

Handlungsempfehlungen zur Verbesserung der Verpflegung in Einrichtungen der Kindertagesbetreuung und Schulen in Thüringen



Anmerkung

Die vorliegenden „Handlungsempfehlungen zur Verbesserung der Verpflegung in Einrichtungen der Kindertagesbetreuung und Schulen in Thüringen“ wurden von der Arbeitsgruppe „Kita- und Schulverpflegung“ im vierten Quartal 2017 erarbeitet. In diese Arbeitsgruppe waren Vertreterinnen und Vertreter des Thüringer Ministeriums für Migration, Justiz und Verbraucherschutz, des Thüringer Ministeriums für Bildung, Jugend und Sport, des Thüringer Ministeriums für Arbeit, Soziales, Gesund, Frauen und

Familie, des Thüringer Ministeriums für Infrastruktur und Landwirtschaft sowie die bei der Verbraucherzentrale Thüringen e. V. angesiedelte Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Sektion Thüringen, eingebunden. Die Handlungsempfehlungen richten sich sowohl an die Träger der Einrichtungen, das Personal, die Essensanbietenden, die Eltern und deren Kinder als auch an die Verantwortlichen in der Landes- und Kommunalpolitik.

Herausgeber

Thüringer Ministerium für Migration, Justiz und Verbraucherschutz
Referat 40 – Verbraucherschutz
Werner-Seelenbinder-Straße 5
99096 Erfurt

Telefon: +49 361 57-35 11 000
Fax: +49 361 57-35 11 388

E-Mail: poststelle@tmmjv.thueringen.de
Internet: www.thueringen.de/th4

Stand: November 2018

Bildnachweise:
Titel- und Rückseite: Bildagentur PantherMedia | HighwayStarz
Grafiken: PantherMedia | Jeremy
Satz: Herr Müller

Diese Publikation darf nicht als Parteienwerbung oder für Wahlkampfzwecke verwendet werden.

Inhalt

| | |
|---|----|
| Vorbemerkung | 2 |
| A. Handlungsempfehlungen | 4 |
| I. Qualität der Verpflegung | 4 |
| 1. Verbesserungen bei Planung, Vergabe, Durchführung und Kommunikation realisieren | 4 |
| 2. Zwischenverpflegungsangebote an Mittagsverpflegung anpassen | 4 |
| 3. Angebot vegetarischer Speisen ausbauen und verbessern | 5 |
| 4. Warmhaltezeiten deutlich reduzieren | 5 |
| II. Bauliche Qualität – Anforderungen an Bau und Ausstattung von Speiseräumen und Ausgabeküchen festlegen | 6 |
| III. Aus- und Weiterbildung, Ernährungs- und Verbraucherbildung | 7 |
| 1. Leitbild gesunde Kita und Schule in den Einrichtungskonzeptionen verankern | 7 |
| 2. Esskultur begleiten und leben | 7 |
| 3. Kontinuierliche Fortbildung von Küchenfachkräften sicherstellen und nachweisen | 8 |
| B. Feststellungen | 9 |
| I. Qualität der Verpflegung | 9 |
| 1. Verbindliche Verankerung der Qualitätsempfehlungen | 9 |
| 2. Qualitätsanforderungen überprüfen | 10 |
| II. Mitwirkung – Verpflegungsgremien etablieren | 10 |
| III. Aus- und Weiterbildung, Ernährungs- und Verbraucherbildung | 11 |
| 1. Kita- und Schulverpflegung in die Ausbildung sowie in die Ernährungs- und Verbraucherbildung integrieren | 11 |
| 2. Aufbau und Ausstattung von Übungsküchen finanziell unterstützen | 11 |
| IV. Finanzierung | 12 |
| 1. Preisspanne für Angebote der Mittagsverpflegung definieren | 12 |
| 2. Bezuschussung der Mittagsverpflegung | 12 |

Vorbemerkung

In Thüringen gab es im Schuljahr 2016/17 190.458 Schülerinnen und Schüler¹ und 93.345 Kinder in Einrichtungen der Kindertagesbetreuung². Davon nahmen ca. 50 Prozent der Schülerinnen und Schüler und etwa 99 Prozent der Kinder in Einrichtungen der Kindertagesbetreuung an der angebotenen Mittagsversorgung teil. Angesichts der überwiegend ganztägigen Bildungs-, Erziehungs- und Betreuungsangebote im frühkindlichen und schulischen Bereich ist es notwendig darauf zu achten, dass qualitativ hochwertige Verpflegungsangebote basierend auf den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) flächendeckend vorgehalten werden. Mit einer bedarfsgerechten Verpflegung kann innerhalb der Einrichtungen ein wesentlicher Beitrag zur Erhaltung der Leistungsfähigkeit und Gesundheit der Kinder geleistet werden.³ Die Potenziale der Verpflegungsangebote liegen nicht nur darin, die Energie- und Nährstoffspei-

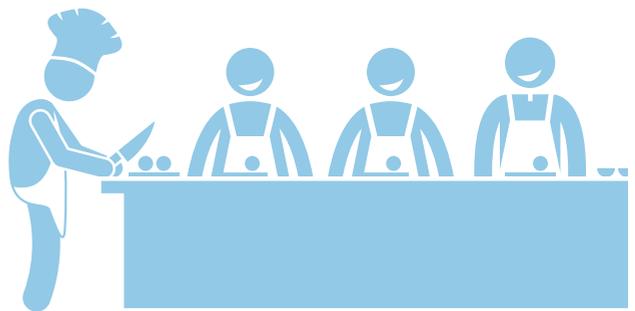
cher aufzufüllen bzw. den Körper mit den notwendigen Nährstoffen zu versorgen. Die Themen Essen und Trinken liefern auch umfassende Bildungsressourcen, wo Qualität, Ausgestaltung der Verpflegungsangebote und Partizipation eine Rolle spielen. Es ist daher pädagogisch erforderlich, Essen und Trinken als Teil der jeweiligen Einrichtungskultur zu betrachten. So können Kinder und Jugendliche bei der Entwicklung des eigenen Essverhaltens und der Esskultur unterstützt werden sowie Eigenverantwortung und Kompetenzen zur Ausprägung eines gesundheitsfördernden und nachhaltigen Lebensstils erwerben. Dabei sollen sich die Mahlzeiten sensorisch und ernährungsphysiologisch an den aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen orientieren. Zugleich sollten entsprechende Rahmenbedingungen vorgehalten werden, die den Genuss und die Akzeptanz der Mahlzeiten bei allen Akteurinnen und Akteuren ermöglichen.

- 1 Statistikstelle des Thüringer Ministeriums für Bildung, Jugend und Sport, www.schulstatistik-thueringen.de, 16.03.2018.
- 2 In Thüringer Kindertageseinrichtungen mit Stichtag 01.03.2017 betreute Kinder: 93.006; Kinder in Kindertagespflege: 1.234; Kinder in Kindertageseinrichtungen mit Mittagsverpflegung: 92.288; Kinder in Kindertagespflege mit Mittagsverpflegung: 1.168. Quelle: TLS 2017.
- 3 Verwiesen sei dabei auf den Thüringer Bildungsplan bis 18 Jahre, S. 94 f., www.thueringer-bildungsplan.de

Mit den vorliegenden Handlungsempfehlungen werden die bundesweit erarbeiteten Handlungsempfehlungen der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung für Bildungs- und Betreuungseinrichtungen in Thüringen spezifiziert. Die Empfehlungen beziehen sich weitestgehend sowohl auf Kitas als auch auf Schulen. Soweit sie ausschließlich nur eines der beiden Settings betreffen, wird dies an der jeweiligen Stelle verdeutlicht. Für die Umsetzung der Empfehlungen in die Praxis ist die Begleitung der verschiedenen Einrichtungen durch die Vernetzungsstellen Kita- bzw. Schulverpflegung wichtig. Diese Beratungsangebote können von den jeweiligen Einrichtungen und Trägern in Anspruch genommen werden.

Auf dieser Grundlage ergeben sich – vorbehaltlich zur Verfügung stehender Haushaltsmittel – nachfolgend dargestellte Handlungsempfehlungen.

Neben dem federführend zuständigen Thüringer Ministerium für Migration, Justiz und Verbraucherschutz (TMMJV) sind als weitere Ressorts das Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (TMBJS), das Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft (TMIL) und das Thüringer Ministerium für Inneres und Kommunales (TMIK) in den weiteren Umsetzungsprozess eingebunden. Die Handlungsempfehlungen werden zunächst auf der Internetseite des für gesunde Ernährung zuständigen Ministeriums veröffentlicht und können als Druckversion den beteiligten Akteurinnen und Akteuren, wie z. B. Kitas, Schulen, Cateringfirmen, zur Verfügung gestellt werden.



A. Handlungsempfehlungen

I. Qualität der Verpflegung

Wenngleich sich die Qualität der angebotenen Verpflegungsdienstleistungen in den Thüringer Kitas und Schulen hinsichtlich der Speisegestaltung in den vergangenen Jahren bereits verbessert hat, entspricht sie vielfach noch immer nicht den anerkannten aktuellen, wissenschaftlich begründeten Standards (bspw.: Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. [DGE]).⁴ Trotz zunehmender Verankerung der DGE-Vorgaben in den Verträgen bei der Vergabe der Verpflegungsdienstleistungen erfolgt die Umsetzung vereinbarter Leistungen in den Thüringer Kitas und Schulen teilweise mit großen Abweichungen. Dabei zeigt sich auch, dass die Fachkenntnisse in Bezug auf Einkauf, Verarbeitung und Präsentation (letzteres insbesondere in den Schulen) äußerst unterschiedlich sind.

1. Verbesserungen bei Planung, Vergabe, Durchführung und Kommunikation realisieren

Bei der Planung, Vergabe und Durchführung der Kita- und Schulverpflegung sowie in der Kommunikation unter den

Beteiligten sollten deutliche Verbesserungen angestrebt werden. Dazu bedarf es einerseits einer Thematisierung in der Aus- und Weiterbildung der beteiligten Akteurinnen und Akteure. Andererseits sind aber auch Verpflegungsgremien und/oder feste Ansprechpartnerinnen und -partner, die sich schwerpunktmäßig dem Thema Verpflegung widmen, sowohl in den Einrichtungen (Kita und Schule) als auch auf Trägerebene wichtig.

2. Zwischenverpflegungsangebote an Mittagsverpflegung anpassen

Weitere Verpflegungsangebote, wie die Frühstücks- und Vesperangebote in den Kitas, sollten auf die Mittagsmahlzeit, hinsichtlich der anerkannten wissenschaftlichen Standards zur gesunden Ernährung, abgestimmt werden. Ebenso empfiehlt es sich, Angebote der Zwischenverpflegung in den Schulen auf die Mittagsmahlzeit abzustimmen. Die Organisatorinnen und Organisatoren der Frühstücks- und/oder Vesperangebote bzw. der Zwischenverpflegungsangebote sollten dazu im Rahmen von Weiterbildungsangeboten speziell sensibilisiert und geschult werden.

Für die Umsetzung sollten Ansätze aus dem Bereich des Nudging (=Anstupsen für positive Auswahlentscheidung) berücksichtigt werden. Auch die Eltern

⁴ Situation der Schulverpflegung in Thüringen, Verbraucherzentrale Thüringen e. V., Erfurt, 2009, 2013, 2017; Bundeskongress Schulverpflegung 2014 in Deutschland, Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung, Ergebnispräsentation.

sollten für das Thema sensibilisiert werden, um selbst zubereitete Pausenmahlzeiten gesünder zu gestalten. Eine Möglichkeit hierfür wäre, geprüfte Rezepte in Broschüren für die Frühstück- und Vesperversorgung an die Eltern auszuhändigen sowie Informationsmaterialien zu erstellen, wie die Pausenmahlzeiten auf die Mittagsmahlzeiten abgestimmt werden können. Diese Broschüren auch in leichter Sprache vorzuhalten, sollte geprüft werden.

3. Angebot vegetarischer Speisen ausbauen und verbessern

Damit eine stärkere Einbindung von regional und/oder ökologisch erzeugten Lebensmitteln aufwendungsneutral erfolgen kann, sollten beim Angebot mehrerer Menülinien, wie auch in den Qualitätsstandards der DGE gefordert, täglich vegetarische Speisen angeboten sowie insgesamt das Fleischangebot deutlich reduziert werden. Dabei sollten einerseits die Einrichtungen und Essensteilnehmenden in den Prozess eingebunden werden und andererseits die Kreativität und Rezeptvielfalt vegetarischer Speisen erweitert werden. Es bietet sich an zu prüfen, inwieweit anerkannte nährstoffoptimierte Rezepte (Bsp.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: „Fit Kid“, „Schule+Essen“) in die Praxis umgesetzt werden und somit als geprüfte Rezepte an die Cateringfirmen ausgegeben werden können.

4. Warmhaltezeiten deutlich reduzieren

Es sollten Maßnahmen und Konzepte entwickelt und erprobt werden, um lange Warmhaltezeiten zu reduzieren. Wird eine Warmverpflegung realisiert, empfiehlt es sich, die hitzelablen Komponenten (vor allem Gemüse, panierte Produkte, Fisch) vor Ort zuzubereiten oder zu regenerieren. Grundsätzlich sollten die Warmhaltezeiten so kurz wie möglich sein und maximal drei Stunden betragen. Die Warmhaltezeit beginnt mit der Fertigstellung der Komponenten (aktives Beenden der Wärmezufuhr während des Garprozesses) und endet mit der Ausgabe an den letzten Tischgast. Eine Möglichkeit zur Realisierung können Vor-Ort-Küchen sein.

II. Bauliche Qualität – Anforderungen an Bau und Ausstattung von Speiseräumen und Ausgabeküchen festlegen

In den Bau- und Hygienerichtlinien für die Kitas und Schulen sollten verbindliche detaillierte Kriterien für die Planung von Gruppenräumen in Kitas sowie Speiseräumen und Ausgabeküchen für die Verpflegung verankert werden. Insbesondere an weiterführenden Schulen sollten verstärkt die veränderten Anforderungen der heterogenen Zielgruppe an Speiseräume berücksichtigt wer-

den. In diesem Zusammenhang sollte analysiert werden, wie eine optimale Grundausstattung von Ausgabeküchen aussehen könnte. So könnte darauf hingewirkt werden, dass die Realisierung verschiedener Verpflegungskonzepte in den Einrichtungen grundsätzlich möglich ist und dem Problem der zu langen Warmhaltezeiten begegnet werden kann.



III. Aus- und Weiterbildung, Ernährungs- und Verbraucherbildung

Im Alltag von Bildungseinrichtungen gibt es zahlreiche praktische Schnittstellen zwischen Verpflegung und Ernährungsbildung, sodass es sich empfiehlt, hieraus ein Gesamtkonzept zu erarbeiten und dieses umzusetzen.

1. Leitbild gesunde Kita und Schule in den Einrichtungskonzeptionen verankern

Das Leitbild einer nachhaltigen und somit gesundheitsfördernden Schulverpflegung sollte in den Einrichtungskonzeptionen verankert und dessen Umsetzung in geeigneter Weise überprüft werden. Hierfür kommt insbesondere die Kita-Aufsicht in Betracht. Ergänzend können zum Beispiel auch die KoBAGS-Stelle der Landesvereinigung für Gesundheitsförderung Thüringen e. V. oder die Vernetzungsstellen der Kita- und Schulverpflegung genutzt werden. Die Grundsätze der gesunden Verpflegung in der Kindertagesbetreuung sind im Thüringer Bildungsplan für alle Kinder und Jugendlichen bis zum Alter von 18 Jahren verankert.⁵ Der Stellenwert der Verpflegung und Gesundheitsförderung sollte als integraler Bestandteil der pädagogischen Arbeit verstanden und umgesetzt werden. Aus diesem Grund kann die Weiterbildung der pädagogischen Fachkräfte in den

Einrichtungen notwendig sein und ist auch vom Gesetzgeber vorgesehen (vgl. z. B. § 19 des Kindertagesbetreuungsgesetzes). Hierfür könnte u. a. auf das Wissen der Thüringer Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung zurückgegriffen werden.

2. Esskultur begleiten und leben

Die Esskultur (z. B. Verhalten bei Tisch, Dekoration, Zeit) wird durch die pädagogischen Fachkräfte während der Essenspause begleitet. In diesem Zusammenhang ist es insbesondere in der Kindertageseinrichtung und bei jüngeren Schülerinnen und Schülern notwendig, dass das pädagogische Personal an den Mahlzeiten teilnimmt und eine Vorbildfunktion wahrnimmt. Die Zeit zum Mittagessen ist möglichst so zu gestalten, dass für jede Essensteilnehmerin und jeden Essensteilnehmer eine reine Essenszeit von mindestens 15 bis 20 Minuten zur Verfügung steht. Zusätzlich sollte nach Möglichkeit Zeit beispielsweise für Anstehen, Geschirrrückgabe, soziale Kontakte oder die Vorbereitung auf den nachfolgenden Unterricht eingeplant werden. Busabfahrzeiten nach Unterrichtsschluss sollten so geplant werden, dass auch bei einer Essensteilnahme nach Unterrichtsende ein ausreichend langes Zeitfenster für eine stressfreie Essenseinnahme ohne erheblichen Zeitdruck zur Verfügung steht.

⁵ Der Thüringer Bildungsplan ist im Bereich der Kindertagesbetreuung gemäß § 7 Abs. 1 Thüringer Kindertagesbetreuungsgesetz verpflichtende Grundlage für die pädagogische Arbeit.

3. Kontinuierliche Fortbildung von Küchenfachkräften sicherstellen und nachweisen

Um unterschiedliche Wissensstände der Akteurinnen und Akteure im Verpflegungsbereich auszugleichen und den wachsenden Anforderungen gerecht zu werden, sollte das Fachwissen systematisch erweitert werden. Dafür sollten Cateringfirmen regelmäßige Schulungen zur bedarfsgerechten Kinder- und Jugendernährung in Anspruch nehmen, um nährstoffgerechte Speisenangebote zielgruppenorientiert anbieten zu können. Bei Auftragsvergabe könnte zukünftig ein Nachweis verlangt werden, der die Weiterbildungen belegt. Dieser könnte von den potenziellen Auftragnehmerinnen und Auftragnehmern auch nach einer bestimmten Frist nachgereicht werden. Grundsätzlich sollte vermieden werden, dass im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung gleiche Speisepläne vom Kindergarten bis zum Seniorenheim umgesetzt werden.

Anmerkung: Derartige Fortbildungsangebote werden beispielsweise von der DGE e. V. in Bonn, der DeHoGa oder der IHK angeboten. Darüber hinaus erarbeitet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung gemeinsam mit der DGE Sektion Thüringen/VNS Kitaverpflegung sowie weiteren Partnerinnen und Partnern derzeit ein modular aufgebautes Weiterbildungsprogramm für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Küchen und Ausgabestellen, das mit einem Zertifikat abschließt. Darin werden unter anderem serviceorientierte, küchenschfachliche sowie ökologische Aspekte berücksichtigt.



B. Feststellungen

Die interministerielle Arbeitsgruppe zur Verbesserung der Kita- und Schulverpflegung in Thüringen unter Beteiligung der Thüringer Landesregierung, der Vernetzungsstelle Schulverpflegung sowie der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung

hat festgestellt, dass sich zur Erreichung einer Verbesserung der Kita- und Schulverpflegung auch die folgenden gesetzlichen Änderungen empfehlen. Dabei sind die zur Verfügung stehenden Haushaltsmittel zu beachten.

I. Qualität der Verpflegung

1. Verbindliche Verankerung der Qualitätsempfehlungen

Der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der DGE sollte sowohl im Thüringer Gesetz über die Finanzierung staatlicher Schulen (ThürSchFG) als auch in den Verträgen zwischen den Essensanbietenden und den Trägerinnen und Trägern bei der Vergabe der Dienstleistung per Auftrag oder Dienstleistungskonzession verbindlich verankert werden. Nach Möglichkeit sollte dem Qualitätsstandard entsprechend in den Schulen Trinkwasser oder ungesüßter Tee kostenfrei zur Verfügung gestellt werden. Dabei sollte geprüft werden, zukünftig bis zu 30 Prozent regional und/oder ökologisch erzeugte Lebensmittel je nach Saison in die Gemeinschaftsverpflegung einzubinden, was aufwendungsneutral erfolgen sollte. Dies wäre (insbesondere in Bezug auf die Verwendung von Bio-Lebensmitteln) möglich, wenn mehr pflanzliche Lebensmittel einbezogen würden und der Fleischanteil reduziert würde.

Anmerkung: Im Bereich der Schulverpflegung wird von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen eine Leistungsbeschreibung für die Vergabe der Verpflegungsdienstleistung für alle Trägerinnen und Träger in Thüringen erarbeitet, welche den aktuellen Qualitätsstandard für die Schulverpflegung beinhaltet. Darüber hinaus ist die Erstellung einer Checkliste geplant, die wichtige abzufordernde Unterlagen sowie Hinweise zum Vergabeverfahren enthält. Mit Ergebnissen ist noch in der 6. Legislaturperiode zu rechnen.

Mit dem am 1. Januar 2018 in Kraft getretenen Thüringer Gesetz über die Neuregelung der Kindertagesbetreuung wurde bereits einer wesentlichen Forderung der Handlungsempfehlungen der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung aus dem Jahr 2014 Rechnung getragen, indem nunmehr nach § 18 Abs. 4 ThürKitaG die warme Mittagsmahlzeit den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Qualitätsstandards für eine ausgewogene altersgemäße, voll-

wertige und gesundheitsfördernde Mittagsmahlzeit in Kindertageseinrichtungen zu entsprechen hat. Die Einhaltung dieser Vorgaben ist im Rahmen der dem TMBJS obliegenden Fachaufsicht zu gewährleisten. In diesem Rahmen sollten die zuständigen Ministerien weitere Maßnahmen und Unterstützungsangebote zur Umsetzung beraten.

2. Qualitätsanforderungen überprüfen

Maßnahmen der Qualitätskontrolle und Qualitätsentwicklung sind auf allen Ebenen (Cateringfirmen, Einrichtungen, Trägerinnen und Träger) wichtig. Es ist empfehlenswert, dazu Kontrollverfahren zu nutzen, die sicherstellen, dass die Verpflegungsdienstleistungen wie bestellt geliefert werden. Hierzu sollten Wege gefunden werden, wie in geeigne-

ter Weise (z. B. Protokolle, Zertifikate) laufend nachgewiesen wird, dass bestellte Leistungen im vereinbarten Umfang erbracht werden.

Anmerkung: Auf Grundlage der Erfahrungen der Berliner Fachkontrollstelle Schulessen sowie der geplanten bzw. bereits begonnenen Modellprojekte der Thüringer Vernetzungsstellen Kita- bzw. Schulverpflegung sollte geprüft werden, ob und wie eine zielführende und gewinnbringende Qualitätsentwicklung für Thüringen etabliert und personell unteretzt werden kann. Dies sollte gemeinsam mit dem TMMJV, dem TMBJS, den kommunalen Spitzenverbänden und den freien Trägerinnen und Trägern der Wohlfahrtspflege entwickelt werden.

II. Mitwirkung – Verpflegungsgremien etablieren

Es wird empfohlen ein Verpflegungsgremium (Kitapersonal, Eltern, Kita-Kinder) in den Kindertageseinrichtungen zu etablieren, da der Elternbeirat bei Entscheidungen zur Auswahl und Kosten der Verpflegung zustimmen muss (§ 12 Abs. 2 und Abs. 3 Satz 2 ThürKitaG). Gleiches gilt für die Schulen, wobei erwogen werden sollte, die Elternmitwirkung im Rahmen der Thüringer Schulgesetze detaillierter zu regeln. Dadurch könnte stärker Einfluss z. B. auf die Auswahlentscheidung der Schulträgerin bzw. des Schulträgers für Mittagessenanbieter genommen werden.

Ein solches Verpflegungsgremium könnte die Möglichkeiten der Beteiligung für Kita-Kinder, Schülerinnen und Schüler und Eltern verbessern. Aufgabe eines solchen Gremiums könnte beispielsweise sein, Vorbereitungen zur Entscheidung über Essensanbieter zu treffen sowie regelmäßigen Kontakt mit der Trägerin oder dem Träger zu halten und ggf. Maßnahmen der Qualitätssicherung in die Wege zu leiten. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung führt derzeit ein aus Bundesmitteln gefördertes Modellprojekt „Kommunikationsstrukturen und Instrumente zur Qualitätssicherung in der Schulverpflegung

einer Thüringer Kommune“ durch. Die Laufzeit des Projektes endet im Dezember 2018. Die Erfahrungen daraus können bei der Umsetzung von Qualitäts-sicherungsmaßnahmen berücksichtigt werden.

Den Eltern könnten auch Fort- und Weiterbildungen im Rahmen der Elternfortbildung/Erwachsenenbildung zum The-

ma „gesunde Ernährung“ angeboten werden.

Anmerkung: § 38 Abs. 5 Nr. 6 des Thür-SchulG regelt die Mitbestimmung der Schulkonferenz über die Pausenverpflegung unter Berücksichtigung der Grundsätze einer gesunden Ernährung. Es sollte geprüft werden, diese Regelung um den Aufbau von Verpflegungsgremien sowie deren Aufgaben zu erweitern.

III. Aus- und Weiterbildung, Ernährungs- und Verbraucherbildung

Im Alltag von Bildungseinrichtungen gibt es zahlreiche praktische Schnittstellen zwischen Verpflegung und Ernährungsbildung, sodass es sich empfiehlt, hieraus ein Gesamtkonzept zu erarbeiten und dieses umzusetzen.

1. Kita- und Schulverpflegung in die Ausbildung sowie in die Ernährungs- und Verbraucherbildung integrieren

Kita- und Schulverpflegung und gesunde Ernährung sind in den Lehrplänen für die pädagogische Ausbildung der Fachkräfte enthalten. Im Kita- und Schulbereich sollten die verschiedenen Angebote der Ernährungs- und Verbraucherbildung häufiger realisiert werden als Befragungen dies bisher widerspiegeln. Kinder und Jugendliche könnten so kontinuierlich dabei unterstützt werden, Kompetenzen zur Ausprägung

eines eigenen, gesundheitsfördernden und nachhaltigen Lebensstils zu erwerben. Die Ernährungs- und Verbraucherbildung bietet zahlreiche Möglichkeiten, um gemeinsame Mahlzeiten bzw. die Zwischen- und Mittagsverpflegung im Allgemeinen als Lehr- und Lernlässe zu begreifen und sie daher stärker in diesem Kontext zu berücksichtigen. So könnten beispielsweise die Herkunft und Qualität verwendeter Lebensmittel, Speiseplangestaltung, Kostformen, alte Obst-/Gemüsesorten oder Lebensmittelverschwendung sowie interkulturelle Aspekte der Gemeinschaftsverpflegung thematisiert werden.

2. Aufbau und Ausstattung von Übungsküchen finanziell unterstützen

Für die praktische Durchführung von Ernährungsbildungsmaßnahmen sind

Übungsküchen und Küchengeräte eine hilfreiche Unterstützung, die jedoch in vielen Kitas oder Schulen nicht oder nicht in ausreichendem Maß vorhanden sind. Es sollte daher nach Möglichkeit jährlich ein Budget für Kitas und Schulen zur Verfügung gestellt werden, um

den Aufbau und/oder die Ausstattung von Übungsküchen bzw. die Fort- und Weiterbildung in diesen zu ermöglichen. Zusätzlich sollten Anregungen zur pädagogischen Begleitung, auch über die Fachberatung, gegeben werden.

IV. Finanzierung

1. Preisspanne für Angebote der Mittagsverpflegung definieren

Es sollte geprüft werden, inwieweit ein Festpreis, im Rahmen einer auch soziale Aspekte berücksichtigenden Preisspanne und unter Berücksichtigung definierter Qualitätskriterien, für Angebote der Mittagsverpflegung an Thüringer Schulen und Kitas festgelegt werden kann. Dabei wäre ebenso zu erwägen, welche Modelle – auch unter Berücksichtigung des Aspekts einer möglichen Wettbewerbsverzerrung – sinnvoll erscheinen. Grundlage dafür könnte das von der Thüringer Landesregierung geförderte und von der DGE Sektion Thüringen wissenschaftlich begleitete Teilsubventionierungsprojekt an Thüringer Schulen sein. Zusätzlich einfließen könnten die Ergebnisse der für Herbst 2018 erwarteten bundesweiten Kostenstudie⁶.

2. Bezuschussung der Mittagsverpflegung

Das für gesunde Ernährung zuständige Ministerium nimmt eine abschließende Bewertung der Ergebnisse der wissenschaftlichen Begleitung des in den Jahren 2018/2019 durchzuführenden Modellprojektes zur Teilsubventionierung des Mittagessens an Thüringer Schulen vor und prüft, ob und ggf. wie eine Teilsubventionierung über die Projektlaufzeit hinaus an Thüringer Kitas und Schulen realisierbar ist.

Diese Bewertung wird in enger Abstimmung mit dem Thüringer Finanzministerium (TFM), dem TMIL, dem TMBJS, den kommunalen Spitzenverbänden und den Trägerinnen und Trägern der freien Wohlfahrtspflege vorgenommen.

6 Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) der DGE e. V.

Aktuelle Gesetze und Verordnungen
www.landesrecht.thueringen.de

Handlungsempfehlungen zur
Verbesserung der Verpflegung in Einrichtungen der
Kindertagesbetreuung und Schulen in Thüringen

