



Bereich: Kinder- und Jugendförderung, Schule
Az: 40
Datum: 14.06.2011

2011/196
öffentlich

Sitzungsvorlage

Beratungsfolge	Datum	TOP-Nr.
Jugendhilfeausschuss	30.06.2011	6

Betreff

Sicherstellung der Essensverpflegung in den städtischen Tageseinrichtungen für Kinder;
hier: Konzeption "Essen und Trinken als Qualitätsmerkmale in den städtischen Tageseinrichtungen für Kinder"

Finanzielle Auswirkungen

☒ keine haushaltsmäßige Berührung

☐ Auswirkungen siehe Sachverhalt

Beschlussvorschlag

Der Jugendhilfeausschuss nimmt zustimmend von der Konzeption "Essen und Trinken als Qualitätsmerkmale in den städtischen Tageseinrichtungen für Kinder" Kenntnis.

G l ö B
Erste Beigeordnete

Sachverhalt

Die Ausbauplanung der U 3 Plätze in unseren Tageseinrichtungen und die Entwicklung der Kindergartenplätze insgesamt haben dazu geführt, dass anstatt wie vor wenigen Jahren nur einige, inzwischen fast alle Kinder **ganztags** betreut werden müssen. Insoweit verweisen wir auch auf die laufende Berichterstattung bzw. insbesondere auf die beiden Vorlagen in der letzten JHA-Sitzung vom 05.05.2011. TOP 2011/139 und TOP 2011/140 zur Ausbauplanung und Angebotsstruktur der Kindergärten in Castrop-Rauxel.

Dies heißt auch, dass nunmehr in den städtischen Kindergärten täglich 871 Mahlzeiten bereit gehalten werden müssen. Diese Größenordnungen sind Anlass für die Erstellung der anliegenden Konzeption durch den Bereich Kinder- und Jugendförderung, Schule, um zu gewährleisten, dass auch zukünftig in allen sieben städtischen Einrichtungen ein gleicher Qualitätsstandard sichergestellt werden kann.

Allerdings wird, wie auch inzwischen in Castrop-Rauxel erkennbar, die bisherige Essensversorgung durch unsere Fördervereine nicht mehr tragbar bzw. möglich sein. Auch die örtliche Rechnungsprüfung hat inzwischen Bedenken mit dieser insbesondere arbeitsrechtlich unsicheren Praxis.

Deswegen werden derzeit Planungsüberlegungen mit dem anerkannten und geeigneten freien Jugendhilfeträger AGORA erörtert, inwieweit die Anforderungen an pädagogischer Betreuung und praktischer Sicherstellung der Verpflegung gewährleistet werden kann.



Familienfreundliches Castrop-Rauxel

**Essen und Trinken als Qualitätsmerkmale in
den städtischen Tageseinrichtungen für
Kinder**



Essen ist Genuss, essen ist Lust. Essen soll das Wohlbefinden stärken, Spaß machen und die Sinne ansprechen. Vollwertiges Essen soll die Gesundheit erhalten. Gemeinsames Essen kann soziales Verhalten trainieren. Essen und Trinken bieten vielfältige Zugänge für Bildungsprozesse, denn Ernährungswissen ist Wissen um Natur, Nahrungsmittel, ihre Herkunft, ihr Wachsen und die Bedeutung für Menschen.

Essen in den städtischen Tageseinrichtungen muss auch zunehmend unter dem Aspekt der zunehmenden Kinderarmut gesehen werden und Defizite der familiären Ernährung ausgleichen. Das Mittagessen in der Kita ist für viele Kinder aus benachteiligten Stadtgebieten häufig die einzige warme Mahlzeit am Tag.

Vorrangiges Ziel eines Verpflegungskonzeptes ist die Sicherung und Erhaltung der bisherigen Ernährungsversorgung aller Kinder und Qualitätsstandards, und es beschreibt praxisnah und knapp die Strukturen und Rahmenbedingungen des Ernährungsangebotes in den städtischen Kindertageseinrichtungen.

Den hauswirtschaftlichen und pädagogischen Mitarbeiter/innen dient es als fachliche Orientierung.

Hintergrund des zunehmenden Bedarfs an Plätzen mit warmen Mittagessen sind in hohem Maße der stärkere Wunsch von Eltern nach Vereinbarkeit von Familie und Beruf, die Zunahme von Alleinerziehenden, sowie die gestiegenen Anforderungen von Arbeitgebern an die zeitliche Flexibilität von Berufstätigen allgemein. Die Forderung nach besserer Vereinbarkeit von Familie und Beruf unterstützt die Stadt Castrop-Rauxel, in dem die „familien- und kinderfreundliche Stadt“ als wichtiges Ziel beschrieben wird.

Die Abteilung Kinderförderung führt im folgenden Aspekten eines Konzeptes für das bestehende Verpflegungsangebot in den städtischen Tageseinrichtungen zusammen, um

- mit der Angebotsbereitstellung den veränderten Bedarfslagen der Eltern zu entsprechen
und
- angemessene Rahmenbedingungen hierfür für die Einrichtungen zu schaffen

1. Mittagessen als Leistungsangebot in den städtischen Tageseinrichtungen

Die Essensqualität, die Atmosphäre, in der das Mittagessen eingenommen wird sowie der Umgang mit dem Thema Ernährung und Gesundheit hat einen wichtigen Stellenwert in den städtischen Tageseinrichtungen. Die in der Kindheit erlernten Ernährungsgewohnheiten bleiben häufig bis ins Erwachsenenalter bestehen. Die Kindertageseinrichtung nimmt bei einem vernünftigen Umgang mit Ernährung eine wichtige Rolle ein. Sowohl das Vorbild von Erzieherinnen als auch das Verhalten anderer Kinder, sowie das Lebensmittelangebot selbst sind hier von Bedeutung.

Die Abteilung Kinderförderung achtet grundsätzlich darauf, dass die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) von den Einrichtungen eingehalten werden, so dass den Kindern ein kindgerechtes, vitaminreiches und kostengünstiges Essensangebot vorliegt.

Ebenso ist es wichtig, möglichst umfassend die Bedürfnisse der Kinder bzw. der Eltern zu berücksichtigen, die sich aufgrund religiöser, kultureller oder individueller Hintergründe (U3- Kinder, Allergien, Essstörungen etc.) ergeben.

Die Funktion gemeinsamer Mahlzeiten wird in der Zeitschrift „KiTa spezial“ treffend beschrieben:

Mahlzeiten sind

- Tankstellen für Energie
- Kommunikationszeiten
- Ruhe- und Erholungszeiten
- Treffpunkt
- Emotionszeiten
- Orte der Sozialisation

Unsere städtischen Tageseinrichtungen haben sich das Ziel gesetzt, Familien in den Bereichen Ernährung, Gesundheit und Bewegung unterschiedliche Angebote zu machen. Immer mehr Kinder sind aufgrund falscher oder schlechter Ernährung übergewichtig. Durch das Kochen und Bereitstellen gesunder Mahlzeiten ist die Tageseinrichtung präventiv und aufklärend tätig.

Das frisch gekochte Essen ist ein Qualitätsmerkmal der pädagogischen Arbeit.

2. Die Kita als Lernort für gesundes und genussvolles

Essen und Trinken

Ernährung und Gesundheitsförderung

„Gesundheitsförderung zielt auf einen Prozess, allen Menschen ein höheres Maß an Selbstbestimmung über ihre Gesundheit zu ermöglichen und sie damit zur Stärkung ihrer Gesundheit zu befähigen. Um ein umfassendes körperliches, seelisches und soziales Wohlbefinden zu erlangen, ist es notwendig, dass sowohl einzelne als auch Gruppen ihre Bedürfnisse befriedigen, ihre Wünsche und Hoffnungen wahrnehmen und verwirklichen sowie ihre Umwelt meistern bzw. sie verändern können.“ Charta der 1. Internationalen Konferenz zur Gesundheitsförderung, Ottawa, 1986.

Die Weltgesundheitsorganisation WHO geht mit dieser Formulierung für Gesundheitsförderung weit über die praktische Erfahrbarkeit von gesundem Frühstück, Zahnpflege, Händewaschen und anderen wichtigen Einzelaktivitäten hinaus.

Es gilt vielmehr die persönlichen sozialen Ressourcen der Kinder, die sich gesund erhaltend auswirken, systematisch zu stärken. Zu diesen Schutzfaktoren gehören Selbstvertrauen, Selbstbestimmung, Aufbau von Eigenaktivitäten, Verantwortungsgefühl, Genussfähigkeit und vieles mehr. Da die Weichen für Gesundheit und Wohlbefinden bereits in frühen Lebensjahren gestellt werden, bieten Kitas als erster eigenständiger Bildungsbereich günstige Rahmenbedingungen. Hier werden nahezu alle Kinder erreicht, zu dem bestehen gute Zugangsmöglichkeiten zu Familien in schwierigen Lebenslagen. Kitas können einen besonderen Beitrag zur Herstellung von gesundheitlicher Chancengleichheit leisten. Die umfassenden Ziele der WHO gelten auch für das Handlungsfeld Ernährung. Die Mitsprache und Mitwirkung der Kinder an der Essensversorgung stärkt ihre eigene und die Wertschätzung anderen gegenüber. Beim Selbsterlern lernen sie ihre Fähigkeiten einzuschätzen und weiterzuentwickeln. Über die Möglichkeit ihr Essen selbst zu bestimmen, können sie eine differenzierte Selbst- und Körperwahrnehmung für Hunger und Sättigung entwickeln, eine wichtige Voraussetzung um späterem Übergewicht vorzubeugen. Eine positiv erlebbare Tischatmosphäre mit selbst gebasteltem Tischschmuck, mit anregenden Gesprächen und ausreichend Zeit, um im individuellen Tempo zu essen, stärkt ihre Genussfähigkeit. Die Chance, gesundes Essen und Trinken mit allen Sinnen alltäglich zu erfahren und zu genießen, entwickelt und verfestigt wie keine andere Alltagshandlung eine Vielfalt von Verhaltensweisen und auch Einstellungen, die die eigene Gesundheit mehr stärken als reine Wissensvermittlung, sei sie auch noch so „kindgerecht“ verpackt.

Die Mahlzeiten werden täglich frisch zubereitet. Dabei wird auf folgende Kriterien geachtet:

- § es werden ausgewogene, gesunde Mahlzeiten gekocht,
- § verarbeitet werden in der Regel Obst und Gemüse der Saison,
- § der Speiseplan wird abwechslungsreich gestaltet,
- § es wird wenig Fleisch (nur Geflügel und Rind) angeboten,
- § auf mögliche Allergien/ Besonderheiten in der Ernährung kann Rücksicht genommen werden,
- § die Bedürfnisse der U3- Kinder (andere Speisen, andere Essenszeiten) kann Rücksicht genommen werden,
- § das Essen ist gesund, aber preiswert – allen Kindern kann so ein ausgewogenes Essen angeboten werden.

3. Art und Anzahl der Plätze

In den städtischen Tageseinrichtungen für Kinder werden im Kindergartenjahr 2011/2012 ca. 368 Kinder betreut. Es werden täglich über 871 Mahlzeiten pro Tag , davon ca. warme 355 Mittagessen angeboten.

Name der Einrichtung	Anzahl Gruppen	Kinderzahl	Gruppe I 2 – 6 J.			Gruppe II < 3 J.			Gruppe III 3 – 6 J.			Frühstück	Mittagessen	Nachmittags-Snack	Mahlzeiten pro Tag
			20	20	20	10	10	10	25	25	20				
			25a	35b	45c	25a	35b	45c	25a	35b	45c				
Swabedoo	4	85,00		15	25				3	19	23	85	82	48	215
Villa Kunterbunt	3	65,00	2	23	15					16	9	65	63	24	152
Kinderburg	1	20,00		10	10							20	20	10	50
Öko-Insel	2	36,00					11			25		36	36	0	72
Mikado	4	72,00	1	20	19		3	7	1	7	14	72	70	40	182
Lummerland	4	75,00	4	12	24		5	5	2	11	12	75	69	41	185
SKH	1	15,00					15								
Summierung	19		7	80	93	0	34	12	6	78	58	353	355	163	871
Kinder ges.		368													

4. Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)/ Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) regelt u.a. die gesundheitlichen Anforderungen an Personen, die mit Lebensmitteln umgehen. Relevant ist hier die Belehrung gemäß § 43 Abs.1 Nr.1 IfSG.

Die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) regelt hingegen die Anforderungen an die Einrichtungen sowie an die hygienischen Voraussetzungen bei Herstellung, Transport, Lagerung, Behandlung und Abgabe von Lebensmitteln.

Die jeweiligen Sicherheitsbeauftragten der Kindertagesstätten sind für die Einhaltung von Hygienevorschriften zuständig. Diese beziehen sich zum einen allgemein auf bestimmte bauliche Voraussetzungen, die in den entsprechenden GUV – Richtlinien festgehalten sind und zum anderen auf die Einhaltung bestimmter Sauberkeitsstandards. Hilfreich ist auch das HACCP-Konzept (Gefahrenanalyse zur Ermittlung kritischer Kontrollpunkte), das unterstützend bei der Prüfung und Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften eingesetzt werden kann. Mit diesem Konzept werden die kritischen Punkte bei der Essenszubereitung in den Einrichtungen identifiziert (Wareneingang, Lagerung, Essenszubereitung, Ausgabe, Reinigung, Schulung des Personals, Eigenkontrollsystem) und deren regelmäßige Prüfung festgelegt.

Die MitarbeiterInnen der Abteilung Kindertageseinrichtungen werden bei Neueinstellungen von der zuständigen Betriebsärztin sowohl zum IfSG als auch zur LMHV belehrt. Diese Belehrungen werden jährlich in den Teams aufgefrischt und ergänzt durch Angebote im internen Fortbildungsprogramm der Abteilung (Gesunde Ernährung für Kinder, LMHV, HACCP-Konzept, Eigenkontrollsysteme etc.).

5. Mittagskräfte für die Essenszubereitung

5.1. Arbeitsplatzbeschreibung für die Mittagskräfte / Arbeitsverträge

Es wurde eine Arbeitsplatzbeschreibung für hauswirtschaftliche Kräfte entwickelt. Diese ist je nach Art der Essenszubereitung und nach Art und Größe der Einrichtung mit unterschiedlichen Zeitanteilen um zu setzen.

Arbeitszeit im Zusammenhang mit der Essensversorgung kann grundsätzlich in fünf Bereichen anfallen:

- Planung (Einkaufs, -Hygienekontrolllisten, Essensanmeldungen, Vorratshaltung, Essenspläne)
- Einkauf (Abrechnung, Kontrolle, Lagerhaltung, Bestellungen, Listen)
- Kochen (Eindecken, Reinigung, Getränke, Essensausgabe)
- Essenszeit (Nachreichen, Schneiden, etc.)
- Nachbereitung (Reinigung von Geschirr, Töpfen, Speiseräume, Küche, Geräte, Lagerräume, Wäsche,

6. Stundenausstattung für die Einrichtungen

In den Kindertageseinrichtungen stehen Mittagskräfte für die Bereitstellung des Mittagessens und der hauswirtschaftlichen Tätigkeiten zur Verfügung. Im folgenden wird der Verteilerschlüssel dargestellt, der für die Stundenzuteilung der hauswirtschaftlichen Kräfte maßgeblich gilt. Grundsätzlich ist auch davon aus zu gehen, dass das pädagogische Personal – je nach Konzept – in kleinerem oder größerem Umfang bei der Mittagsversorgung im hauswirtschaftlichen Bereich mit eingebunden bleibt.

In der Folge entstand der nachfolgende Verteilerschlüssel für die städtischen Kindertagesstätten:

Bedarf pro Einrichtung in Stunden/Tag

Gruppen	3	4	4	4	2	1
Kinder	65	85	72	75	36	20
Mahlzeiten	152	215	182	185	72	50
Frühstück	63	85	72	72	36	20
Mittagessen	63	82	70	69	36	20
Nachmittagssnack	24	48	40	41	0	10
	Villa Kunterbunt	Swabedoo	MIKADO	Lummerland	Öko Insel	Kinderburg
Vorbereiten Frühstück	2	2	1	2	1,25	0,5
Vor- und Zubereitung Mittagessen	3	3,25	1,5	3,25	2	2
Spülen Geschirr Frühstück	1,5	1,5	0,5	1,5	1	0,45
Spülen Geschirr Mittag	1,5	2	3,5	2	1	1
Vor- und Zubereitung Snack Nachmittag	1	1,5	0,75	2		0,5
Reinigung und Desinfektion Küche	1,5	1,5	7,5	2	1	0,75
Erstellen Speiseplan u Einkaufsliste	0,2	0,2		0,3	0,2	0,15
Abziehen und neu beziehen Betten	0,4	0,4		0,4	0,2	0,05
Wäschepflege pro Tag	1	1	1	1	0,75	0,2
Kontrolle der Vorräte u. Rückstellproben	0,15	0,15		0,15	0,1	0,25
Temperaturkontrolle Kühlschränke	0,15	0,15		0,15	0,1	0,25
Kontrolle der Lieferung, Wegräumen				0,15		
Abrechnung der wöchentl. Ausgaben				0,2		
Backen von Brot und Brötchen					0,8	0,75
Einkäufe			0,75		0,4	0,25
Gesamtbedarf pro Tag	12,4	13,65	16,5	15,1	8,8	7,1
Festsetzung aufgrund der Angebotsstruktur	12,5	15	15	15	8,8	7,1
Wochenarbeitszeit	59	74	74	74	55	39

Insgesamt sind daher wöchentlich 375 Stunden durch Hauswirtschaftskräfte derzeit notwendig, um die Verpflegung in den TEK's sicherzustellen.

7. Kosten für das Mittagessen

7.1 Schriftliche Anmeldung

Die Anmeldung zur Mittagsverpflegung erfolgt schriftlich bei der Leitung der Einrichtung. Damit wird mit den Eltern ein privatrechtlicher Vertrag über die Teilnahme an der Mittagsverpflegung geschlossen.

In der Regel wird das Kind für 5 Tage die Woche zum Essen angemeldet.

7.2 Höhe des Entgelts

Das Entgelt für alle Mahlzeiten beträgt ab dem 01.08.2011 für alle Mahlzeiten **45,00 €** im Monat.

Das Entgelt nur für das Frühstück beträgt **15,00 €** im Monat.

Das Entgelt bezieht sich sowohl auf die Sachkosten zur Verpflegung und auf die Personalkosten der hauswirtschaftlichen Kräfte.

7.3 Rückerstattung und Abmeldung

Im Einzelfall können mit schriftlichem Antrag Kinder bei längerer Abwesenheit von mindestens zwei Monaten außerhalb der Schließzeiten, vorübergehend von der Teilnahme am Mittagessen abgemeldet werden.

Die **Abmeldung** vom Essen muss spätestens am letzten Tag eines Monats zum letzten Tag des darauf folgenden Monats erfolgen.

Nur so kann der Lastschrifteinzug rechtzeitig gestoppt werden.

Eine vorübergehende Abmeldung während der Schließzeit ist nicht möglich.