



Kita- und Schulverpflegung

Bedeutung und Potenziale der
Hauswirtschaft

Dr. Stefanie Gerlach

Landeszentrum für Ernährung
an der Landesanstalt für Landwirtschaft,
Ernährung und Ländlichen Raum (LEL)
Baden-Württemberg

©epiximages - stock.adobe.com

Agenda

1. Hintergrund: Die Settings Kita und Schule
2. Bedeutung der Hauswirtschaft in Kita und Schule
3. Hauswirtschaft in der Ernährungsbildung:
BeKi – Referentinnen (Rahmenbedingungen)



1. Hintergrund: Settings Kitas und Schulen



1. Hintergrund

Kitas:

- Immer mehr Kinder werden in Kindertageseinrichtungen betreut
- Nicht nur Anzahl der Kinder, die betreut werden steigt, sondern auch die Anzahl der dort verbrachten Stunden
- Bedingt durch den längeren Aufenthalt in Betreuungseinrichtungen, erhalten Kinder dort immer häufiger auch Mittagsverpflegung
 - ab einer durchgehenden Betreuungszeit von >7 Std. täglich, muss diese verpflichtend angeboten werden

Hintergrund

Schulen:

- Ein gutes Drittel der Schulen sind Ganztageschulen und bieten eine Verpflegung an
- Jedes Jahr kommen neue Ganztageseinrichtungen dazu und es entstehen weitere neue Mensen (inkl. Neubauprojekte)
- Rechtsanspruch auf Ganztagesbetreuung in der Grundschule: Thema Verpflegung bleibt aktuell

Hintergrund

Kitas und Schulen:

- Aufenthaltsdauer von Kindern und Jugendlichen in Kita/Schule nimmt zu → traditionelle Familienaufgaben (wie Versorgung, Verpflegung) werden auf Einrichtungen übertragen
 - Kita und Schule werden von Bildungsstätten immer mehr zum Lebensraum
- Bedeutung der Hauswirtschaft steigt



2. Bedeutung der Hauswirtschaft in Kita und Schule



Bedeutung von Hauswirtschaft

In der Kita- und Schulverpflegung:

- Vermittlung von Alltagskompetenzen
- Gute Ernährungsversorgung
 - Leistungsfähigkeit
 - Wohlbefinden
 - Gesundheitsförderung
- Förderung sozialen Kompetenzen und Esskultur
- Wertschätzung hauswirtschaftlicher Tätigkeiten

Hauswirtschaftliche Tätigkeiten und abgeleitete Chancen

- Speisenplanung
 - Prägung von Ernährungsgewohnheiten
 - Vermittlung der Lebensmittelvielfalt
 - Vermittlung der Vielfalt an Zubereitungsmöglichkeiten
 - Ermöglichung von Partizipation, Kommunikation und Austausch (Wunschgerichte, Einholung von Rückmeldungen, ...)
- Speisenzubereitung
 - Beobachtungsmöglichkeiten ermöglichen Imitationslernen
 - Vermittlung praktischer Kompetenzen (bei Beteiligung von Kindern), z.B. Gemüse vorbereiten

Hauswirtschaftliche Tätigkeiten und abgeleitete Chancen

- Speisenverteilung und –ausgabe
 - Vermittlung von Wertschätzung dem Essen gegenüber
 - Kinder neue Erfahrungen machen lassen
 - Vermeidung von Lebensmittelabfällen
 - Vermittlung sozialer Kompetenzen
 - Vermittlung praktischer Kompetenzen (Selbstschöpfen)
- Mahlzeiteneinnahme
 - Möglichkeit Feedback einzuholen, ins Gespräch zu kommen, Gelegenheit für Ermutigung und Lob
 - Einfluss auf Esskultur durch Gestaltung des Ambientes

Hauswirtschaftliche Tätigkeiten und abgeleitete Chancen

- Reinigung des Geschirrs
 - Beobachtungsmöglichkeiten ermöglichen Imitationslernen
 - Vermittlung praktischer Kompetenzen (bei Beteiligung von Kindern)
- abgesprochene Reinigungsaufgaben im Haus (in unterschiedlichem Maß)
 - Beobachtungsmöglichkeiten ermöglichen Imitationslernen
 - Vermittlung praktischer Kompetenzen (bei Beteiligung von Kindern)

Hauswirtschaftliche Tätigkeiten und abgeleitete Chancen

- Wäsche
 - Beobachtungsmöglichkeiten ermöglichen Imitationslernen
 - Vermittlung praktischer Kompetenzen (bei Beteiligung von Kindern)
 - Einfluss auf Ambiente
- Beachtung der Lebensmittelhygieneverordnung und des Infektionsschutzgesetzes
 - Vermittlung der Alltagshygiene und einfacher Grundlagen

Zwischenfazit

- ✓ Durch die Bereitstellung guter Verpflegung schaffen hauswirtschaftliche Mitarbeiter die Voraussetzungen für ein gesundes Heranwachsen und Lernen.
- ✓ Darüber hinaus bieten sie Kindern und Jugendlichen durch ihre Arbeit aber auch selbst Lernmöglichkeiten. Durch das Speisenangebot (indirekte Ernährungs-
bildung), Imitationslernen und idealerweise auch Beteiligung.
- ✓ Grundlage: Kenntnisse im Bereich Kita- und Schulverpflegung, Reflexion des eigenen Essverhaltens und ein freundlicher und aufgeschlossener Umgang mit den Kindern.



3. Hauswirtschaft in Ernährungsbildung



Hauswirtschaft in der Ernährungsbildung - Rahmenbedingungen

BeKi-Ernährungsreferentinnen

- sind vom Land beauftragte freiberufliche EFK
- informieren neutral über essen & Trinken (DGE)
- Einsatz in Tageseinrichtungen für Kinder, Kleinkindgruppen, Familienzentren, Schulen bis Klasse 6
- bilden sich regelmäßig fort



BeKi-Referentin kann werden

- wer in Baden-Württemberg wohnt und
- eine qualifizierte Ausbildung in den Berufsfeldern Ernährung, **Hauswirtschaft** und/oder
- Gesundheitsförderung in Kombination mit Erwachsenenbildung/Pädagogik aufweist





Geeignete hauswirtschaftliche Berufsfelder sind:

- Oecotrophologie (auch FH)
- Haushaltsökonomie
- Haushalts- und Ernährungstechnik
- Technische Lehrer*in mit Schwerpunkt Hauswirtschaft
- Lehramt Hauswirtschaft
- GS-, HS-, RS, GY-, BS-Lehrer*in, nur wenn hauswirtschaftlicher Ansatz vorliegt

Hauswirtschaft in der Ernährungsbildung - Rahmenbedingungen

Geeignete hauswirtschaftliche Berufsabschlüsse:

- Hauswirtschaftliche Betriebsleitung (28)
- Meisterabschluss städt. und ländl. Hauswirtschaft (12)
- Dorfhelfer*in (2)
- Wirtschafter*in (3)
- Hauswirtschafterin im städt. und ländl. Bereich plus 2-3 Jahre Berufserfahrung mit Kinderbetreuung (9)



Derzeit sind **54/260** aktiven BeKi-Referentinnen aus dem Bereich Hauswirtschaft (> **20%**)



Hauswirtschaft in der Optimierung der Verpflegung

Coach*innen für Kita- und Schulverpflegung

- freiberufliche Expert*innen
- beraten Kita- und Schulträger, Kitas, Schulen, Caterer, Eltern- und Fördervereine, Tageseltern, hauswirtschaftliche und pädagogische Fachkräfte bei der Umsetzung oder Verbesserung ihres individuellen Verpflegungskonzeptes
- mögliche hauswirtschaftliche Hintergründe:
 - Ökotrophologie, **Hauswirtschaft**, speziell im Bereich Kita und Schule qualifiziert
- Kostenfreie Basisberatung (3 Stunden)/Einrichtung/Jahr
- **Derzeit sind ca. 50 Coach*innen im Einsatz**



**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!
Bleiben Sie gesund!**

**Landeszentrum für Ernährung
Baden-Württemberg
an der Landesanstalt für Landwirtschaft,
Ernährung und Ländlichen Raum (LEL)**

Oberbettringer Straße 162
72575 Schwäbisch Gmünd

Tel: 07171 917-100
ernaehrung@lel.bwl.de
www.ernaehrung-bw.de



©yanadjian - stock.adobe.com

LEL
SCHWÄBISCH GMÜND

**LANDESZENTRUM
FÜR ERNÄHRUNG**
Baden-Württemberg