

Beantwortung der Anfrage der SPD-Fraktion vom 02.10.2018 im Jugendhilfeausschuss

1. Gibt es eine Ökotrophologin in den städtischen Kindertageseinrichtungen?

Antwort: Nein.

2. Nehmen ErzieherInnen an Fortbildungen zum Thema frühkindliche Ernährung teil?

Antwort: Sowohl die ErzieherInnen als auch die Leitungen der städtischen Kindertageseinrichtungen nehmen regelmäßig an Fortbildungen zum o.g. Thema teil. Hier werden die unterschiedlichsten Anbieter genutzt. Eine enge Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale und der Deutschen Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung (InForm) ist sehr hilfreich, bereichernd und konstruktiv. So standen zuletzt sowohl die gesunde Kita-Verpflegung, das Erstellen von Speiseplänen nach dem DGE-Qualitätsstandard, als auch die Allergenkennzeichnung der Mahlzeiten im Vordergrund. Neben der Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen und Fachtagen wurde im Jahr 2017 eine Inhouseveranstaltung für die Leitungskräfte der städtischen Kindertageseinrichtungen angeboten. Mit zunehmendem Angebot an U3-Betreuung wurden die ErzieherInnen und Küchenkräfte auf die Besonderheiten der Ernährung dieser Altersstufe vorbereitet. Die Küchenkräfte nehmen jährlich an einer ganztägigen Fortbildung der AWO teil und bilden sich kontinuierlich weiter.

Neben diesen Weiterbildungsmaßnahmen arbeiten die städt.

Kindertageseinrichtungen seit Jahren mit den heimischen Krankenkassen zusammen und führen gemeinsam die unterschiedlichsten Projekte zum Thema „Gesunde Ernährung“ und durch. Hier sind z.B. die IKK mit dem Programm „Kleine Kinder stark machen“, die AOK mit den „TigerKids“ oder auch den „JolinchenKids“, in dem es um eine ausgewogene Ernährung und eine gute körperliche Leistungsfähigkeit geht, zu nennen. Vorteil dieser Projekte ist es, dass hier sowohl die Kinder, das Kita-Team als auch die Eltern involviert sind und das Thema „Gesunde Ernährung“ nachhaltig behandelt wird. In den verschiedenen Einrichtungen finden regelmäßige Elternveranstaltungen zu den unterschiedlichsten Ernährungsthemen, teilweise mit Unterstützung von ErnährungsberaterInnen, statt. Frühkindliche Ernährung ist ein fester konzeptioneller Bestandteil jeder städtischen Kindertagesstätte.

3. Wird das Essen gemeinsam mit den ErzieherInnen eingenommen?

Antwort: das wird in den Einrichtungen unterschiedlich gehandhabt.

Selbstverständlich werden die Mahlzeiten durch die pädagogischen Fachkräfte begleitet, so dass die Kinder Hilfestellungen der unterschiedlichsten Art erhalten. Einige ErzieherInnen essen eine kleine Portion mit, um der Vorbildfunktion gerecht zu werden. Da die Begleitung und die Hilfestellungen aber immer im Vordergrund stehen, hält sich dieses in Grenzen. Hinzu kommt, dass die pädagogischen Fachkräfte ihre Teilnahme natürlich auch von den privaten Ernährungsgewohnheiten abhängig machen, d.h., dass in der Familie möglicherweise morgens gemeinsam gefrühstückt wird und dadurch kein weiteres Frühstück in der Kita eingenommen wird. Gleichzeitig wird in vielen Familien der MAB/innen auch spätnachmittags/abends frisch gekocht. Aus diesem Grunde ist aus Rücksicht auf eigene Ernährungsgewohnheiten eine komplette zweite warme Mahlzeit nicht gewollt. Eine Verpflichtung, mittags mitzuessen, besteht nicht.

4. Sind die Küchenkräfte in das pädagogische Konzept der Kita eingebunden?

Antwort: In den städtischen Kindertageseinrichtungen tragen die KiTa-Leitung, die pädagogischen Fachkräfte und die Küchenhilfen eine gemeinsame Verantwortung für die Umsetzung einer gesundheitsförderlichen, frühkindlichen Ernährung. Die Küchenkräfte sind grundsätzlich in das pädagogische Konzept der Einrichtung eingebunden. Der hohe Stellenwert einer ausgewogenen, gesunden Ernährung wird bei der Speiseplan-Gestaltung durch die Küchenkräfte (teilweise mit Unterstützung der Leitung) berücksichtigt. Immer mehr werden auch die Kinder partizipatorisch in die Gestaltung eingebunden. Ebenso kann/wird auf die individuellen Bedürfnisse aller Altersstufen und evtl. Unverträglichkeiten (Allergien) flexibel eingegangen/ werden. Hier haben sich regelmäßige Fortbildungen der Küchenkräfte als sehr hilfreich erwiesen. Immer mehr finden sich auch regionale und saisonale Lebensmittel auf dem Speiseplan. Einige Kindertagesstätten verfügen über einen eigenen Garten, so dass die von den Kindern geernteten Obst- und Gemüsearten von der Küchenkraft oder gemeinsam mit ihr verarbeitet werden. Die Chance, gesundes Essen und Trinken mit allen Sinnen alltäglich zu erfahren und zu genießen wird sehr geschätzt und ist ebenso ein wichtiger Beitrag zur frühkindlichen Gesundheitsförderung.

5. Wie hoch wären die zusätzlichen Kosten für eine verbindliche Qualitätssteigerung – nach dem Standard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung – in den städtischen Einrichtungen?

Antwort: wie bereits oben erläutert, orientieren sich die Kitas bereits an den Standards der DEG und setzen diese bestmöglich um.

Die Qualität könnte durch folgende Rahmenbedingungen dennoch gesteigert werden:

- Weitere, regelmäßige Qualifizierung der (zumeist ungelerten) Küchenkräfte mit einhergehender verbesserter tariflicher Eingruppierung und
- Erhöhung der knapp bemessenen Küchenkraftstunden, um z.B. Einkäufe noch gezielter vornehmen zu können, aufwändige Allergenzeichnungen verantwortungsvoll umsetzen zu können, die steigende Anzahl von „Extra-Mahlzeiten“ bewältigen zu können (Stichwort: Allergiker-Kinder, unterschiedliche Essenszeiten und Zubereitungen der verschiedenen Altersgruppen), gleichzeitig auch die steigenden hohen Anforderungen an Küchenhygiene zu erfüllen.
- Festlegung von Standards bei der Personalbesetzung, z.B. Einstellung von gelernten KöchInnen.
- Einstellung einer/es Ökotropholog/in/en, die regelmäßige Unterstützung der Leitungskräfte und der Küchenkräfte im Rahmen von z.B. Speiseplanerstellung, Auswahl von Nahrungsmitteln, Hygienevorschriften, geben und entsprechende Inhouse-Fortbildungen geben kann, regelmäßige Arbeitskreise begleiten kann und auch für Elternberatungen im Rahmen der Ernährung zur Verfügung stehen könnte.

Je nach Entscheidung für die Maßnahmen müssten entsprechende tarifliche Eingruppierungen ermittelt und errechnet werden.

Hinweis: Z.Zt. werden sämtliche Kosten der Mittagsverpflegung im Rahmen einer Vollkalkulation durch die Essengeldbeiträge der Eltern gedeckt. Eine weitere höhere Belastung wird als schwierig eingeschätzt, so dass zusätzlich entstehende Kosten durch Qualitätssteigerung eher im Bereich von Subventionierung zu sehen wären.