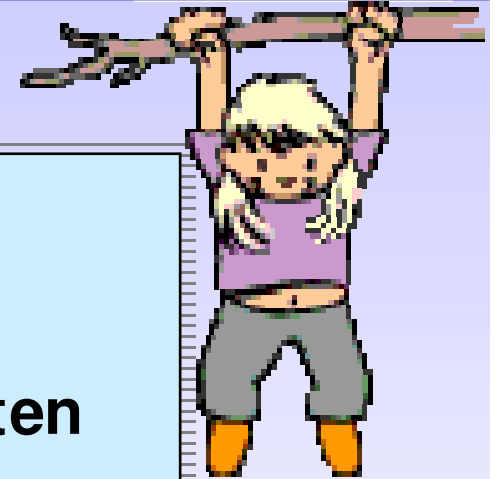


Qualitätssicherung am Beispiel der Ernährung in Kindertagesstätten



Prof. Ulrike Arens-Azevedo

Ulrike.arens-azevedo@haw-hamburg.de

Die Themen

Die Ausgangssituation

Was heißt Qualität in der KITA?

**Aktionsfelder des
Qualitätsmanagements**

Die Standards für KITAs

Fazit

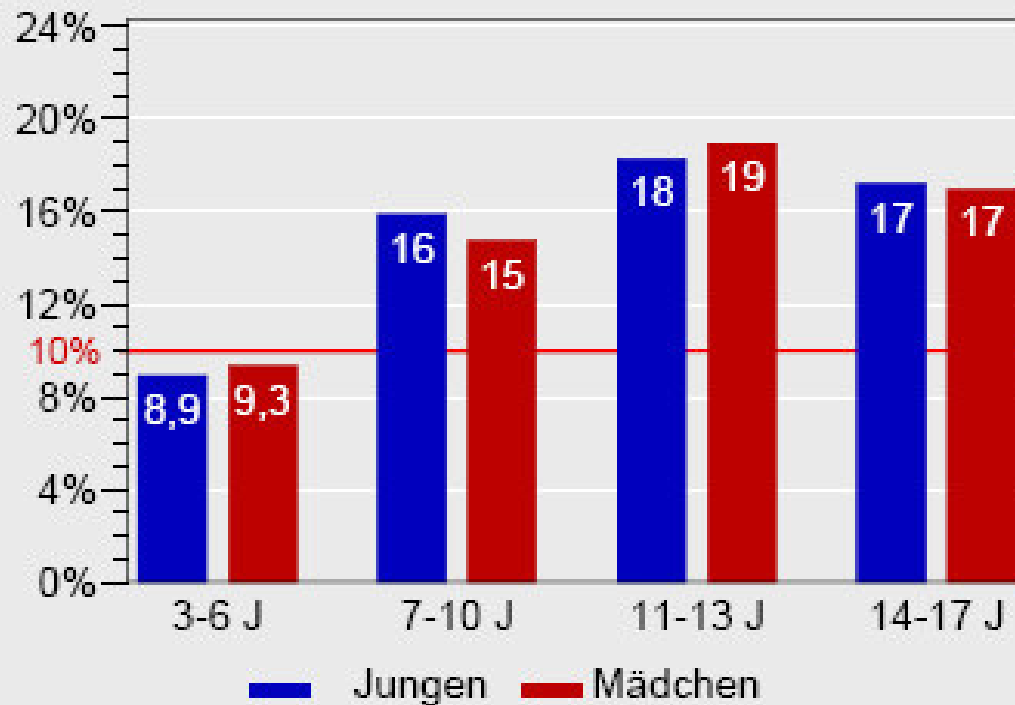




**1. Die
Ausgangssituation**

Die KIGGS – Studie - 2006

Ergebnisse Verbreitung von Übergewicht nach Altersgruppen



Starker Anstieg im Grundschulalter, danach nur noch leichter weiterer Anstieg.

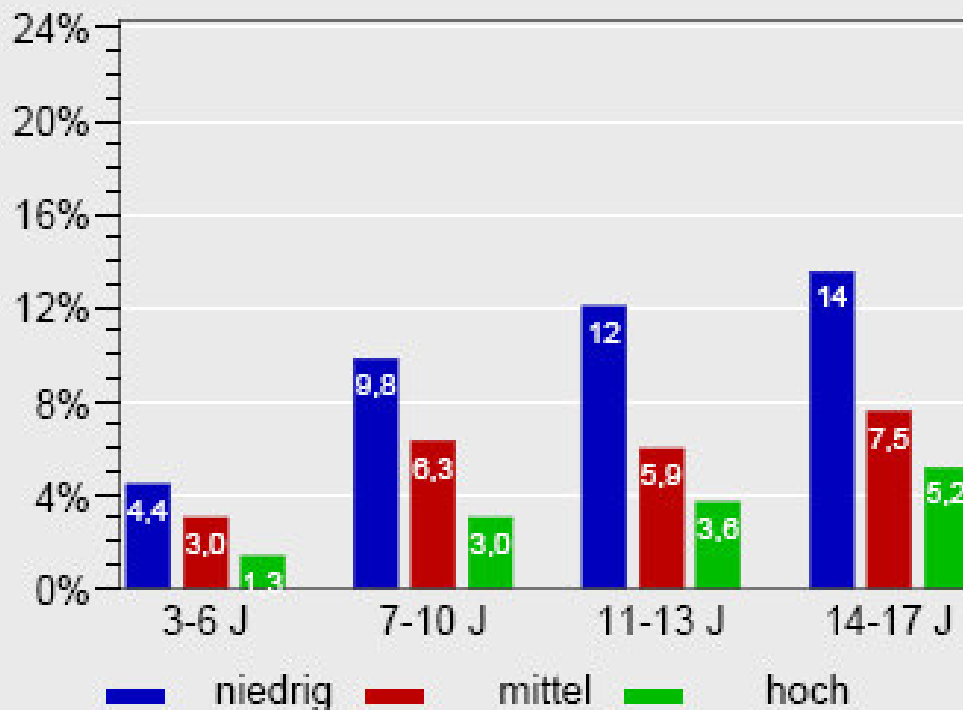


Erstmals
bundesweit
repräsentative
Zahlen

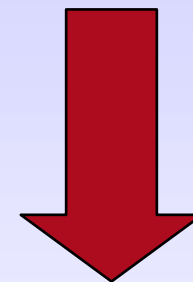
1,9 Millionen
Kinder und
Jugendliche
sind übergewichtig,
davon 800.000
adipös

Die KIGGS – Studie - 2006

Ergebnisse: Häufigkeit von Adipositas nach Sozialstatus

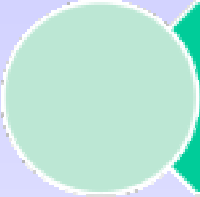
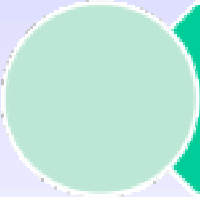
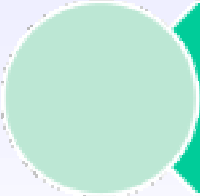
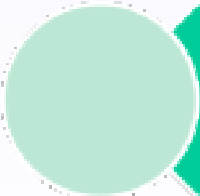


Kinder aus Familien mit niedrigerem Sozialstatus sind häufiger von Adipositas betroffen.



Zahlen zeigen den dringenden Handlungsbedarf auf!

Lebensmittelverzehr - Eskimo Modul

-  Zu wenig pflanzliche Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Brot, Kartoffeln
-  Ausreichend Flüssigkeit, aber zu viel Limonaden
-  Zu viel Fleisch und Fleischwaren
-  Zu viel Knabberartikel und Süßwaren

Verzehrstudie zur Ermittlung der Lebensmittelaufnahme von Säuglingen und Kleinkindern

- Alter 6 Monate bis unter 5 Jahren
- Untersucht wurden 732 Kinder



Ergebnisse

- Zu wenig Obst und Gemüse
- Zu wenig Brot und Getreide mit komplexen KH
- Zu wenig Fisch
- Zu wenig Pflanzenöle
- Getränke im unteren Bereich der Empfehlungen

Nährstoffebene VELS und Eskimo Modul

- Zu wenig Folat
- Zu Vitamin D
- Zu wenig Jod (keine Berücksichtigung von jodiertem Speisesalz)
- Teilweise kritisch Eisen
- Teilweise kritisch Calcium

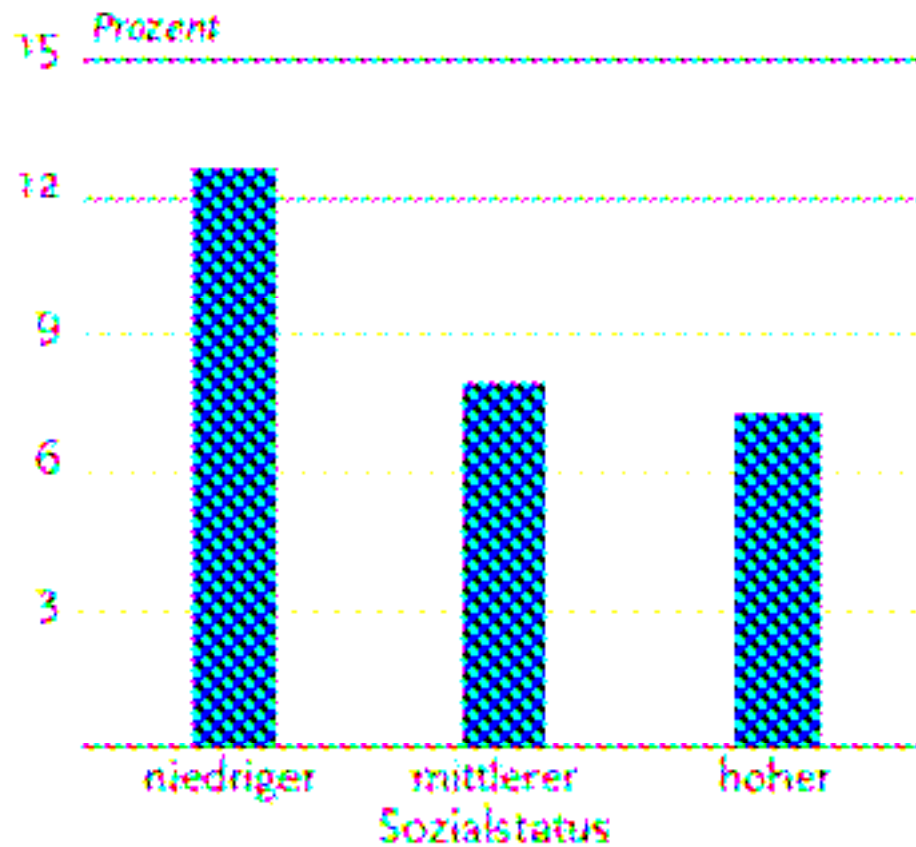


- Zu wenig Folat
- Zu wenig Vitamin D
- Zu wenig Jod (keine Berücksichtigung von jodiertem Speisesalz)
- Teilweise kritisch Calcium
- Teilweise kritisch Eisen (nur bei Mädchen)



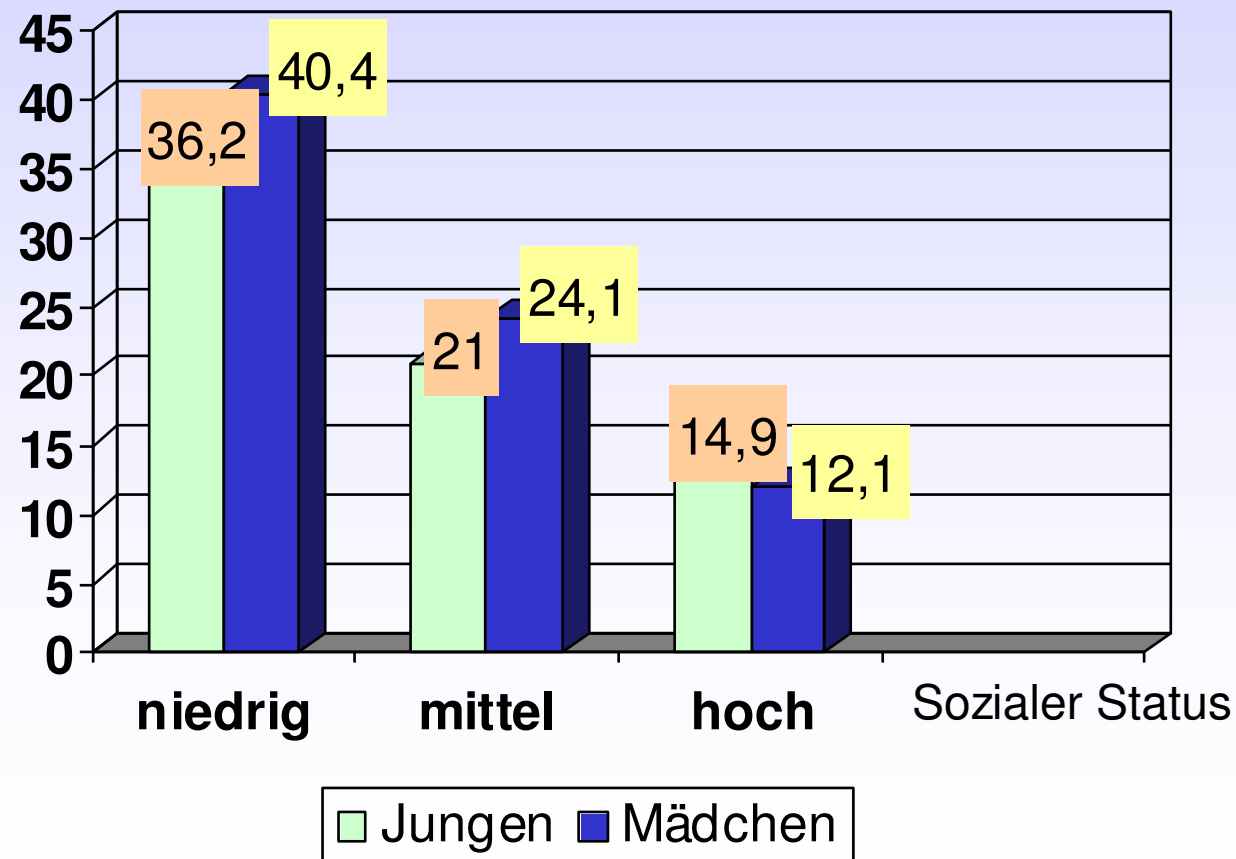
Süße Getränke – 0 - 2 Jahre

Regelmäßiger Konsum von gesüßten Getränken aus Saugerflaschen bei 0- bis 2-jährigen nach dem Sozialstatus



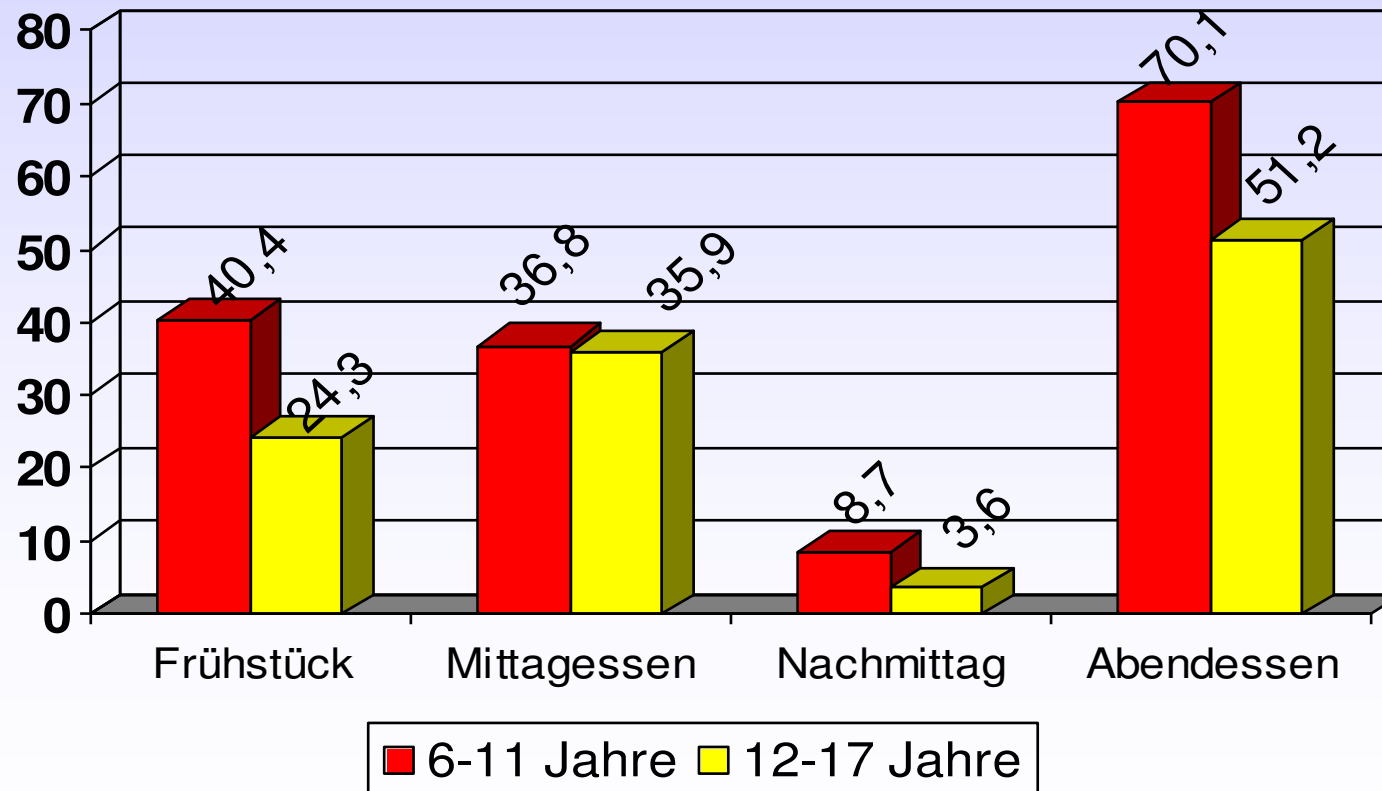
Ausgangssituation - Bewegung

% Satz an 3 -10 Jährigen, die seltener als
1 x die Woche Sport treiben



Mahlzeiten bei Kindern und Jugendlichen

% Satz der Kinder, die fast jeden Tag diese Mahlzeit **in Gemeinschaft** zu sich nehmen



Quelle, EsKiMo, 2008

Bedingungen, die die Umsetzung von Qualität erschweren

- Wenig großküchengerechte Ausstattung
- Mangel an geschultem Personal und hauswirtschaftlichen Fachkräften
- Knapp bemessene Verpflegungssätze
- Heterogene Zielgruppe (unterschiedliche Altersgruppen)
- Unterschiedliche Essenszeiten in den Gruppen
- Mangelnde Zusammenarbeit zwischen Küchenpersonal und Erziehern
- Mangelnde Zusammenarbeit mit den Erziehungsberechtigten



**2. Was heißt
Qualität**

**in
Kindertages-
stätten?**

Qualität allgemein

Qualität bedeutet:


Grad, in dem ein Satz
inhärenter Merkmale
Forderungen erfüllt.

Bewertungs-
skala für
den Erfüllungsgrad

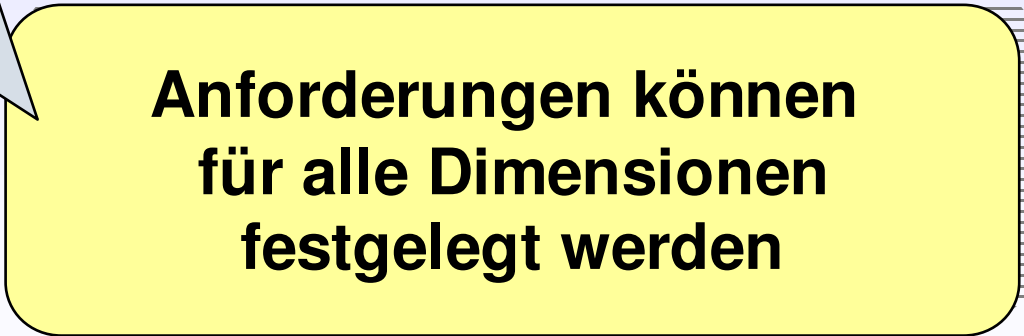
Anforderungen
müssen vorab
festgelegt
werden

Inhärent steht für zugeordnet, innewohnend

Qualität allgemein



**Das Leitbild,
die Philosophie
ist der Ausgangspunkt**

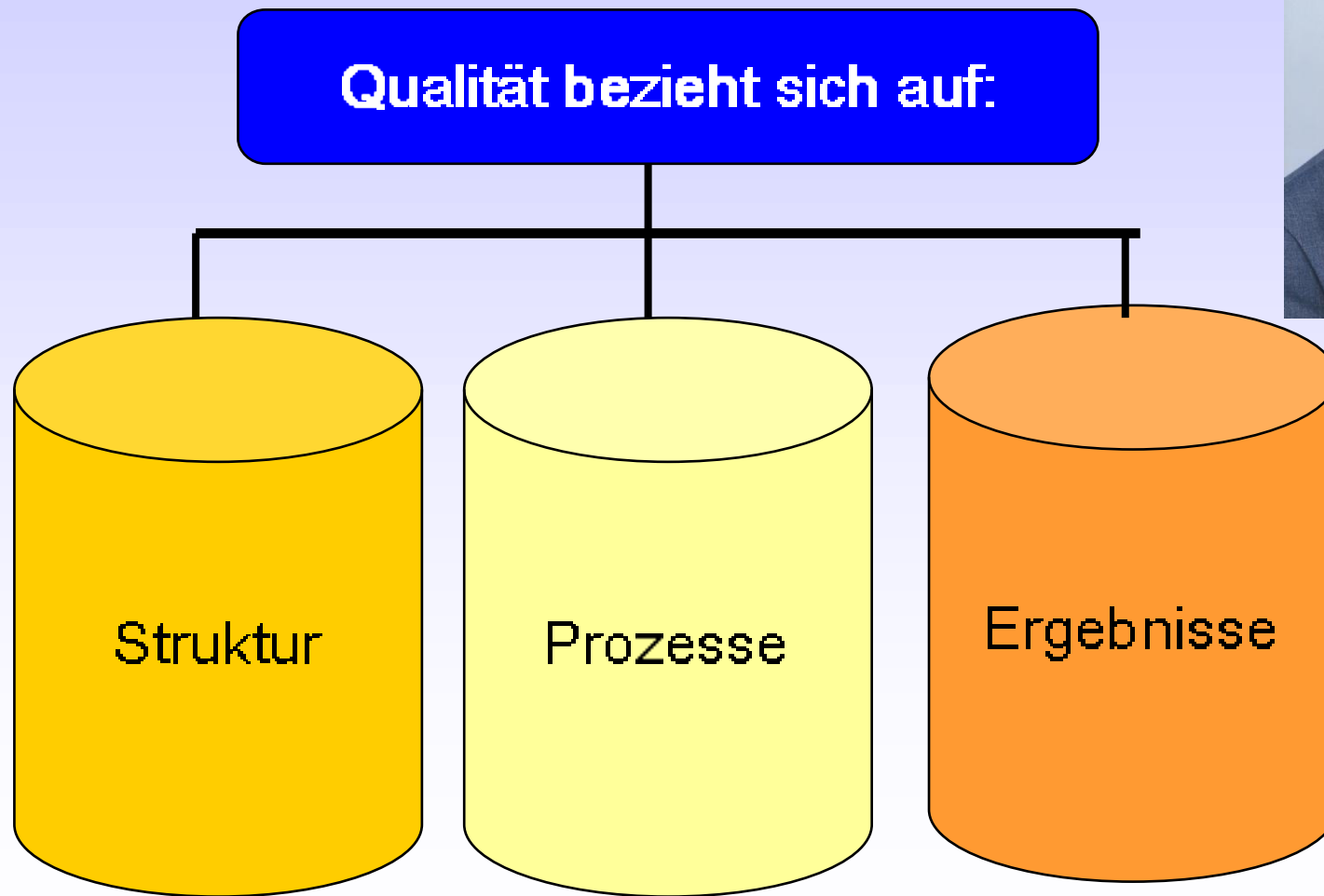


**Anforderungen können
für alle Dimensionen
festgelegt werden**

Die Teilqualitäten nach Donabedian



Donabedian



Strukturqualität

Struktur

**Personal, Qualifikation,
Ausstattung, Angebotsbreite
Raum und Tischgestaltung**



Strukturqualität

- Essenszeiten und Essenszeiträume geben dem Tag eine Struktur
- Essensfreie Zeiten sind wichtig!
- Helle Räume und angemessene Beleuchtung
- Gut zu reinigendes Mobiliar
- Altersgerechte Stühle und Tische



Strukturqualität

- Einbau einer Kinderküche,
- um Erfahrungen mit Lebensmitteln zu sammeln und
- einfache Kochrezepte durchzuführen



Prozessqualität



Prozesse



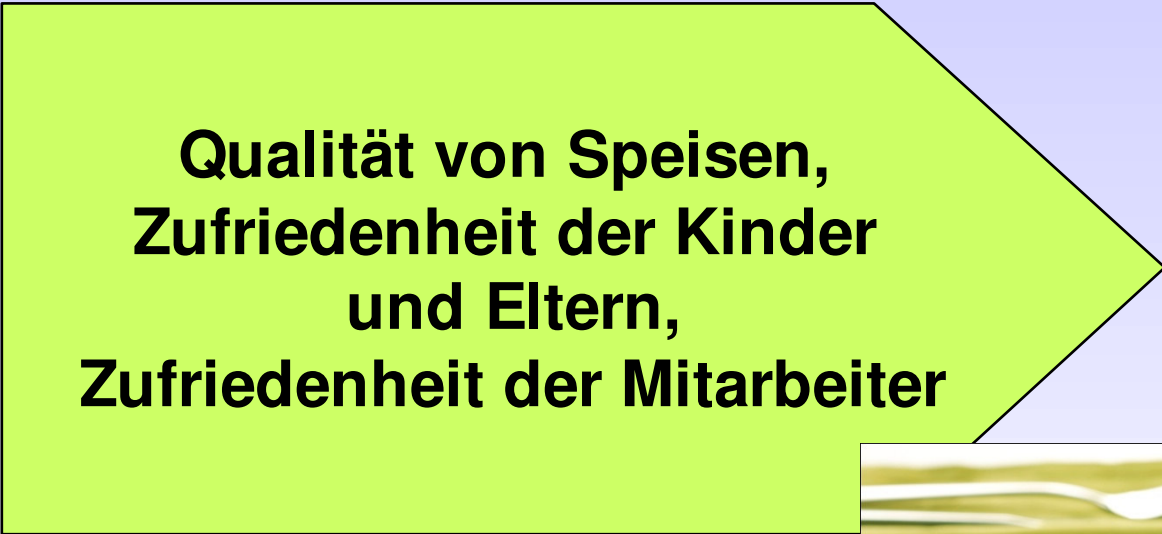
**Ablaufplanung, Vermeidung
von Standzeiten
Schnittstellenmanagement,
Einsatzplanung von Personal**



Prozessqualität

- Bei Gemüse ist dünsten und dämpfen zu bevorzugen
- Warmhaltezeiten zubereiteter Speisen sind zu minimieren (ideal sind > 30 Minuten)
- Chargenweise Produktion
- Speisen werden immer dekoriert und appetitlich angerichtet

Ergebnis- / Produktqualität

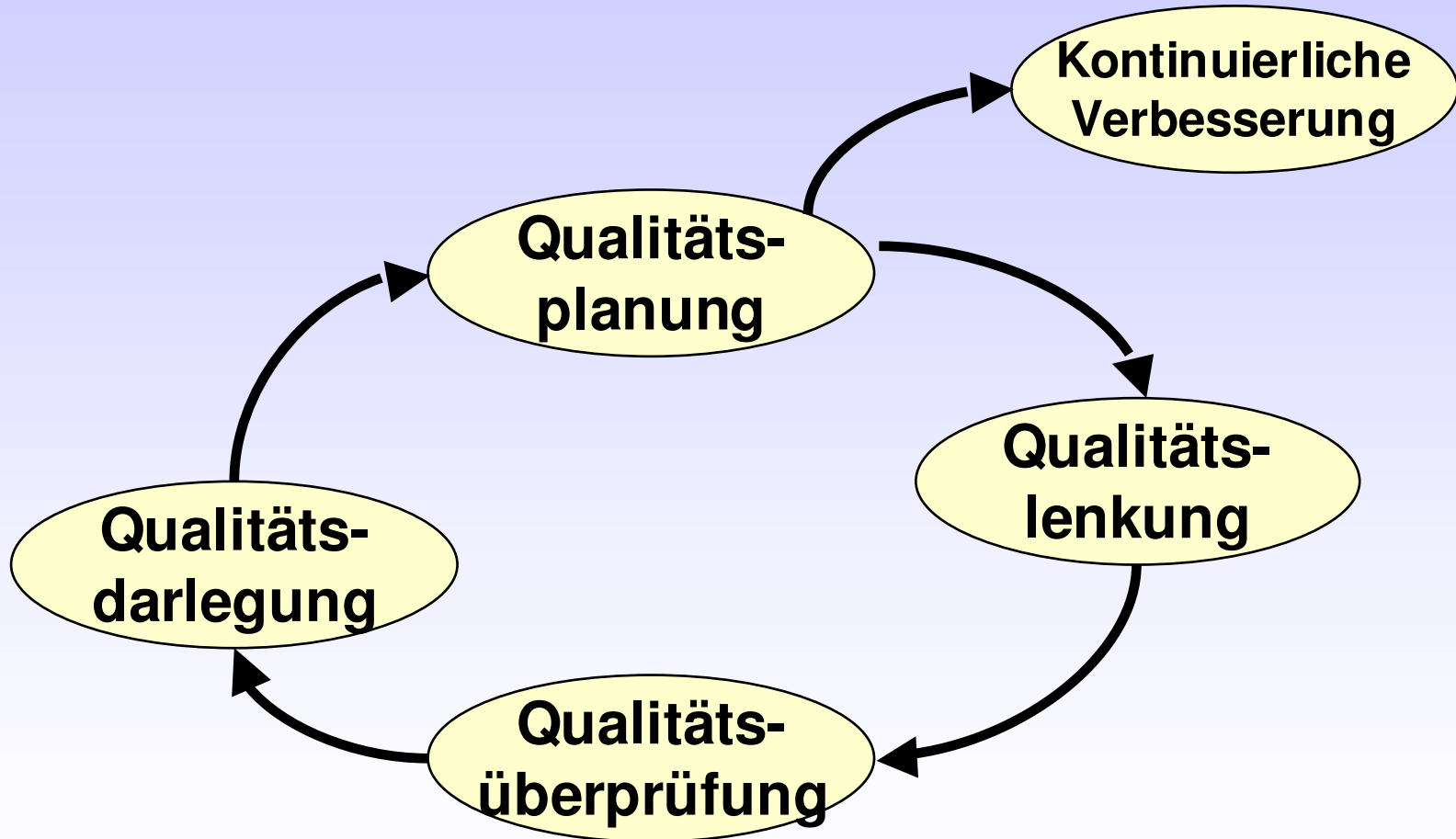


Ergebnis- / Produktqualität

- Die Mittagsmahlzeit entspricht 25 % der empfohlenen Tagesenergiezufuhr
- Die Nährstoffempfehlungen werden im Durchschnitt von 20 Tagen erreicht (besser wäre innerhalb einer Woche)
- Zur Verarbeitung wird Milch mit einem Fettgehalt von 1,5 % verwendet.



Aktionsfelder des QM



Mehr als nur betreuen!

Respekt - Toleranz - Wertschätzung im Umgang
mit anderen Menschen, mit anderen
Kulturen aber auch mit Natur und Umwelt...

- ...sind die zentralen Werte, an denen wir unsere Arbeit orientieren;
- ...möchten wir den Kindern vermitteln;
- ...realisieren wir beim alltäglichen Umgang mit Kindern;
ebenso wie mit Eltern aus verschiedenen Kulturen;
- ...erleben und fördern wir beim Umgang der Eltern untereinander;
- ...prägen die Zusammenarbeit von Team, Leitung und Träger.

**Auszug aus Leitbild einer
KITA in Nürnberg**

Qualitätsplanung – Standards setzen

Standards konkretisieren Ziele

- Spezifisch
- Messbar
- Akzeptabel
- Realistisch
- terminiert

Standards müssen nicht für alles, aber für alle relevanten Bereiche entwickelt werden!

Die SMART-Regel erleichtert die sachorientierte Formulierung

Ziele der Verpflegung

- Gesundheitsförderung und Vermeidung ernährungsassoziierter Krankheiten in späteren Jahren
- Förderung der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit
- Kennenlernen von Geschmack und Vielfalt bei Lebensmitteln und Speisen
- Kennenlernen unterschiedlicher Esskulturen



Qualitätsplanung – Beispiel LM - Häufigkeiten



**Die Kinder erhalten täglich
eine warme Mittagsmahlzeit,
innerhalb von 20 Tagen
20 x Gemüse/Rohkost und
20 x Obst,
maximal 8 x Fleisch und
mindestens 4 x Fisch**

Q-Planung - Nährstoffoptimierung

D-A-CH Referenzwerte und Auswahl der LM

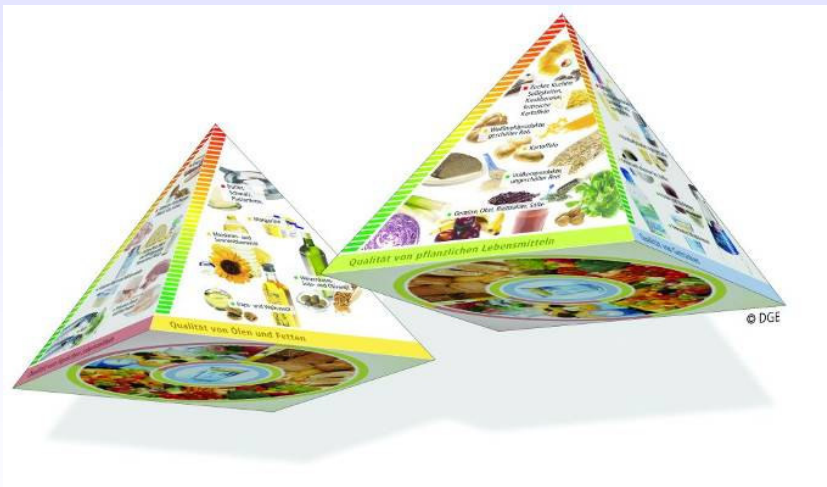
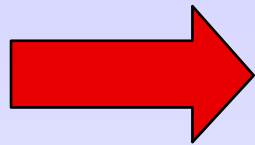


Tabelle 4: Empfohlene Nährstoffmengen²⁾ für die Mittagsmahlzeit für 1- bis 3-Jährige und 4- bis 6-Jährige

	1- bis 3-Jährige	4- bis 6-Jährige
Energie (kJ)	1138	1525
Energie (kcal)	269	365
Eiweiß (g)	13	18
Fett (g)	9	12
Kohlenhydrate (g)	34	45
Ballaststoffe (g)	3	4
Vitamin E (mg)	1,5	2
Vitamin B ₇ (mg)	0,2	0,2
Folat (µg)	50	75
Vitamin C (mg)	15	18
Calcium (mg)	150	175
Magnesium (mg)	20	30
Eisen (mg)	2	2

Getränke sind von zentraler Bedeutung!



Donald Studie zeigt: Wassermengen liegen am unteren Limit

Deshalb: Immer Getränke bereit halten!

Leitungs- und Tafelwasser sind gut geeignet, auch ungesüßte Früchte- und Kräutertees !

Fruchtsaftschorlen – 1 Teil Saft, 3 Teile Wasser (nur zum Frühstück und den Zwischenmahlzeiten)



Qualitätslenkung

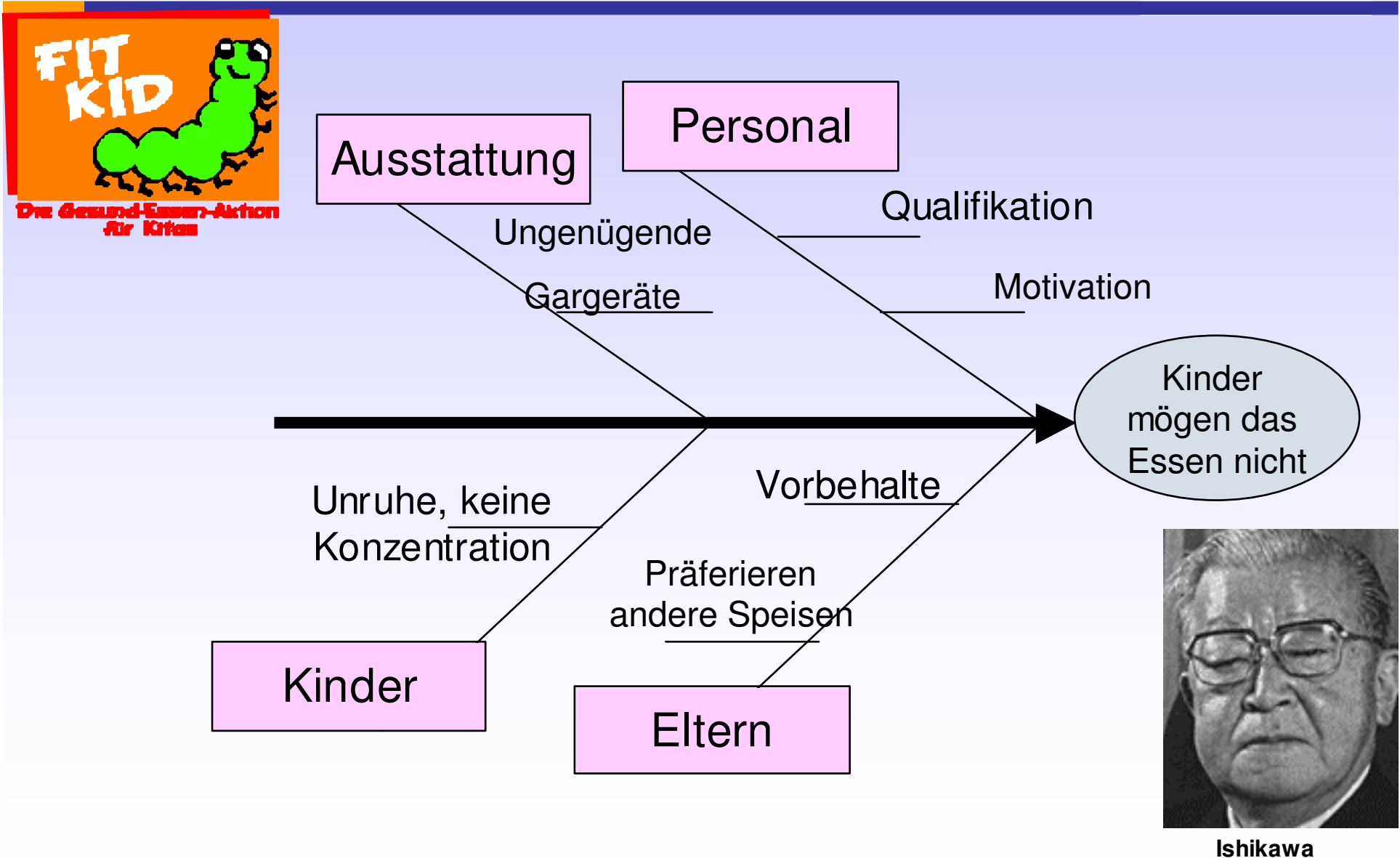
- Ausschreibungen von Stellen
- Motivation und Anreize für Mitarbeiter (auch die Möglichkeit des Aufstiegs)
- Einstellungen qualifizierter Mitarbeiter/Innen
- Ziel- und Leistungsvereinbarungen
- Qualitätszirkel

Q - Lenkung - Dimension Sensorik

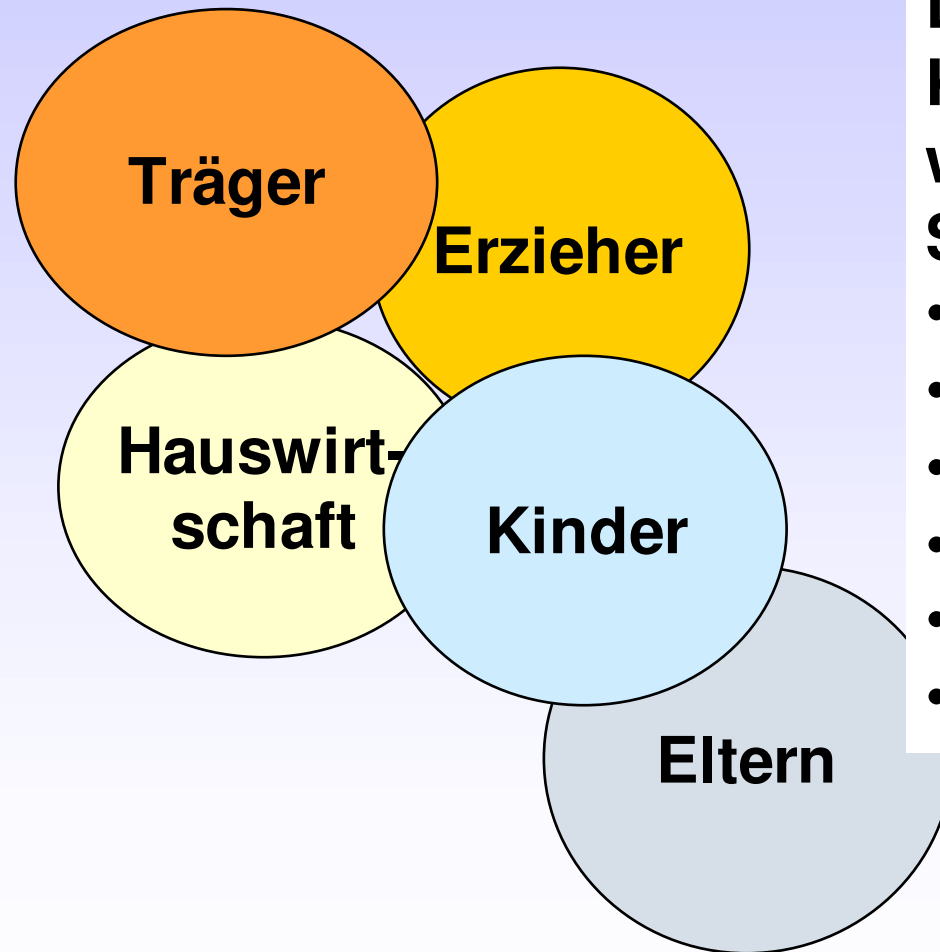
**Wenig Salz,
frische Kräuter,
ansprechende Konsistenz**



Qualitätszirkel – bei Problemen einsetzen!



Schnittstellenmanagement – Teil der Q-Lenkung!



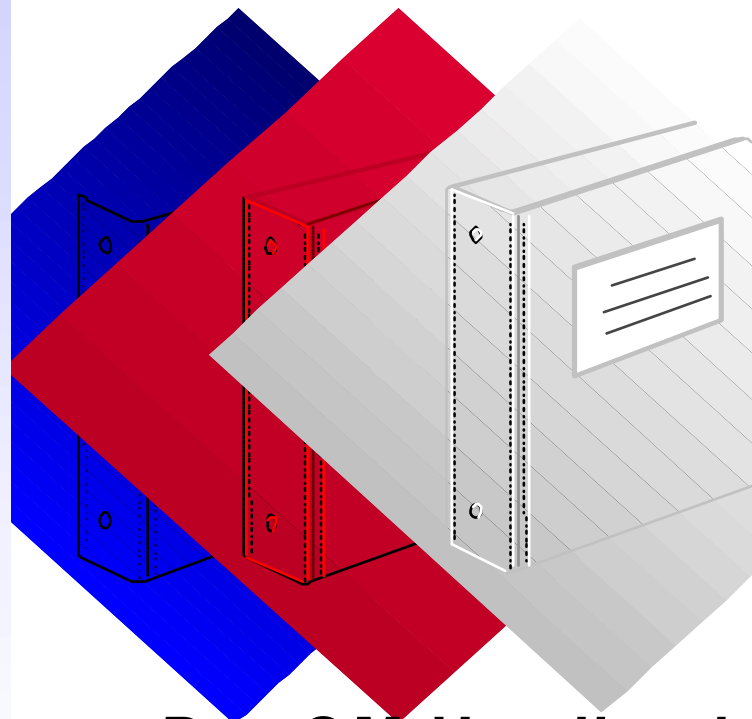
Die richtige Kommunikation ist eine wichtige Voraussetzung!
Sie muss

- regelmäßig,
- rechtzeitig,
- vollständig,
- vergleichbar,
- verständlich und
- ehrlich sein

- Wünsche und Vorlieben regelmäßig erfragen und in den Speisenplan aufnehmen.
- Kinder dürfen bewerten – mit einfachen Elementen geht das schon ganz früh!
- Große Vielfalt bei den Mittagsgerichten, Aufbau von Buffets sowie Aktionstage bringen Abwechslung und erweitern Kenntnisse und Erfahrungen der Kinder



4. Qualitätsdokumentation



Das QM-Handbuch

1. Inhaltsverzeichnis
2. Einführung
3. Qualitätsphilosophie
4. Ziele und Geltungsbereich
5. Definitionen/Abkürzungen
6. Organisationsstrukturen
7. Verantwortlichkeiten
8. Grundlagen der Verfahren
9. Kontrolle und Korrektur
10. Qualitätsdokumente
11. Schulung und Training
12. Interne Qualitätsaudits
13. Managementüberwachung

Qualitätsdokumentation



Checkliste

Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

Qualitätsdokumentation

Stufe 1			
Getränke; Mittagsverpflegung: Lebensmittel, Speisenplanung und -herstellung, Rahmenbedingungen	erreicht		C
	ja	nein	
Getränke			
Trink-, Quell-, Mineral- oder Tafelwasser oder ungesüßter Kräuter- oder Früchtetee ist jederzeit frei verfügbar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lebensmittel			
Vollkornprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch zur Verarbeitung: max. 1,5 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Joghurt als Natur- oder Fruchtjoghurt: max. 1,5 % Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Quark oder Fruchtquark: max. 20 % Fett i. Tr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hart-/Schnittkäse: max. 48 % Fett i. Tr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausschließlich Muskelfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Magere Fleischteile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fleischsorten wechseln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Seefisch aus nicht überfischten Beständen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rapsöl ist Standardöl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Frische Kräuter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Jodsalz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Allgemeine Empfehlungen

- Vielseitige Ernährung – (Menüzyklus mindestens 4 Wochen)
- Jahreszeiten und Regionalität berücksichtigen!
- Kinder sollten die Mengen selbst bestimmen können
- Wenig salzen, dagegen viele Kräuter verwenden!
- Neue Gerichte ausprobieren, je mehr um so besser
- Kinder und Erzieher an der Speisenplanung beteiligen
- Kinder für die Herstellung von Speisen bei besonderen Anlässen gewinnen

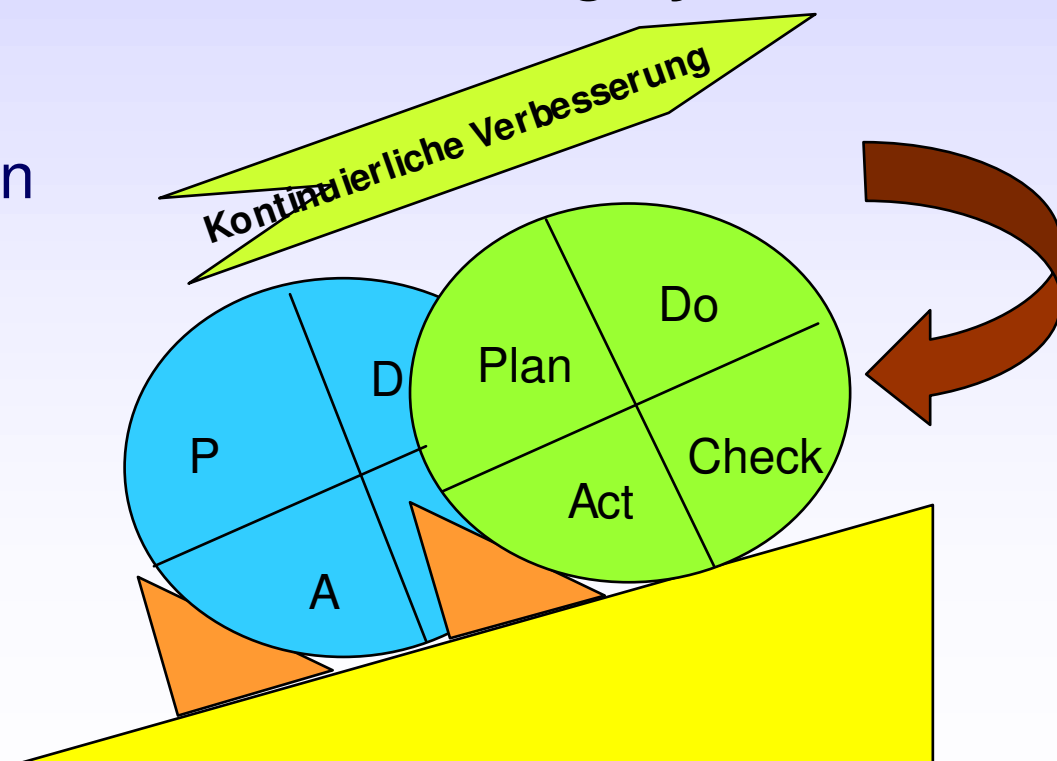


Kontinuierliche Qualitätsverbesserung

- Präzise Standards lassen die Überprüfung der Qualität zu
- Standards müssen reflektiert und weiterentwickelt werden
- Die Weiterentwicklung ermöglicht eine kontinuierliche Qualitätsverbesserung

Das Qualitätssystem

Der Deming Zyklus



- In der Ernährung kleiner Kinder werden wichtige Weichen für das spätere Ernährungsverhalten gestellt.
- Eine vorbildliche Ernährung im Kindesalter ist eine gute Grundlage zur Vermeidung ernährungsassoziierter Krankheiten in späteren Jahren.
- Essen und Trinken sollte verbunden sein mit dem Erlernen von Ritualen – so wird auch Esskultur geprägt.

Kontinuierliche Q-Verbesserung – der Speiseplan

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPTSPESI	 BROTZEIT MIT GEMÜSE UND SALAT	 GEHACKTES HÄHNCHEN MIT KARTOFFELN UND REIS	 HÜHNERBRUST MIT TOMATENSAUCE	 FROSTBROTCHEN, KARTOFFELN, SENF SAUCE	 SPAGHETTI MIT GRÜNER BOLOGNESE SAUCE
SALAT			 KERNOBST SALAT	 SÜßKARTOFFEL SALAT	 ROHKOSTTeller
NACHTISCH	 KÄSE UND OBST	 SAFT	 SCHOKOLADENPUDDING	 PANCAKE	 BLAUKÄSEPFANNEKUCHEN



**3.
Fazit**

Fazit



Qualitätsstandards
für die Verpflegung in
Tageseinrichtungen für Kinder



**QM ermöglicht Planung,
Steuerung, Überprüfung und
ständige Verbesserung**

Fazit – eine Zertifizierung lohnt!

- Nachweis Umsetzung der Qualitätsstandards anhand definierter Kriterien
- Zertifizierung kann in 2 Stufen erfolgen
 - ⇒ Stufe 1: „Lebensmittelqualität“
 - ⇒ Stufe 2: „Nährwertoptimierter Speiseplan“
- Audit durch die DGE



**Team der
Hauptgeschäftsstelle
Fit Kid der DGE in
Bonn**



Noch haben nur wenige Kindertagesstätten ein entsprechendes Zertifikat erhalten. Dabei könnte dies auch ein Wettbewerbsvorteil sein.

Eltern werden vermehrt auf solche Auszeichnungen achten!

**Es gibt noch viel
zu tun!**

Fazit

- Offenheit und eine fröhliche Stimmung sind beim Essen unverzichtbar.
- Bewegung und liebevoller Umgang miteinander sind weitere wichtige Voraussetzungen für ein gesundheitsförderliches Verhalten.



**QM hilft, das Richtige zu tun,
dabei systematisch zu arbeiten,
Qualitäten weiter zu entwickeln
und Kunden zu überzeugen**

Vielen Dank
Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit

Ulrike.arenas-azevedo@haw-hamburg.de