



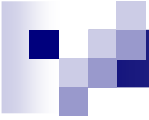
Qualität der Verpflegung

in Kindertagesstätten und
Schulen



Derzeitiger Stand

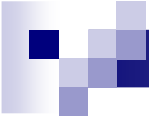
- Zurzeit werden 11 Kindertagesstätten und 3 Grundschulen beliefert
- Täglich beziehen wir durchschnittlich 1.098 Portionen, davon:
 - 153 Portionen für Krippenkinder
 - 400 Portionen für Kindergartenkinder
 - 390 Portionen für Hortkinder
 - 155 Portionen für Schulkinder

- 
- Der Elternanteil an der Verpflegung beträgt für alle Altersgruppen 1,80 €.
 - Die Stadt Eberswalde bezuschusst für jede in Anspruch genommene Portion für Krippe, Kindergarten und Hort 0,26 € und für Schulkinder 0,46 € .
 - Eine Kindertagesstätte nutzt die Versorgung mit Frühstück und Vesper, der Elternanteil beträgt 0,55 € pro Portion, ohne Anteil der Stadt Eberswalde.

Grundlagen der Qualitätsstandards



- Entwickelt von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. und der „Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ - IN FORM-Deutschland –
- gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wurden Hilfestellungen zu den Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und Schulen herausgegeben.

- 
- Nach einer Untersuchung des Robert-Koch-Instituts zum Gesundheitszustand von Kindern und Jugendlichen aus dem Jahr 2006/07 gelten 15 Prozent der Kinder im Alter von 3-17 Jahren als übergewichtig, 6,3 Prozent sogar als adipös (krankhaft fettleibig).
 - Die Qualität der Ernährung beeinflusst die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern.
 - Die Herausbildung eines gesundheitsfördernden Lebensstils sind Bestandteile des Bildungs- und Erziehungsauftrages und somit ein wesentlicher Bestandteil der Grundsätze der elementaren Bildung im Land Brandenburg.
 - Eine warme Mittagsmahlzeit leistet einen erheblichen Beitrag zur Deckung des täglichen Nährstoff- und Ballaststoff- sowie Energiebedarfs.

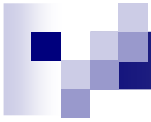


Kriterien für Erstellung eines Speiseplanes, Lebensmittelangebotes und Speissherstellung

- Bei der Speiseplangestaltung ist Folgendes zu berücksichtigen:
 - Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen (20 Verpflegungstage)
 - ab 50 Teilnehmern sind mindestens 2 Essen anzubieten
 - kulturspezifische sowie regionale Essengewohnheiten
 - ethnische und religiöse Aspekte
 - jahreszeitspezifische Angebote (Speiseauswahl nach Saison)
 - Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die Tierart muss benannt werden
 - die Gestaltung ist eindeutig, klar und kindgerecht
 - die Kinder sind in geeigneter Form in die Speiseplangestaltung einzubeziehen
 - Kinder mit Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten ist die Teilnahme zu ermöglichen
 - Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichenverordnung, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, Nährwertkennzeichnungsverordnung)

Erstellung eines vierwöchigen Speiseplanes

Menükomponenten	Häufigkeit von Lebensmitteln pro 20 Tage	Beispiele
Stärkebeilagen	20-mal, davon <ul style="list-style-type: none"> - mindestens 8-mal frische Kartoffeln - maximal 4-mal hoch verarbeitete Kartoffelprodukte - mindestens 4-mal Reis - mindestens 2-mal Vollkornnudeln 	Pellkartoffeln, Püree, Pommes frites, Kartoffelecken, pur, Reispfanne
Gemüse und Rohkost	20-mal, davon mindestens: <ul style="list-style-type: none"> - 2-mal Hülsenfrüchte 	Im Eintopf, als Beilage, Salat
Stückobst	20-mal	Äpfel, Birnen, Bananen
Fleisch	Maximal 8-mal, davon <ul style="list-style-type: none"> - 4-mal separat - 4-mal in Soße 	Schnitzel, Roulade, Bolognese, Gulasch, Geschnetzeltes, Wurst
Seefisch	Mindestens 4-mal, davon: <ul style="list-style-type: none"> - Maximal 2-mal fettreicher Seefisch 	Lachs, Hering, Zander



Bei einer Menülinie mit Fleisch und Fisch nach der vorherigen Tabelle (20 Verpflegungstage) verbleiben acht Menüs, für die folgende Regelungen gelten:

- maximal 2-mal ein Ei-Gericht, z.B. Omelette, Rührei, Spiegelei
- maximal 2-mal ein süßes Hauptgericht, z.B. Milchreis mit Zimt und Zucker, Grießbrei mit Obst, Apfelpfannkuchen
- mindestens 4-mal ein Gericht auf Basis von Kartoffeln, Getreideprodukten und Gemüse/Rohkost, z.B. Vollkornspätzle mit Gemüse-Tomatensoße, Gemüselasagne, Pellkartoffeln mit Kräuterquark

Ebenso wichtig wie die gesunde Ernährung ist das Trinken für Kinder, schon ein leichter Flüssigkeitsmangel beeinträchtigt die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit. Kinder benötigen mit fast einem Liter pro Tag sehr viel Flüssigkeit, denn der Wasseranteil in ihrem Körper ist höher als bei Erwachsenen.



■ Bei den Lebensmittelangeboten ist z.B. auf Folgendes zu achten:

- Ideal sind kalorienfreie Getränke. Besonders empfehlenswert als Durstlöscher sind Trinkwasser, Mineralwasser und ungesüßte Kräuter- und Früchtetees sowie Fruchtsaftschorlen (1 Teil Saft, 3 Teile Wasser)
- Vollkorngetreideprodukte (z.B. Teigwaren), bei Brötchen und Brot mindestens 50 % Vollkorn
- Produkte aus dem ökologischen Landbau stellen zu „normalen“ Produkten keine Qualitätsverbesserung dar (EU-Richtlinien) – sollten aber zu ca. 20 % Berücksichtigung finden
- Kartoffelprodukte sollten frisch zubereitet sein
- Obst und Gemüse ist täglich frisch anzubieten (Gemüse als Beilage fettarm zubereiten)
- Milch mit Fettgehalt von 1,5 %, Joghurt maximal 1,5 %, Quark mit max. 20 %, Käse mit max. 48 %
- Fleisch, ausschließlich Muskelfleisch, magere Fleischteile wählen
- Seefisch nicht aus überfischten Beständen
- Rapsöl ist Standardöl als Speisezubereitung, Sonnen-, Soja-, Oliven- und Walnussöl ist möglich
- mit frischen Kräutern würzen, Jodsalz verwenden, Salz sparsam verwenden

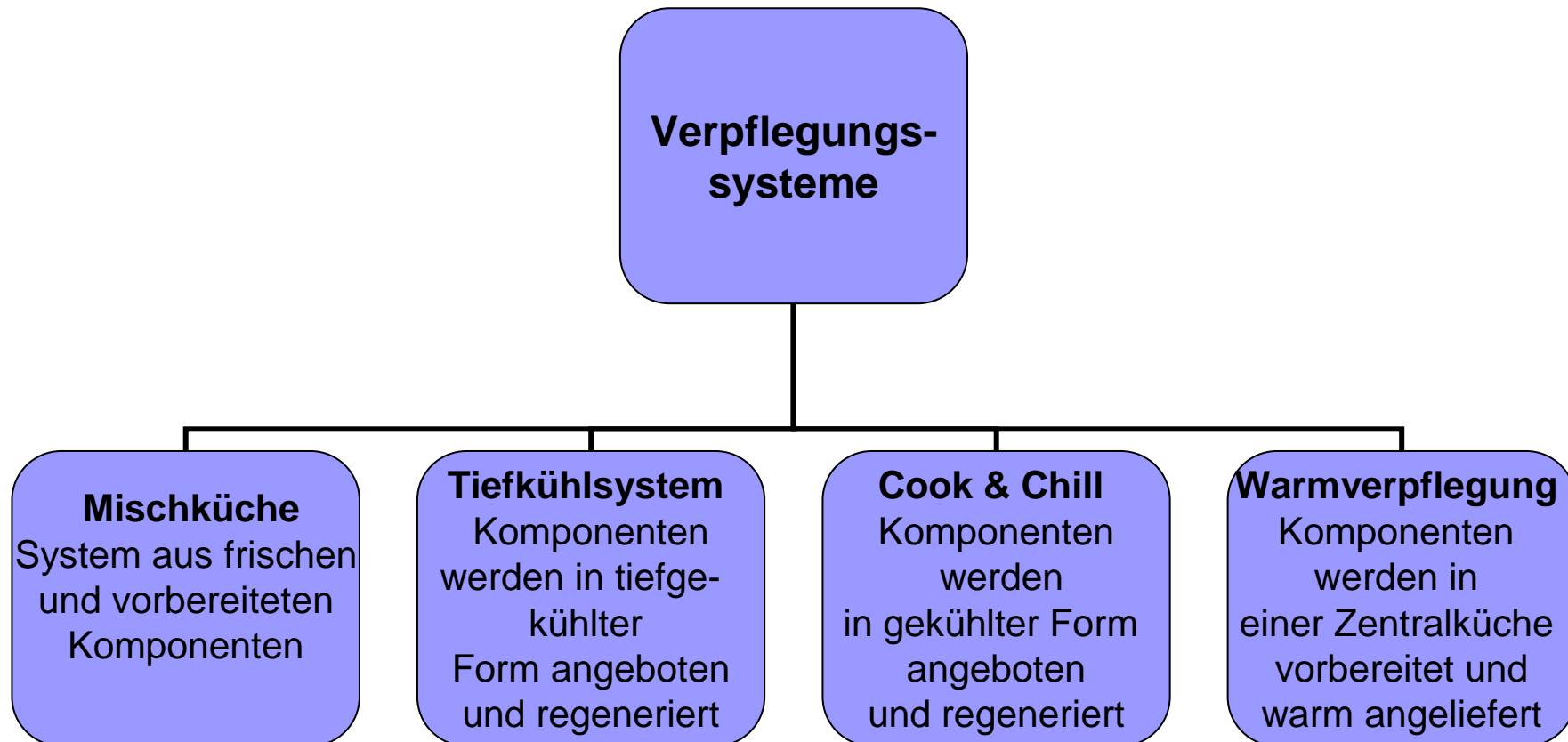


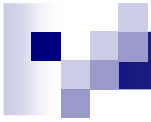
■ Bei der Speisenherstellung ist auf Folgendes zu achten:

- fettarme Zubereitung
- Frittieren max. 2 Produkte (hierzu zählt auch Fisch)
- Zubereitung von frischem und tiefgekühltem Gemüse (Dünsten und Dämpfen)
Ausnahme Kohlsorten bissfest anbieten
- Warmhaltezeiten minimieren, max. 30 Minuten, eine Warmhaltezeit von über drei Stunden ist inakzeptabel, bei Gemüse und Kurzgebratenem max. zwei Stunden
- eine chargenweise Produktion/Erwärmung/Regenerierung ist durchzuführen, warme Speisen sind mit einer Temperatur von mind. 65 °C, kalte von max. 7°C auszugeben
- Abläufe sind festzulegen und zu dokumentieren
- die Speisen sind appetitanregend zu präsentieren
- der arttypische Geruch und Geschmack der Komponenten ist zu erhalten
- die Komponenten sollen die arttypische Konsistenz haben

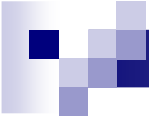


Verpflegungs- und Bewirtschaftungssysteme





- Bei den Bewirtschaftungssystemen unterscheidet man in Eigenbewirtschaftung und Fremdbewirtschaftung (durch Ausschreibung)



Auswahl von Kriterien nach der Beteiligung von Kindertagesstätten und Schulen

- Kindertagesstätten Grundschulen wurden beteiligt, um Kriterien für die Auswahl des Essenanbieters (Leistungsbeschreibung) festzulegen,
- Befragung von Erziehern, Kindern, Lehrern und Schülern - zusätzlich wurden Anregungen von Eltern mit berücksichtigt
- als wichtige Punkte wurden benannt:
 - Wahlessen
 - Speiseplanmitgestaltung (Menüfolge) entsprechend der Vorlage zur Speiseplan-gestaltung
 - täglich frisches Obst und Gemüse entsprechend der Saison, unter Berücksichtigung des ökologischen bzw. biologischen Anbaus
 - kurze Warmhaltezeiten, Temperatur der Speisen
 - kein Essen in Asietten, Optik der Darreichungsform
 - keine Verwendung von Zusatzstoffen, künstlichen Aromen und Geschmacksverstärkern
 - Verwendung von Vollkornprodukten



- Ausgabe der Präsentation als Anlage zum Protokoll
- Beratung in den Fraktionen
- Stellungnahmen und Anmerkungen bis Ende November zum Kriterienkatalog
- Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit