

Der aktuelle DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas als Instrument der Qualitätsentwicklung



Was erwartet Sie?

I. **Ganz kurz - Rückblick, Einblick und Hintergründe zum (neuen) DGE-Qualitätsstandard**

Warum ein Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas?

II. **Ganz im Fokus - Der DGE-Qualitätsstandard als Instrument der Qualitätsentwicklung**

Wie kann der DGE-Qualitätsstandard bei der Optimierung der Verpflegung unterstützen?



Wie alles begann...

- Seit dem Jahr 2000
Gemeinschaftsverpflegung im
Fokus
- Verbesserung der
Ernährungssituation durch
lebensweltspezifischen Ansatz →
Verhältnisprävention
- Start von settingspezifischen
Projekten



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Bundesministerium
für Gesundheit

IN FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

IN FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

▶▶ Nationaler Aktionsplan zur Prävention von
Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht
und damit zusammenhängenden Krankheiten



2008

IN FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

Fünf Handlungsfelder:

1. Vorbildfunktion der öffentlichen Hand
2. Bildung und Information über Ernährung, Bewegung und Gesundheit
3. Bewegung im Alltag
4. Qualitätsverbesserung bei der Verpflegung außer Haus
5. Impulse für die Forschung

Der DGE-Qualitätsstandard – Eine Entwicklung seit 2009...

 Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

 DGE



 **Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder**

in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

 FIT KID
Die Original-Initiative Aktion für Kitas

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder



www.in-form.de
www.fitkid-aktion.de

in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

 FIT KID
Die Original-Initiative Aktion für Kitas



DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas

www.in-form.de | www.fitkid-aktion.de

Warum ein Qualitätsstandrad für die Verpflegung in Kitas?

Instrument der
Qualitätsentwicklung

Sicherheit, Transparenz,
Hilfestellung

Kitas sind ein zentraler
Ort für Prävention

große Reichweite, gesunde
Entwicklung für alle



Grundlage für ein
Verpflegungskonzept

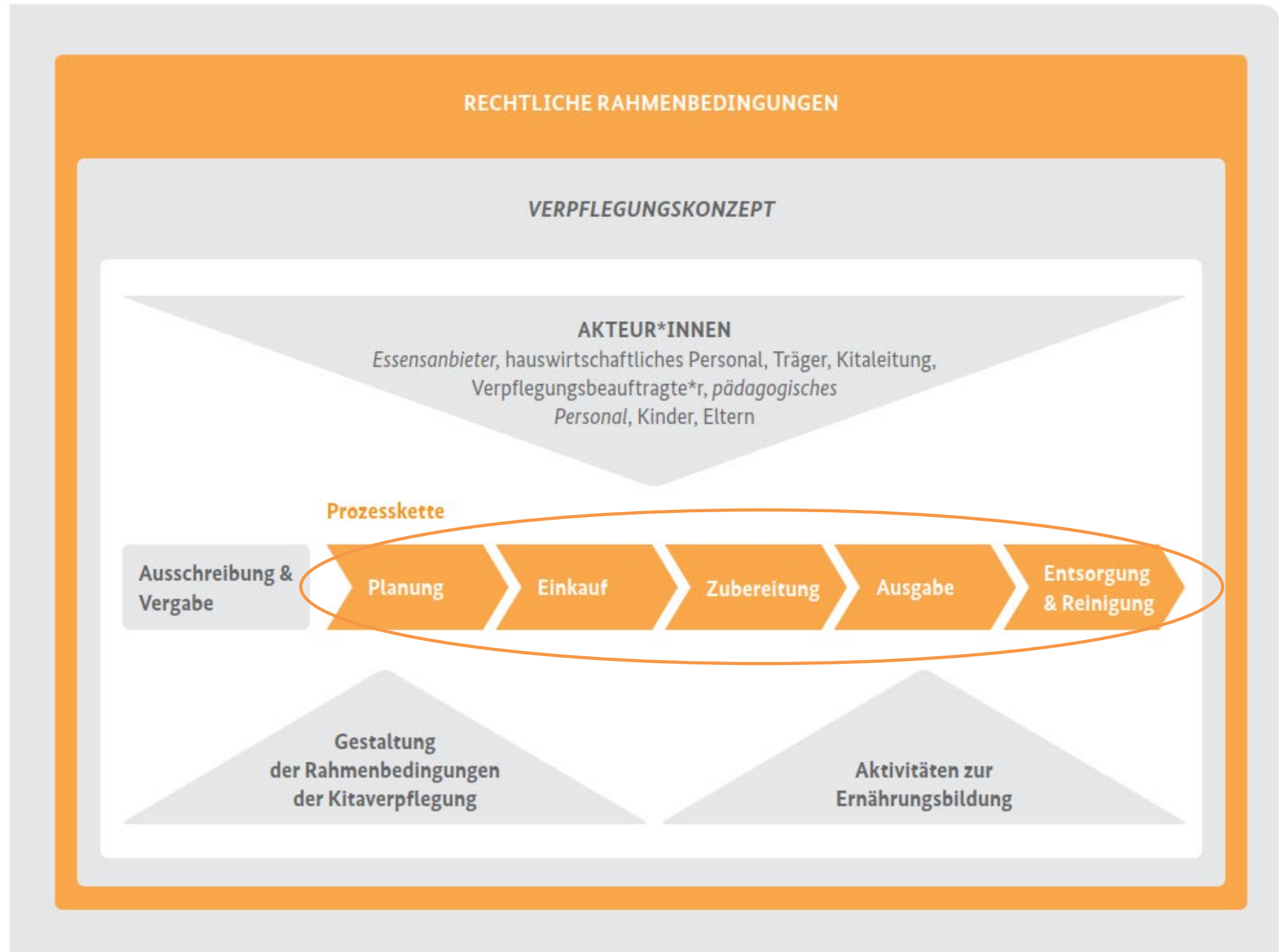
Nachhaltigkeit

Kapitelübersicht




1. Hintergründe, Ziele, Aufbau
 - NEU!** 2. Qualität in der Verpflegung entwickeln
 - NEU!** 3. Grundlagen einer gesundheitsfördernden & nachhaltigen Verpflegung
 4. Gestaltung einer gesundheitsfördernden & nachhaltigen Verpflegung
 5. Der Blick über den Tellerrand
 6. Rechtliche Rahmenbedingungen für die Verpflegung
- Checkliste
- NEU!** Literaturverzeichnis, Glossar

Aspekte einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Kitaverpflegung



... weiterhin:

- Produkte aus fairem Handel werden verwendet.**
Der Bezug von Lebensmitteln wie Nüssen oder Bananen aus fairem Handel liefert einen Beitrag dazu, Menschen in den Erzeugerländern ein gerechtes Einkommen zu sichern und für bessere Arbeits- und Lebensbedingungen zu sorgen. Gleiches gilt für direkte Einkaufskooperationen mit Erzeugern.
- Fisch wird aus bestandserhaltender Fischerei bezogen.**
Orientierung beim Einkauf von Fisch bieten die MSC- und ASC-Kennzeichnung des Marine Stewardship Council und des Aquaculture Stewardship Council sowie Biosiegel wie Bioland oder Naturland.
- Weitere Informationen:**
www.fitkid-aktion.de
Stichworte: Fisch und Nachhaltigkeit
- Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ist im Angebot.**
Für Fleisch aus artgerechter Haltung setzen sich beispielsweise der Neuland-Verein oder die Tierwohlnitiative „Eine Frage der Haltung“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ein. Wenn es aus Kostengründen nicht möglich ist, ausschließlich Fleisch aus artgerechter Tierhaltung zu beziehen, kann das Angebot z. B. auf einzelne Gerichte begrenzt werden.
- Weitere Informationen:**
www.fitkid-aktion.de
Stichwort: Nachhaltigkeit



otaufstrich, gezuckerte Salzgebäck. Bei vier- bis es ca. 150 kcal pro Tag und 15 g (ca. 1 Teelöffel) n- und Omega-3-Fettsäuren sprechen ein ta aus oder vereinbaren abhängig von der Gestaltete Regeln elementar für reiten.

en Umgang mit Süßigefinierten Zeiten bzw. rtstag, Sommerfest). ein Bestandteil von ten. Dies gilt auch für die ohnung oder zum Trösewählten Tagen.

auch mit diesen Regeln olten sie im Verpfle-

Zahngesundheit

eiten wie Allergien

Unabhängig ist, im Aufnahmegeris diesen Aspekt anzusprechen. Nur wanbieter wissen, ob eine Lebensmittleine Allergie vorliegt, können beide reagieren. Für Eltern ist es im Vorfelwie ihr Kind im Rahmen des Kita-Allkann. Ist es möglich, ein entsprechezustellen? Können, sollen und dürerin die Einrichtung bringen? Wie ist eiEssens auszuschließen? Sind diese Fklärt, erleichtern sie den Kita-Alltaggleichzeitig Möglichkeiten sowie Gre

Um hier entsprechende Maßnahmen sich ein ärztliches Attest oder ein Alldie Kita und der Essensanbieter wissunverträglichkeiten wie Allergien vorentsprechend darauf reagieren.

Seit Ende 2014 ist eine Allergenkennpackten Speisen (siehe Kapitel 6) verInformation über die 14 Hauptallergier oder mündlich erfolgen. Erfolgt eine tion, müssen die Angaben gut sichtbar sein.

Eine ärztliche Bescheinigung ist in KiKindes festzuhalten. Im Zweifel ist siwelche Lebensmittelunverträglichke

Darüber hinaus sollten entsprechendgen mit den Eltern abgestimmt und werden. Ein Informationsblatt zu Le

lungsrahmen für Mitarbeitende und ist ein Instrument der Qualitätsentwicklung (siehe Kapitel 2). Optimal ist, wenn das **Verpflegungskonzept** fest im pädagogischen Konzept verankert ist. Wie ein **Verpflegungskonzept** letztendlich aussieht, welche Punkte darin angesprochen, definiert und geregelt werden, ist von den jeweiligen Rahmenbedingungen und Strukturen der Kita abhängig. Um ein eigenes **Verpflegungskonzept** für die Einrichtung zu entwickeln, ist es hilfreich, alle Beteiligten miteinzubeziehen (siehe Kapitel 2). Dieser partizipative Prozess schafft Transparenz und Verständnis für die unterschiedlichen Belange und fördert somit die Akzeptanz.

5.2.2 Gestaltung der Essumgebung und Essatmosphäre

Ob es den Kindern schmeckt und das Verpflegungsangebot akzeptiert wird, ist auch abhängig davon, wie gegessen wird. Die Essatmosphäre nimmt dabei eine große Bedeutung ein. Eine ansprechende Essatmosphäre schafft Raum für gemeinsame Gespräche. Sie gibt den Kindern genügend Zeit, das Essen zu genießen und die Möglichkeit, soziale Kompetenzen wie Zuhören, Rücksicht nehmen und gegenseitige Hilfestellung zu erlernen. Zu den wichtigsten Faktoren, die die Essumgebung und Essatmosphäre positiv beeinflussen, zählen die

- Raum- und Tischgestaltung,
- die Essenzeiten sowie
- die pädagogische Begleitung der Mahlzeiten.

Folgende Kriterien sind bei der Gestaltung der Essatmosphäre zu beachten:

- Der Speisebereich ist hell, bietet ausreichend Platz und ist mit altersgerechtem Mobiliar ausgestattet.**
Optimal ist es, wenn es in der Kita einen separaten Speiseraum gibt. Ein Speiseraum erleichtert den täglichen Mahlzeitenablauf, da z. B. Geschirr, Besteck und Gläser zentral gelagert werden können. Er sollte hell sein und kann rund um das Thema Essen und Trinken gestaltet werden. Ausreichend Platz, altersgerechtes Mobiliar sowie Bewegungsfreiheit am Tisch erleichtern den Umgang mit Besteck und das eigenständige Füllen des Tellers. Entsprechend sollte auch das Geschirr kindgerecht sein. Zu große Löffel passen nicht in den Mund. Große Messer sind häufig zu schwer zum Halten. Neben der räumlichen Gestaltung hat auch die Lautstärke während der Mahlzeit Einfluss auf die Essatmosphäre. Klare Kommunikationsregeln helfen, den Geräuschpegel zu senken.
- Mahlzeiten sind abgegrenzt und in feste Essenzeiten unterteilt.**
Feste Essenzeiten, die besonders ihnen Sicherheit, Struktur und Orientierung geben, definieren, dass es keine weiteren Aktivitäten während der Mahlzeiten gibt. Dies ist besonders wichtig, wenn es keine separaten Mahlzeiten gibt. Dies ist besonders wichtig, wenn es keine separaten Mahlzeiten gibt. Dies ist besonders wichtig, wenn es keine separaten Mahlzeiten gibt.

teur*innen rund i die Kitaverpflegung

sundheitsförderndes und nachhaltiges Verangebot bereitzustellen sowie eine förderliche und entsprechende Bildungsangebote rund stler zu gestalten, ist die Zusammenarbeit von n Akteur*innen mit unterschiedlichen Kompetig. Abbildung 6 zeigt ausgewählte Akteur*innen lie Kitaverpflegung und verdeutlicht die Komplexität der Kitaverpflegung und Ernährungsbildung. Sie sind entl ihrer Aktionsbereiche in drei Gruppen eingeteilt: **Netzwerk**, die das Verpflegungsangebot in bzw. für en, herstellen und / oder anbieten (grün), alle nen rund um die **Kitalandschaft** (orange) sowie **und Kinder** (gelb), die als Gäste bzw. Angehörige en sind. Sie alle haben auf die Gestaltung und der Kitaverpflegung und deren Rahmenbedingungen sowie indirekten Einfluss.



Eine gute Kommunikation zwischen allen Beteiligten ist unerlässlich für das Gelingen einer guten Kitaverpflegung. Dafür kann ein **Verpflegungsausschuss** (sogenannter „runder Tisch“) gegründet werden, in dessen Rahmen sich alle Akteur*innen in regelmäßigen Abständen treffen (siehe Kapitel 2).

90 Seiten DGE-Qualitätsstandard – ein kleiner Lese-Leitfaden

Glossar

Adipositas: Adipositas oder auch Fettleibigkeit bezeichnet eine über das Normalmaß hinausgehende Vermehrung des Körperfetts. Für die Bestimmung wird der Body-Mass-Index (BMI) verwendet. Da der Body-Mass-Index alters- und geschlechtsabhängig ist, müssen im Kindesalter BMI-Referenzkurven verwendet werden. Bei Kindern und Jugendlichen spricht man von einer Adipositas, wenn der BMI über der BMI-Perzentile von 97 – 99,5 liegt. Liegt der BMI über der 99,5-BMI-Perzentile, handelt es sich um extreme Adipositas [66].

Convenience-Produkte: Das englische Wort „Convenience“ lässt sich mit Bequemlichkeit oder Annehmlichkeit übersetzen. Auf Lebensmittel bezogen bedeutet dies eine industrielle Vorverarbeitung der Produkte durch die Lebensmittelindustrie, sodass dadurch Küchenarbeitszeit eingespart werden kann. Convenience-Produkte haben demzufolge einen höheren Verarbeitungsgrad als Rohware.

CO₂-Äquivalente: Neben CO₂ wirken sich weitere Treibhausgase (z. B. Methan oder Lachgas) auf die Erderwärmung aus. Deren Klimawirkung kann in die äquivalente Menge CO₂ umgerechnet werden und bietet so den Vorteil einer vereinheitlichten Kennzahl der Treibhausgasemissionen.

D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: Die D-A-CH-Referenzwerte benennen Mengen für die tägliche Zufuhr von Energie und Nährstoffen, inklusive Wasser und Ballaststoffen. Diese gibt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zusammen mit den Gesellschaften für Ernährung aus Österreich und der Schweiz heraus.

Energiedichte: Die Energiedichte von Lebensmitteln ist als der Energiegehalt (in kcal oder kJ) pro Gewichtseinheit (g oder 100g) definiert. Beeinflusst wird die Energiedichte u. a. durch den Gehalt an Wasser und Fett (9 kcal/g), in geringerem Maß auch durch den Kohlenhydrat- (4 kcal/g) oder Proteingehalt (4 kcal/g). So sind Lebensmittel mit niedriger im Vergleich zu solchen mit hoher Energiedichte häufig durch einen hohen Wasser- und Ballaststoffgehalt gekennzeichnet.

Erosion: Dies ist ein natürlicher Prozess, bei dem lockerer Boden an der Erdoberfläche durch Wind und Wasser abgetragen wird. Dieser Prozess kann aber durch die landwirtschaftliche Nutzung des Bodens ausgelöst oder verstärkt werden [67].

Essensanbieter: Essensanbieter wird hier als Oberbegriff für alle Dienstleister verwendet, die eine Speise- und/oder Getränkeversorgung in Kitas anbieten.

Fett absolut (Käse): Diese Angabe bezeichnet den tatsächlichen Fettanteil des reifen Käses, während sich die üblichen Handelsangaben auf den Fettgehalt in der Trockenmasse beziehen. Der Fettgehalt absolut wird in g/100 g Lebensmittel angegeben. Diese Angabe ist Teil der Nährwertkennzeichnung.

Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP): Dies ist ein Konzept zur Durchführung einer Gefahrenanalyse und Beherrschung kritischer Lenkungsunkte im Umgang mit Lebensmitteln.

Hauswirtschaftler*in: wird hier synonym für Hauswirtschaftskraft, hauswirtschaftliches Personal verwendet.

Kartoffelerzeugnisse: Dies sind verarbeitete Produkte aus Kartoffeln. Dazu gehören u. a. Pommes-frites-, Trockenseisekartoffel-, Kartoffelpüree-, Kartoffelknödel-Erzeugnisse, Erzeugnisse aus vorgeformten Kartoffelsteigen, gebratene Kartoffelerzeugnisse und Kartoffel-Knabbererzeugnisse [68].

Kindertagesstätte: Die Definition von Kindertagesstätte ist von Region und Land unterschiedlich. In diesem DGE-Qualitätsstandard ist mit Kindertagesstätte eine Einrichtung gemeint, die Kinder ganztägig betreut. Kindertagesstätte wird hier synonym zu Kita, Einrichtung, Betreuungseinrichtung verwendet.

Menü-Zyklus: Der Menü-Zyklus bezeichnet den Zeitraum, nach dem sich die Speiseabfolge im Mittagessen wiederholt.

Sinne einer Erziehungspartnerschaft. Dabei muss nicht nur das **pädagogische Personal** die Informationen vermitteln. **Essensanbieter** sowie hauswirtschaftliches Personal sind relevante Akteure, die die Kommunikation rund um die Verpflegung fachspezifisch unterstützen können. Und auch das Anliegen der Eltern sowie die Wünsche der Kinder sollten in die Kommunikation einfließen (siehe Kapitel 2.4). Wichtig ist dabei der professionelle Blick auf das Thema Verpflegung. Fragen wie „Wie viel Fleisch sollte es geben?“ oder „Warum sind Vollkornprodukte wichtig?“ sollen von jeder Person gleich und korrekt beantwortet werden. Die eigene Essbiografie des **pädagogischen Personals**, individuelle Vorlieben und Abneigungen sind an dieser Stelle tabu. Wichtig sind verlässliche, wissenschaftlich basierte Informationen. Dies bietet der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.

Im Folgenden werden einige Kommunikationsmöglichkeiten beispielhaft dargestellt, die die Umsetzung in die Praxis erleichtern sollen.

▸ **Speiseplan:** Der Speiseplan ist das wichtigste Kommunikationsmittel, wenn es um die Verpflegung geht. Neben bestimmter verpflichtender Kennzeichnungen (siehe Kapitel 6) sollte der Speiseplan so gestaltet sein, dass deutlich zu erkennen ist, was es zu essen gibt. Hierzu gehört nicht nur das Mittagessen inkl. Vor- und Nachspeise, sondern auch Angaben zum Frühstück und den Zwischenmahlzeiten. Bilder, Piktogramme, Zeichnungen oder ein Beispielteller (mit Lebensmittelattrappen bestückt) geben auch Kitakindern die Möglichkeit, den Speiseplan „zu lesen“.

▸ **Verpflegungskonzept:** Ein **Verpflegungskonzept** beschreibt im Detail, wie die Verpflegung in der Kita gelebt wird. Optimal ist, wenn es verschriftlicht und den Eltern von Anfang an bekannt ist (siehe Kapitel 5.2.1).



ermöglicht es, die Potenziale zu erkennen und zu nutzen. Die Kriterien sind entlang der einzelnen Kapitel des DGE-Qualitätsstandards aufgeführt. Erläuterungen zu den Kriterien sind im jeweiligen Kapitel zu finden.

Qualität in der Kitaverpflegung entwickeln

	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
Ein Verpflegungskonzept liegt vor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eltern erhalten Informationen zum Verpflegungskonzept.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alle Akteur*innen sind beteiligt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ein*e Verpflegungsbeauftragte*r ist vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mitarbeitende des Verpflegungsbereichs werden kontinuierlich weitergebildet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze und Arbeitsabläufe sind eingerichtet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Mitarbeitenden werden wertgeschätzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Hygienerecht, dessen primäre Ziele die Lebensmittelsicherheit, der Schutz vor Irreführung und Täuschung und die Information der Verbraucher*innen bzw. Gäste sind. Wie diese Ziele erreicht werden sollen, regeln über 200 europäische und nationale Rechtsnormen. Nicht über alle davon muss jede*r Lebensmittelunternehmer*in im Detail Bescheid wissen. Im Sinne der lebensmittelrechtlichen Sorgfaltspflicht muss er*sie jedoch alle für die unternehmerische Tätigkeit einschlägigen Verantwortlichkeiten kennen und auch einhalten. Zudem ist er*sie verpflichtet, sich über etwaige Rechtsänderungen auf dem Laufenden zu halten.

6.1 Zentrale Vorschriften des Lebensmittelrechts	67
6.2 Hygiene und Infektionsschutz	70
6.3 Kennzeichnung und Verbraucherinformation	72

90 Seiten DGE-Qualitätsstandard – ein kleiner Lese-Leitfaden

Inhalte besser auffinden und verstehen durch...

... Symbole



... farbige Markierungen

- Grafiken und Tabellen



Frühstück und Zwischenverpflegung

Lebensmittelpaletten und -ausgaben für ein gemischtstädtisches und vielfältiges Verpflegungsteam für KITA und Zwischenverpflegung an fünf Verpflegungstagen

Lebensmittelpalettengruppe	Lebensmittelpalettentypen – die optimale Auswahl	Lebensmittelpalettentypen über fünf Verpflegungstage Orientierungswerte für Lebensmittelmenge für fünf Verpflegungstage pro Kind	Die drei vegetarische Paletten
Gewürze, Getreidebackwaren, Kartoffeln	• Vollkornprodukte • Mehl ohne Zucker und Süßungsmittel	mindest. 20 x (Palett) 2 500 unter 4 Jahre ca. 200g 4 500 unter 7 Jahre ca. 300g • kann mind. die Hälfte des täglichen Angebots an Vollkornprodukten	mindest. 20 x (Palett) 2 500 unter 4 Jahre ca. 200g 4 500 unter 7 Jahre ca. 300g • kann mind. die Hälfte des täglichen Angebots an Vollkornprodukten
Getränke und Saft	• Gemüse, Fisch oder Seefisch • Fleischprodukte • Eier	mindest. 20 x (Palett) 2 500 unter 4 Jahre ca. 400g 4 500 unter 7 Jahre ca. 500g • kann mind. 2 x ausreichen	mindest. 20 x (Palett) 2 500 unter 4 Jahre ca. 400g 4 500 unter 7 Jahre ca. 500g • kann mind. 2 x ausreichen
Obst	• Obst, frisch oder tiefgefroren ohne Zucker und Süßungsmittel • Nüsse (eingezert) oder Ölsaaten	10 x (2 Palett) 2 500 unter 4 Jahre ca. 500g 4 500 unter 7 Jahre ca. 1000g	10 x (2 Palett) 2 500 unter 4 Jahre ca. 500g 4 500 unter 7 Jahre ca. 1000g
Milch und Milchprodukte	• Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir • max. 2,8% Fett absolut • Speisequark* max. 5% Fett absolut • * jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel • Käse max. 30% Fett absolut	mindest. 20 x (Palett) 2 500 unter 4 Jahre ca. 2000g 4 500 unter 7 Jahre ca. 2000g	mindest. 20 x (Palett) 2 500 unter 4 Jahre ca. 2000g 4 500 unter 7 Jahre ca. 2000g
Fleisch, Wurst, Fisch* und Eier*	• Fleisch und Wurstwaren ab 30g • max. 20% Fett	0 x	mindest. 20 x (Palett) 2 500 unter 4 Jahre ca. 200g 4 500 unter 7 Jahre ca. 200g
Öle und Fette	• Öl • Butter, Margarine, Salb., Öl • Margarine aus den gesättigten Ölen	1 Palett ist Standardwert 2 500 unter 4 Jahre ca. 20g 4 500 unter 7 Jahre ca. 20g	1 Palett ist Standardwert 2 500 unter 4 Jahre ca. 20g 4 500 unter 7 Jahre ca. 20g
Getränke	• Wasser • Fruchtsäfte, Kakao • jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel	Getränke sind jederzeit verfügbar	Getränke sind jederzeit verfügbar

Was erwartet Sie?

- I. Ganz kurz -
Rückblick, Einblick und Hintergründe zum (neuen)
DGE-Qualitätsstandard
Warum ein Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas?

- II. **Ganz im Fokus -
Der DGE-Qualitätsstandard als Instrument der
Qualitätsentwicklung**
Wie kann der DGE-Qualitätsstandard bei der
Optimierung der Verpflegung unterstützen?





Eine Kitaverpflegung nach DGE-Qualitätsstandard fördert die **Gesundheit** der Kinder und ist **nachhaltig**. Daher soll allen Kindern die Teilnahme an der Verpflegung ermöglicht und ihre **Bedürfnisse** und **Wünsche** sollen berücksichtigt werden.

Gemeinschaftliche und prozessorientierte Qualitätsentwicklung



ANALYSE

IST-Analyse: Wo stehen wir?
Ziele setzen: Wo wollen wir hin?

ACT

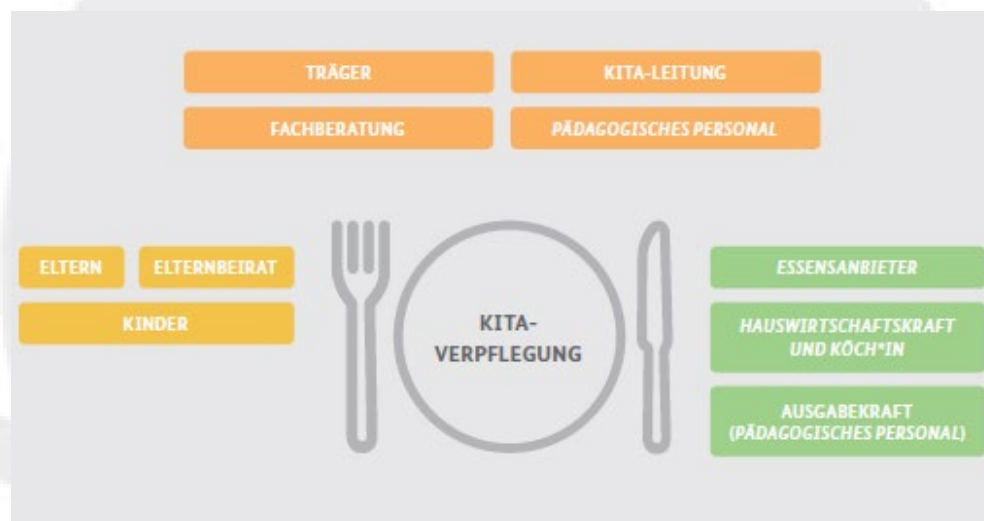
Zielkontrolle:
Ist das Ziel erreicht?
Kann die Maßnahme verbessert werden?

CHECK

Ist die Maßnahme erfolgreich umgesetzt?

ANALYSE

ACT



PLAN

PLAN

Maßnahme planen:
Wie erreichen wir unser Ziel?

DO

DO

Umsetzung der Maßnahme

ANALYSE

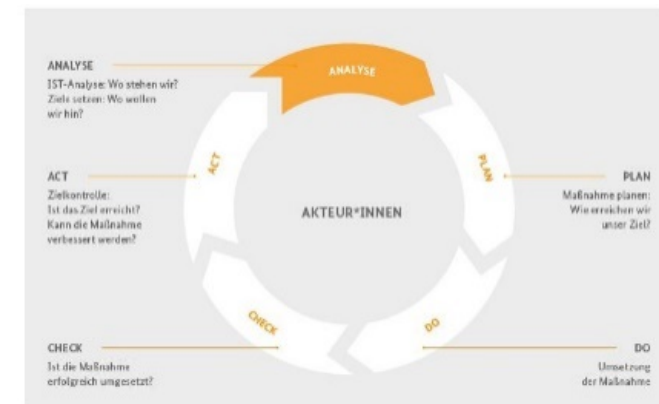


- aktuelle Verpflegungssituation darstellen
→ **IST-Analyse**
- alle Prozessschritte von der Planung bis zur Entsorgung und Reinigung durchleuchten
→ **Checkliste**
- Analyse zeigt die zu optimierenden Punkte
- diese können als **Ziel/e definiert** werden

	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die MITTAGSVERPFLEGUNG in der MISCHKOST für fünf Verpflegungstage			
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln 5 x (1 x täglich) Vollkornprodukte, Kartoffeln (roh oder vorgegart) Parboiled Reis oder Naturreis davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse und Salat 5 x (1 x täglich) Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obst mind. 2 x Obst (frisch oder tiefgekühlt) ohne Zucker und Süßungsmittel Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten davon: mind. 1 x als Stückobst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milchprodukte mind. 2 x, basierend auf den folgenden Qualitäten Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% Fett absolut Speisequark: max. 5% Fett absolut → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel Käse: max. 30% Fett absolut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier max. 1 x Fleisch / Wurstwaren mageres Muskelfleisch davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1 x Fisch davon: mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Öle und Fette Rapsöl ist Standardfett Raps-, Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getränke Getränke sind jederzeit verfügbar Wasser, Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



ANALYSE



IST: 5 X Fleisch/Wurst an 5 Verpflegungstagen



Ziel: 3 X Fleisch/Wurst an 5 Verpflegungstagen

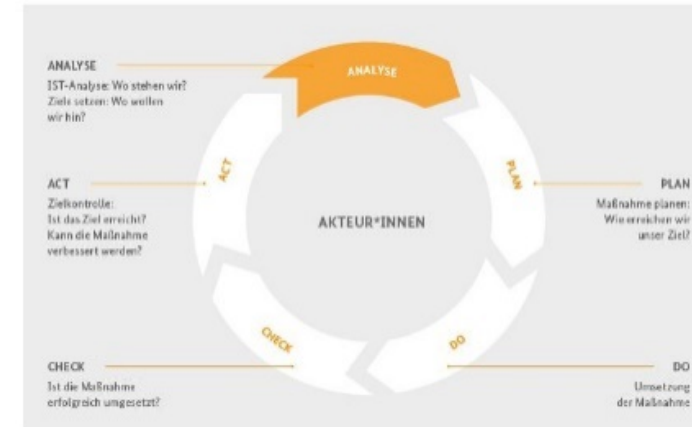


Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die MITTAGSVERPFLEGUNG in der MISCHKOST für fünf Verpflegungstage

	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln 5 x (1 x täglich) Vollkornprodukte, Kartoffeln (roh oder vorgegart) Parboiled Reis oder Naturreis davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse und Salat 5 x (1 x täglich) Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obst mind. 2 x Obst (frisch oder tiefgekühlt) ohne Zucker und Süßungsmittel Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten davon: mind. 1 x als Stückobst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milchprodukte mind. 2 x, basierend auf den folgenden Qualitäten Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% Fett absolut Speisequark: max. 5% Fett absolut → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel Käse: max. 30% Fett absolut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier max. 1 x Fleisch / Wurstwaren mageres Muskelfleisch davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen 1 x Fisch davon: mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Öle und Fette Rapsöl ist Standardfett Raps-, Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getränke Getränke sind jederzeit verfügbar Wasser, Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PLAN

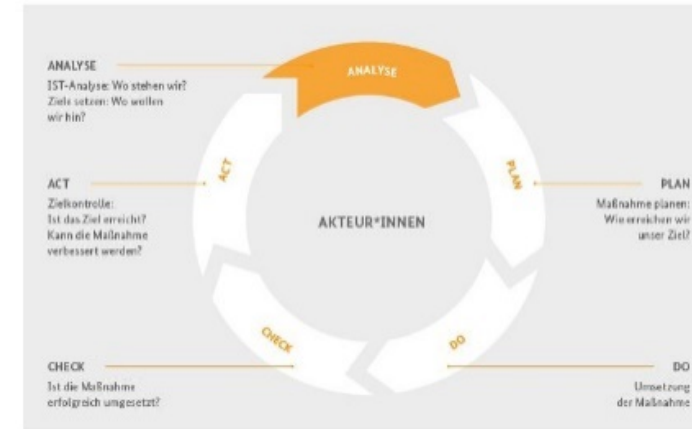
- auf Basis der festgelegten Ziele **Maßnahmen planen**
- hilfreich: Maßnahmen und entsprechende Planung verschriftlichen
- wichtig: umfängliche **Information aller Beteiligten** über die geplanten Maßnahmen



PLAN

Maßnahmen planen und verschriftlichen:

- z. B. Kinder nach Lieblingsrezept fragen, Gerichte identifizieren, die Fleisch einfach ersetzen können
- Maßnahmen halten mit detaillierten Angaben schriftlich festhalten



Information aller Beteiligten:

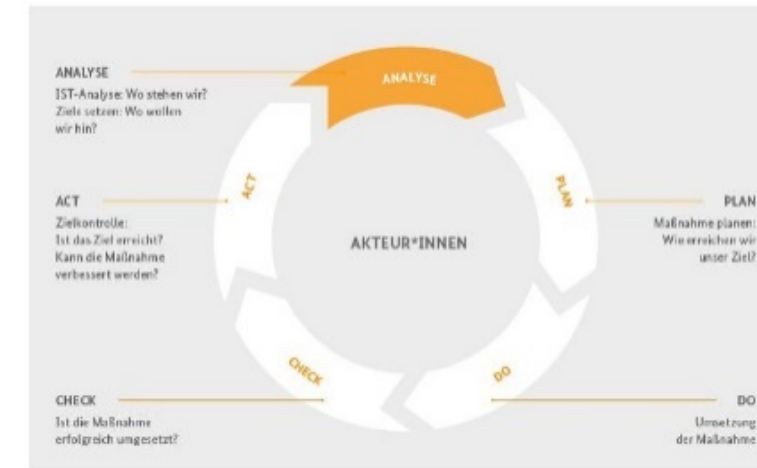


DO

- geplante Maßnahmen **umsetzen**



- **Ansprechpartner** für Rückfragen **benennen**, denn: neue Arbeitsabläufe, Strukturen, Rezepte oder Produkte können anfänglich ungewohnt sein



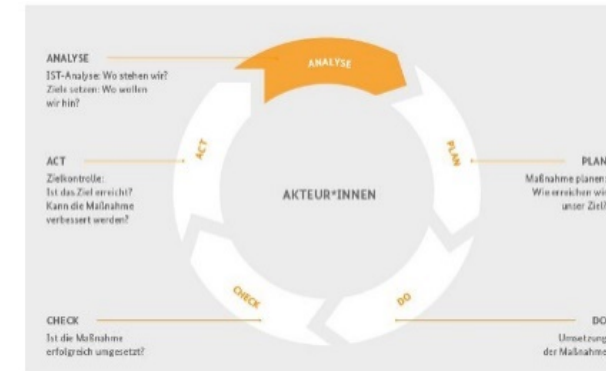
CHECK



- Maßnahmen **überprüfen**: Richtig umgesetzt?
- **alle** relevanten Akteur*innen einbeziehen
- **WICHTIG**: Rückmeldungen der Kinder einholen!



ACT



- **Ziele kontrollieren**
 - Ist das Ziel erreicht?
 - Kann noch etwas verbessert werden?
- **erreichte Ziele implementieren**



Gemeinschaftliche und prozessorientierte Qualitätsentwicklung



ANALYSE

IST-Analyse: Wo stehen wir?
Ziele setzen: Wo wollen wir hin?

ACT

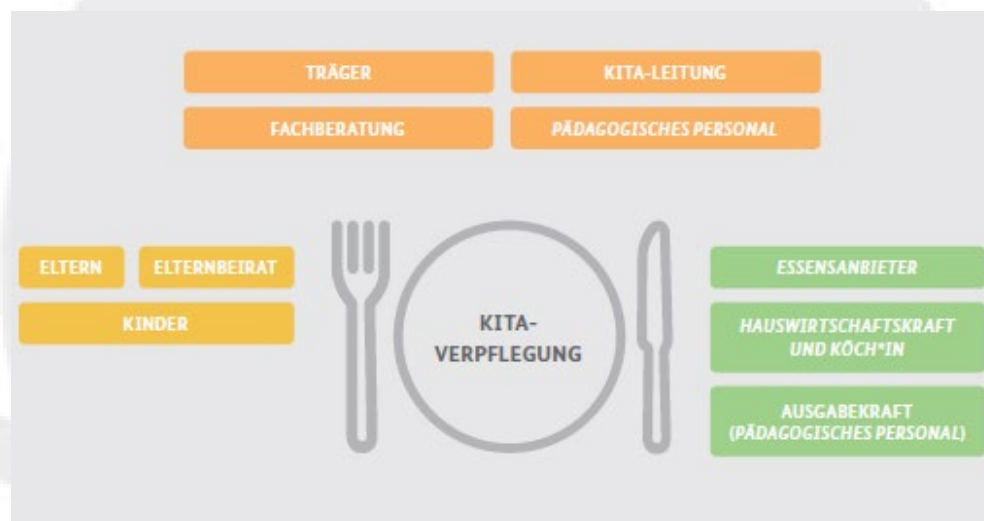
Zielkontrolle:
Ist das Ziel erreicht?
Kann die Maßnahme verbessert werden?

CHECK

Ist die Maßnahme erfolgreich umgesetzt?

ANALYSE

ACT



PLAN

PLAN

Maßnahme planen:
Wie erreichen wir unser Ziel?

DO

DO

Umsetzung der Maßnahme

Qualitätsentwicklung – weitere Aspekte

Schnittstellenmanagement

→ Wer? Was? Wie? Wann? Mit welchem Ziel?

Personalqualifikation

→ regelmäßige Fort- und Weiterbildung

Lob- und Beschwerdemanagement

→ kontinuierlicher Prozess, alle müssen die Möglichkeit haben, elementar für die Qualitätsentwicklung

„Ein gutes Schnittstellenmanagement verbessert die Weitergabe der Aufgaben, fördert die Kommunikation und Zusammenarbeit und spart letztlich Zeit.“

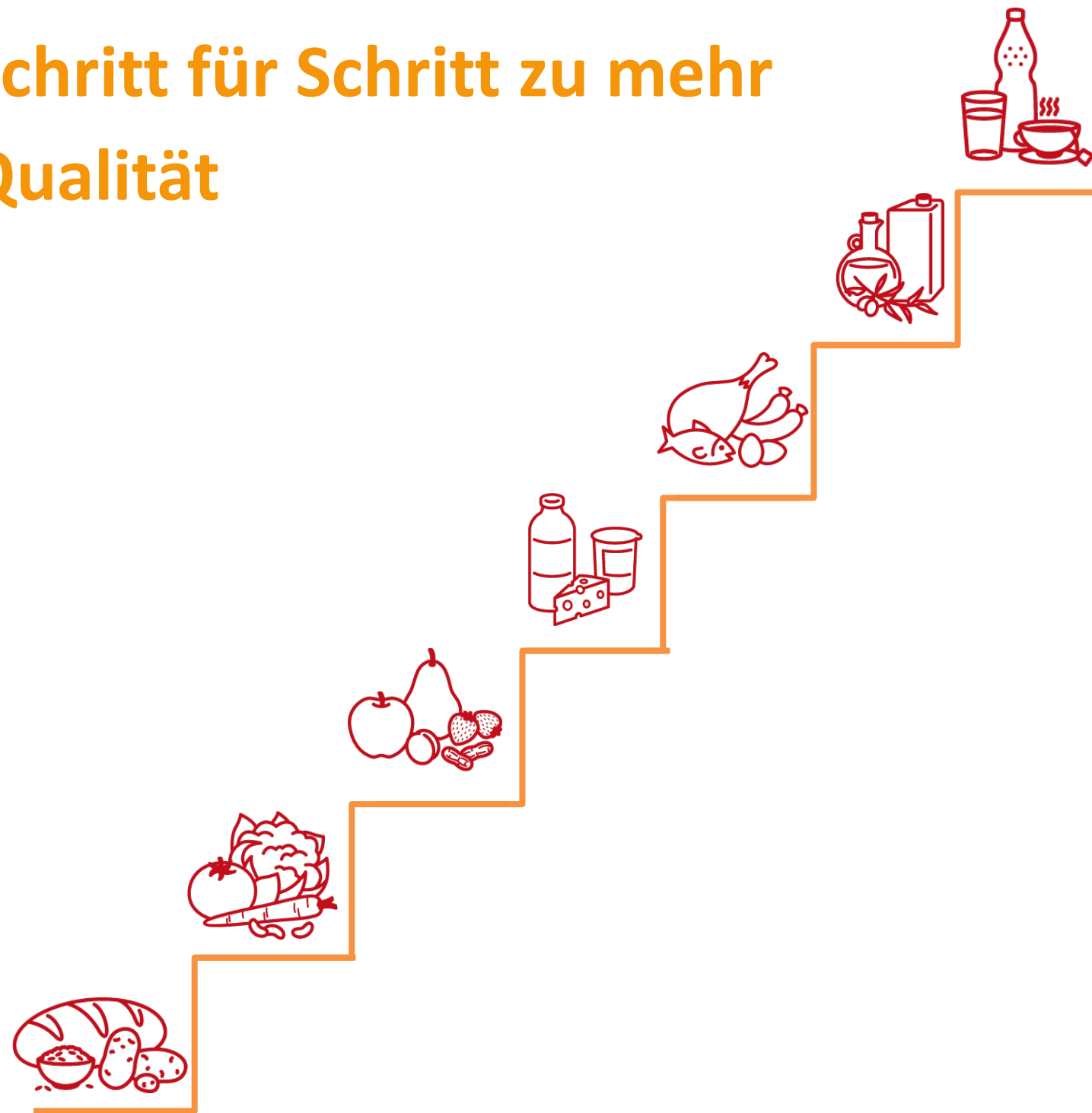


Externe Qualitätssicherung

DGE-Zertifizierung



Schritt für Schritt zu mehr Qualität





Take home...

Wenn es nicht schmeckt, dann ist alle Mühe umsonst!

Qualität braucht Zeit

Nicht EINE**R* sondern VIELE sind beteiligt

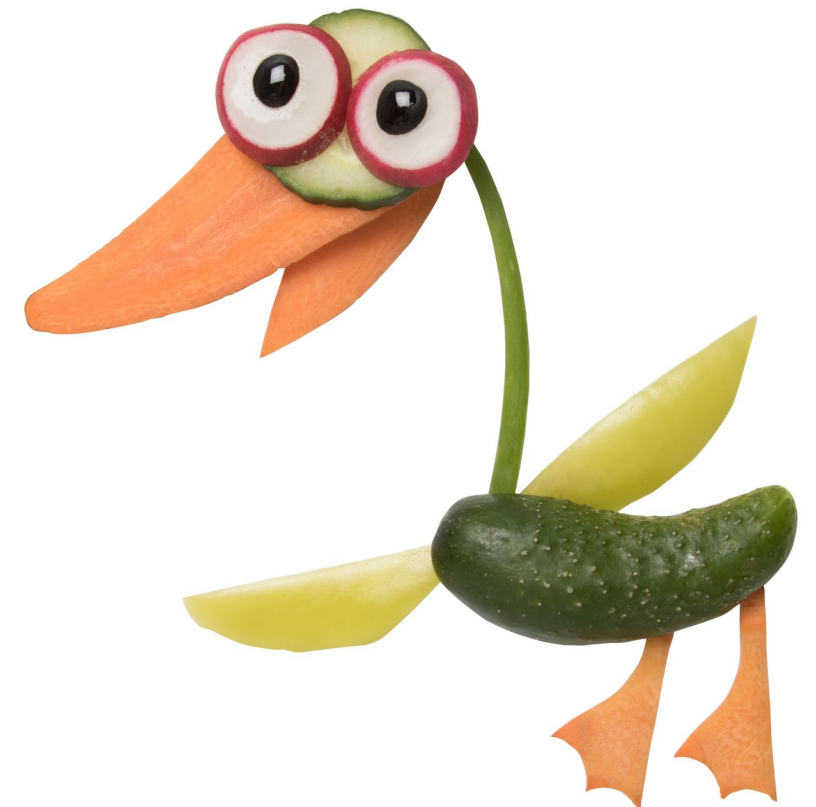
Gemeinschaftsverpflegung ist heterogen, komplex und vielseitig. Es gibt nicht den „einen, richtigen Weg“.

Kommunikation über Tun und Handeln ist elementar!





**Viel Freude und gutes Gelingen mit
dem neuen
DGE-Qualitätsstandard für die
Verpflegung in Kitas**





Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Copyright: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)

Über IN FORM:

IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: **www.in-form.de**.