen Vorteile ließen sich auch über andere Wege erfüllen, z. B. durch regional-zuständige Ansprechpartner.

Neben einem allgemeinen Informationsbedarf gibt es auch den Wunsch nach **individueller, prozessbegleitender Unterstützung**.

„Aber ich glaube Begleitung, das ist so, dass das das Schlagwort, was ich damals halt gar nicht hatte. Aber das wäre in vielen Bereichen, glaube ich, sehr, sehr sinnvoll.“ (Koch)

Die Unterstützung sollte möglichst früh ansetzen. Wichtig ist Beratung bei der Entscheidung für eine Verpflegungsform und bei der Erstellung eines Konzeptes. Dabei gilt es zu beachten, das gesamte Team zu involvieren

„Dass man Beratung macht, also wirklich die Beratung in den Kitas, dass man in Kitas reingeht, schwerpunktmäßig in die Kitas, die noch keine Frischkost anbieten und den Leuten einfach eine detaillierte Begleitung an die Hand gibt, auch ein Gespräch mit dem Team, mit der Küche, diese Einarbeitung und die Angst zu nehmen in diese Frischkost einzusteigen.“ (Koch)

„Also ich muss sagen, ich hätte es gerne etwas anders. Weil klar, wir verwenden natürlich auch viele Sachen... also so Fischstäbchen, das sind für mich Fertigprodukte in dem Sinne. Und die Köchin, klar, die kocht mit Gemüse. Aber es kommt auch immer viel Sahne mit rein, dass das dann einfach auch schmeckt für die Kleinen. Und auch bei dem Joghurt, das ist dann halt fertiger Fruchtjoghurt. Da ist für mich einfach auch viel zu viel Zucker drin eigentlich oder auch in den Müslis. Ich würde mir wünschen, dass wir da einfach auch noch mehr Alternativen hätten, die die Kleinen auch essen. Weil wenn wir mal was Neues probieren, heißt es immer, die Kleinen essen das nicht. Ja, ich glaube, das ist aber nicht das die Kleinen das nicht essen, sondern es ist einfach diese Umstellung. Also, dass man wirklich dann sich da wirklich noch mal ein Ernährungskonzept erstellen müsste, ja und dann schon von Anfang an nochmal so ein bisschen da neu strukturieren müsste und einfach ausprobieren müsste.“ (Kita 6)

und das Küchenpersonal entsprechend zu schulen (vgl. Zitate rechts).

Die befragten Einrichtungen bevorzugen einen bei Bedarf möglichst **schnellen und unkomplizierten Zugang zu relevanten, fachlich-fundierte Informationen**, sortiert nach Themen und Zielgruppen.

Auch aus Sicht des Caterers und des Kochs wäre eine **allgemeine Informationsplattform** gewünscht, um Informationen zu jeder Zeit recherchieren und Inhalte abrufen zu können. Aus Sicht der Fachberatung wäre eine vorherige „Filterung“ für die Tagespflege sinnvoll. Gemeint ist damit, dass die Fachberatung sich über ein entsprechendes Portal informieren kann und die Informationen dann selbst an die Tagespflegeeinrichtungen weitergibt.

Eine solche Plattform kann laut der Befragten auch für die **Vernetzung** (beispielsweise den Erfahrungsaustausch zwischen den Kitas) genutzt werden. Es wird auch der Wunsch geäußert, in Form eines **Forums** öffentlich Fragen stellen zu können bzw. entsprechende Antworten dort nachzulesen. Ein innovativer Zugang wäre eine **App**. Es gibt bereits **Kita-App**⁸⁷, in die vielleicht Informationen durch eine VNS integriert werden könnten.

Von den Befragten wird außerdem betont, dass **Zuständigkeiten und dazugehöriger Kontaktmöglichkeiten** übersichtlich dargestellt werden. Da die bisherige Informationssuche zu Ernährungsthemen eher ungezielt, macht eine solche spezifische Webseite nur dann Sinn, wenn die VNS als verlässliche Informationsquelle bei den Zielgruppen bereits bekannt ist.

Die Befragten bevorzugen die **Informationsdarbietung in Form von Flyern oder Handouts**, da sie übersichtlich informieren und „schnell zur Hand sind“. Dabei ist die **zielgruppengerechte Ansprache** besonders wichtig. Schriftliche Materialien benötigen die Kitas und Tagespflegepersonen zur eigenen Wissensaneignung und Schulungen innerhalb des Teams als auch zur Weitergabe an die Eltern. Flyer und Handouts werden vor allem für die **Themen** gesunde Ernährung (vor allem an die Eltern gerichtet), Allergien (sowohl für den internen Gebrauch als auch zur Weitergabe an die Eltern) und besondere Ernährungsformen wie vegane Ernährung.

Aus der Gruppe „Caterer/ Koch“ werden auch **Erklär-Videos** vorgeschlagen, die sich sowohl für den eigenen Wissenserwerb eignen als auch für mittelbare Zielgruppen wie Eltern und Kinder geeignet sind.

„Aufnahmen, die man sich im Internet angucken kann oder bei YouTube oder auf anderen Plattformen wäre auch hilfreich, auch einfach noch einmal, um vielleicht nachzuhören, weil nicht jeder kommt bei den Fortbildungen immer mit. Und wenn es davon Aufzeichnungen gäbe oder einfach nochmal so kompakte Videos, dass wäre auch sehr hilfreich.“ (Koch)

⁸⁷ „Also wir sind auch gerade dabei, unser Informationsmanagement umzustellen, auf App-basiert, also die Kita-App, wo wir die Möglichkeit haben, alle möglichen organisatorischen Dinge ja digital stattfinden zu lassen. Und da ist alles Mögliche einbindbar, also da kann ich Informationen bereitstellen (...). Würde ich schon eher auf digital setzen. Ja, definitiv.“ (Kita 1)

Technische Ausstattung

Die Befragten verfügen alle über einen **Internetzugang und die nötigen Endgeräte**, um an **digitalen Besprechungen oder Fortbildungen** teilzunehmen. Zwei Kitas berichten auch davon, dass Tablets für die Kinder vorhanden sind. Sofern nicht in den Kitas vorhanden, können für In-House-Schulungen Geräte wie Beamer ausgeliehen werden. Die technische Ausstattung beim befragten Koch ist ebenfalls sehr gut: der „Fachbereich Küche“ verfügt über einen eigenen Laptop und eine eigene Email-Adresse. Trotz vorhandener Technik in den jeweiligen Einrichtungen werden digitale Fortbildungen auch von zu Hause wahrgenommen.

„Also oft ist es so, dass die Kollegen dann ihre Online-Fortbildungen von zu Hause aus machen können. Die Kollegen, die das jetzt auch in Anspruch genommen haben, die haben das auch von zu Hause aus gemacht.“ (Kita 4)

Beachtet werden sollte weiterhin, dass vor allem in den ländlichen Regionen die Internetverbindung nicht immer stabil ist⁸⁸.

Die Entscheidung, ob ein **Format digital oder in Präsenz** stattfinden sollte, machen die Befragten von mehreren Faktoren abhängig: dem Thema der Fortbildung, der Zielgruppe, dem Alter der Beteiligten und den vorhandenen Ressourcen. Insofern gibt es sowohl Aspekte, die für digitale Angebote sprechen als auch Gründe für Präsenzformate.

Für Präsenzformate spricht vor allem die ganzheitliche Erfahrung und der direkte Kontakt/ Austausch mit anderen. Als konkrete Beispiele für Formate, die in Präsenz stattfinden sollten, werden Fachtage oder praktische Fortbildungen zur Nahrungszubereitung genannt. Einige Befragte äußern auch Vorbehalten gegenüber digitalen Formaten innerhalb ihrer Teams (vgl. Zitate unten). Auch Fachberatung 1 äußert sich skeptisch: *„(...) was ich meine, dass die [Anm.: Kitas] im Moment von digitalen Angeboten wirklich überlastet sind.“ (Fachberatung 1)*

„Ich bin ein Freund der Präsenzform. Weil, ich glaube, dass man da anders noch mal, insbesondere mit diesen psychosozialen Anteilen von Essen, umgehen kann.“ (Kita 5)

„Ich glaube, das ist so ein bisschen altersabhängig. Also wir sind schon so eher die digitalen Teilnehmer. Aber die ältere Generation bei uns, die nimmt das gar nicht an. Die finden das ganz schrecklich vor dem Bildschirm zu sitzen. Und für uns, ist es durch Corona völlig normal geworden. Und wir schätzen unwahrscheinlich die zeitlichen Ressourcen, die wir durch die Fahrt sparen. Also ich glaube, es muss eine Mischung aus beidem geben.“ (Kita 7)

„Also, wenn ich jetzt an meine Kochfrau denke eher in Präsenz, die ist jetzt auch schon ein bisschen älter. Die hat es mit digital nicht so. Da könnte ich mir das gut in Präsenz vorstellen.“ (Kita 5)

„Aber, wenn man was ausarbeitet, wenn man konzeptionell vielleicht auch arbeiten möchte. Ernährung in der Kita, wie setzen wir es um, das würde ich auch mit Präsenzterminen machen, definitiv. So um Arbeitsprozesse, das haben wir, glaube ich alle gemerkt in den letzten zwei Jahren, kommen online und digital nicht so ganz voran.“ (Kita 1)

⁸⁸ „Also Internetanschluss, da hakt es auch mal, da ist auch mal die Verbindung weg. Auch Telefon, da haben wir heute auch Glück, dass wir so gut telefonieren können. Das ist auch manchmal abgehakt, weil das auch über Internet geht. Ja, der PC ist auch schon, glaube ich, etwas älter. Aber wie gesagt, das ist alles sehr langsam.“ (Kita 9)

Für digitale Formate: von zu Hause aus, keine Anreise, weniger Zeit, reine Informationsinhalte. Anhand der Äußerungen lässt sich auch feststellen, dass durch die Corona-Pandemie hier eine wesentliche Veränderung stattgefunden hat:

„Corona hat uns alle sehr flexibel gemacht diesbezüglich.“ (Kita 2)

„Und ein reines Informationsding, was gehört in die Brotdose, das kann man wahrscheinlich auch digital machen. Aber so eine, so was Richtiges mit Anwendungen und so was, für so eine Arbeitsgruppe, oder für die Küchenkräfte. Ich glaube, das muss man, das muss man präsent machen.“ (Kita 8)

Viele sind für eine „gute Mischung“ („Zwischending“, Kita 8) beider Angebotsformen. Das meint zum einen ein Angebot, dass sowohl digitale als auch analoge Fortbildungen zu unterschiedlichen Themen beinhaltet und zum anderen hybride Formen.

„Ich fände eine gute Mischung, eine gesunde Mischung gut oder dass man vielleicht im Zweifel sogar wählen kann. Also wenn ich wählen kann, ich kann mich präsent hinsetzen und kann mich aber auch zuschalten lassen gefühlt. Schulungsräumen digital gibt es ja alles. Das wäre, das wäre toll.“ (Tagespflegeperson 1)

„Das Digitale ist praktisch geworden, und es hat auch jeder zu schätzen gelernt. Ich würde aber trotzdem eine gesunde Balance haben. Also ich finde, Präsenz ist wichtig, und solche Themen kommen auch, ich sag mal, Emotionalität kommt sowieso am meisten rüber, wenn ich jemanden hier stehen hab und er kann und ich kann Ihnen zugucken oder ihr, wie sie ihr Thema verdeutlicht. Das bleibt auch erfahrungsgemäß, bei mir jedenfalls, besser hängen als der x-beliebige schon wieder irgendetwas vom Computer-Termin. Trotzdem glaube ich, dass die schnellen Angebote, dass was nicht lange dauert, das würde ich digital machen.“ (Tagespflegeperson 1)

Auch die **Tagespflegepersonen** haben positive Erfahrung mit digitalen Fortbildungen gemacht. Die persönlichen und strukturellen Gründe veranschaulicht das folgende Zitat:

„also man hat ja eh wenig Zeit als Tagespflegeperson. Bei den Erziehern ist das anders, die kriegen das bezahlt, wir kriegen das ja nicht bezahlt, diese Fortbildungen. Oder nur einen Tag im halben Jahr. Und daher finde ich, wenn man dann noch so spezielle Themen hat, die man gesondert machen will, ist eigentlich online für mich besser, muss ich ganz ehrlich sagen. Weil da bin ich zu Hause und kann mir die Fortbildung aussuchen und muss nicht hinfahren und habe nicht noch den ganzen Aufwand da irgendwo hinzufahren.“ (Tagespflegeperson 3)

Ein kritischer Punkt könnte die Anerkennung digitaler Fortbildungen darstellen⁸⁹.

⁸⁹ „Hier ist in [Ortsname] halt die Diskussion was erkennen Sie an, was wir online machen dürfen. Und wie viel Anteil muss präsent sein. Also so Auflagen halt einfach wieder. Wo muss ich anwesend gewesen sein. Wo muss ich eben, wo darf ich eben nur mit online teilgenommen haben.“ (Tagespflegeperson 1)

Zusammenfassendes Fazit

Führt man die Ergebnisse der Experteninterviews mit der Sicht der Praxisakteure zusammen, ergeben sich sehr konkrete Hinweise für den Aufbau einer VNS in Hessen.

Bedarf an Ansprechpartnern und gebündelten Informationen

Anhand der Experteninterviews mit bestehenden VNS wird insgesamt die Bedeutung einer bundeslandspezifischen VNS für die Kita-Verpflegung unterstrichen. Auch wenn die Regelungen bzw. Vorgaben zur Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung in Kitas in den Bundesländern unterschiedlich sind, benötigen die Betreuungseinrichtungen allgemein Unterstützung und die bestehende Lücke in Hessen wird auch explizit genannt: *„Und die [Träger und Kitas] ärgern sich natürlich da drüben in Hessen, sag ich jetzt einfach mal, auch daran, dass es da nicht diesen Qualifizierungsprozess gibt, oder dass es nicht diese Seminare gibt, damit sie mehr Informationen bekommen.“* (VNS RLP) Auch aus Sicht der Kitas und Tagespflegepersonen besteht der generelle Wunsch nach einer VNS als Anlaufstelle für Fragen rund um Verpflegung und Ernährungsbildung, da ihnen eindeutige Ansprechpartner und gebündelte Informationen fehlen.

Strukturelle Bedingungen

Aus den Experteninterviews ergeben sich strukturelle Aspekte und Herausforderungen, die beim Aufbau einer neuen VNS bedacht werden sollten: Trägerschaft, Finanzierung und personelle Ausstattung, Zusammenarbeit mit anderen bestehenden Institutionen (Schulverpflegung), thematische Ausrichtung und Zielgruppen.

VNS können nicht alle Anspruchsgruppen gleichermaßen bedienen und definieren daher dezidierte Zielgruppen für sich. Bisher liegt der Fokus der bestehenden VNS auf den Kitas als Zielgruppe, außerdem wird häufig mit Trägern und Caterer gearbeitet. Die Ausrichtung auf diese beiden Zielgruppen sollte aus Sicht der Experten noch intensiviert werden. Fachberatungen und Caterer selbst verstehen sich weniger als explizite Zielgruppe, sondern eher als Netzwerkpartner, Gatekeeper und Multiplikatoren. Hauswirtschaftskräfte werden weniger als eigenständige Zielgruppe benannt, es existieren aber bereits auf sie zugeschnittene Fortbildungs- und Vernetzungsangebote. Die Bedeutung der Kindertagespflege wird hervorgehoben und ein zugeschnittenes Angebot als sehr relevant erachtet. Der Bedarf für mehr spezifische Angebote für die Kindertagespflege bestätigt sich auch anhand der Interviews mit den Tagespflegerinnen und der Fachberatung.

Qualifizierung und Professionalisierung

Als ein neues, noch wenig beachtetes Handlungsfeld wird die Ausbildung der Erzieher:innen gesehen. Die Interviews mit den Kitas und Tagespflegepersonen zeigten, dass hier noch zu wenig Grundlagen für die Ernährungsbildung vermittelt werden (z. B. die Inhalte des DGE-Qualitätsstandards). Auch die

Vernetzung könnte hier bereits angestoßen werden, indem die angehenden Erzieher:innen die VNS als konkreten Ansprechpartner kennenlernen.

Der hohe Stellenwert des Themas Ernährung wird insgesamt bestätigt. Essen und Trinken gehören zum Betreuungsalltag dazu und Ernährungsbildung ist im BEP verankert. Aber es ist neben vielen anderen Aufgaben nicht das „Kerngeschäft“ und noch nicht Bestandteil in der Ausbildung. Entsprechend ist das Vorwissen gering und daraus ergibt sich der zentrale Unterstützungsbedarf, den eine VNS leisten könnte. Das Fortbildungsangebot sollte insgesamt erweitert werden und neue thematische, methodisch und mediale Impulse für die Bildungsarbeit liefern. Auch die Kindertagespflege ist bislang wenig professionalisiert und die Tagespfleger:innen handeln im Bereich Verpflegung und Ernährungsbildung eher intuitiv.

Ernährungsbildung sollte nicht allein als Tätigkeit des pädagogischen Personals verstanden werden, sondern als übergreifende Aufgabe und damit eine bessere Verzahnung der Bereiche „Küche“ und „Pädagogik“ ermöglichen.

Elternarbeit

Eltern werden - trotz des festgestellten Bedarfs durch die befragten Expertinnen - als Zielgruppe bislang noch nicht direkt bedient. Die Befragung der Kitas und Tagespflegeeltern zeigt jedoch einen erheblichen Bedarf, Eltern als indirekte und direkte Zielgruppe einer VNS in den Blick zu nehmen. Kitas und Tagespflegeeinrichtungen wünschen sich eine Unterstützung bei der Elternarbeit, die sie schon leisten. Die Kitas und Tagespfleger:innen sehen sich zudem selbst als Multiplikatoren und wünschen sich hierfür entsprechende Unterstützung in Form von Elternabenden und aufbereitetem Infomaterial. Bei der Implementierung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung benötigen die Praxisakteure Unterstützung bei der Erstellung von Konzepten sowie weitere, auf sie zugeschnittene Schulungen. Außerdem wichtige Punkte sind die Integration des gesamten Teams und die Hilfestellung bei der Kommunikation, um die Akzeptanz der Verpflegung zu erhöhen.

Vernetzung und Fortbildung

Generelles Ziel ist die Verbesserung der Verpflegungssituation in den Betreuungseinrichtungen. Das wünschen sich sowohl die befragten Expert:innen als auch alle Praxisakteure (z. B. mehr Frischküche in den Betreuungseinrichtungen). Die Handlungsfähigkeit ist durch strukturelle Faktoren noch eingeschränkt. Eine VNS könnte hier unterstützen, indem sie bestehende qualitativ-hochwertige Cateringangebote besser mit Betreuungseinrichtungen vernetzt. Dort, wo schon vor Ort zubereitet wird, könnte eine VNS durch entsprechende Fortbildungsangebote (v. a. für Hauswirtschaftskräfte) zu einer Verbesserung beitragen. Auch Tagespflegepersonen wünschen sich ein größeres, auf sie zugeschnittenes Fortbildungsangebot, das neben den Grundlagen der Kinderernährung auch die Gestaltung des Essalltags und die Einbindung der Kinder beinhaltet.

Anhand der Ergebnisse lässt sich feststellen, dass in der Ernährungsbildung eine differenziertere Herangehensweise an das Thema Gesundheit sinnvoll wäre. Zwar werden die im BEP abgebildeten Themen weitestgehend angesprochen, allerdings heißt es im BEP auch, dass *„Gesundheitsförderung weit über die gesunde Ernährung oder Kariesprophylaxe hinaus [geht].“* (Hessisches Ministerium für Soziales und Integration & Hessisches Kultusministerium 2019, S. 60)

Um dem Thema Nachhaltigkeit gerecht zu werden, sollte Ernährungsbildung den gesamten Ernährungsversorgungsprozess abbilden und auch die in den Betreuungseinrichtungen stattfindende Verpflegung integrieren. Bestehende Ansätze und Kooperationen können noch ausgebaut bzw. erweitert werden.

Kitas wünschen sich inhaltliche, fachlich-fundierte, zielgruppen-adäquate (v. a. Küchenpersonal & Eltern) Fortbildungsangebote und Materialien für die pädagogische und aufklärerische Arbeit. Dabei sind vorrangig die Themen „gesunde Ernährung“, „Allergien“ und rechtliche Aspekte für die Küche (Hygiene und Allergenkennzeichnung) wichtig. Bisher bieten VNS verschiedene Fortbildungsangebote und Materialien an, die auf unterschiedliche Zielgruppen zugeschnitten sind. Veranstaltungen und Fortbildungsangebote können überwiegend digital stattfinden, sollten dennoch durch angemessene Präsenzformate ergänzt werden, da sich nicht alle Themen/ Austauschformate gleichermaßen als digitales Format eignen.

Öffentlichkeitsarbeit

Die Öffentlichkeitsarbeit ist wichtig, um die Arbeit der VNS bekannt zu machen und die Zielgruppen erreichen zu können. Dazu ist eine Vernetzung der VNS selbst auf verschiedenen politischen Ebenen und mit thematisch unterschiedlichen Akteuren von Bedeutung, um auf das Thema insgesamt stärker aufmerksam zu machen. Die Gestaltung der entsprechenden Kommunikationskanäle und die Netzwerkarbeit beanspruchen Zeit und personelle Ressourcen. Für die Arbeit der VNS sind Kontaktdaten von Multiplikatoren aller Art eine zentrale Voraussetzung zur Zielgruppenerreichung. Ohne entsprechende Ansprechpartner bei Kitas, Trägern und Caterern können wichtige Informationen, Veranstaltungshinweise u.v.m. nicht kommuniziert werden. Der Aufbau und auch die Pflege einer entsprechenden Datenbank ist eine wichtige Bedingung für die Arbeit einer VNS.

Eine VNS sollte umfassendes Informationsmaterial zur Verfügung stellen. Die Webseiten der bestehenden VNS sind das Hauptmedium bei der Informationsverbreitung. Wichtig wäre ein allgemein bekanntes und leicht zugängliches Online-Informationsportal mit differenzierter Zielgruppenansprache und thematischer Strukturierung.

Aufgabenspektrum

Für die Tätigkeit in einer VNS sind unterschiedliche Qualifikationen erforderlich. Ein ernährungswissenschaftlicher oder ökotrophologischer Hintergrund wird als Grundvoraussetzung angesehen. Zusätzlich sind neben methodischen und sozialen Fähigkeiten, Kompetenzen im Bereich der Medien-, Veranstaltungs- und Öffentlichkeitsarbeit erforderlich. Die Themen „DGE-Qualitätsstandard“, „Speiseplanung“, „Ernährungsbildung“ und „Nachhaltigkeit“ bilden den inhaltlichen Schwerpunkt der VNS-Arbeit. Sie müssen den aktuellen Rahmenbedingungen angepasst und je nach Zielgruppe unterschiedlich aufgearbeitet und kommuniziert werden.

Eine zentrale Aufgabe der VNS ist die individuelle Beratung. VNS fungieren häufig als Moderatoren bei Konflikten hinsichtlich der Verpflegung. Mediation ist ein Bereich, der mit spezifischen Angeboten noch ausgebaut werden könnte. Persönliche Beratung sollte außerdem für akute Fragen via Telefon, Email oder auch vor Ort in den Einrichtungen (v. a. Kitas) stattfinden.

Die **Ausgangsfrage** nach dem konkreten Beratungs- und Bildungsbedarf im Bereich Ernährung und Verpflegung von Kitas kann mit den erhobenen Daten sehr differenziert aufgezeigt werden. Durch das qualitative Vorgehen konnten sehr detaillierte Einsichten gewonnen werden. In den Interviews ermöglichte diese Zugangsweise, unterschiedliche Verständnisse von Ernährungsbildung zu erkennen oder auch auf Rückfragen zu reagieren, was in einer standardisierten Erhebung so nicht machbar gewesen wäre. Gerade die Fragen zum konkreten Bedarf und den Vorstellungen zu einer VNS benötigten eine direkte Interaktion zwischen Forschenden und Befragten. Es konnten bisherige Herausforderungen und spezielle Anforderungen bei der Umsetzung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung in Betreuungseinrichtungen benannt und somit eine fundierte Ausgangslage zur Ableitung von konkreten Hinweisen für die Gestaltung einer VNS in Hessen geschaffen werden.

Literaturverzeichnis

- Arens-Azevêdo, U., Pfannes, U. & Tecklenburg, E. (2014). Is(s)t KiTa gut? KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe. Gütersloh. https://www.bertelsmann-stiftung.de/fileadmin/files/BSt/Publikationen/GrauePublikationen/GP_Isst_Kita_gut.pdf
- Berge, B. von dem (2020). Teilstandardisierte Experteninterviews. In M. Tausendpfund (Hrsg.), Fortgeschrittene Analyseverfahren in den Sozialwissenschaften (S. 275-300). Wiesbaden: Springer Fachmedien.
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Hrsg.) (2016). Verpflegung in Kindertageseinrichtungen: Ergebnisse einer bundesweiten Studie. Bonn. https://www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/4_INFORM_Monitor_Verpflegung_Kita.pdf
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (Hrsg.). 13. DGE-Ernährungsbericht – Vorveröffentlichung Kapitel 2 und Kapitel 3. Bonn. <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/ws/dgeeb/13-DGE-EB-Vorveroeffentlichung.pdf>
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (2020). DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas (6. Aufl.). Bonn. https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf
- Dresing, T. & Pehl, T. (2018). Praxisbuch Interview. Transkription & Analyse: Anleitungen und Regelsysteme für qualitativ Forschende (8. Auflage). Marburg. https://www.audiotranskription.de/wp-content/uploads/2020/11/Praxisbuch_08_01_web.pdf
- Gläser, J. & Laudel, G. (2010). Experteninterviews und qualitative Inhaltsanalyse. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Helfferrich, C. (2011). Die Qualität qualitativer Daten. Manual für die Durchführung qualitativer Interviews (4. Auflage). Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Heseker, H., Dankers, R., Hirsch, J., Arens-Azevedo, U., Heindl, I., Oepping, A., ... & Zovko, E. (2019). Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen (ErnBildung). Schlussbericht. i. A. für das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Universität Paderborn. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/GesundeErnaehrung/StudieErnaehrungsbildunglang.pdf;jsessionid=5AE37FEB72F8C1BBDE9814CC8FF61600.live852?__blob=publicationFile&v=3
- Hessisches Ministerium für Soziales und Integration & Hessisches Kultusministerium (Hrsg.) (2019). Bildung von Anfang an: Bildungs- und Erziehungsplan für Kinder von 0 bis 10 Jahren in Hessen. https://bep.hessen.de/sites/bep.hessen.de/files/BEP_2019_Web.pdf
- Hruska, C. A. (2018). Die Rolle der Fachberatung im System der frühkindlichen Bildung. https://www.kita-fachtexte.de/fileadmin/Redaktion/Publikationen/KiTaFT_Hruska_2018-RollederFachberatung.pdf
- Jung, E. & Gels, A. (2019). Vernetzung von KiTas im Sozialraum und darüber hinaus. Niedersächsisches Institut für frühkindliche Bildung und Entwicklung e.V. Osnabrück.
- Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (2021). Werkstattgespräche Kita- und Schulverpflegung. https://landeszentrum-bw.de/_Lde/Startseite/vernetzen/Werkstattgespraeche?QUERYSTRING=werkstatt
- Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) (2020). Vernetzungsstellen Kitaverpflegung. <https://www.nqz.de/vernetzungsstellen/vernetzungsstellen-kitaverpflegung/>
- Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) (2021). Vernetzungsstellen Kitaverpflegung. Vernetzungstreffen. <https://www.nqz.de/vernetzungsstellen/nqz-vernetzungstreffen>
- Statistisches Bundesamt (2021a). Kindertagesbetreuung. https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Soziales/Kindertagesbetreuung/_inhalt.html
- Statistisches Bundesamt (2021b). Statistiken der Kinder- und Jugendhilfe: Kinder und tätige Personen in Tageseinrichtungen und in öffentlich geförderter Kindertagespflege am 01.03.2021. https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Soziales/Kindertagesbetreuung/Publikationen/Downloads-Kindertagesbetreuung/tageseinrichtungen-kindertagespflege-5225402217004.pdf?__blob=publicationFile