

### „Die Zusammenarbeit mit Eltern – Qualifikationsanforderungen an pädagogische Fachkräfte in Kitas und Schulen“

Katrin Zwolinski, Thüringer Institut für Lehrerfortbildung, Lehrplanentwicklung und Medien

„Für die Qualität der privaten und der öffentlichen Erziehung ist von großer Bedeutung, wie sich das Verhältnis zwischen der Familie und den öffentlichen Institutionen kindlicher Bildung gestaltet. Dies meint, dass die gemeinsame Verantwortung für die Erziehung der Kinder im Mittelpunkt zwischen beiden Seiten steht.“ (Thüringer Bildungsplan für Kinder bis 10 Jahre, S. 42)

Eine Erziehungspartnerschaft zu entwickeln wird als gelungene Zusammenarbeit angesehen, ein „Bündnis“ von gleichberechtigten Partnern, die ähnliche Ziele verfolgen, gemeinsam Verantwortung tragen und Vertrauen zueinander haben.

Dabei sind Vertrauen und Respekt Haltungen, die sich auch auf das Kind positiv auswirken.

Die Zusammenarbeit mit Eltern hat aufgrund der gesellschaftlichen und gesellschaftspolitischen Entwicklungen in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen.

- Sie umfasst unterschiedliche Aspekte und stellt hohe Anforderungen an pädagogische Fachkräfte:
- methodische Aspekte wie Formen der Kooperation und Transparenz der
- pädagogischen Arbeit
- Beziehungsgestaltung: Haltungen, kommunikative Fähigkeiten und reflektierter Umgang mit einer heterogenen Elternschaft.

Wie es gelingen kann, eine partnerschaftliche Grundhaltung zu entwickeln, die sich durch gegenseitige Wertschätzung auszeichnet wird im anschließenden Workshop diskutiert und näher beleuchtet.

#### **Kontakt:**

Katrin Zwolinski

#### **Thüringer Institut für Lehrerfortbildung, Lehrplanentwicklung und Medien**

Bereich Bildung für Kinder bis 10 Jahre

Heinrich-Heine-Allee 2-4

99438 Bad Berka

[bildungbis10jahre@thillm.de](mailto:bildungbis10jahre@thillm.de)

[www.thillm.de](http://www.thillm.de) & [www.schulportal-thueringen.de/bildungbis10jahre/kindertageseinrichtung](http://www.schulportal-thueringen.de/bildungbis10jahre/kindertageseinrichtung)

### „Mit kooperativer Elternarbeit und den Qualitätsstandards zur guten Verpflegung in der Kita“

Karina Pfadenhauer, Servicestelle Ernährung für Kinder und Familien



„Viele Köche verderben den Brei!“ – nicht bei der Verpflegung von Kitas. Wertschätzende, effektive und kooperative Kommunikation aller Beteiligten, also Eltern, Kita-Personal, Essensanbieter, Kita-Fachberatung, Träger führen zu mehr Attraktivität, Geschmack und Akzeptanz der Verpflegung in den Einrichtungen, dies zeigt das Beispiel der Einrichtung.

Angefragt hat die Kindertagesstätte mit dem Wunsch in der Kita selbst frisch zu kochen. Bislang wurde die Einrichtung mit ca. 90 Kindern über einen Caterer versorgt, der bis zu 4000 Essen pro Mahlzeit ausliefert.

Die im Arbeitskreis integrierten Eltern waren unzufrieden mit dem Essen. Ihrer Meinung nach wurden zu viele Fertigprodukte verwendet, zu viel Fleischgerichte angeboten und es fehlte an Abwechslung.

Um nicht lediglich die Meinung einzelner zu werten wurde eine Umfrage unter allen Kita-Eltern durchgeführt. Die ergab zwar eine Zufriedenheitsrate von 86%, dennoch hatte die Elternschaft Verbesserungsvorschläge.

Anhand der Checkliste der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder wurde das Verpflegungsangebot mit fachmännischer Expertise durch die Servicestelle Ernährung für Kinder und Familien gemeinsam mit der Arbeitsgruppe und dem Essensanbieter überprüft. Wie sich herausstellte gab es bei folgendem Punkten tatsächlich Optimierungsbedarf:

- Weniger Fleisch
- Mehr Fisch
- Öfter Vollkomprodukte
- Mehr Obst und Gemüse
- Weniger verarbeitete Lebensmittel

Außerdem stellte sich heraus, dass das Frühstück- und Vesperangebot, welches die Kita selbst zubereitet, ebenfalls Handlungsbedarf aufzeigte. Diese Ergebnisse deckten sich auch mit dem Feedback der Erziehungsberechtigten im Fragebogen.

In insgesamt 6 Arbeitssitzungen wurde unter der Leitung der Servicestelle Ernährung gemeinsam mit dem Essensanbieter und den Eltern, einem Teil des Kita-Personals und den Verpflegungsverantwortlichen nach neuen Ideen und Anregungen gesucht, das Verpflegungsangebot lecker, gesundheitsförderlich, abwechslungsreich, saisonal und unter ökonomischen und auch ökologischen Gesichtspunkten zu gestalten.

Fazit: Die Eltern und deren Kinder sind weiterhin zufrieden mit der Versorgung, freuen sich, dass sie nun auch ein gewisses Mitspracherecht haben. Die Einrichtungsleitung und Mitarbeiter sind froh, dass es ohne Umstrukturierungen und ohne zusätzlichen Aufwand gelöst werden konnte. Der Essensanbieter zeigt sich begeistert von der guten Kommunikation und der Tatsache, dass seine Belange gehört und ernstgenommen werden und er die Tipps und Erkenntnisse auch bei anderen Einrichtungen erfolgreich einsetzen kann.

### **Workshop Nr. 4: Herausforderungen der Vollverpflegung in der Kita – Was gibt's zum Frühstück und zur Vesper?**

In den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sind die Anforderungen an das Lebensmittelangebot beim Frühstück und in der Zwischenverpflegung beschrieben. Demnach sollen folgende Lebensmittelgruppen in entsprechender Häufigkeit enthalten sein:

	Häufigkeit	Beispiele
Getreide, Getreideprodukte	20x Vollkornprodukte	VK-Brötchen, VK-Brot, Getreideflocken, Müsli ohne Zucker
Gemüse und Salat	20x	Gemüsesticks, Rohkost, Salatteller, Brot-/ Brötchenbelag
Obst	20x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat, Müsli mit Obst, Quark/Joghurt mit frischem Obst
Milch und Milchprodukte	20x	Trinkmilch, Joghurt/Quark, Milch in Müsli, Kräuterquark, Salatdressing, Dips
Fette und Öle	20x	Rapsöl ist Standardöl, Salatdressing und Dips
Getränke	20x	Trink-, Mineralwasser, ungesüßte Tees

Quelle: nach DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtung für Kinder 4.Auflage S.12

Die Herausforderung besteht darin dies abwechslungsreich und ernährungsphysiologisch ausgewogen mit dem Mittagessen abzustimmen.

**Im Workshop werden die Teilnehmer je 5 Frühstück- und Vesperangebote, also insgesamt 10 Mahlzeitenvorschläge in folgenden Kategorien erarbeiten:**

- Reihe 1: Ihre Gerichte beinhalten vorrangig Käse, Frischkäse und Quark.
- Reihe 2: Ihre Gerichte beinhalten vorrangig Milchprodukte wie Joghurt, Dickmilch, Buttermilch, Kefir, etc.
- Reihe 3: Ihre Gerichte beinhalten vorrangig Obst roh oder verarbeitet.
- Reihe 4: Ihre Gerichte beinhalten vorrangig Gemüse roh oder verarbeitet.
- Reihe 5: Ihre Gerichte beinhalten vorrangig Brot, Brötchen.
- Reihe 6: Ihre Gerichte beinhalten vorrangig Gebäck und Süßes.
- Reihe 7: Ihre Gerichte beinhalten vorrangig Müsli, Getreide, Getreideflocken, Pseudocerealien.
- Reihe 8: Ihre Gerichte beinhalten vorrangig vegetarische Brotaufstriche und Fisch.
- Reihe 9: Ihre Gerichte beinhalten vorrangig Fleisch, Wurstwaren, Ei.

Anschließend werden die Vorschläge in einen exemplarischen 6-Wochenspeiseplan zusammengefasst.

Da wir mit diesem Thema auf sehr großen Zuspruch gestoßen sind, bieten wir das Thema gern auch als Fortbildung oder internen Workshop an. Sprechen Sie uns an!

**Kontakt:**

Karina Pfadenhauer

**Servicestelle Ernährung für Kinder und Familien**

symbioun e.V. - Förderverein für Prävention und ganzheitliche Gesundheit

Parkstraße 2

99867 Gotha

Tel. 03621 73 38 170

[karina.pfadenhauer@symbioun.de](mailto:karina.pfadenhauer@symbioun.de) & [servicestelle@symbioun.de](mailto:servicestelle@symbioun.de)

[www.symbioun.de](http://www.symbioun.de)

Folgen Sie uns auf [www.facebook.com/symbiounev](https://www.facebook.com/symbiounev)

„Mit kooperativer Elternarbeit und den Qualitätsstandards zur guten Verpflegung in der Schule“

Alexandra Lienig, Vernetzungsstelle Schulverpflegung

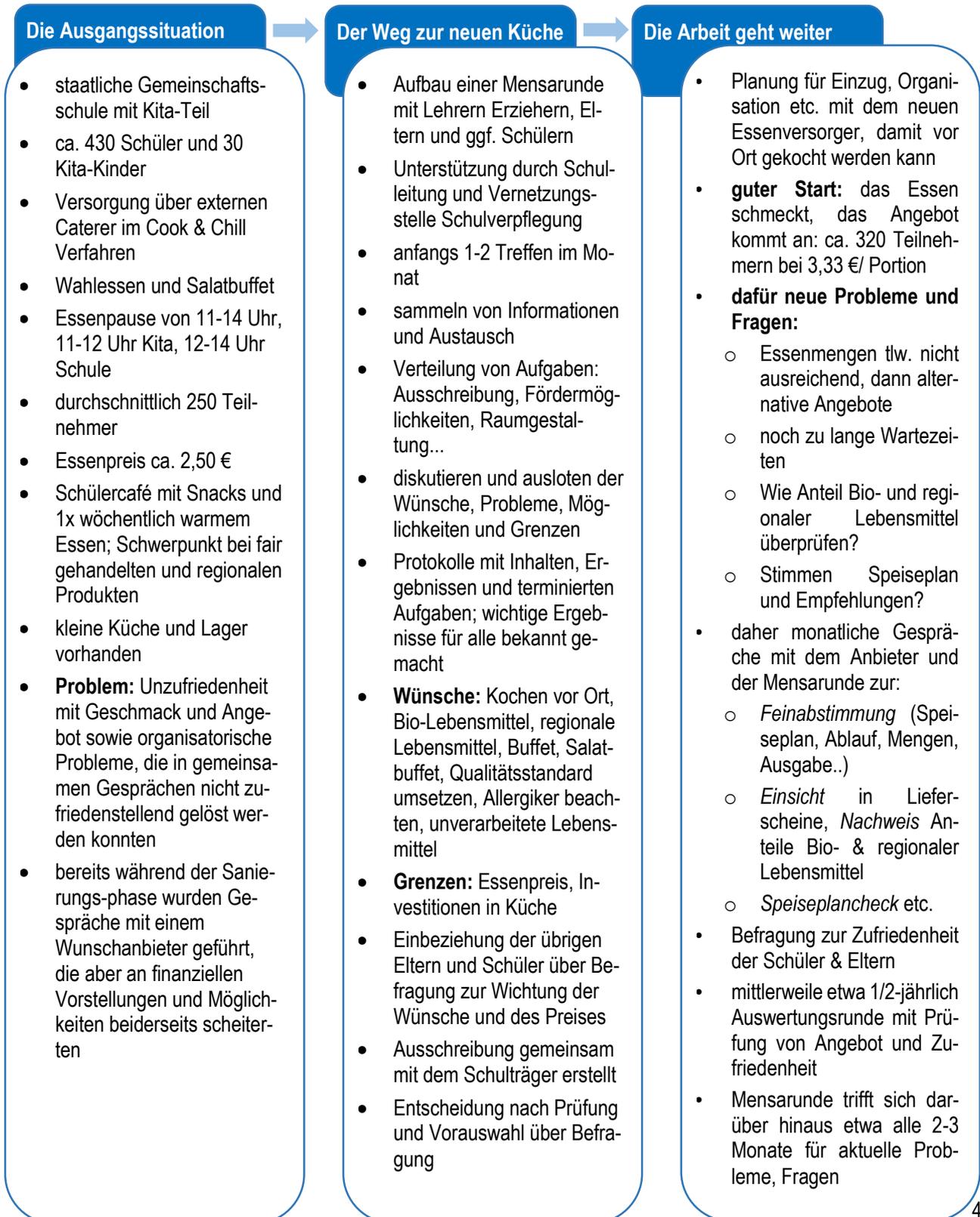


Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

Vernetzungsstellen  
Schulverpflegung

**Eines vorweg:** Wenn man wirklich etwas erreichen und verändern will, braucht man ein klares Ziel, gute Partner, Ausdauer und Kompromissbereitschaft.

**Das Ziel:** Das Ziel der Schule war lange klar, umso mehr, als diese saniert werden sollte. Es sollte wieder vor Ort gekocht werden, am besten mit Beginn der Nutzung des neusanierten Gebäudes.



### Workshop 3: Auf gutes Miteinander für eine bessere Verpflegung in Kita und Schule

Alexandra Lienig, Vernetzungsstelle Schulverpflegung



*Vernetzungsstellen  
Schulverpflegung*

In diesem Workshop stehen die Kommunikation und die Zusammenarbeit der unterschiedlichen Partner auf dem Weg zu oder dem Erhalt einer guten Verpflegung im Mittelpunkt. Da jede Einrichtung andere Voraussetzungen mit bringt und andere Ziele verfolgt, müssen zwar teilweise immer neue Herangehensweisen gefunden werden, jedoch bleiben grundlegende Dinge der Kommunikation und Zusammenarbeit gleich. Dazu ist es zunächst einmal wichtig zu wissen, welcher Partner es wann bedarf und sich mit deren Vorstellungen und Zielen auseinanderzusetzen, um die gemeinsame Zusammenarbeit auf ein gutes Fundament zu stellen. In Kleingruppen und im Plenum nähert sich Workshop diesen und noch weiteren Fragestellungen an. Dabei können Erfahrungen der Teilnehmer vorgestellt und diskutiert sowie für mögliche Probleme Verbesserungsvorschläge in der Runde gefunden werden.

#### **Kontakt:**

Alexandra Lienig

#### **Vernetzungsstelle Schulverpflegung**

Verbraucherzentrale Thüringen e.V.

Eugen-Richter-Straße 45

99085 Erfurt

Tel. 0361 555 14 24

[vernetzungsstelle@vzth.de](mailto:vernetzungsstelle@vzth.de)

[www.vzth.de/schulverpflegung](http://www.vzth.de/schulverpflegung)

### „Was ist, wenn der Qualitätsstandard verbindlich wird?“

Christoph Bier, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Saarland



Die Einführung des DGE-Qualitätsstandards im Schuljahr 2013/2014 im Saarland ist weitestgehend reibungslos vonstattengegangen. Es sind tatsächlich nur die Probleme sichtbar geworden, die der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung längst bekannt waren:

Vollkorn-Produkte und Fisch werden von den Schülerinnen und Schülern nur zögernd akzeptiert. Und bei vielen Speisenanbietern hapert es bei den vegetarischen Angeboten. Das wussten wir aber alles schon vorher und waren darauf vorbereitet, in dem wir gezielt für das neue Schuljahr entsprechende Fortbildungen für Küchenleiter und Hauswirtschaftskräfte angeboten haben. Wir haben außerdem 2013 vor den Sommerferien in allen Landkreisen für alle Schulen, Schulträger und Träger der Nachmittagsbetreuung eine jeweils dreistündige Info-Veranstaltung zu den bevorstehenden Änderungen durchgeführt. Eine ebensolche Veranstaltung gab es auch für die Speisenanbieter. Auf allen Veranstaltungen hatten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Möglichkeit Kritik zu äußern und die Maßnahme zu diskutieren. Tatsächlich wurde aber nur in einem Landkreis durch eine Person deutlich Kritik geäußert, die aber nur indirekt etwas mit dem DGE-Qualitätsstandard zu tun hatte. Und nur ganz wenigen Speisenanbietern musste nochmal sehr deutlich gemacht werden, was es bedeutet für Kinder und Jugendliche in der Schulverpflegung zu kochen. Unterstützt wurden wir jeweils durch die Landräte und an erster Stelle durch die damalige Verbraucherschutzministerin Anke Rehlinger.

Alle Akteure der Schulverpflegung waren bereits gut auf die bevorstehenden Änderungen vorbereitet. Die VNS hat seit 2009 sehr intensiv über den DGE-Qualitätsstandard aufgeklärt und seit 2010 auch immer verkündet, dass der DGE-Qualitätsstandard ganz sicher in absehbarer Zeit verbindlich würde. Niemand konnte ernsthaft behaupten überrascht worden zu sein. Dies geschah auch nicht, im Gegenteil: Die Maßnahme erfuhr sehr viel positive Unterstützung. Ja, sogar etliche Speisenanbieter haben die Maßnahme explizit unterstützt. Und zwar die, die sich ihrer Verantwortung für die Geschmacksbildung und Gesundheit unserer Kinder bewusst waren. Die, die ohne äußeren Druck auf ein ausgewogenes Angebot mit großer Geschmacksvielfalt geachtet hatten. Die, die aber auch immer wieder das Nachsehen hatten, wenn sie einen Auftrag nicht erhalten haben, weil die Entscheidungsträger der Ansicht waren, dass dieses Speisenangebot nicht ausreichend von den Schülerinnen und Schülern akzeptiert würde. Diese Speisenanbieter wünschten sich zurecht gleiche Wettbewerbsbedingungen für alle Marktteilnehmer.

Wurde das Essen teurer? Das Essen wurde im Saarland zwischen 2008 und 2013, also vor der Einführung des DGE-Qualitätsstandards, bereits um mehr als 50 Cent teurer – von 2,94 auf 3,46 Euro. Schulverpflegung muss bei den aktuellen Preisen in der Schulverpflegung in Deutschland teurer werden. Denn mit den aktuellen Preisen ist bei den aktuellen Abgabebeträgen eine professionelle Schulverpflegung nicht möglich. Diese notwendige Preissteigerung hat nichts mit dem DGE-Qualitätsstandard zu tun. Professionelle Schulverpflegung muss betriebswirtschaftlich sinnvoll sein. Speisenanbieter müssen Rücklagen für spätere Investitionen bilden. Professionelle Schulverpflegung wird durch entsprechend qualifiziertes Personal, das entsprechend fair entlohnt werden muss, hergestellt. Das sind die entscheidenden Kostenblöcke, die den Preis für ein Mittagessen in der Schulverpflegung in die Höhe treiben – und nicht, wie von vielen befürchtet, die Wareneinstandskosten. Im Saarland sind die Wareneinstandskosten durch die Einführung des DGE-Qualitätsstandards nach unseren Infos gleich geblieben. Selbst eine Zertifizierung durch die DGE macht sich beim Preis kaum bemerkbar. Die Mehrkosten, die durch den Einsatz von Fisch aus nicht überfischten Beständen entstehen, werden amortisiert durch Einsparungen beim Fleisch, da es in 20 Verpflegungstagen nur noch maximal 8-mal Fleisch geben darf. Bisher haben uns keine Klagen erreicht, dass das Essen teurer geworden sei. Wie hoch der Durchschnittspreis im Schuljahr 2013/2014 tatsächlich ist, können wir derzeit noch nicht sagen, weil uns die entsprechenden Zahlen noch nicht vorliegen.

Der DGE-Qualitätsstandard ist keine hinreichende Bedingung für eine gute Schulverpflegung. Aber er ist aus meiner Sicht eine notwendige Bedingung. Er löst natürlich nicht alle Probleme, viele Probleme werden dadurch erst sichtbar.

## Fachtag Kita- und Schulverpflegung 2014 | Kurzfassungen Impulsreferate

Dies wiederum ist aber auch die notwendige Voraussetzung zur Lösung von Problemen. Qualitätsverbesserung ist ein kontinuierlicher Prozess. Die verbindliche Einführung des DGE-Qualitätsstandards ist ein notwendiger Meilenstein in diesem Prozess. Ich bin sehr froh darüber, ja, sogar ein wenig stolz darauf, dass das Saarland diesen wichtigen Schritt als erstes Bundesland gegangen ist. Und ich kann Sie ermutigen, diesem Beispiel zu folgen. Sie haben auch eine VNS und ich durfte die Mitarbeiterinnen in den letzten Jahren auf unseren Arbeitstreffen sehr gut kennenlernen. Sie werden Ihnen eine hervorragende Unterstützung sein.

### **Kontakt:**

Christoph Bier

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland  
c/o Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz  
Keplerstraße 18  
66117 Saarbrücken

[bier@vns-sal.de](mailto:bier@vns-sal.de)

[www.vernetzungsstelle-saarland.de](http://www.vernetzungsstelle-saarland.de)

Folgen Sie uns auf Google+: <http://bit.ly/vns-sal-qplus>

Folgen Sie uns auf Twitter: [http://twitter.com/VNS\\_Saarland](http://twitter.com/VNS_Saarland)