Brandenburg is(s)t besser – Qualität für das Essen in Kita und Schule

Gesund, Lecker, Regional – Wege zu einer attraktiven Gemeinschaftsverpflegung

03. März 2020 in Linthe

Katja Saupe

Projektverantwortliche Schulverpflegung

Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Brandenburg

In Kooperation mit:

in form
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

LAND BRANDENBURG
Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz

LAND BRANDENBURG
Ministerium für Bildung, Jugend und Sport

Projektagentur
Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung von Bildung, Kultur und Umweltschutz (PA Berlin) mbH

Projektagentur

Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung
von Bildung, Kultur und Umweltschutz (PA Berlin) mbH

Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Brandenburg

Vernetzungsstelle – Experten für Kita- und Schulverpflegung in Brandenburg

Seit 10/2009: IN FORM Projekt – gemeinsam finanziert durch Land & Bund

Seit 10/2017: Landesprojektförderung für Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Seit 07/2018: Landesprojektförderung für Vernetzungsstelle Kitaverpflegung

Seit 2017: zusätzlich Bundesprojekt „Web-Tool“

Wir INFORMIEREN - BERATEN – VERNETZEN

z.B. Träger, Caterer/Küchen, Schulen/Kitas, PädagogInnen, Eltern …

INFORMIEREN

- Web: www.vernetzungsstelle-brandenburg.de
- Newsletter, vierteljährlich
- Infobriefe
- Infostände, Vorträge
- Ideenkatalog

BERATEN

- DGE-Qualitätsstandards Kita/Schule
- Arbeits- und Implementationshilfen
- Workshops & Fortbildungen
- Aktionstage Kita- und Schulverpflegung
- Speiseplanchecks

VERNETZEN

- Austausch untereinander
- Weitergabe Angebote Netzwerkpartner
- Auf Landesebene: Gremienarbeit / Gutachterliches / Fachgespräche
- Auf Bundesebene: Vernetzungsstellen / Nationales Qualitätszentrum

Gesundheitsfördernde Verpflegung in der Kita und in der Schule lohnt sich!

Denn: Sie

- setzt auf Verhältnisprävention und gewährleistet „chancengleiche“ Versorgung der Kinder und Jugendlichen. (unabhängig vom Elternhaus)
- und prägt „indirekt“ das späteren Ess- und Trinkverhalten.
- informelle Ernährungsbildung

- **bis zu 3.000 Mahlzeiten in Krippe und Kita**
- **ca. 2.000 Mittagsmahlzeiten in 10 Schuljahren**

Gesundheitsstatus und Essgewohnheiten der Kinder sind abhängig vom Elternhaus

<u>Kinder aus Familien mit niedrigem Sozialstatus:</u>

- zeigen erhöhtes Risiko für Übergewichtsentwicklung*,
- verzehren weniger Obst/Gemüse und frühstücken seltener zu Hause**,
- nutzen Mittagessenangebot in der Schule weniger***

* Datenmonitor Brandenburg: Soz. Lage - Sozialindex aus Schulbildung/Erwerb der Eltern

** Bundesweite KIGGS-Studie – Welle 1 und 2

*** Heide et. al., Ernährungsumschau, 66/6, 2019

Trend: weniger gemeinsame Familienmahlzeiten

Bedarf/Chance: gute Angebote in den Kitas/Schulen

Gesetzliche Grundlage im Land Brandenburg

- **Brandenburgisches Schulgesetz**

§ 113: Schulspeisung

„Die Schulträger haben **im Benehmen mit den Schulen** dafür zu sorgen, dass die Schülerinnen und Schüler der allgemein bildenden Schulen bis zur Jahrgangsstufe 10 und der Ganztagsschulen an den Schultagen, außer an Sonnabenden, an einer **warmen Mittagsmahlzeit** zu **angemessenen Preisen** teilnehmen können. Es ist zu sichern, dass die Schülerinnen und Schüler an der Trinkmilchversorgung teilnehmen können."

- **Brandenburgisches Kitagesetz**

(auch Hortkinder!)

§ 3 Abs. 2 Ziffer 7: Aufgaben und Ziele: „… eine **gesunde Ernährung** und Versorgung zu gewährleisten."

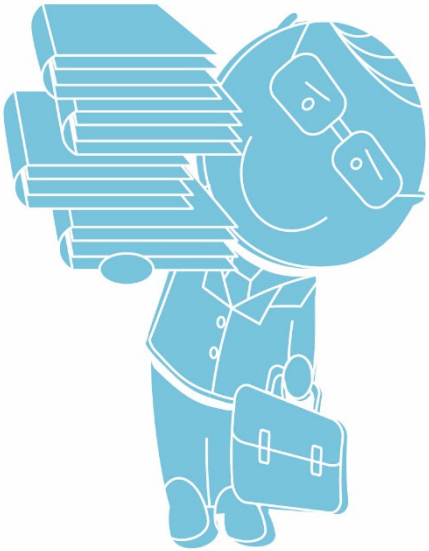
§ 17 Abs. 1 Satz 1: Essengeld

„Die Personensorgeberechtigten haben **Beiträge zu den Betriebskosten** der Einrichtungen (Elternbeiträge) sowie einen **Zuschuss zur Versorgung des Kindes mit Mittagessen** in Höhe der durchschnittlich ersparten Eigenaufwendungen zu entrichten (Essengeld)."

Gesetzliche Grundlage im Land Brandenburg

- **§ 18a Brandenburger Kommunalverfassung (BbgKVerf):**

„(1) Die Gemeinde sichert Kindern und Jugendlichen in allen sie berührenden Gemeindeangelegenheiten Beteiligungs- und Mitwirkungsrechte.“



Wie kann gute Qualität beim Essen beeinflusst werden?

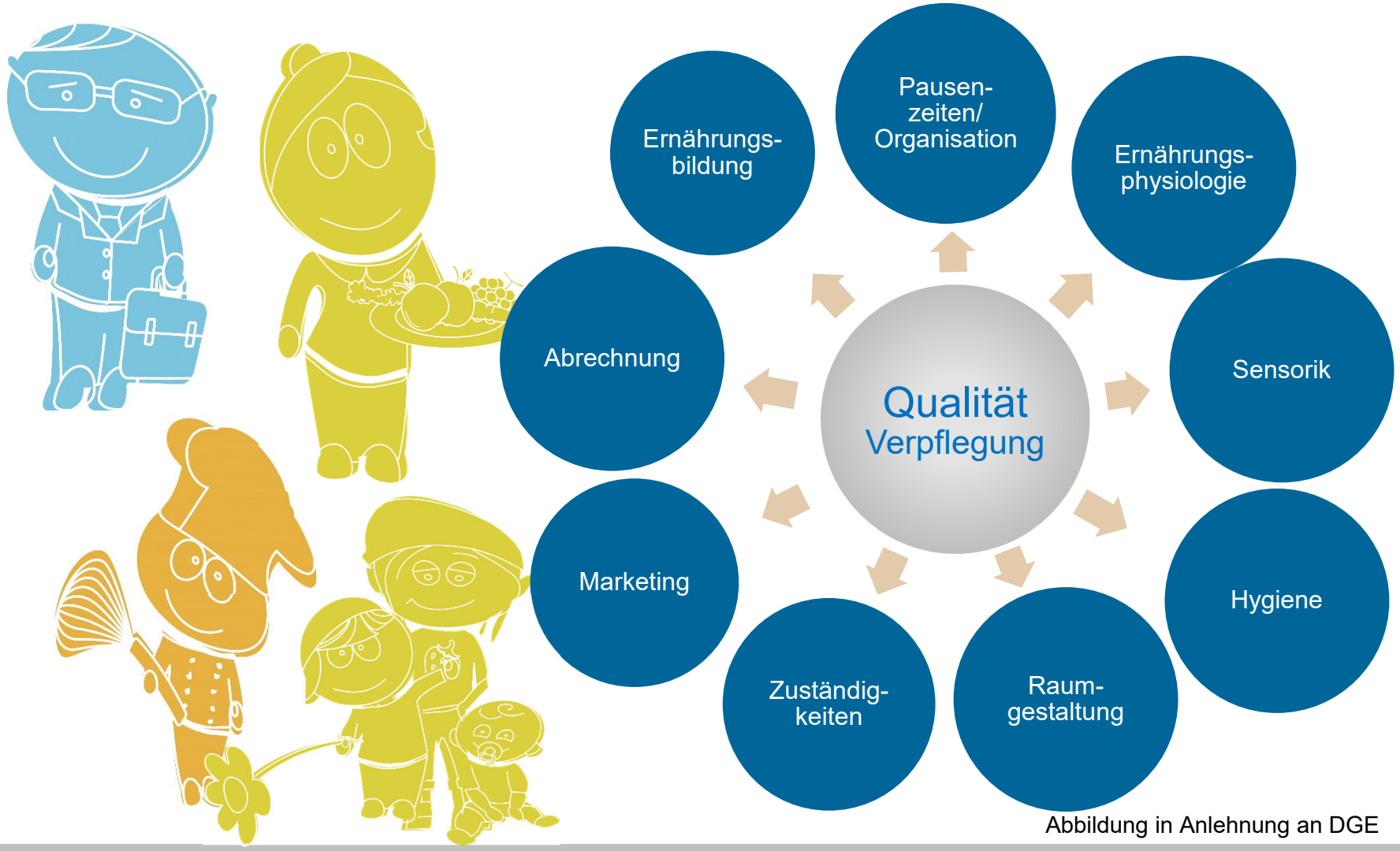


Abbildung in Anlehnung an DGE

Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Ziel:

- Instrument zur Unterstützung der Verantwortlichen bei der Umsetzung (Träger, Kita-/Schulleitungen, Tagespflege/Hort, Küchenpersonal/Caterer, Eltern)
- für Sicherstellung eines vollwertigen und gleichzeitig attraktiven Verpflegungsangebotes, mit einladender Essatmosphäre und begleitender Ernährungsbildung

Grundlage:

- aktuelle wissenschaftliche Datenlage
- D-A-CH-Referenzwerte für Nährstoffzufuhr

- **Kita:** https://www.fitkid-aktion.de/dge-qualitaetsstandard/
- **Schule:** https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/

Akteure und Verantwortlichkeiten im Land Brandenburg

- über 300 Schulträger
- Über 800 Kitaträger

* Über 120 Anbieter/Küchen

- Über 800 Schulen
- Über 1800 Kitas

(inkl. Kinder, Jugendl. LeiterInnen, Eltern PädagogInnen…)

- Ausschreibung / Verträge
- Ausstattung / Räume
- Preise für die Eltern
- Kontrollen / QS

- Lebensmittelauswahl
- Zu- bzw. Aufbereitung
- Ausgabekräfte vor Ort
- Beschwerdemanagement

- Organisation / Zeit
- Ernährungsbildung
- Elternarbeit
- Vorbild Pädagogen

Was wissen wir aktuell über die Umsetzung in Brandenburg?

- Kitaverpflegung (VZB 2014 unveröffentlicht, Bertelsmann 2014)
  - Ca. 1/3 der Kitas orientieren sich an DGE-QS, ½ kennen DGE-QS
  - Ca. 43% bieten Frühstück/Mittag/Vesper, schriftl. Verpflegungskonzept nur in 17%
  - Ca. 3/4 der Kitas lassen Essen liefern (ca. 60% Warmanlieferung), 20% Küche vor Ort
  - **1,92€** Elternbeitrag (BB)
    Bundesweit: **2,40€** theoretische Vollkosten: 3,09-5,87€ (Bertelsmann 2014)

- Schulverpflegung (Befragungen Vernetzungsstelle 2015 & 2016)

  Träger: bei ¾ Qualitätsvorgaben, 2/3 Mitbestimmung Schulen,
  Zuschüsse: ca. 80ct. je Essen, berlinferne Träger: sehr alte Verträge,
  in 30% der Schulen wird Küchenpersonal finanziert, kaum Qualitätskontrollen

  Schulen: Abgabepreis Eltern **durchschnittlich 2,65€** (zw. 1 – 5 €)
  Grundschulen: 2,50€, weiterführende Schulen: 2,90€

  Im Vgl. Bundesweit: **3,43€** (DGE 2018)

  Essenteilnahme: 68% in Grundschulen und 22% in weiterf. Schulen

Bundesweite Daten, KuPS-Studie 2018 https://www.dge.de/wir-ueber-uns/projekte/kups/): *zu Kosten und Preisen*

DGE-Studie zu den **K**osten- **u**nd **P**reisstrukturen in der **S**chulverpflegung, KuPS 2018

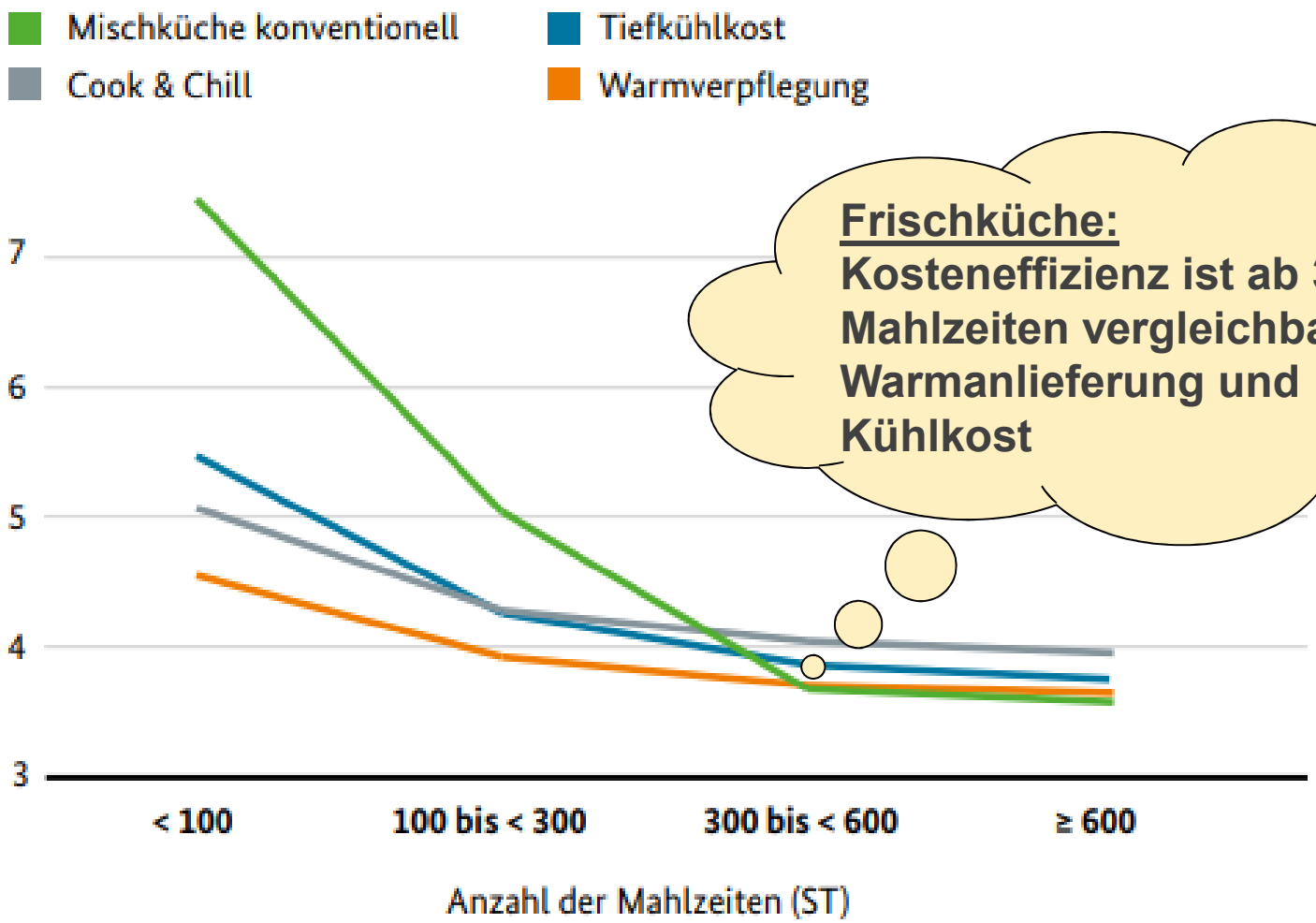
- Modellrechnungen zur Ermittlung der anfallenden Kosten für die SV
- Erfassung von Speiseplänen und Abgabepreisen bei Anbietern von SV
- Erfassung der Strukturen der SV bei den Schulträgern
- Erfassung der Kosten für die Organisation der SV
- Erfassung der Auswirkungen auf die Kosten für DGE-QS und Bio

Quelle: https://nqz.de/service/publikationen/

Daten und Fakten – Vollkosten/ Verpflegungssystem

Vergleich der Kosten nach Verpflegungssystem (Primarstufe)
Kosten in Euro pro Mahlzeit

Abbildung 8:
Vergleich der Kosten für das Leistungsmodul nach Verpflegungssystem und Anzahl an Essensteilnehmenden



Frischküche:
Kosteneffizienz ist ab 300 Mahlzeiten vergleichbar mit Warmanlieferung und Kühlkost

Quelle: DGE

Frischküche/Mischküche vor Ort Qualitätsgarant?

- Potenzial:
  - Ab 300 Mahlzeiten bei den Kosten konkurrenzfähig mit Warmverpflegung und Kühlkost
  - Qualitätsvorteile (geringe Warmhaltezeiten, Frischeanteil)
  - Flexibilität (Kundenwünsche, Bedarfslagen)
  - Einbindung in regionale Wirtschaftskreisläufe
- ABER:
  - Bei sehr niedrigen TN-Zahlen ist eine Mischküche teuer

    ➡ Über Verbünde von Schulen und Kitas nachdenken
  - Die Umsetzung ist entscheidend!

    ➡ Fachliche Qualifizierung des Personals wichtig

KuPS-Studie - Fazit & Empfehlungen

- **Umsetzung DGE-QS** hat keinen Einfluss auf Wareneinstandskosten nur geringen Einfluss auf Personalkosten **(Kosten im einstelligen Centbereich)**
- **20% Bioanteil** bewirkt nur **geringfügige Preissteigerung** im einstelligen Centbereich
- Bei **Warmverpflegung zusätzliche Q-Anforderungen** notwendig: Warmehaltezeiten & Rohkost/Obst
- **Akzeptanz steigern** für bessere Effizienz und geringere Preise:
  - Mehr Tischgäste bieten bessere Auslastung und damit geringe Kosten pro Mahlzeit
  - Q-Anforderungen müssen transparent und von Schülerschaft, Eltern und Lehrkräften allgemein akzeptiert sein
- Auch die **Organisation von Schulverpflegung verursacht Kosten** – Schulverpflegungsmanagement professionalisieren!

Quelle: DGE

Kostenfreies Mittagessen im Rahmen von Bildung und Teilhabe

- Änderung in der Sozialgesetzgebung zum 01. August 2019
- Neu: Kein Eigenanteil der Anspruchsberechtigten
- Anspruchsberechtigt sind:
  - Bezieher von Leistungen nach dem SGB II, SGB XII, AsylbLG bzw. Bezieher von Kinderzuschlag (KiZ) und Wohngeldberechtigte

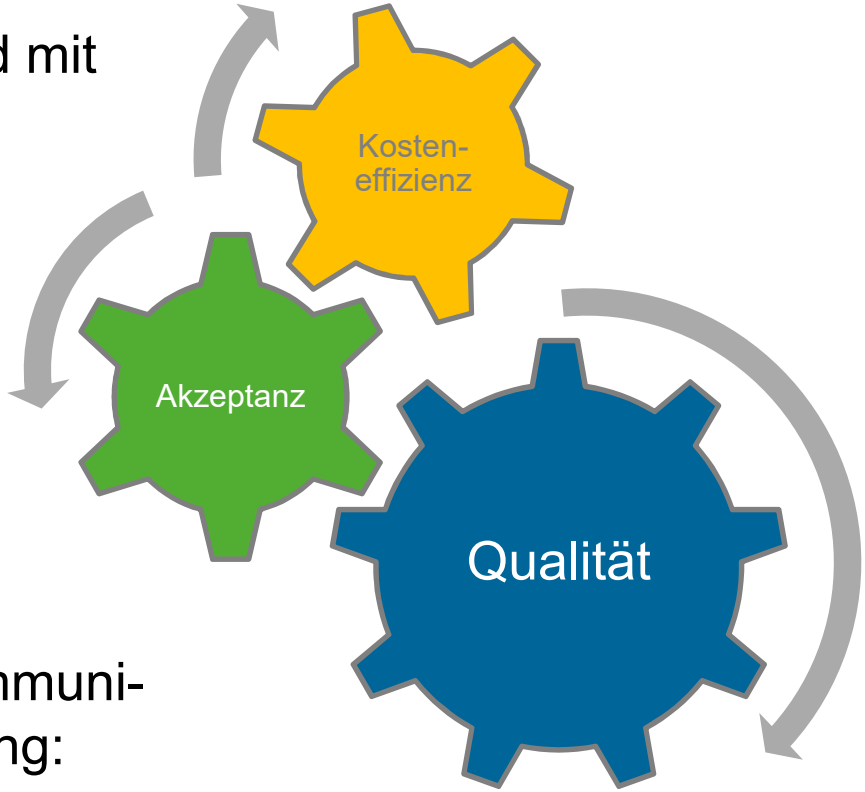
Aktuelle Teilhabequote: im Bereich Grundsicherung für den Landkreis Potsdam/ Mittelmark (10/2019):

- Teilhabequote der Leistungsberechtigten unter 6 Jahre: **21,5%**
- Teilhabequote der Leistungsberechtigten zw. 6-15 Jahre: **25,8%**

(Landesweit: 30,8% (6-15 J.) aber auch LK SPN: 62%)

Wie kann gute Qualität beim Essen beeinflusst werden?

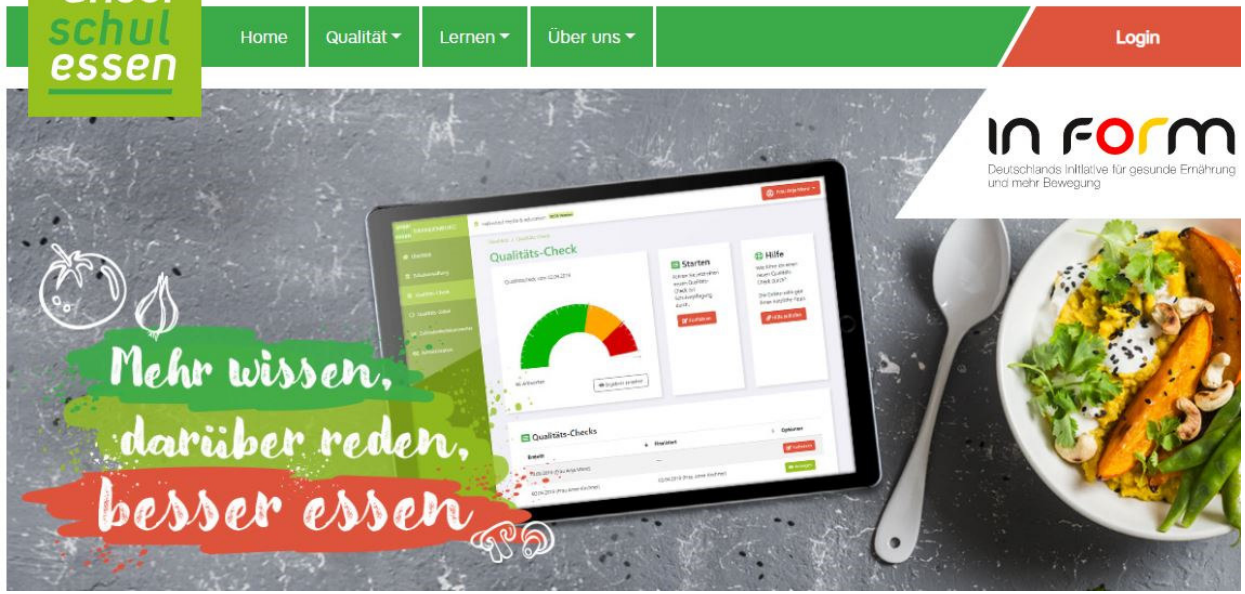
- Auf Trägerebene:
  - Strategische Ziele formulieren und mit Akteuren im Bereich Kita- und Schulverpflegung diskutieren
  - Personalqualifikation, Festlegung eines Verantwortlichen f. d. Qualitätsmanagement
  - Entwicklung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung und Kontrolle
  - Aufbau Feedbacksystem
  - Aufbau und Verstetigung von Kommunikation, Kooperation und Vernetzung:



→ **Mensa-Gremien/ Essensausschüsse**

Online-Portal „Unser Schulessen“ der Vernetzungsstelle

www.unser-schulessen.de



- IN FORM-Projekt gefördert vom BMEL

- Qualitätsmanagement-Tool zur schulindividuellen Verbesserung der Verpflegungssituation
- Webseite mit Hintergrundinfos und Unterrichtsideen zum Thema Schulessen
- 10 Schulen testen SJ 2019/20 mit Coaching, Test durch weitere Schulen gewünscht

Wo gibt es weitere Informationen?

- **Für Kitas:** https://www.fitkid-aktion.de/
- **Für Schulen:** https://www.schuleplusessen.de/
- **Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule:**
  - Publikationen bspw. KuPS-Handreichung und Abschlussbericht

  https://nqz.de/
- **Bundeszentrum für Ernährung (BZfE):**https://www.bzfe.de/
  - Informationen zu Ernährung, Lebensmitteln und Nachhaltigem Konsum
- **BLE-Medienservice:** https://www.ble-medienservice.de/

www.vernetzungsstelle-brandenburg.de

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!