

**VERNETZUNGSSTELLE**

**KITA- UND SCHUL-**

**VERPFLEGUNG**



Gefördert durch:

Die Landesregierung  
Nordrhein-Westfalen



**verbraucherzentrale**

*Nordrhein-Westfalen*

Ursula Haarhoff und Andrea Schneider

# Qualitätsentwicklung in der Kitaverpflegung – Schritt für Schritt und passgenau

22.11.2024, Fachtagung zum Tag der Kita- und Schulverpflegung in Köln

# Wie können Sie eine genussvolle und kindgerechte (gesundheitsfördernde und nachhaltige) Verpflegung mit ergänzender Ernährungsbildung anstoßen?

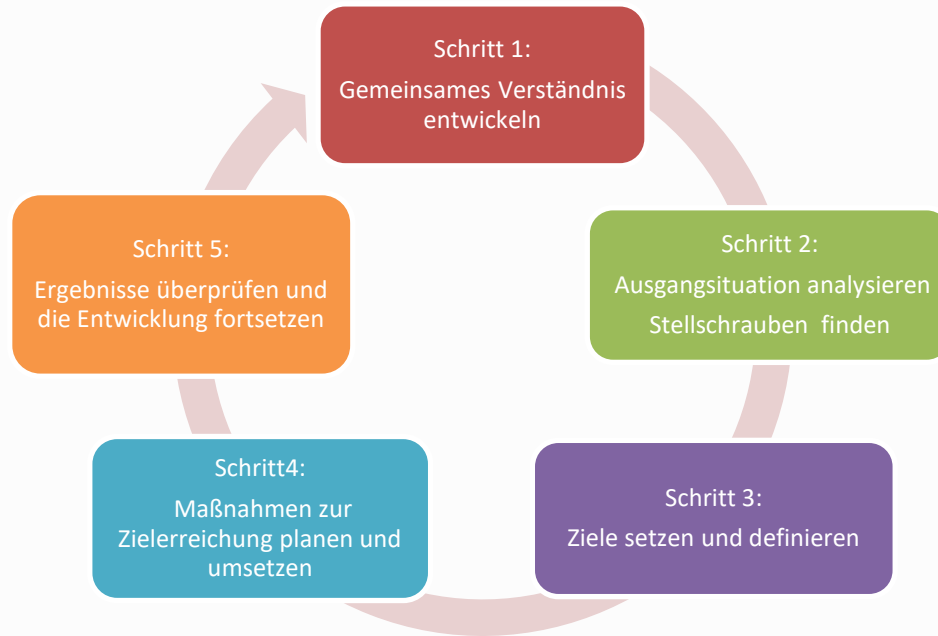


Abb. 1: Die fünf Schritte der prozessorientierten Qualitätsentwicklung (modifiziert nach dem Lebenszyklus von Deming (PDCA-Modell))

Diesen Prozess Schritt für Schritt passgenau und mit Qualität organisieren.

# Kitaverpflegung mit ergänzender Ernährungsbildung

- ist eine chancenreiche Aufgabe:
- Wissen
- Kompetenzen
- Werte und Traditionen werden vermittelt



Foto: Christiane Herold, Helliwood media & education

...und alle Kinder werden erreicht

# Kitaverpflegung mit begleitender Ernährungsbildung

- ist eine sehr komplexe Aufgabe
- ist eine gemeinschaftliche Aufgabe
- Verpflegung und Bildung brauchen Kommunikation



Foto: Oksana Kuzmina / stock.adobe.com

# Der Runde Tisch

- Caterer, Hauswirtschaftskraft, KöchIn, pädagogisches Personal
- Träger, Kitaleitung, pädagogisches Personal
- Eltern, Elternrat, Kinder, Kinderparlament



Foto: Teamwork fotomek – Fotolia.com

# Veränderung braucht

- bei den Kindern – Ernährungsbildung
- bei den Eltern – Elternkommunikation
- bei den Teammitgliedern – Fortbildungen

....gerne mit Unterstützung von außen



# Runder Tisch mit allen Akteuren

*„Schritt für Schritt!“*



Foto: DGE / FIT KID

***Basis:**  
DGE -Qualitätsstandard als  
gemeinsame Basis für eine  
gute Kommunikation.*

Planung  
Organisation

# DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas

- wissenschaftlich fundiert und praxisnah
- geeignet als gemeinsame Kommunikationsbasis
- beschreibt die Kriterien entlang der Prozesskette und bezüglich der Rahmenbedingungen
- ermöglicht eine gemeinschaftliche, prozessorientierte Qualitätsentwicklung



Foto: DGE / FIT KID



# Der runde Tisch legt los

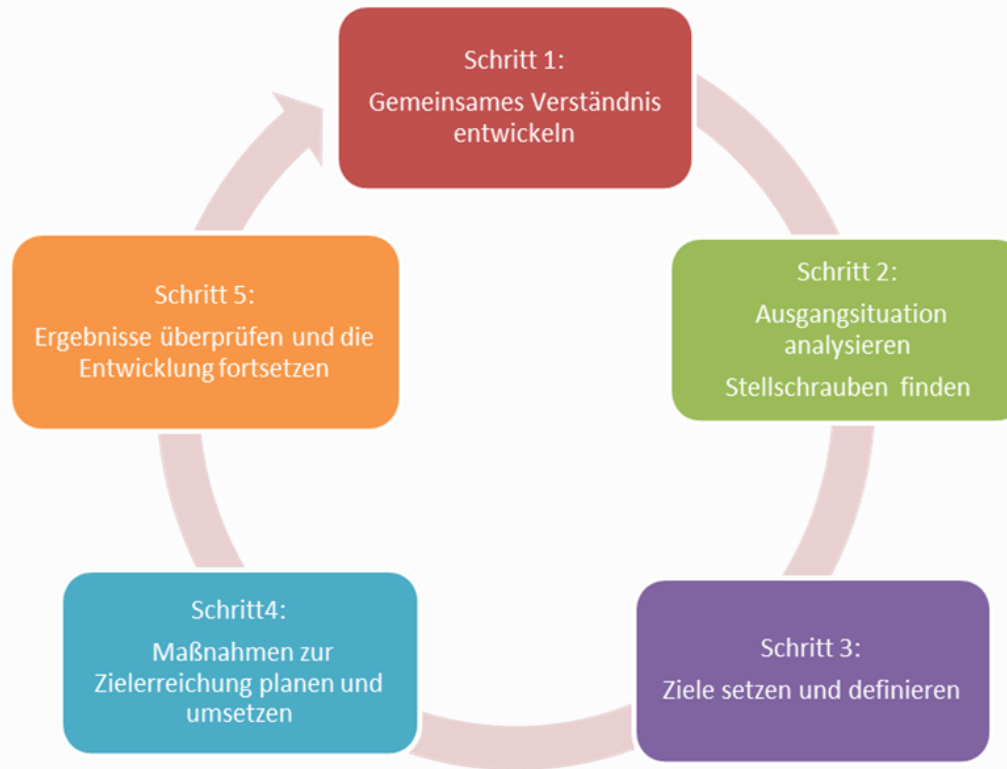


Foto: Teamwork fotomek  
– Fotolia.com

Abb. 1: Die fünf Schritte der prozessorientierten Qualitätsentwicklung (modifiziert nach dem Lebenszyklus von Deming (PDCA-Modell))

# Schritt 1: Gemeinsames Verständnis

## Warum ein gemeinsames Verständnis?

- Voraussetzung für eine konstruktive Zusammenarbeit
- Gemeinsamer Leitgedanke und Handlungsgrundlage
- Basiert auf Wissen, Werten und Grundeinstellungen
- Braucht Zeit für Diskussion und evtl. Unterstützung



es ist eine gemeinsame Vision

# Schritt 1: Gemeinsames Verständnis

## Wie entwickelt man es?

- Gemeinsamer Austausch anhand von Fragen
- Sammeln und Diskutieren von Meinungen und Sichtweisen
- Bündelung der Aspekte und Zusammenfassung zu einem einrichtungsspezifischen gemeinsamen Verständnis



Mit einer Expertin + Methodenkoffer

# Weiter geht`s

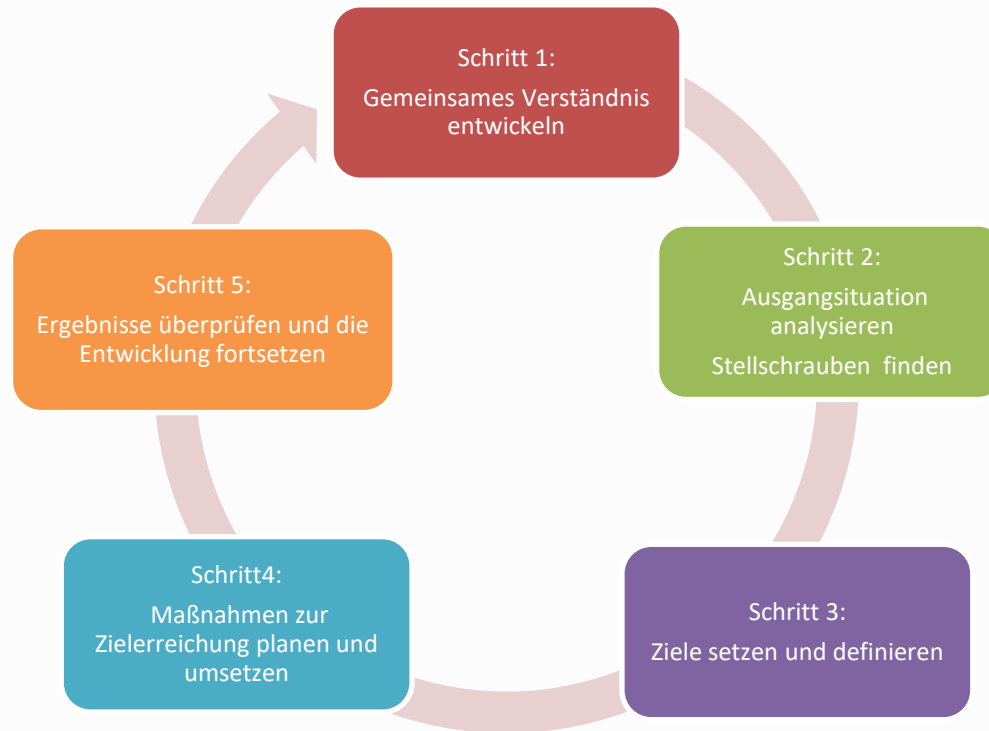


Abb. 1: Die fünf Schritte der prozessorientierten Qualitätsentwicklung (modifiziert nach dem Lebenszyklus von Deming (PDCA-Modell))

# Schritt 2: Ist- oder Bestandsanalyse

## 1. Analysieren Sie:

- Ihr Verpflegungsangebot,
- Ihre Rahmenbedingungen
- Ihre Angebote zur Ernährungsbildung

2. Nur wenn Sie die Basis kennen, können Sie Richtung und Ziel definieren und Schritt für Schritt Maßnahmen passgenau planen und umsetzen.

# Schritt 2: Analyse anhand von „Fragebögen“

## Fragen zum Verpflegungsangebot

### 2.1 Allgemein

Welche Mahlzeiten werden in Ihrer Einrichtung angeboten? (mehrfaches Ankreuzen möglich)	<input type="checkbox"/> Frühstück <input type="checkbox"/> Mittagsverpflegung <input type="checkbox"/> Nachmittagsverpflegung <input type="checkbox"/> Abendverpflegung <input type="checkbox"/> Sonstiges:
Wie wird das Mahlzeitenangebot bei Ihnen finanziert? (Mehrfachnennung möglich)	<input type="checkbox"/> in der Verpflegungspauschale vor _____ Euro / Monat) sind enthalten: <input type="checkbox"/> Frühstück <input type="checkbox"/> Mittagsverpflegung <input type="checkbox"/> Zwischenverpflegung <input type="checkbox"/> Abendessen <input type="checkbox"/> Getränke <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Frühstück wird von zu Hause mitgebracht <input type="checkbox"/> wir erhalten Lebensmittelspenden <input type="checkbox"/> die Mahlzeiten sind trägerfinanziert <input type="checkbox"/> die Eltern bezahlen anteilig einen Betrag von _____ Euro <input type="checkbox"/> Zuschüsse z. B. über Bildungspak „Bildung und Teilhabe: Mittagessen in Kita Schule (BUT) <input type="checkbox"/> Sonstiges:

### 2.2 Frühstück

Wo frühstücken die Kinder? Bitte geben sie Schätzwerte an.	<input type="checkbox"/> nur zu Hause, circa _____ Kinder <input type="checkbox"/> nur in der Kita, circa _____ Kinder <input type="checkbox"/> zu Hause und in der Kita, circa _____ Kinder <input type="checkbox"/> gar nicht, circa _____ Kinder
--	--

Wer erstellt den Speiseplan?	<input type="checkbox"/> Caterer <input type="checkbox"/> Kita-Leitung <input type="checkbox"/> Pädagogisches Personal <input type="checkbox"/> Wirtschaftskräfte (Küche) <input type="checkbox"/> Sonstiges
Wie ist der Umgang mit Süßigkeiten (von zu Hause mitbringen, Belohnung etc.) geregelt?	<input type="checkbox"/> keine Einschränkung <input type="checkbox"/> nur zum Nachtisch <input type="checkbox"/> nur zur Belohnung <input type="checkbox"/> Süßigkeitenverbot <input type="checkbox"/> Sonstiges _____

## 2. Fragen zur Ernährungsbildung

Werden in der Einrichtung Aktivitäten zur Ernährungsbildung durchgeführt?	<input type="checkbox"/> ja, mit <u>Kindern</u> . Wenn ja, welche?  <input type="checkbox"/> ja, mit <u>Eltern</u> . Wenn ja, was?  <input type="checkbox"/> nein
Gibt es Sprachbarrieren bei der Arbeit mit Eltern?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Bilden sich die Mitarbeiter/-innen im Bereich Ernährungsbildung fort?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein  Wenn ja, welche Fortbildungen?
Gibt es einen festen Ansprechpartner für das Thema Verpflegung und Ernährungsbildung?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Spielt das Thema Essen und Trinken in der Elternarbeit eine Rolle?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein  Wenn ja, was machen Sie?

6

# Schritt 2: Analyse mit Hilfe von Kriterien in „Checklisten“

CHECKLISTE

Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
<div style="display: flex; justify-content: space-around; background-color: #f0f0f0; padding: 5px;"> <span style="background-color: #e67e22; color: white; padding: 2px 5px;">Planung</span> <span style="padding: 2px 5px;">Einkauf</span> <span style="padding: 2px 5px;">Zubereitung</span> <span style="padding: 2px 5px;">Ausgabe</span> <span style="padding: 2px 5px;">Entsorgung &amp; Reinigung</span> </div>			
<b>Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für FRÜHSTÜCK und ZWISCHENVERPFLEGUNG in der MISCHKOST für 5 Verpflegungstage</b>			
<b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</b> mind. 10 × (mind. 2 × täglich) Vollkornprodukte, Müsli ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebotes aus Vollkornprodukten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Gemüse und Salat</b> mind. 5 × (mind. 1 × täglich) Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat davon: mind. 3 × als Rohkost	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Obst</b> 10 × (2 × täglich) Obst (frisch oder tiefgekühlt) Nüsse und Ölsaaten, ungesalzen → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Milch und Milchprodukte</b> mind. 10 × (mind. 2 × täglich), basierend auf den folgenden Qualitäten: Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut Speisequark: max. 5 % Fett absolut → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CHECKLISTE

Abb.: DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung von Kitas, S. 75)

# Schritt 2: Analyse mit Hilfe von Kriterien in „Checklisten“

CHECKLISTE

	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
<b>weitere Kriterien der Speiseplanung</b>			
Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist auf Nachfrage im Angebot.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das saisonale Gemüse- und Obstangebot der eigenen Region ist berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einheimische Lebensmittel sind im Speiseplan bevorzugt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frittierte und/oder panierte Produkte werden max. 4 × in 20 Verpflegungstagen eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In der Mittagsverpflegung sind industriell hergestellte Alternativen zu Fleisch und Fisch max. 4 × in 20 Verpflegungstagen im Angebot.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getränke stehen jederzeit zur Verfügung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der Menüzyklus des Mittagessens wiederholt sich frühestens nach 4 Wochen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Speisen sind bunt und abwechslungsreich zusammengestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an den Mahlzeiten möglich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CHECKLISTE

Abb.: DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung von Kitas, S. 79)



# Analyse mit Hilfe der Checklisten „Unser Kitaessen“ digital



**unser  
kita  
essen**

**unser  
kita  
essen** NORDRHEIN-  
WESTFALEN

🏠 Überblick

🏠 Unsere Kita

📄 Qualitäts-Check

🔄 Qualitätsprozess

📊 Zufriedenheitsumfragen

📊 Frag doch mal die Kids!

📄 Dokumente

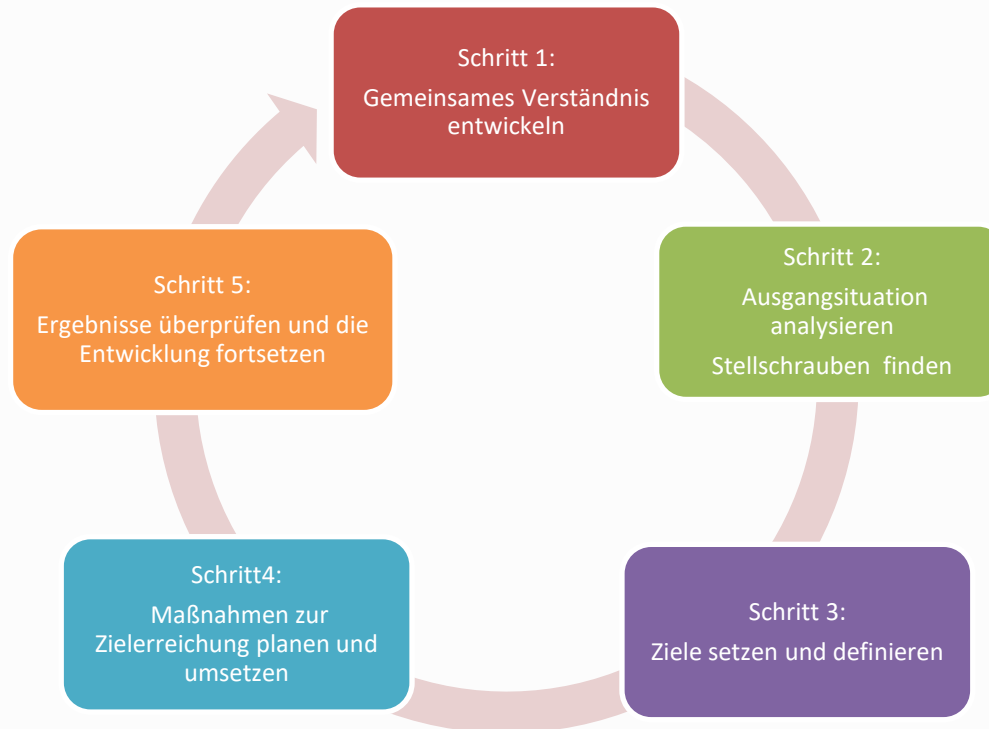
## Qualitätsmanagement-Tool

- ✓ Übersichtliche Darstellung der Stammdaten
- ✓ Qualitätscheck nach 9 Qualitätsfeldern mit digitalen Fragebögen und Auswertung
- ✓ Qualitätsprozess: Anlegen von Aktionsplänen mit einzelnen To do's, Ideensammlung für Aktionen anhand des Qualitätscheck
- ✓ Zufriedenheitsumfragen: Erstellen von Online-Umfragen
- ✓ Frag doch mal die Kids: Bewertung der Speisekomponenten durch die Kinder
- Und damit es anschaulicher wird, gehen wir gleich ins Tool: <https://nw.unser-kitaessen.de/>



<https://nw.unser-kitaessen.de/>

# Weiter geht`s



# Schritt 3: Ziele setzen und definieren

**A:** Als Ziele für die weitere Qualitätsentwicklung können die noch nicht umgesetzten Kriterien der einzelnen Handlungsfelder aus den Checklisten dienen.

**B:** Priorisierung der Handlungsfelder

**C:** Formulierung von Handlungszielen nach SMART Kriterien

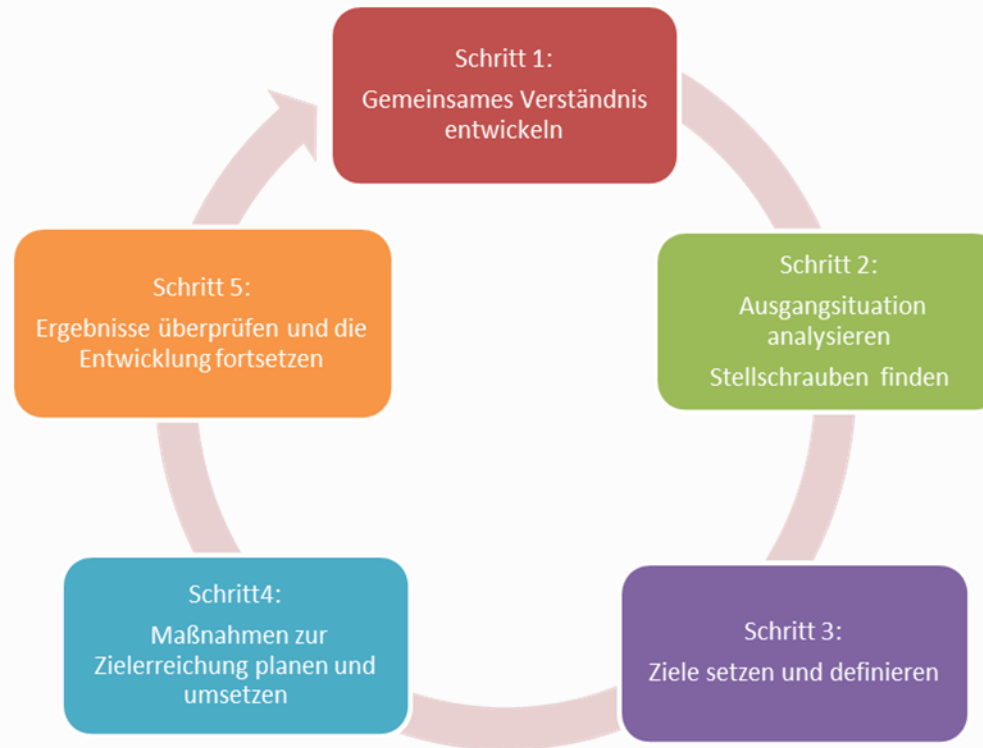
# SMARTER Ziele

- **Spezifisch** – Das Ziel hat Bezug zur konkreten Situation
- **Messbar.** – Das Erreichen des Ziels ist überprüfbar
- **Attraktiv** – Das Ziel ist motivierend und aufbauend
- **Realistisch** - Das Ziel ist erreichbar
- **Terminiert** – das Ziel ist auf einen Termin bezogen

# Beispiele Zielformulierung

„Das Kita-Team und die Küchenfachkraft entwickeln und erproben bis zum Juli 2025 ein Verfahren, um Wünsche der Kinder in den Speiseplan aufzunehmen.“

# Weiter geht`s



# Schritt 4: Maßnahmen zur Zielerreichung planen

Maßnahmenplan: „Wer macht was bis wann mit wem?“  
- To Do Listen –

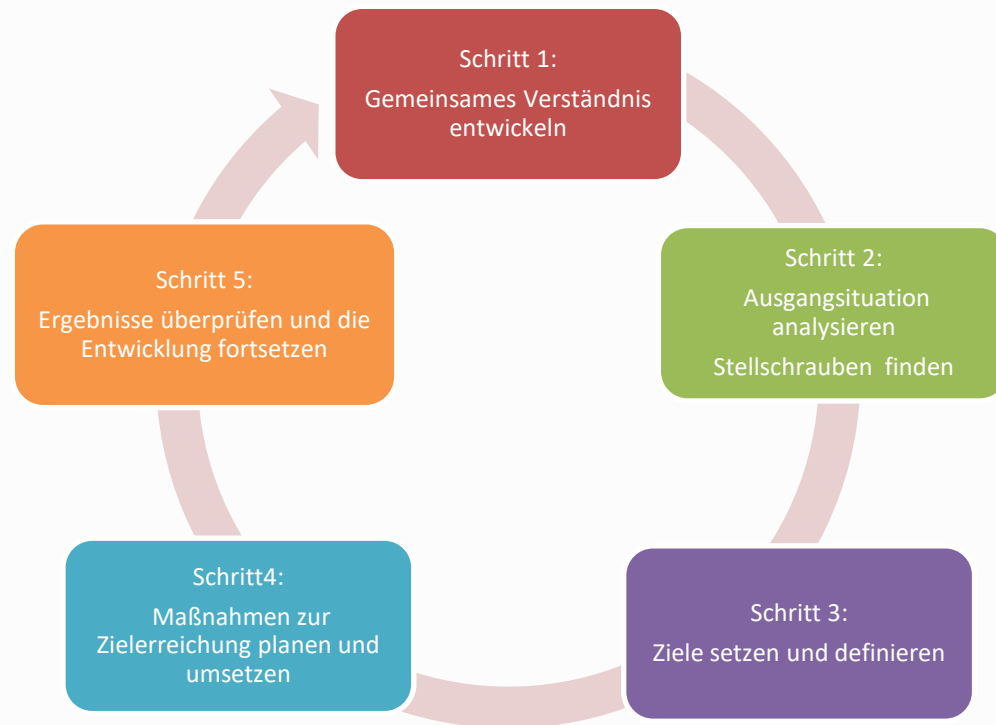
- Kleine Schritte – schnelle Erfolge
- Konkrete Formulierung
- Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten
- Klarheit und Übersichtlichkeit
- Transparenz und Partizipation

# Schritt 4: Maßnahmenplan zur Zielerreichung

Handlungsziel	Maßnahme	Verantwortlich	Unterstützer	Start Termin	Bis wann umgesetzt
Die Obst – und Gemüse- rohkost soll ab Februar 2025 einmal die Woche als Zwischen- mahlzeit in den Gruppen mit Unterstützung der Küchenfachkra- ft zubereitet werden	Küchenaus- stattung und Budget u.a. Ressourcen prüfen	Gruppenleitung	Kita Leitung	Sofort	November 2024
	Hygiene und Sicherheits- regeln erstellen	Küchenleitung	Kita Leitung, Externe Fachkraft oder LM Überwachung	Sofort	Januar 2025
	Einkaufs- organisation	Gruppenleitung	Küchenfach- kraft	Dezember 2024	Dezember 2024
	Regelmäßige Planungsgespräch e zwischen Erzieher und Küchenfachkräfte	Kitaleitung	Gruppenleitun- g und Küchenleitung	sofort	November 2024
	Dokumentation	Kitaleitung	Team	sofort	ständig



# Weiter geht's



# Schritt 5: Ergebnisse überprüfen und den Entwicklungsprozess fortsetzen

Gemeinsam am runden Tisch reflektieren, diskutieren und evtl. optimieren. Fragen stellen:

- Konnte die Maßnahme erfolgreich umgesetzt werden?
- Konnte das gesetzte Ziel erreicht werden?
- Gibt es Möglichkeiten die Maßnahme zu verbessern - in ihrer Wirkung oder in ihrer Umsetzung (Stolpersteine/Erfolgsfaktoren)?
- Wo waren Erfolge und Potenziale?

# Weiter geht's



**Nichts ist so stetig wie der Wandel**

**Schritt Für Schritt und passgenau**

*So kann eine genussvolle und kindgerechte Verpflegung mit ergänzender Ernährungsbildung angestoßen werden.*

# Schritt für Schritt zur individuellen Beratung zur Kitaverpflegung vor Ort



Foto: stockpics / Fotolia

Verbraucherzentrale NRW e.V.  
**Vernetzungsstelle Kita-und Schulverpflegung**  
Helmholzstraße 19  
40215 Düsseldorf

[kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw](mailto:kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw)