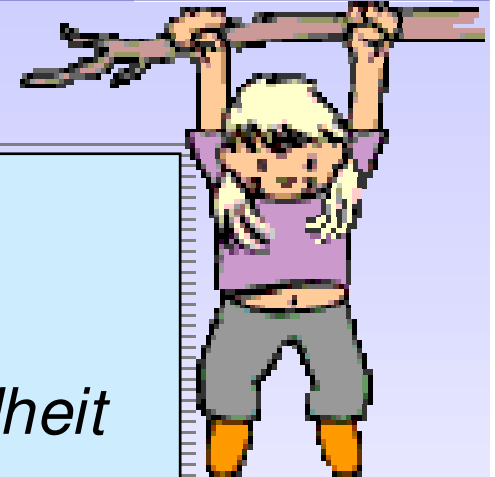
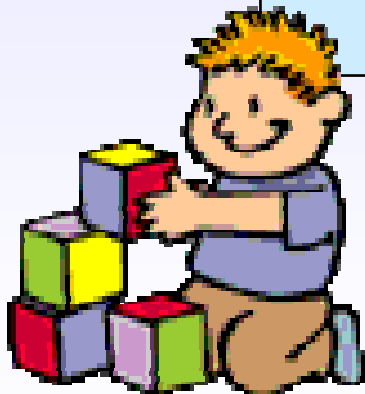


Auf den Zahn gefühlt.....
Qualität managen – aber wie?
*Ernährung, Bewegung, Zahngesundheit
im Lebensraum
Kindertagesstätten*



Prof. Ulrike Arens-Azevedo

Ulrike.arens-azevedo@haw-hamburg.de

Die Themen

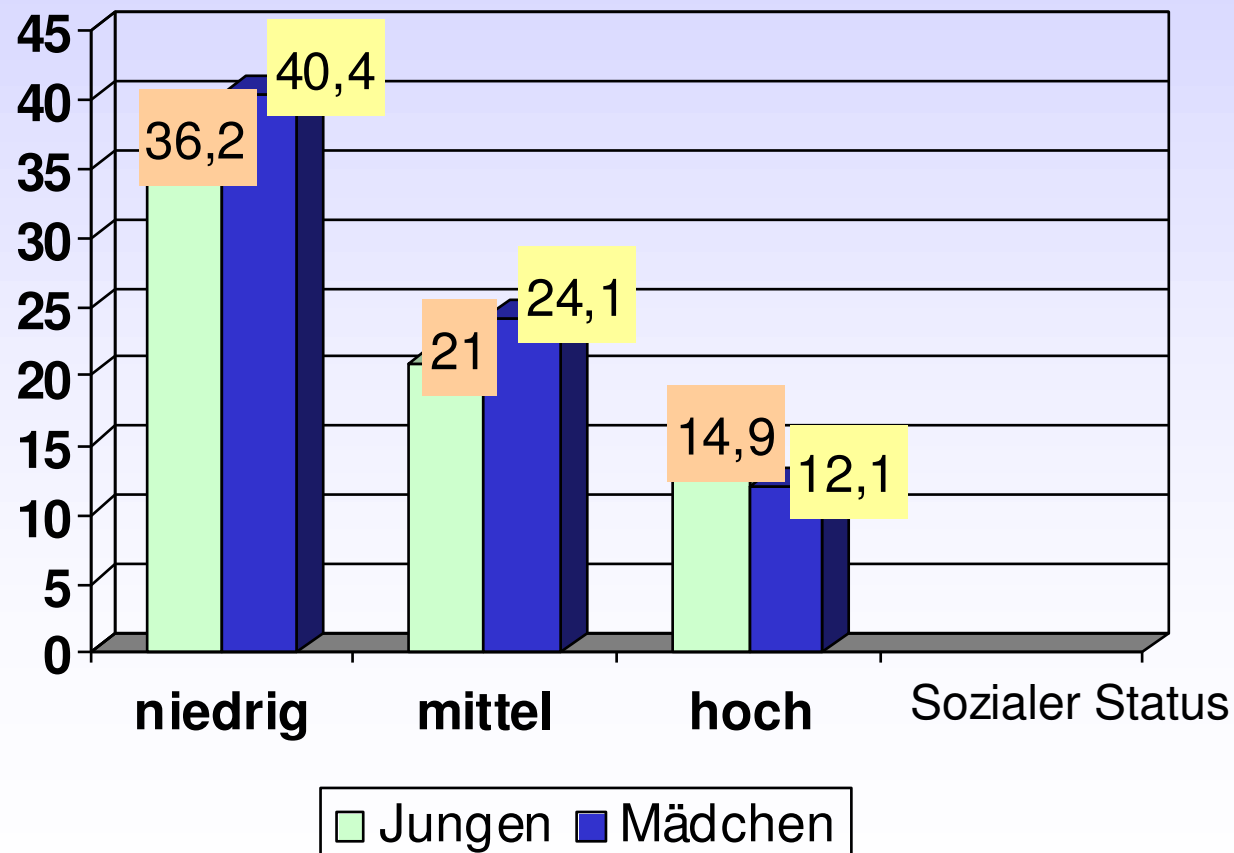
- **Ausgangssituation**
- **Was heißt Qualität in der KITA?**
- **Qualitätsmanagement – allg.**
- **Aktionsfelder des
Qualitätsmanagements**
- **Fazit**



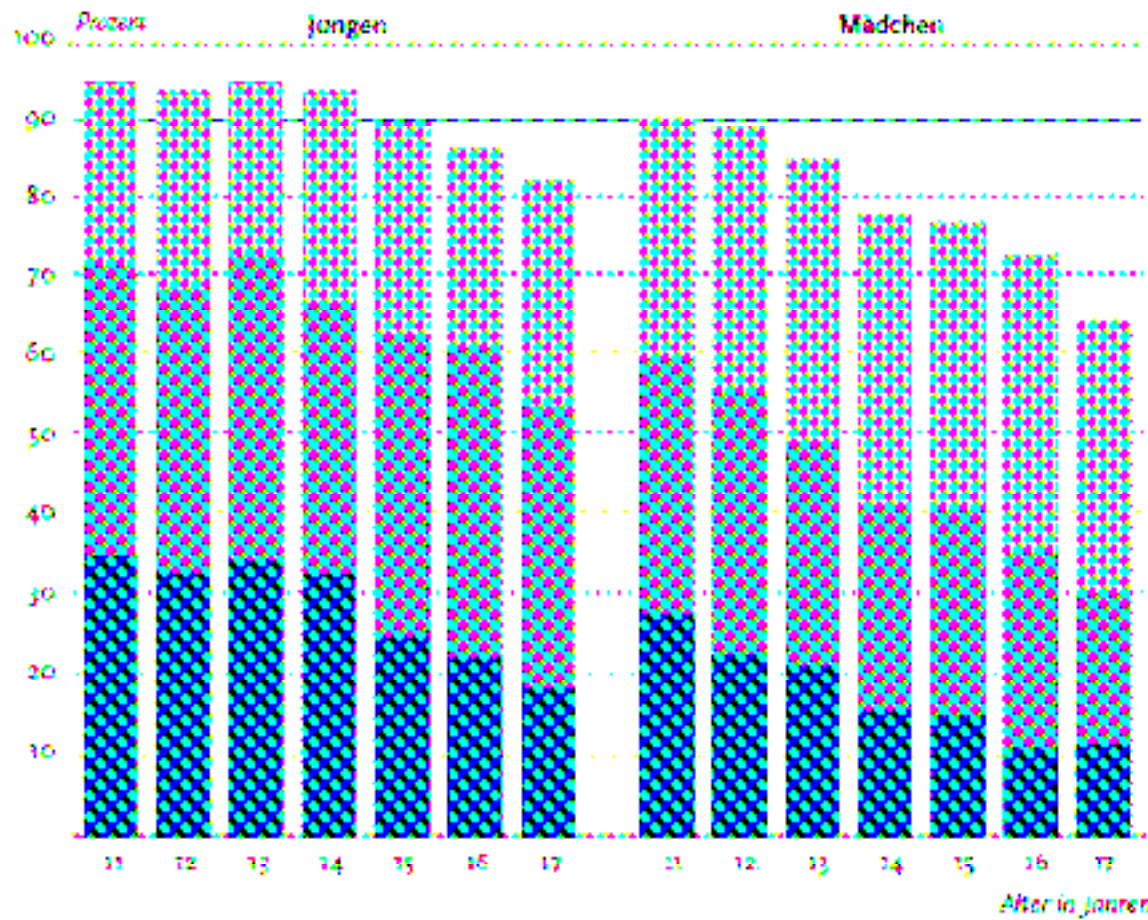
1. Die Ausgangssituation

Ausgangssituation - Bewegung

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



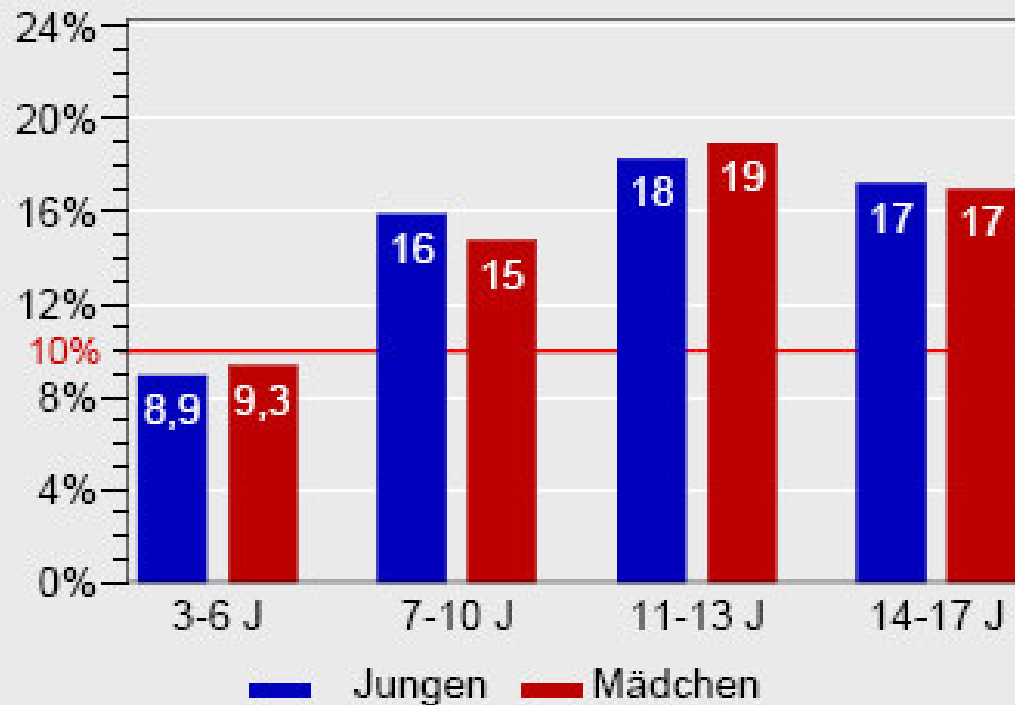
Anteil der körperlich-sportlich aktiven Jugendlichen nach Alter



Die KIGGS - Studie

Ergebnisse

Verbreitung von Übergewicht nach Altersgruppen



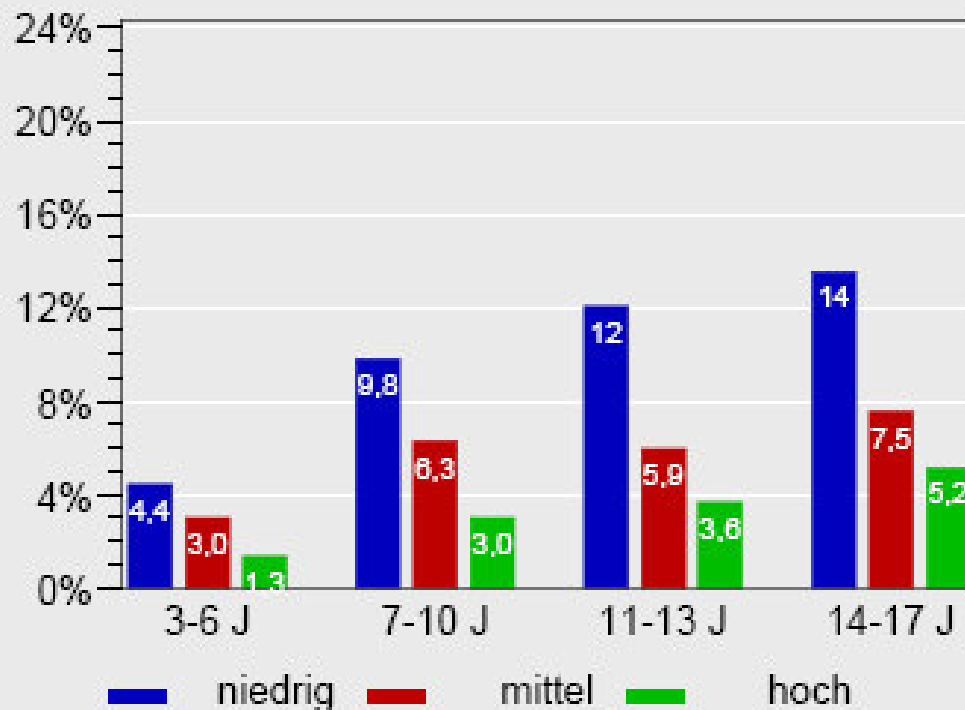
Starker Anstieg im Grundschulalter, danach nur noch leichter weiterer Anstieg.



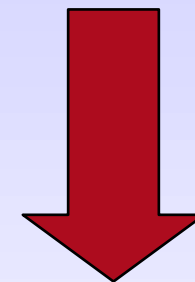
Erstmals bundesweit repräsentative Zahlen

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

Ergebnisse: Häufigkeit von Adipositas nach Sozialstatus



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



Zahlen
zeigen den
dringenden
Handlungs-
bedarf auf!

Auffälliges Essverhalten

Auffälliges Essverhalten
zeigen
28,9 % der Mädchen
und 15,2 % der Jungen

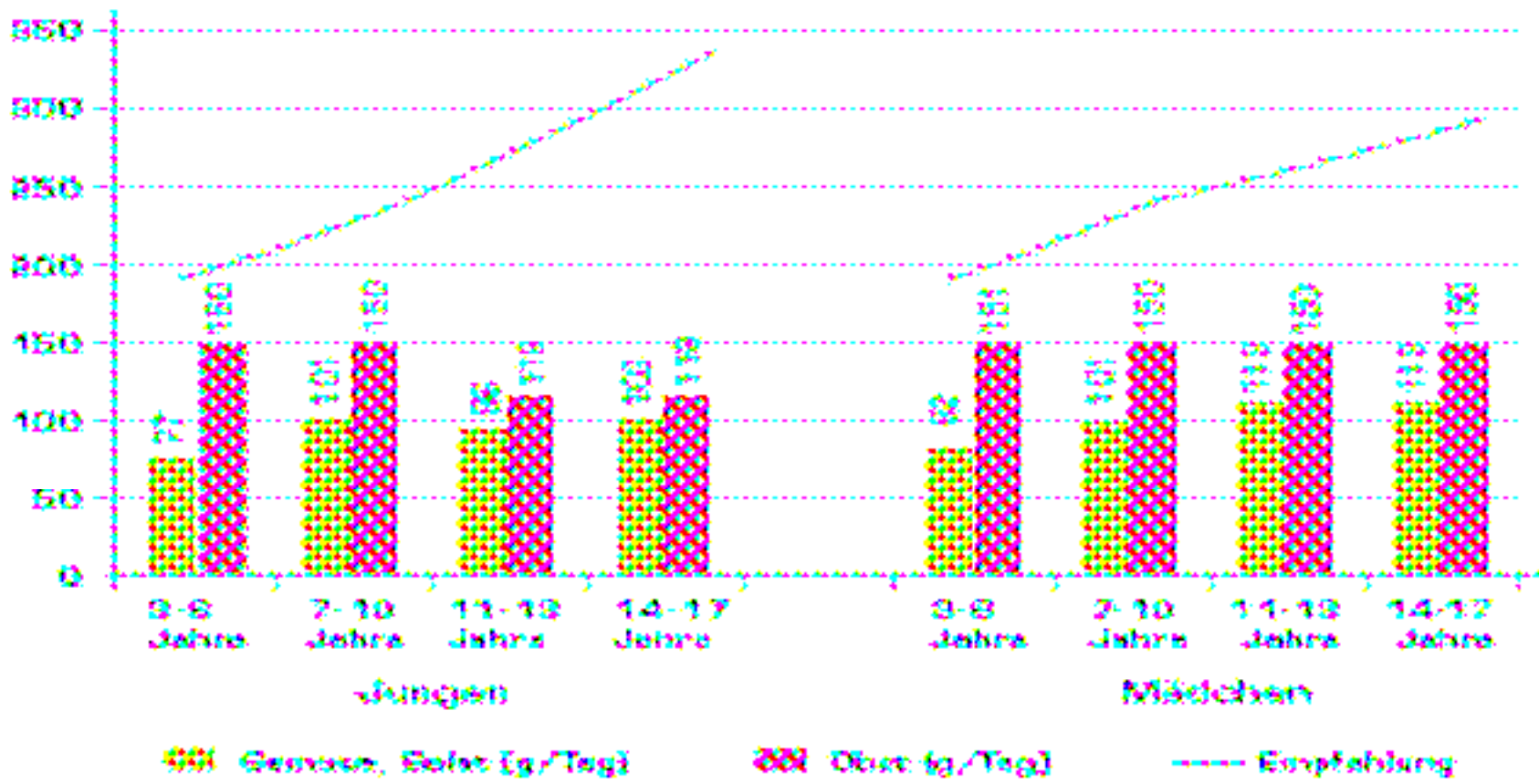
Aufgenommen wurden:
Anorexia Nervosa,
Bulimia nervosa
Adipositas, Binge Eating
Disorders u.a.

- Auch hier wieder ein deutlicher Zusammenhang mit der sozialen Schicht!
- Einflussfaktoren auf Essstörungen sind Geschlecht, Alter, soziale Schicht.

Befragung von 7498 Kindern
und Jugendlichen im Alter
von 11- 17 Jahren

KIGGS-Studie / Eskimo - Modul

Durchschnittlich gesegessene Mengen an Fett und Cholesterin im Vergleich zu den empfohlenen Mengen in Gramm pro Tag

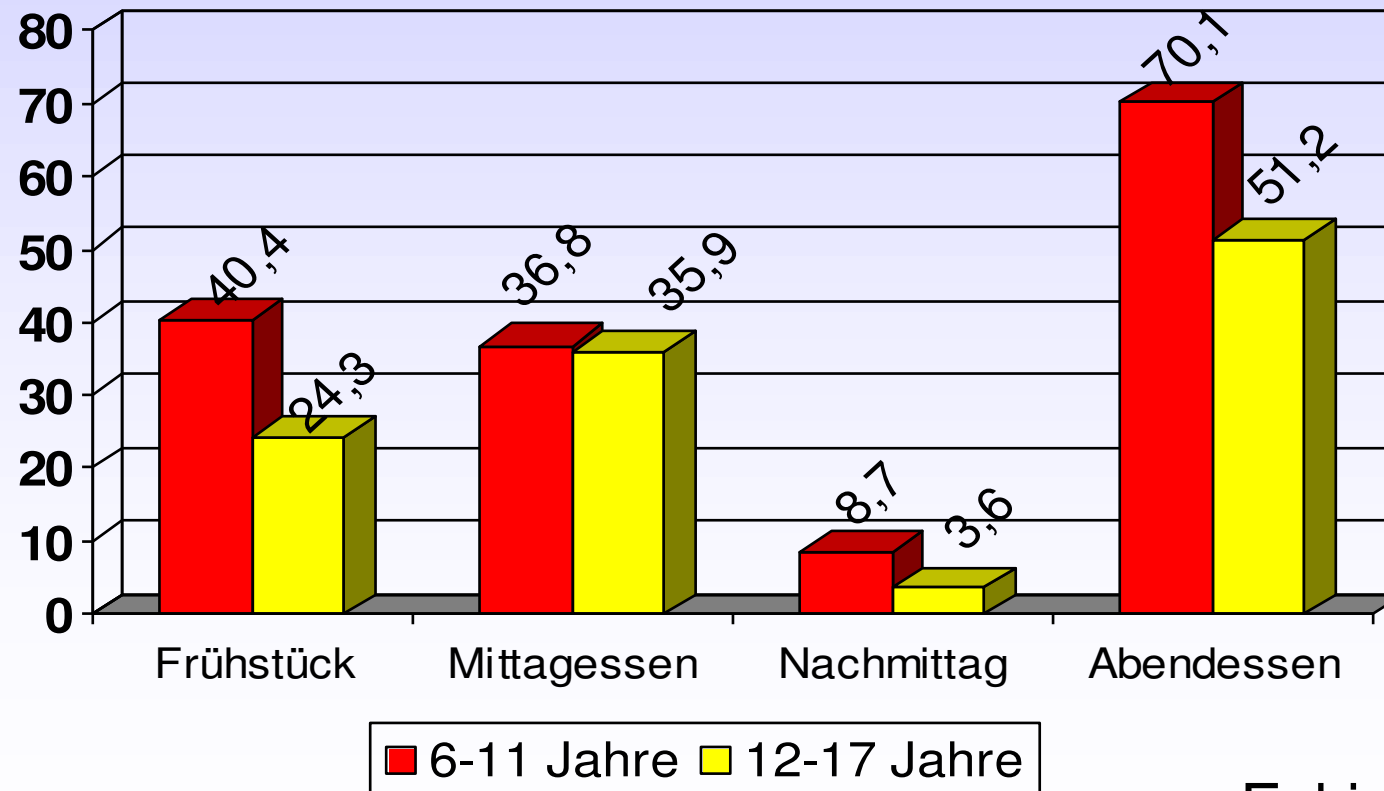


- ➔ Zu wenig pflanzliche Lebensmittel wie Gemüse, Obst, Brot, Kartoffeln
- ➔ Ausreichend Flüssigkeit, aber zu viel Limonaden
- ➔ Milch und Milchprodukte zufrieden stellend
- ➔ Zu viel Fleisch, Fleischwaren und Wurst
- ➔ Zu viel Süßwaren und Knabberartikel

Im Eskimo Modul wurden keine Einflüsse der sozialen Schicht untersucht

Mahlzeiten bei Kindern und Jugendlichen

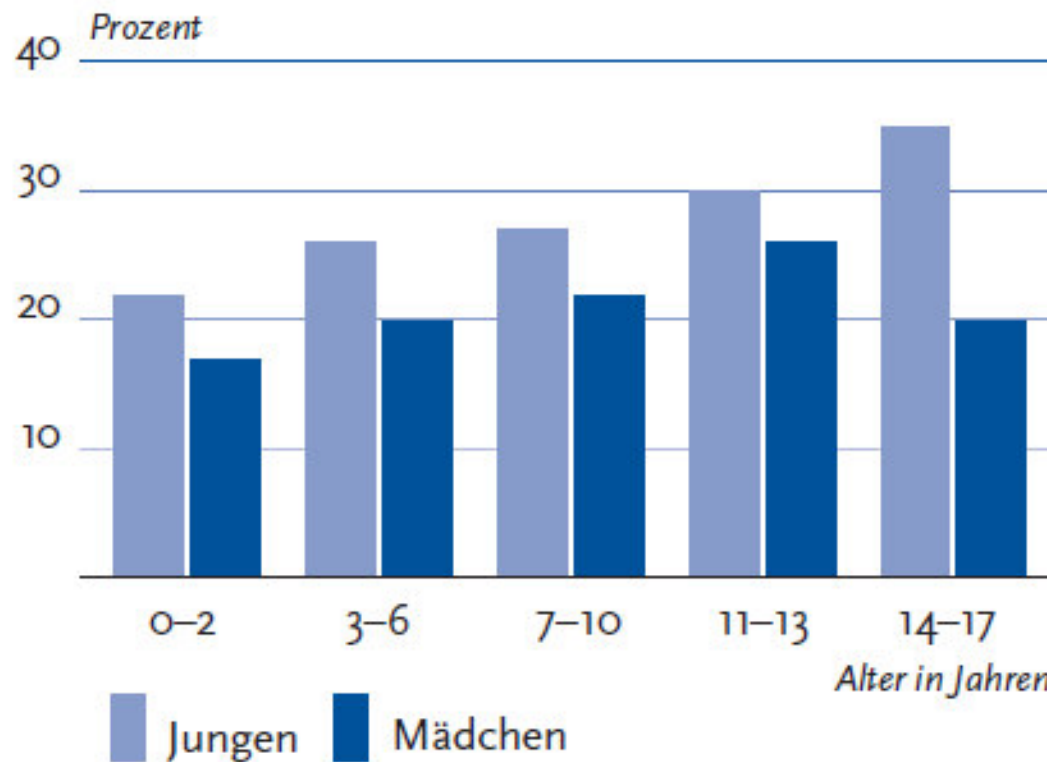
% Satz der Kinder, die fast jeden Tag diese Mahlzeit **in Gemeinschaft** zu sich nehmen



Eskimo, 2008

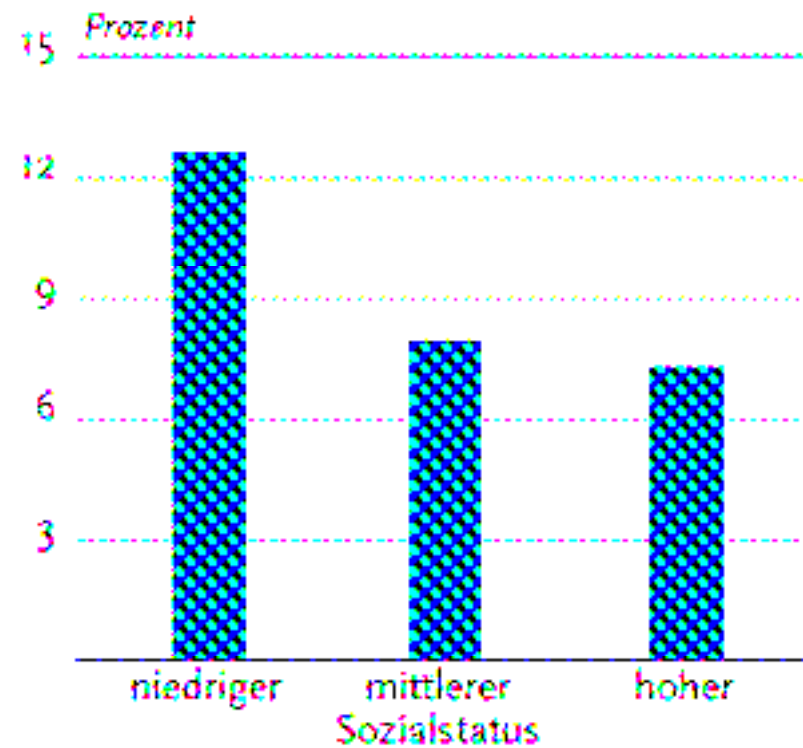
Ausgangssituation - Zahngesundheit

Zahnpflegeverhalten bei Mädchen und Jungen im Altersverlauf**



* Zähneputzen weniger als einmal pro Tag bei 0- bis 2-jährigen
Zähneputzen weniger als zweimal pro Tag bei 3- bis 17-jährigen

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



2. Was heißt Qualität in der KITA?

Qualität allgemein

Qualität bedeutet:


Grad, in dem ein Satz
inhärenter Merkmale
Forderungen erfüllt.

Bewertungs-
skala für
den Erfüllungsgrad

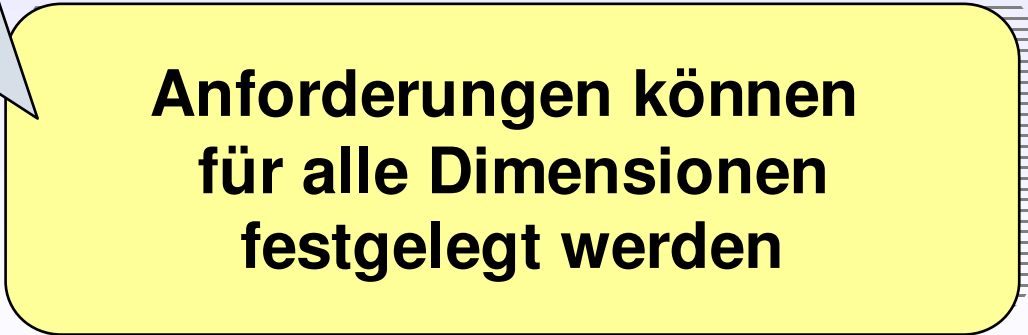
Anforderungen
müssen vorab
festgelegt
werden

Inhärent steht für zugeordnet, innewohnend

Qualität allgemein



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

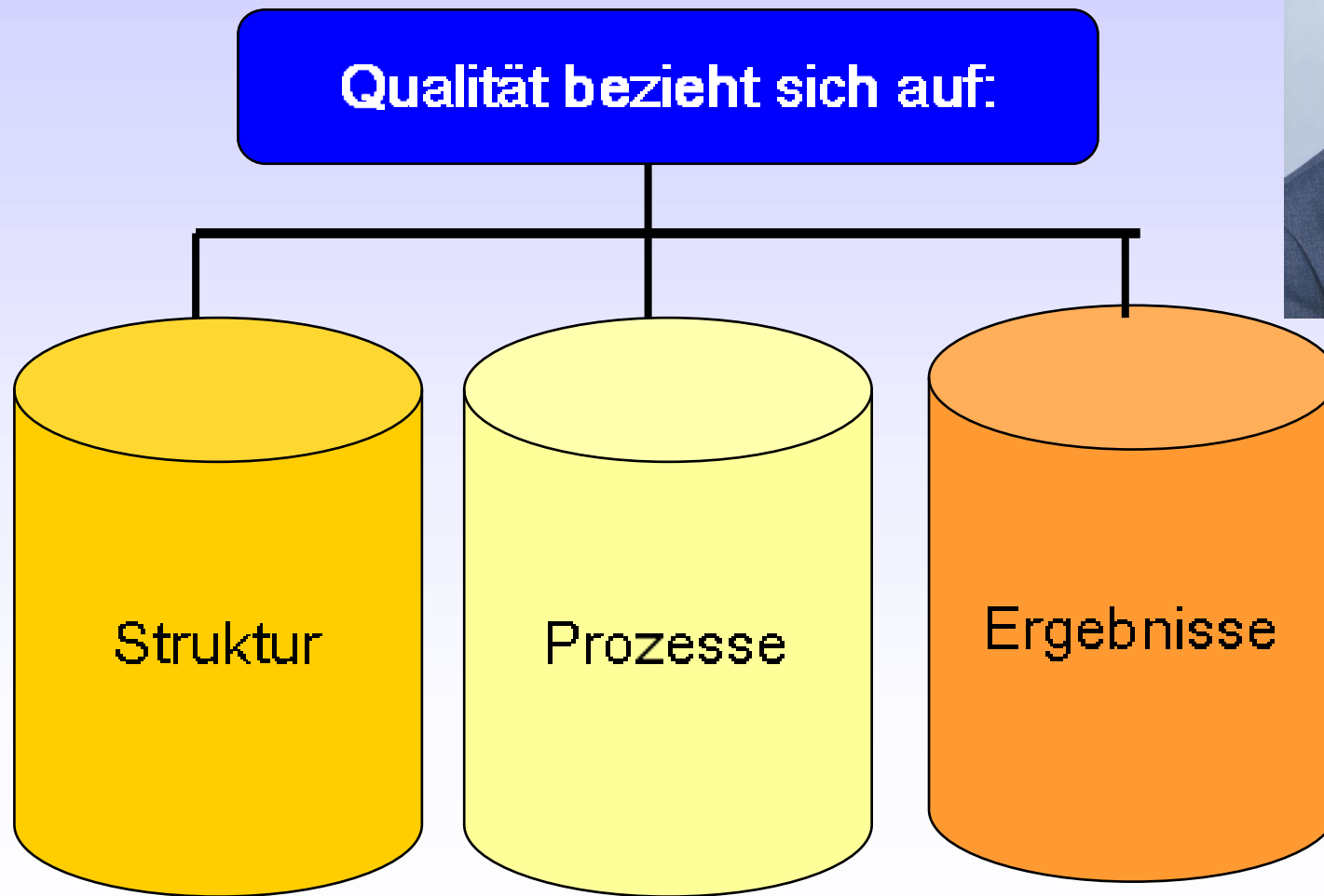


**Anforderungen können
für alle Dimensionen
festgelegt werden**

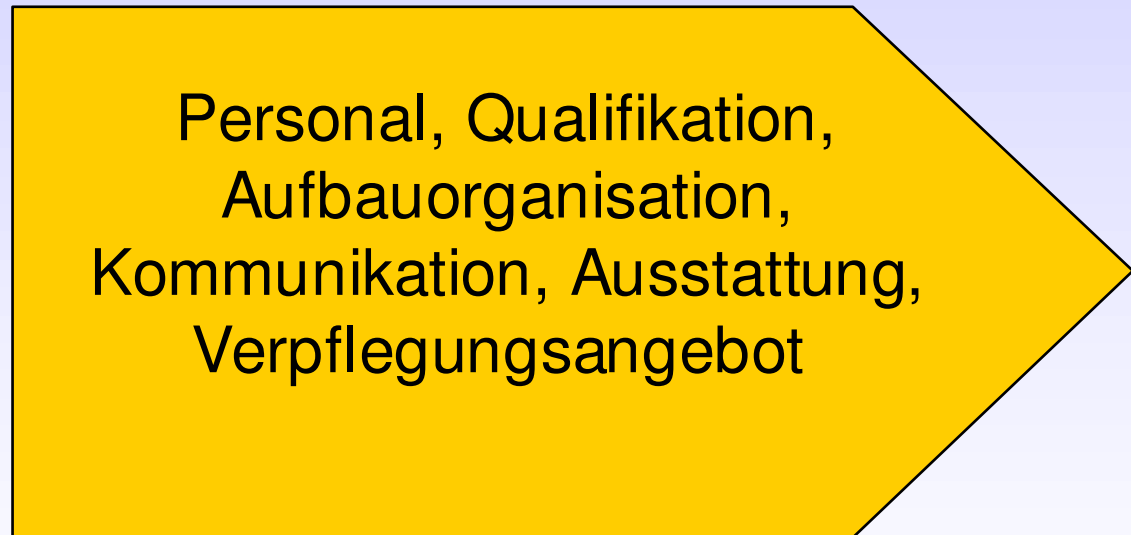
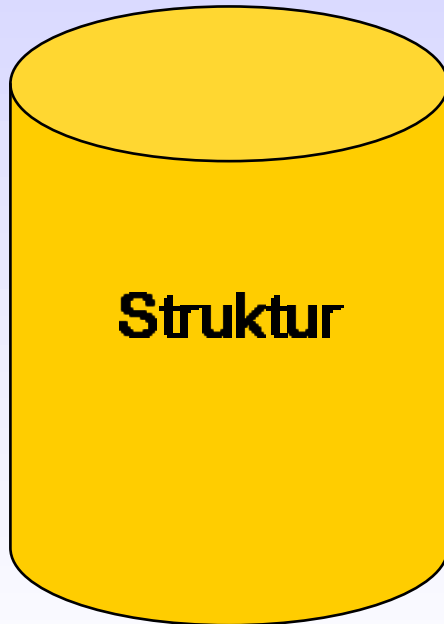
Die Teilqualitäten nach Donabedian



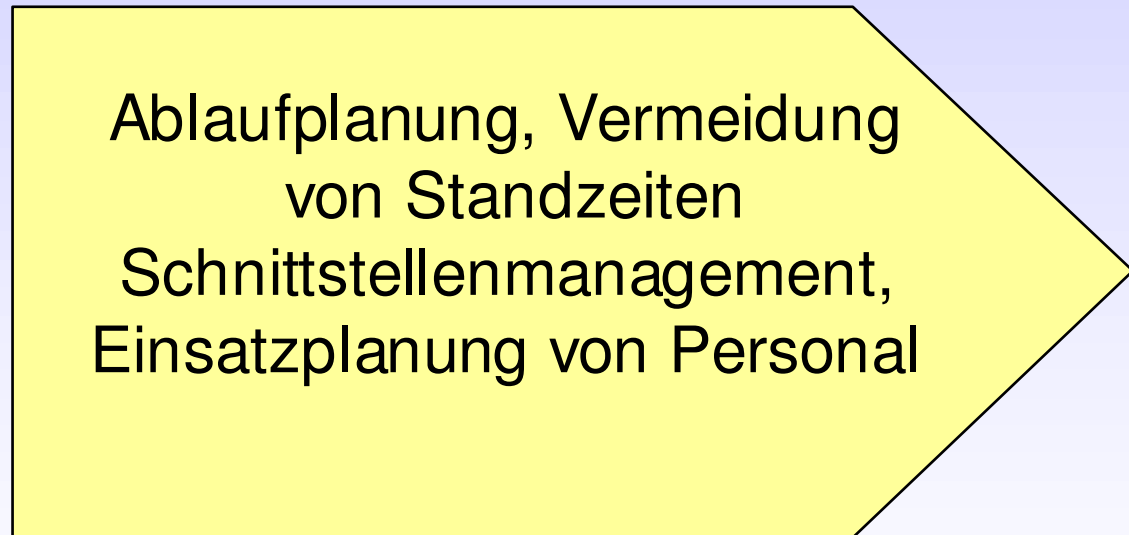
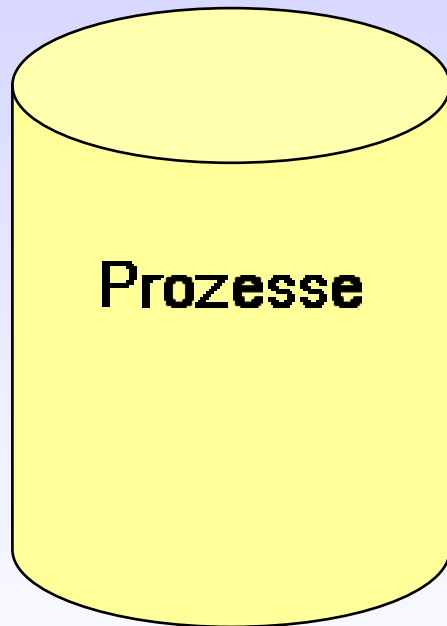
Donabedian



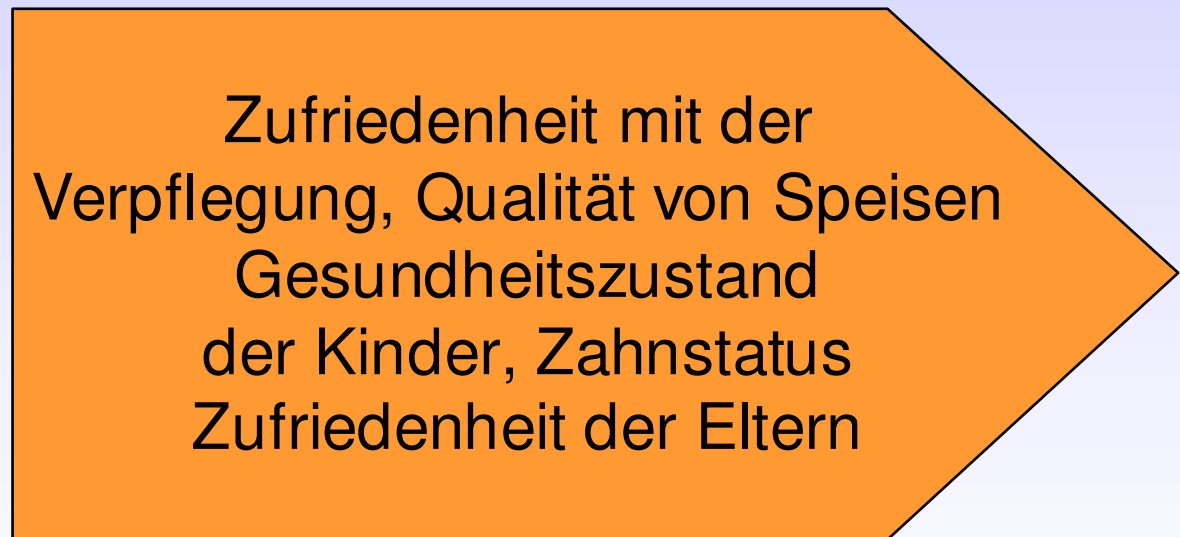
Die Teilqualitäten

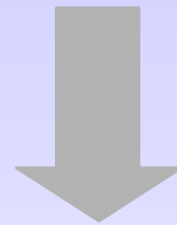


Die Teilqualitäten



Die Teilqualitäten

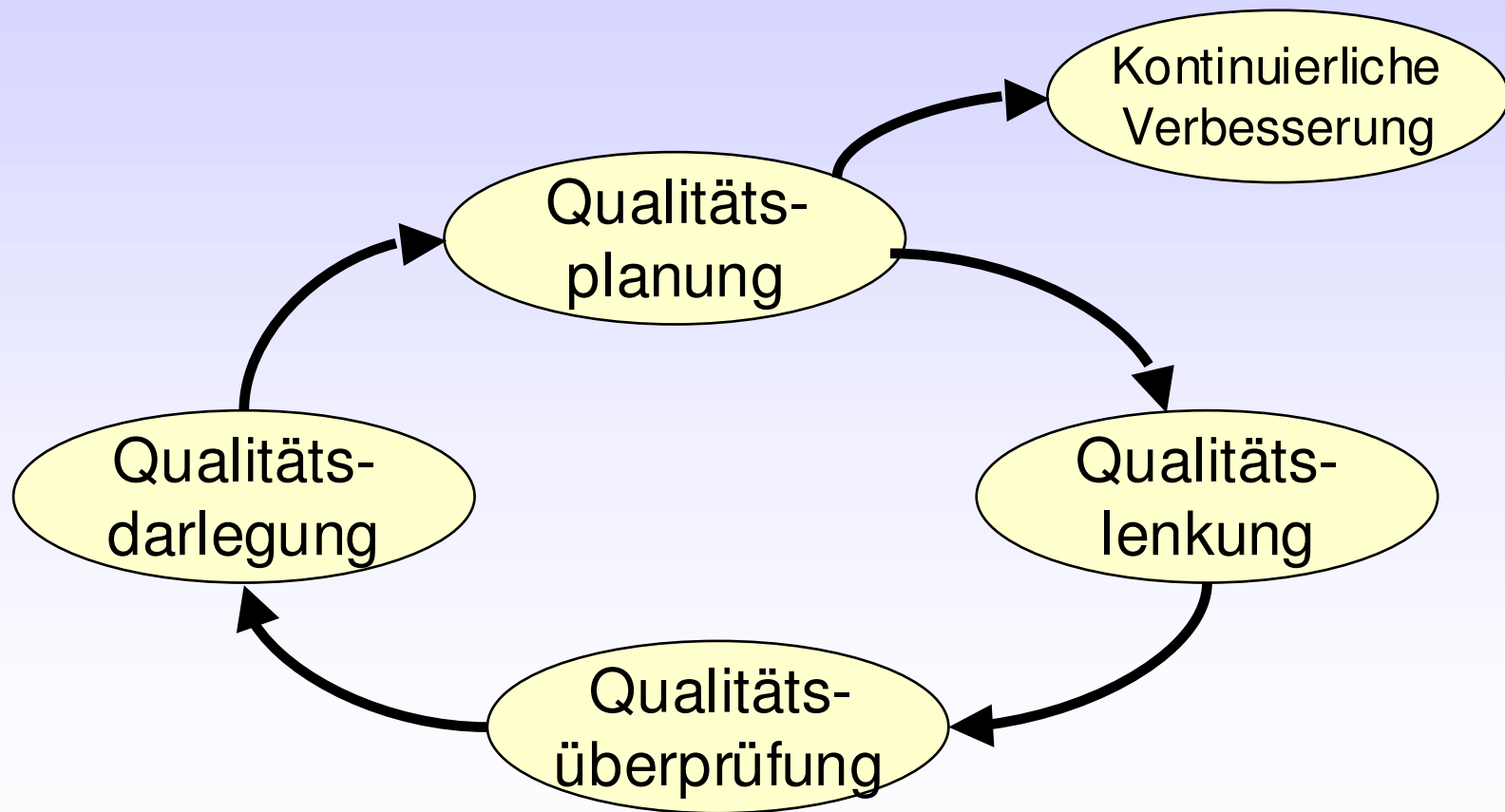




Ein
prozessorientierter
Ansatz setzt die
Systematisierung
von Prozessen
voraus!

3. Qualitätsmanagement Dimension Bewegung, Ernährung, Zahngesundheit

Aktionsfelder des QM



1. Das Leitbild

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**

1. Qualitätsplanung

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

Beispiel Standard Ernährung

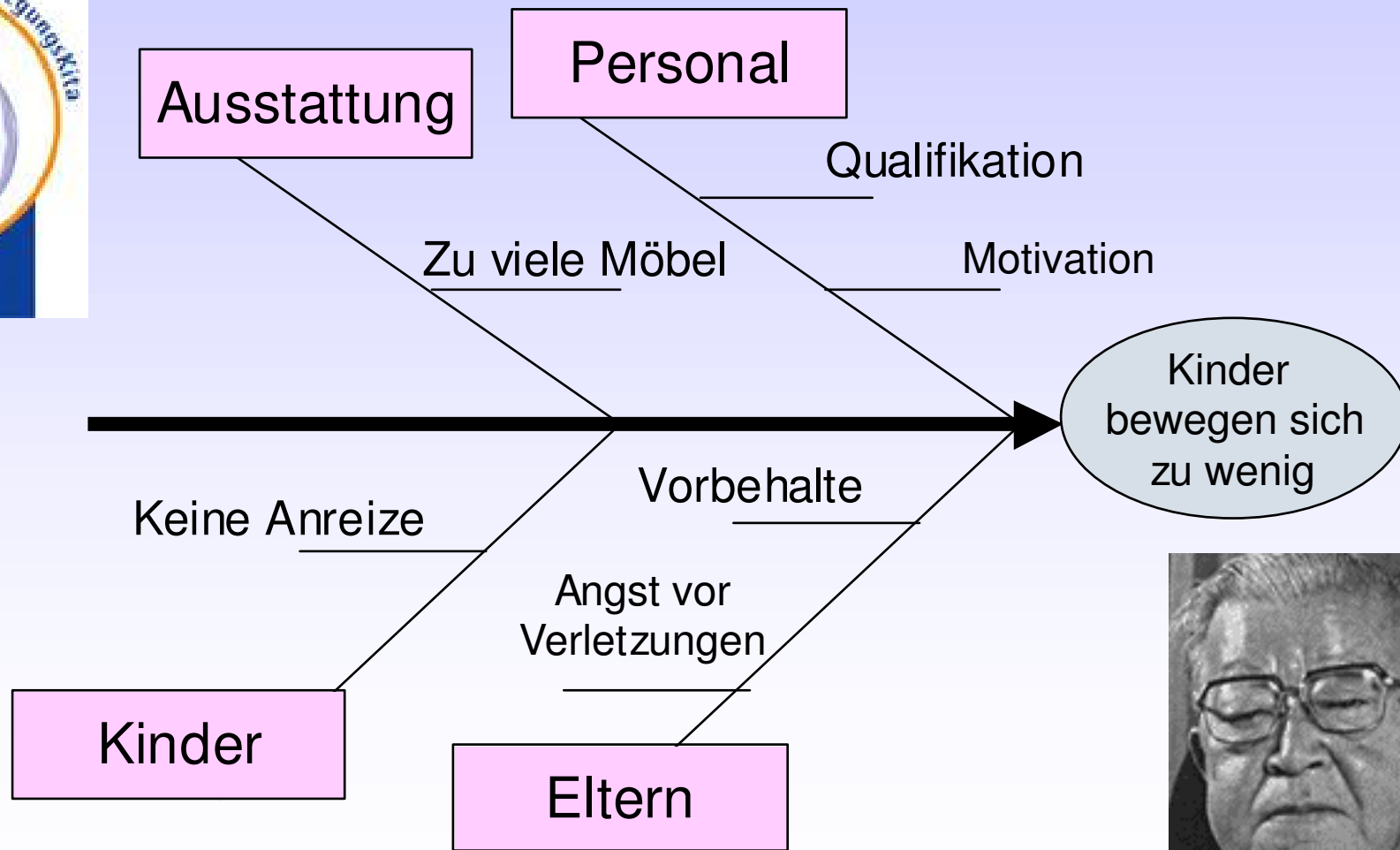
Tabella 4: Empfohlene Nährstoffmengen²¹ für die Mittagsmahlzeit für 1- bis 3-Jährige und 4- bis 6-Jährige

	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 ₁₂ (mg)	0,2	0,2
Folat (µg)	50	75
Vitamin C (mg)	15	18
Calcium (mg)	150	175
Magnesium (mg)	20	30
Eisen (mg)	1	2

2. Qualitätslenkung

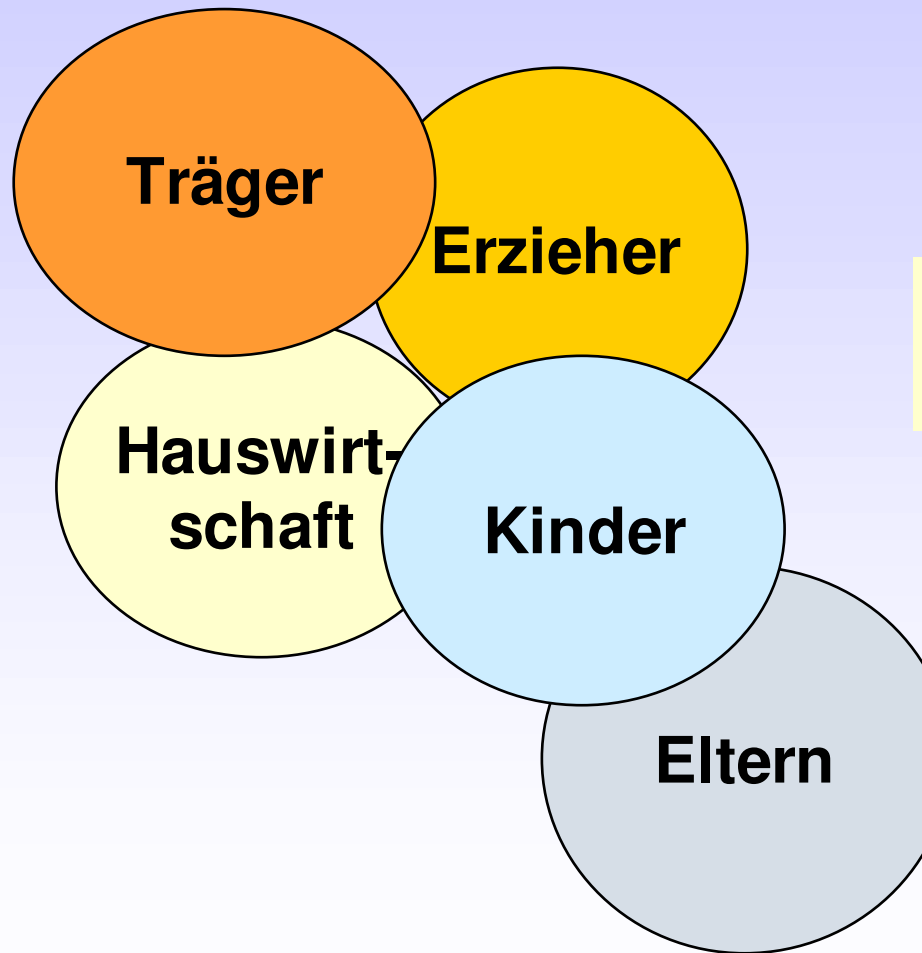
- Ausschreibungen von Stellen
- Motivation und Anreize für Mitarbeiter (auch die Möglichkeit des Aufstiegs)
- Einstellungen qualifizierter Mitarbeiter/Innen
- Ziel- und Leistungsvereinbarungen
- Qualitätszirkel

Qualitätszirkel – bei Problemen einsetzen!

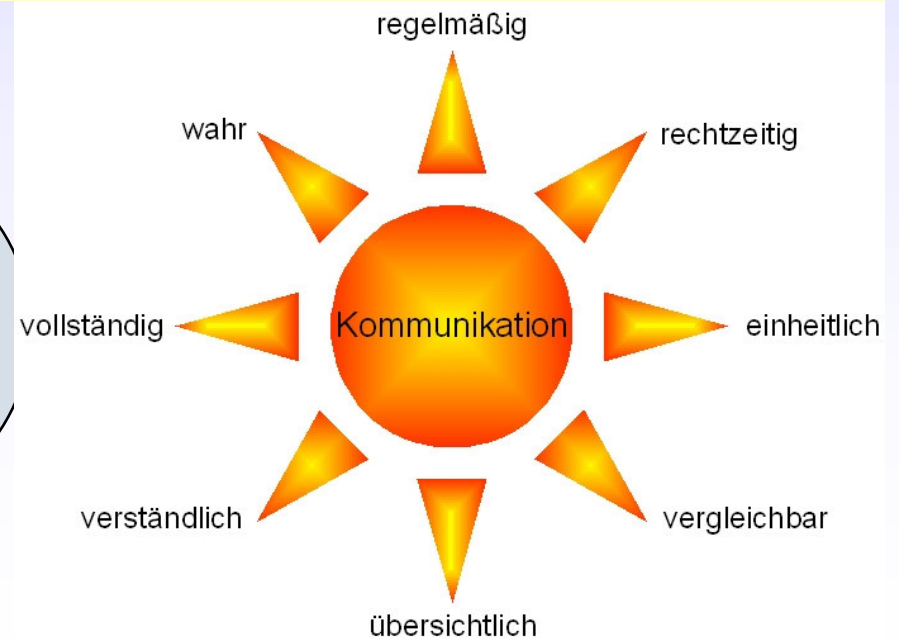


Ishikawa

Schnittstellenmanagement – Teil der Q-Lenkung!



Das A und O – die richtige Kommunikation



3. Qualitätsüberprüfung

Alle Tätigkeiten zum Feststellen des Grades der Erfüllung der Qualitätsanforderungen

- Mitarbeiterbefragungen
- Kundenbefragungen
- Beschwerdemanagement
- Fehlermanagement

Ohne Statistik geht nichts!

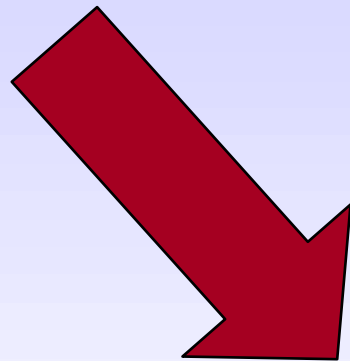
3. Qualitätsüberprüfung

- 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



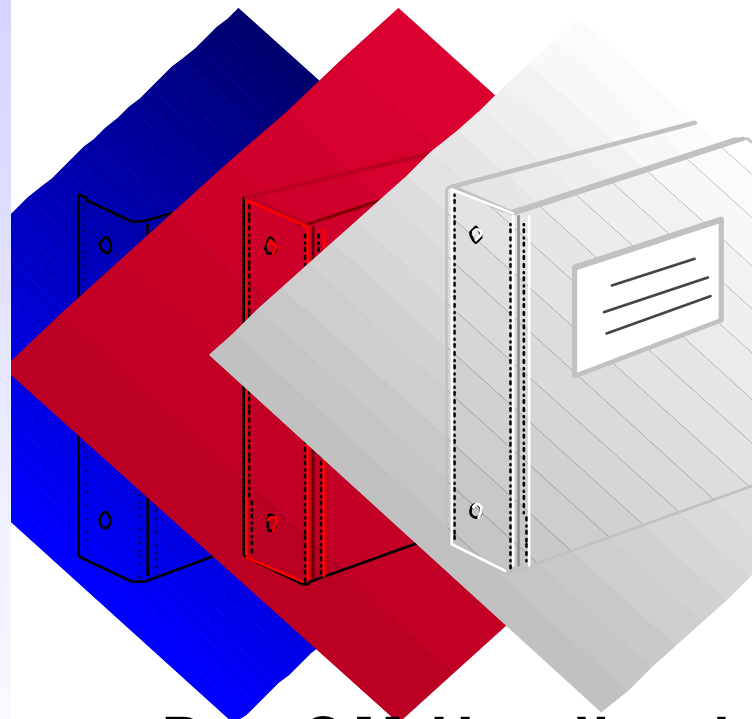
3. Qualitätsüberprüfung

Das tut mir Leid!



Das Beschwerdemanagement
ist ein wichtiger Teil
der Qualitätsüberprüfung

4. Qualitätsdokumentation



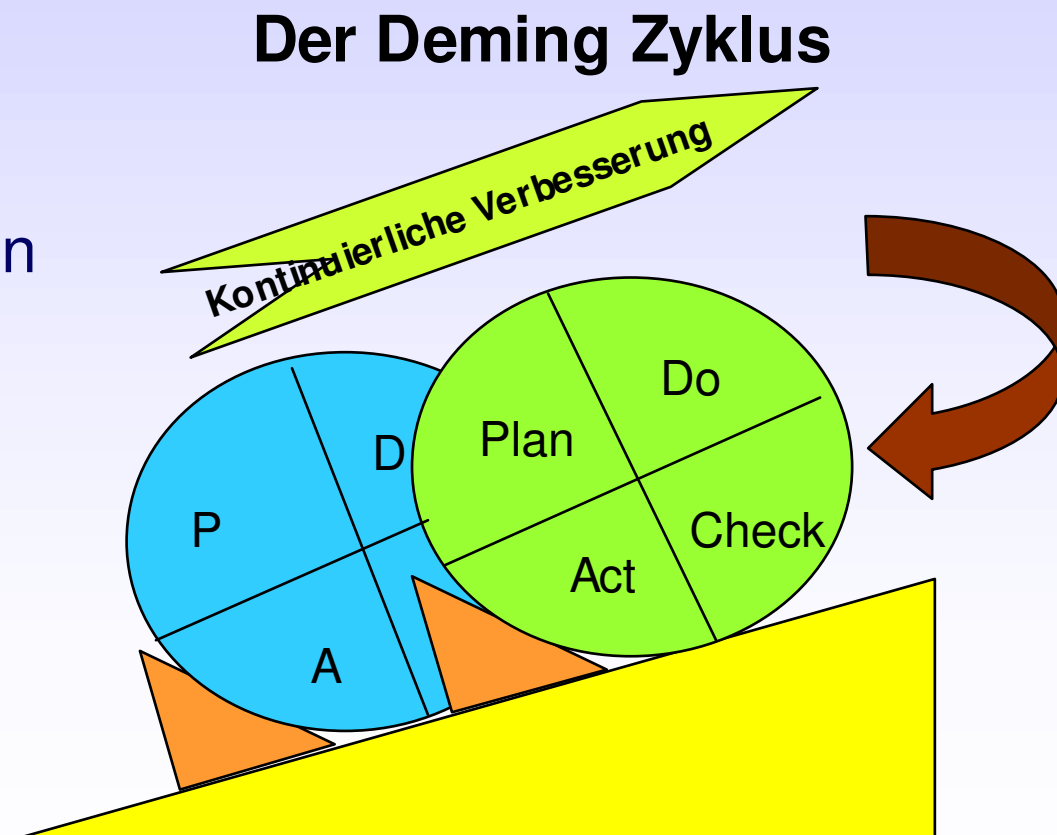
Das QM-Handbuch

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

5. Kontinuierliche Qualitätsverbesserung

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

Das Qualitätssystem



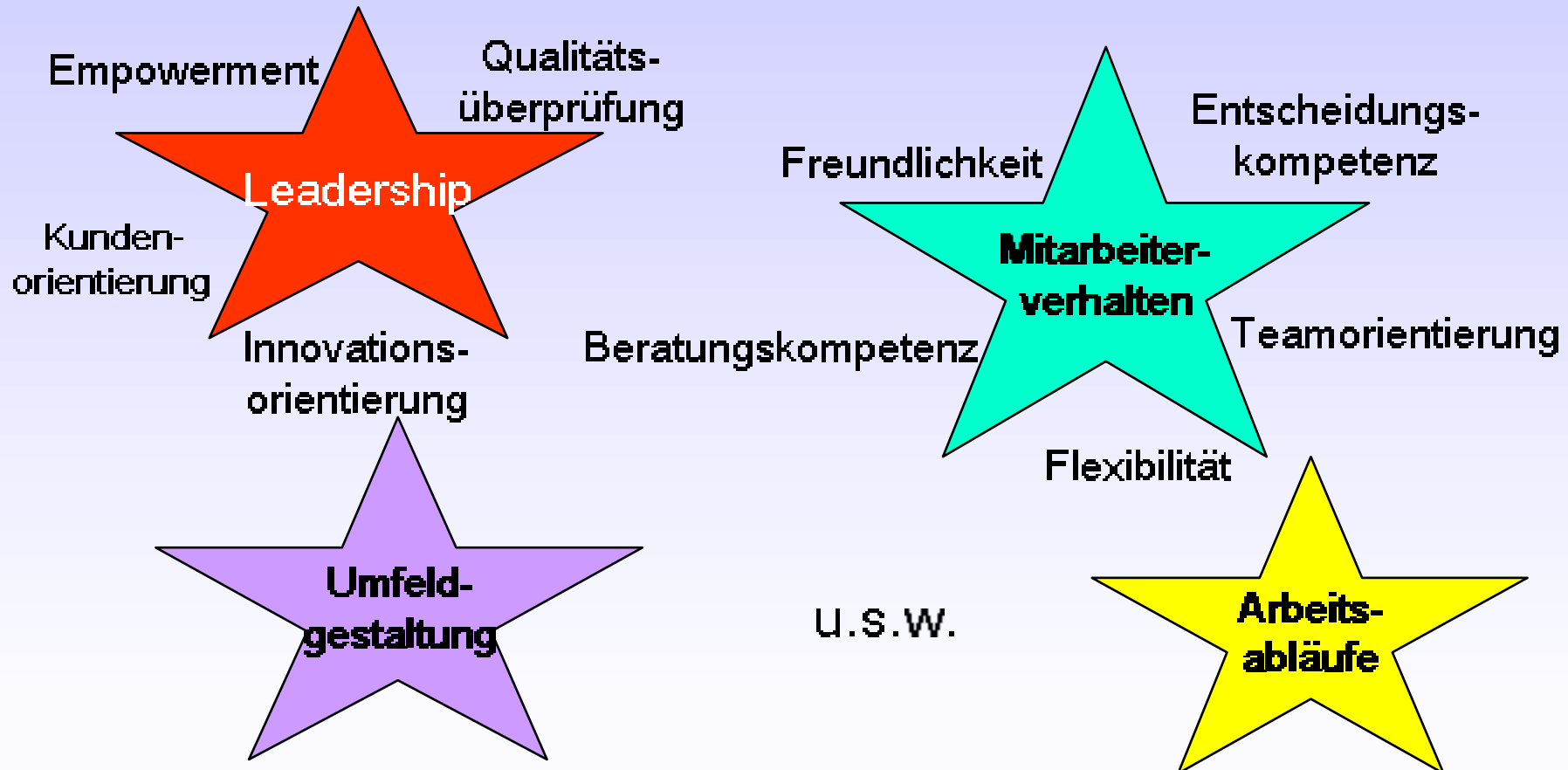
Was bringt QM den Vorgesetzten?

QM hilft Vorgesetzten zu einer echten Führungspersönlichkeit zu werden!

Problemsituationen
werden zu Chancen,
Teamarbeit entlastet alle!

Aber: QM ersetzt nicht die strategische Planung einer Einrichtung!

... und was für die Mitarbeiter?



aus Thienel, Albert: Professionelles QM im Dienstleistungsunternehmen.

4. Fazit

Fazit



Qualitätsstandards
für die Verpflegung in
Tageseinrichtungen für Kinder



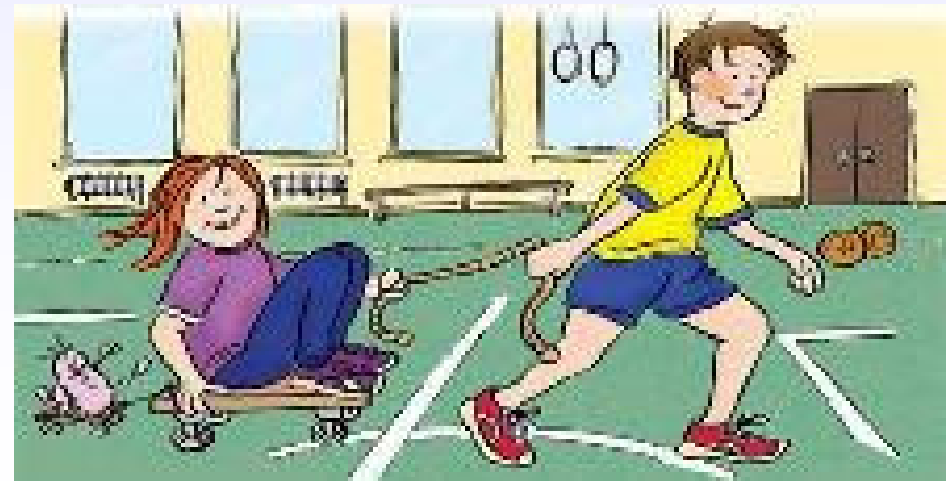
**QM ermöglicht Planung,
Steuerung, Überprüfung und
ständige Verbesserung**

Fazit

„Oftmals fehlen Bewegungsräume und Bewegungsmöglichkeiten in Einrichtungen gänzlich oder aber, falls diese vorhanden sind, findet nur einmal wöchentlich Sport für die Kinder statt.“

Aus: Landesjugendamt Land Brandenburg, Mai 2009

**Es gibt noch viel
zu tun!**



Fazit



Die Gesund-Essen-Aktion
für Kitas



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

**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit**

Ulrike.arens-azevedo@haw-hamburg.de