



Ergebnisse einer Auswertung - Was steht in sächsischen Kitas auf dem Speiseplan?

Übersicht

- I. Konzeption, Durchführung der Speiseplan-Analyse
- II. Ergebnisse der Speisplan-Analyse
- III. Was nun? – Was tun?

1 | 06. November 2017 | SMS, Referat 35



I. Konzeption, Durchführung der Speiseplan-Analyse

- I Abgestimmt mit dem Kultusressort erhielten im Frühjahr 2016 alle Jugendämter in SN die Bitte des Sozialministeriums den Aufruf, Kita-Speisepläne zu Analyse Zwecken einzureichen.
- II Wo? – Beim TUMAINI–Institut für Präventionsmanagement GmbH, Dresden (per Post, Fax, Email).
- III Dimension: 2.928 Kitas (Statisches Landesamt, 2016)
davon: 1.259 in öffentlicher Trägerschaft
1.669 in privater Trägerschaft
- IV Was? – Einen Speiseplan mit 20 zusammenhängenden Verpflegungstagen (= 4 Wochen)
- V Wann? – Aus den Monaten August, September, Oktober – Fristende: 16.10.2016

2 | 6. November 2017 | SMS, Referat 35

Was wurde untersucht? - Grundlage für die Analyse

- Ausgezählt wurde die Häufigkeit von Lebensmittelgruppen – bspw.:
- Stärkebeilagen wie Getreide, Getreideprodukte, inkl. Vollkornprodukte, Kartoffeln
- Fleisch, Wurst
- Seefisch inkl. fettreicher Seefisch
- Obst, Gemüse
- Frittiertes, Paniertes etc.



**Basis: Empfehlungen der Fachgesellschaft:
Qualitätsstandards für die Verpflegung in
Tageseinrichtungen für Kinder**
Hrsg.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
(DGE, 5. Auflage, 2015, zweiter korrigierter Nachdruck)

3 | 6. November 2017 | SMS, Referat 35

Was wurde untersucht? - Weiteres

- Angebot an ovo-lacto-vegetarischen Speisen
- Angebot von Süßspeisen
- Angebot von Bio-Lebensmitteln
- Menüzyklus, Anzahl der Menülinien
- Eindeutigkeit der Speisen-Bezeichnung
- Kennzeichnung der Tierart
- Kennzeichnung von Allergenen, Zusatzstoffen

4 | 6. November 2017 | SMS, Referat 35

II. Ergebnisse der Speiseplan-Analyse

- 563 Speisepläne gingen in die Auswertung ein; Rücklaufquote 21%.
(Rücklaufquote von Kitas in öffentlicher Trägerschaft: 19%
" in privater Trägerschaft: 20%
ohne Zuordnung: 1%)
- Bei nur einer Menülinie entspricht dies bereits 11.260 Mahlzeiten!
- Bei 8,6% der Speisepläne war ersichtlich, dass eine Vorauswahl durch die Kita getroffen worden ist.
- Da, wo möglich, wurden Ergebnisse mit der Studie aus 2007 verglichen. Referenzsystem damals: die sogenannte „Bremer Checkliste“.



5 | 6. November 2017 | SMS, Referat 35

II. Ergebnisse: Stärkebeilagen – Nudeln & Co

- Stärkebeilage als z.B. Nudeln, Reis, Kartoffeln: durchschnittlich 19,4 x von 20 Verpflegungstagen, niedrigster Wert 16 x – 66% der Speisepläne erfüllten die DGE Empfehlung.
- Vollkornprodukte: DGE Empfehlung mind. 4 x von 20 Tagen – Ergebnis: 1,3 x
Über die Hälfte aller Speisepläne enthielt keine Vollkornprodukte.
- Kartoffelerzeugnisse (Halbfertig-, Fertigerzeugnisse): DGE Empfehlung max. 4 x
Ergebnis: durchschnittlich knapp 3,5 x
- **Fazit:** Es gibt oft (Salz-) Kartoffeln; häufiger sollten Vollkornprodukte auf dem Speiseplan stehen.

6 | 6. November 2017 | SMS, Referat 35



II. Ergebnisse: Gemüse

- DGE Empfehlung: 20 x (= jeden Tag) – Ergebnis: im Durchschnitt 13,4 x
- Nur 7,5% der Pläne erfüllten die Empfehlung ohne, dass es möglich war, Gemüse nicht zu wählen.
- Das täglich angebotene Gemüse soll laut Empfehlung 8 x aus Rohkost oder Salat bestehen. Ergebnis: durchschnittlich 4 x , 13% erfüllten das Kriterium. Bei knapp 9% aller Speisepläne konnte auch anders ausgewählt werden.
- Studie 2007: 2,2 x bei Auswahl durch Kita; 3,7 x bei Auswahl durch Caterer.
- Hinweis: In Kitas wird oft zum Vesper Rohkost (mit) angeboten.
- Fazit: Leichte Verbesserung, aber weiterhin Optimierungsbedarf.

7 | 6. November 2017 | SMS, Referat 35



II. Ergebnisse: Obst, ungezuckert

- DGE Empfehlung: mind. 8 x von 20 Verpflegungstagen - Ergebnis: durchschnittlich 4,7 x
- Jeder 5. Speiseplan erfüllte die Empfehlung. Aber nur 7,5% aller Speisepläne erfüllten die Empfehlung ohne, dass es möglich war, Obst nicht zu wählen.
- Studie 2007: 3,3 x bei Auswahl durch Kita; 5,6 x bei Auswahl durch Caterer.
- Hinweis: In Kitas wird oft als zweites Frühstück und/oder zum Vesper Obst (mit) angeboten.
- **Fazit:** Bewusstsein für das Angebot von „ungezuckertem“ (frischem) Obst schärfen.

8 | 6. November 2017 | SMS, Referat 35



II. Ergebnisse: Milch, Milchprodukte

- DGE Empfehlung: mind. 8 x von 20 Verpflegungstagen - Ergebnis: durchschnittlich knapp 7,3 x
- 38% der Speisepläne erfüllten das Kriterium.
- Hinweis: Milch und Milchprodukte zum Teil Bestandteil von Rezepturen und nicht (immer) als solche zu erkennen. Milch und Milchprodukte werden auch bei anderen Kita-Mahlzeiten angeboten.
- **Fazit:** Es besteht Optimierungsbedarf.

9 | 6. November 2017 | SMS, Referat 35



II. Ergebnisse: Fleisch und Wurst

- DGE Empfehlung: max. 8 x von 20 Verpflegungstagen - Ergebnis: durchschnittlich 10,5 x
- 15% aller Speisepläne enthielten in 3 von 4 Wochen täglich Fleisch oder Wurst. Drei Speisepläne enthielten im Verpflegungszeitraum weder Fleisch noch Wurst.
- Bei knapp 34% aller Speisepläne ist die DGE Empfehlung erfüllt. Bei gezielter Auswahl erreichten weitere 20% der Speisepläne die Empfehlung.
- DGE Empfehlung: von max. 8 x Fleisch, Wurst mind. 4 x mageres Muskelfleisch (bspw. Braten, Roulade, Schnitzel) – Ergebnis: durchschnittlich 4,7 x
- Knapp 62% der Kita-Speisepläne erfüllten die Empfehlung.
- Studie 2007: 9 x bei Auswahl durch Kita; 13,5 x bei Auswahl durch Caterer.
- **Fazit:** Weniger oft Fleisch und Wurst.

10 | 6. November 2017 | SMS, Referat 35



II. Ergebnisse: Seefisch

- DGE Empfehlung: mind. 4 x von 20 Verpflegungstagen, davon 2 x fettreicher Seefisch – Ergebnis: durchschnittlich 3 x bei hoher Streuung.
- Gut 38% der Speisepläne erfüllten die DGE Empfehlung, bei knapp 17% aller Speisepläne lässt sich anders wählen.
- Sofern der Fisch näher bezeichnet war, ließ sich prüfen, ob fettreicher Seefisch (bspw. Heringssalat, Makrele) angeboten wurde. – Ergebnis: durchschnittlich knapp 0,8 x
- 19% der Speisepläne erfüllten dieses Kriterium.
- Studie 2007: 1,8 x bei Auswahl durch Kita; 2,4 x bei Auswahl durch Caterer.
- **Fazit:** Das Seefischangebot auf Speiseplänen hat sich verbessert! Dort, wo es nicht auf dem Speisplan steht (Streuung) sollte mit dem Caterer gesprochen werden.

11 | 6. November 2017 | SMS, Referat 35



II. Ergebnisse: Weiteres

- (ovo-lacto-) vegetarisches Angebot - Ergebnis: durchschnittlich 9,4 x; hierzu keine quantitative DGE Empfehlung, Angebot auf Nachfrage.
- Süßspeisen – Ergebnis: durchschnittlich gut 3 x, keine DGE Empfehlung hierzu.
- Frittiertes und Paniertes: DGE Empfehlung max. 4 x – Ergebnis: durchschnittlich 2,2 x 93% aller Kita-Speisepläne erfüllten diese Empfehlung!
- Angebot Bio-Lebensmittel: keine konkrete DGE Empfehlung hierzu. – Ergebnis: Bei 92% der Speisepläne fand sich kein Hinweis auf die Verwendung von Bio-Lebensmitteln; 11 Speisepläne enthielten täglich Gerichte mit Bio-Zutaten.
- Menüzyklus: DGE Empfehlung kein Gericht doppelt innerhalb von 4 Wochen. – Ergebnis: knapp 99 % erfüllten dieses Kriterium.
- Menülinien: keine DGE Empfehlung – Ergebnis: rund 83% der Speisepläne sind einlinig einschließlich der Vorauswahl durch Kita-Personal.

12 | 6. November 2017 | SMS, Referat 35



II. Ergebnisse: Weiteres

- Speisen-Bezeichnung: DGE Empfehlung „eindeutig“ – Ergebnis: knapp 2% wurden so eingestuft.
- Kennzeichnung Tierart - Ergebnis: knapp 18% der Speisepläne wiesen eine vollständige Kennzeichnung auf (Symbole, Legenden, konkrete Bezeichnung beim Gericht).
- Kennzeichnung von Allergenen, Zusatzstoffen: Keine Empfehlung, da vorgeschrieben. (EU-Ebene Lebensmittelinformations-Verordnung, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung) Ergebnis: 79% der Speisepläne enthielten die Informationen mittels Legende, bei weiteren 8% wurde auf einen Aushang verwiesen.

13 | 6. November 2017 | SMS, Referat 35



III. Was nun? – Was tun?

- Eine gesundheitsförderliche Kita-Verpflegung ist ein wichtiger verhältnispräventiver Ansatz für alle Kinder, insbesondere in benachteiligten Sozialräumen. Und das Tag für Tag!
- Daher sollten alle Beteiligten ihr Engagement fortsetzen.
- Das heißt:
 1. Weniger Gerichte mit Fleisch und Wurst, dafür mehr Gemüse in allen Variationen.
 2. Dort, wo wenig Seefisch auf dem Speiseplan steht, mit dem Caterer sprechen, auch zum Angebot von fettreichem Fisch.
 3. Gleiches gilt für Milch und Milchprodukte.
 4. Mut zur behutsamen Einführung von Vollkornprodukten.
 5. Wenn Obst, dann ungezuckert und am besten frisch.
- Bei Auswahl durch Kita-Personal: klug abwägen zwischen gesunder Auswahl, möglichen Bergen von Essensresten, der eigenen Vorbildfunktion.
- Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung steht für Fragen und Unterstützung zur Verfügung: www.vernetzungsstelle-sachsen.de

14 | 6. November 2017 | SMS, Referat 35



**...für Ihre
Aufmerksamkeit!**