



# 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

# 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)
- Wirtschaftler\*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