

Befragungs- und Auswertungsergebnisse zur Verpflegungssituation in Kitas des Landkreises

Werdau, 17.05.2011

Susann Kunz, Studentin der WH Zwickau

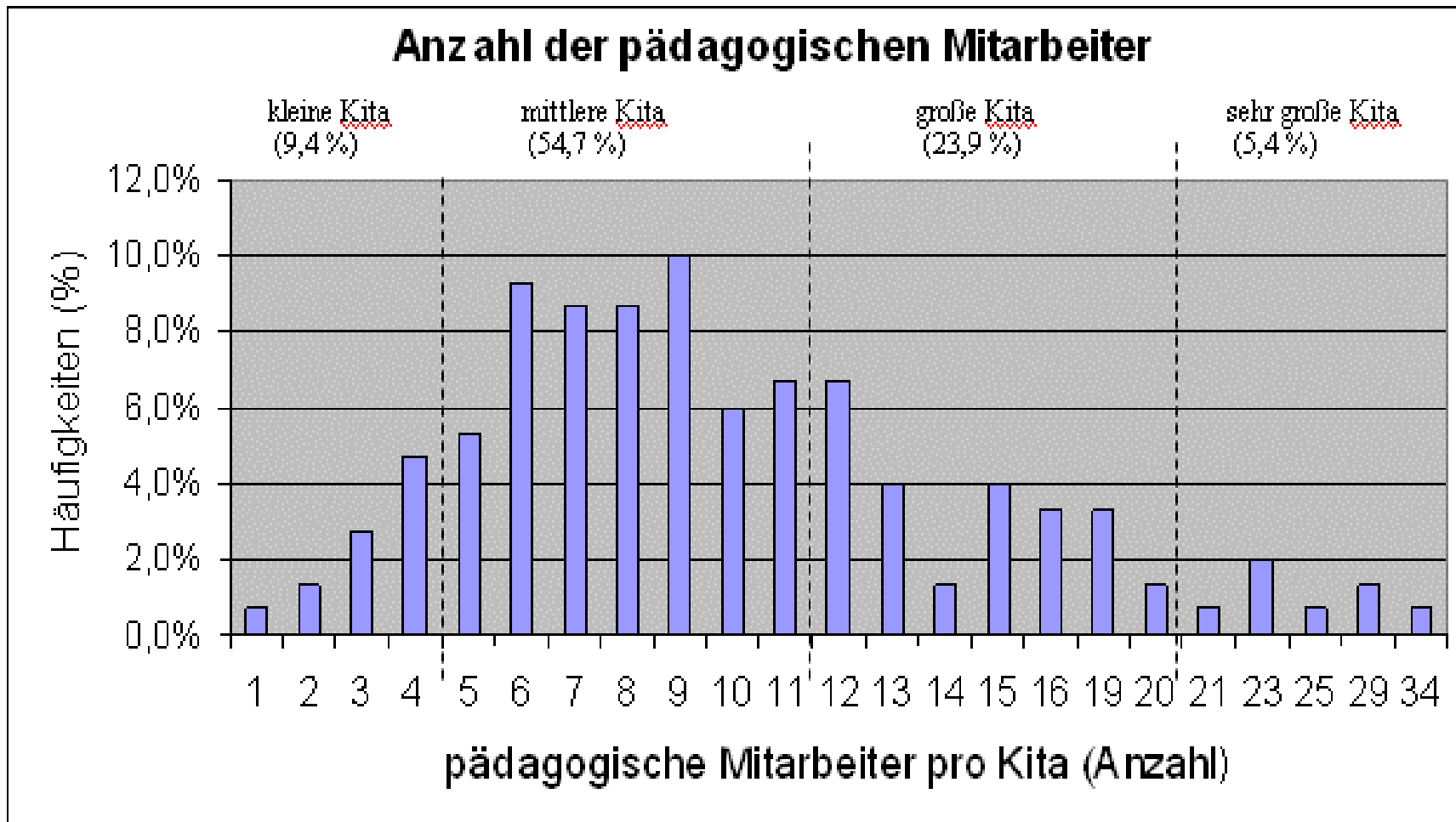
Gliederung

1. Struktur
2. Frühstück und Vesper
3. Verpflegungssysteme in der Kita
4. Hauptschwerpunkt: Mittagessenversorgung
Qualitätsstandards
5. bereits stattgefundene Aktivitäten
6. Unterstützungsbedarf/gewünschte
Zusammenarbeit
7. Zusammenfassung

1. Struktur



1.1 Kita-Größe nach der Mitarbeiteranzahl (relative Häufigkeiten (%))





1.2 Charakteristik der beteiligten Kita

Allgemeine Angaben	
teilnehmende Kita (Anzahl)	150
Trägerschaft (%)	
- kommunal	86,9%
- frei	84,9%
betreute Kinder (Anzahl)	14.044
- davon Krippe	2.687
- davon Kindergarten	7.762
- davon Hort	3.595
pädagogische Mitarbeiter (Anzahl)	1.437

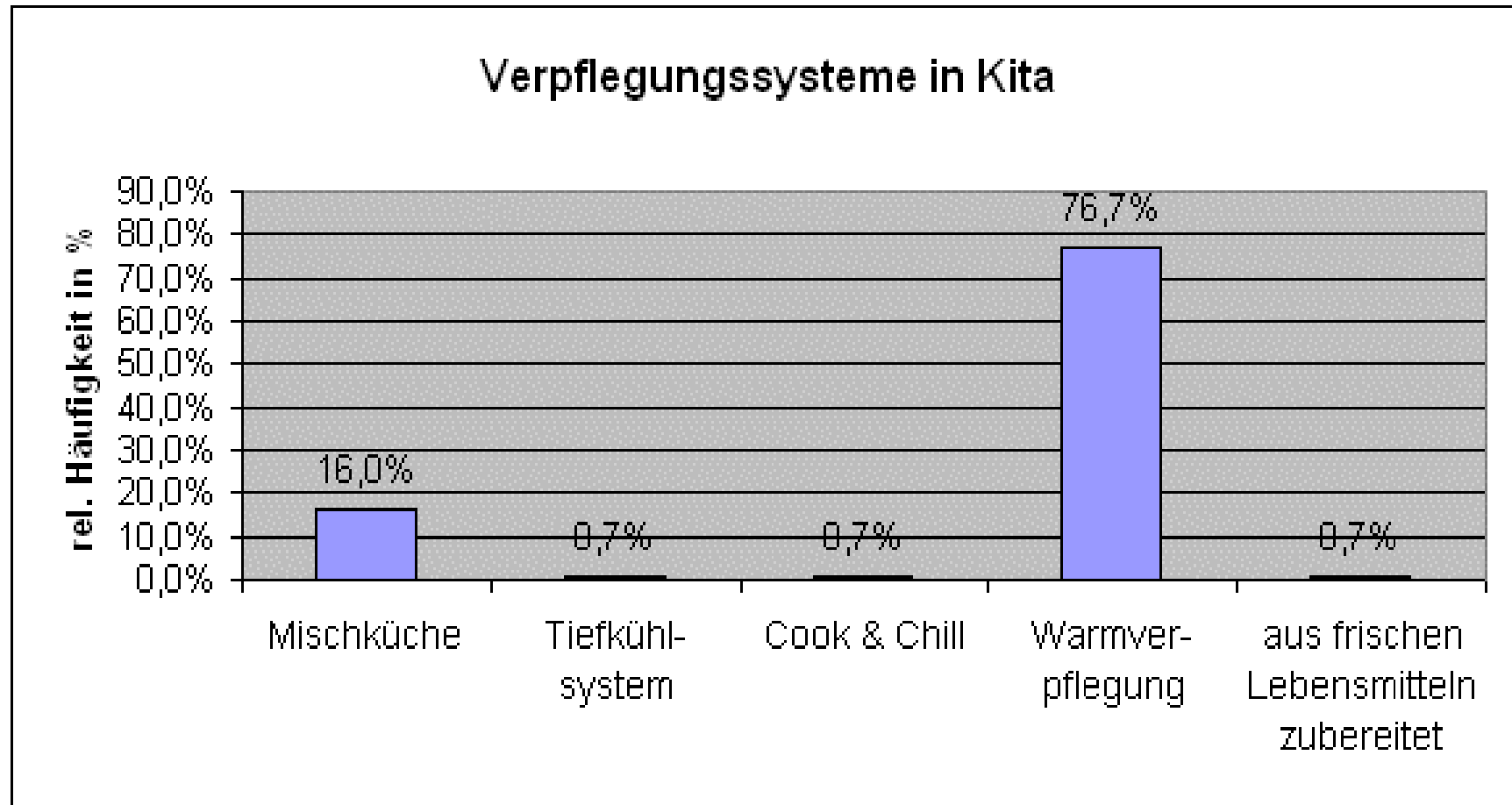
2. in den Kita angebotene Mahlzeiten und ihre Herkunft (relative Häufigkeiten (%)), Mehrfachantworten möglich



Mahlzeiten	extern geliefert	teils extern, teils von Kita zubereitet	nur von Kita zubereitet	von Eltern mitgegeben	von Eltern Geld gespendet	gespendet Lebensmittel	von Eltern zubereitet
1. Frühstück (%)	5,3%	4,7%	24,0%	62,7%	4,0%	2,0%	7,3%
2. Frühstück (%)	1,3%	4,0%	34,0%	28,0%	5,3%	12,7%	2,7%
Mittagessen (%)	82,0%	2,7%	14,0%	0,7%	2,0%	0,7%	0,7%
Vesper (%)	6,0%	6,7%	27,3%	59,3%	4,7%	4,7%	4,7%



3. Verpflegungssysteme der teilgenommenen Kitas





4. Mittagsversorgung

4.1 beliebte/unbeliebte Speisen der Kinder

HighSore - Top 3.

	beliebt	unbeliebt
1.	Schnitzel	Eintopf
2.	Eierkuchen mit Apfelmus	marinierter/einmarnierter Hering
3.	Milchreis	Spinat, Kartoffeln u. Ei

4.2 Qualitätsstandards (Anforderungen an die Erstellung und Beurteilung eines vierwöchigen Speiseplans (20 Verpfl.-tage))

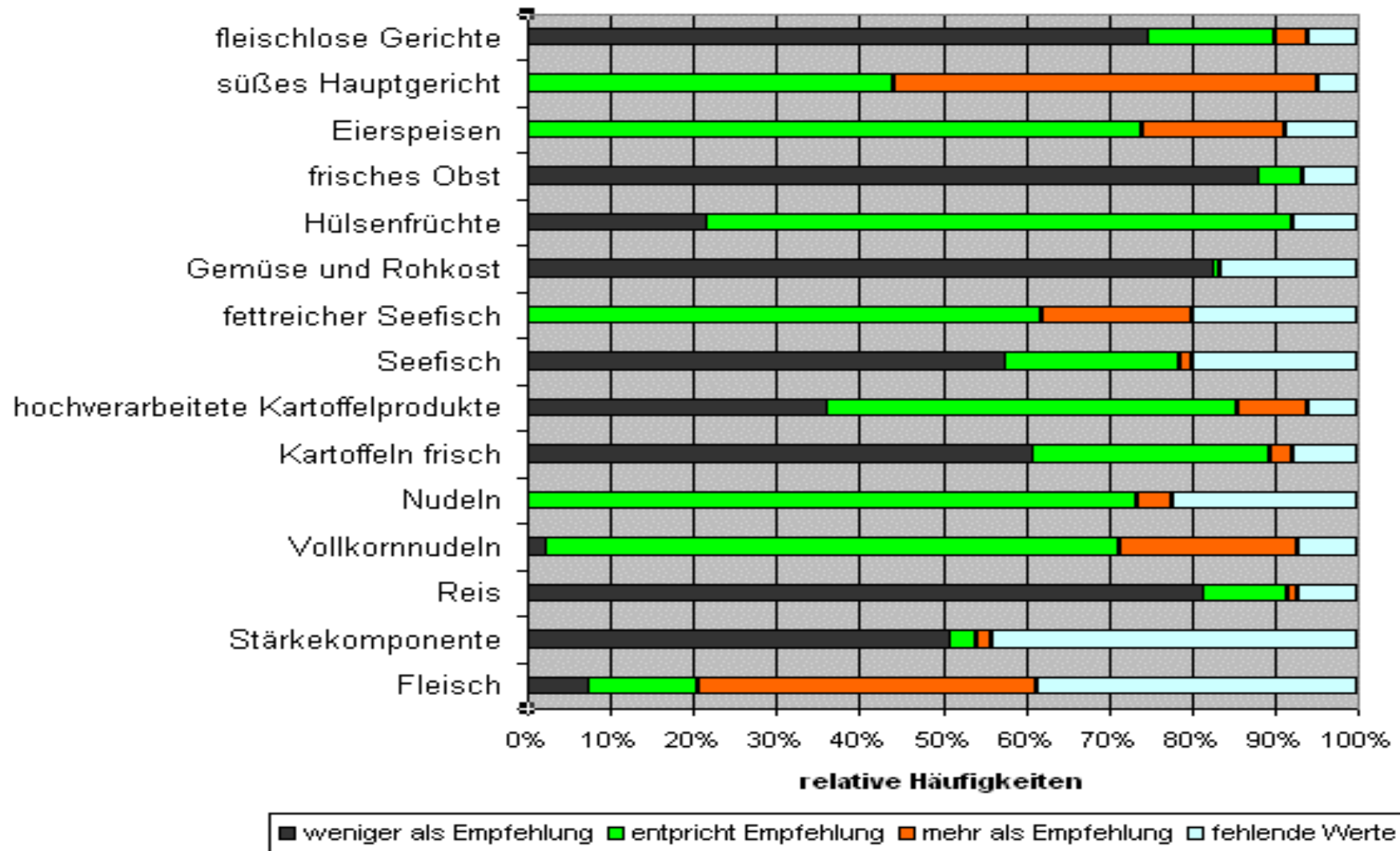


Menükomponenten	Häufigkeit der Lebensmittel pro 20 Tage	Beispiele
Stärkekomponente	20 mal, davon mindestens - 8-mal Kartoffeln - 4 mal hoch verarbeitete Kartoffeln - 4-mal Reis - 2-mal Vollkornnudeln	frisch zubereitet Püree, Puffer pur, Reispfanne, im Eintopf pur, als Auflauf
Gemüse und Rohkost	20 mal, davon mindestens: - 2-mal Hülsenfrüchte	im Eintopf, als Salat
Fleisch	6-8-mal, davon: - 3-4-mal separat - 3-4-mal in Soße	Schnitzel, Brust Bolognese, Gulasch, Geschnetztes
Seefisch	4-mal, davon: - max. 2-mal fettreicher Seefisch	Kabeljau, Makrele, Scholle Lachs, Hering
vegetarische Hauptspeisen	8-10-mal - Eierspeise: max. 2 mal - süßes Hauptgericht: max. 2 mal - Fleischlose Gerichte auf Basis von Kartoffeln, Getreideproduktion, Gemüse/ Rohkost: mind. 4 mal	Rührei Milchreis, Eierkuchen
Frisches Stückobst	20 mal	

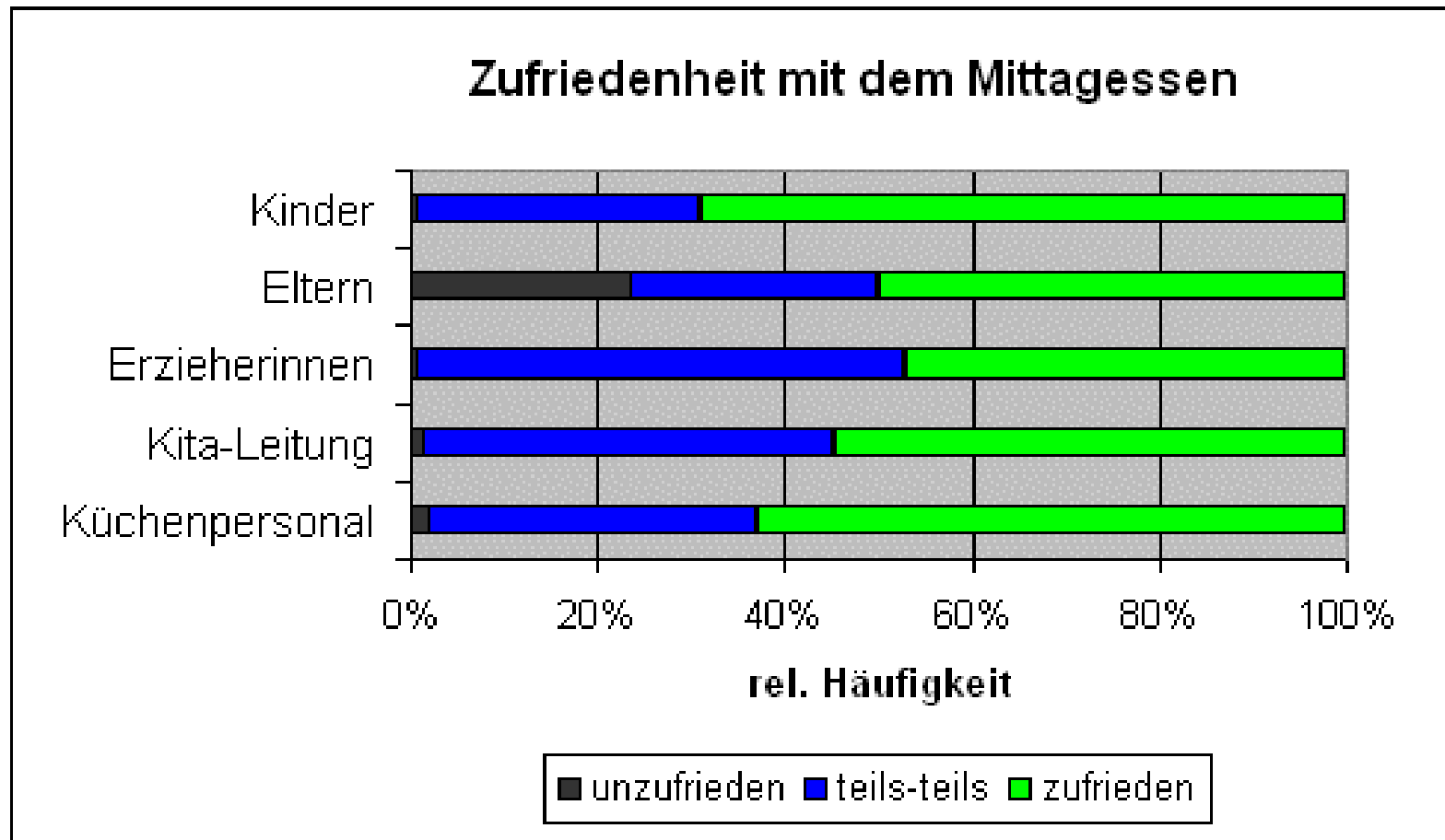
4.3 Umsetzung Anforderungen



Erfüllung der Anforderungen



4.4 Ergebnisse der Befragung: Zufriedenheit mit dem Mittagessen



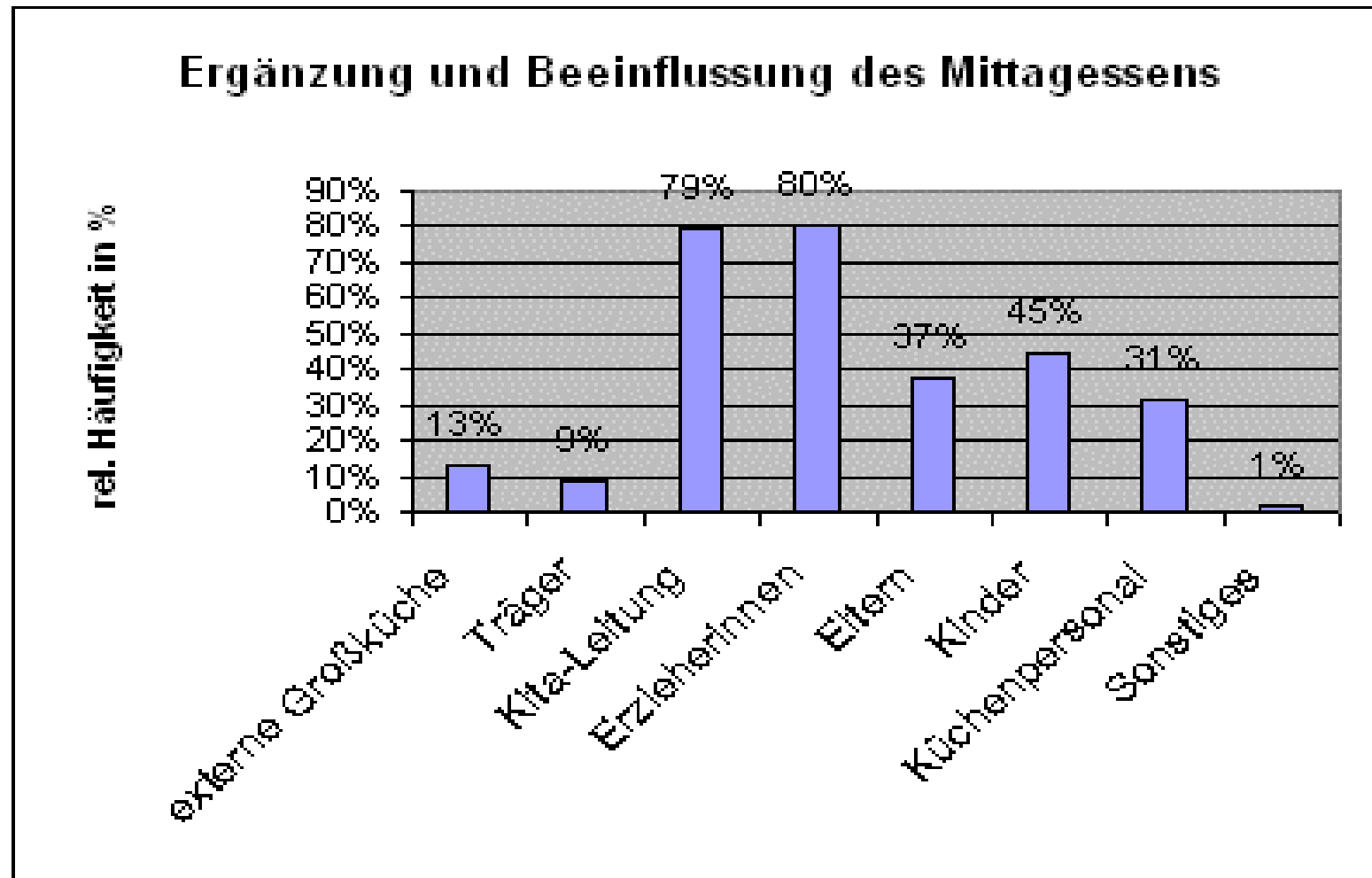


4.5 Ergebnisse der Befragung: Unzufriedenheit, weil:

Das Essen ist:			
zu wenig Rohkost	24,0%	Zusammenstellung der Speisen	10,7%
zu wenig Obst	21,3%	zu salzig	8,0%
zu wenig Fisch	20,0%	zu scharf	6,7%
zu viel Fleisch	18,0%	zu kalt	5,3%
zu wenig abwechslungsreich	16,7%	zu wenig gewürzt	4,0%
Konsistenz des Gemüses	16,0%	zu ungesund	2,7%
zu wenig Gemüse	12,7%	Süßspeisen	2,0%
zu fettig	12,7%	kein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis	
Zusatzstoffe	12,7%	zu heiß	0,0%
nicht schmackhaft	11,3%		

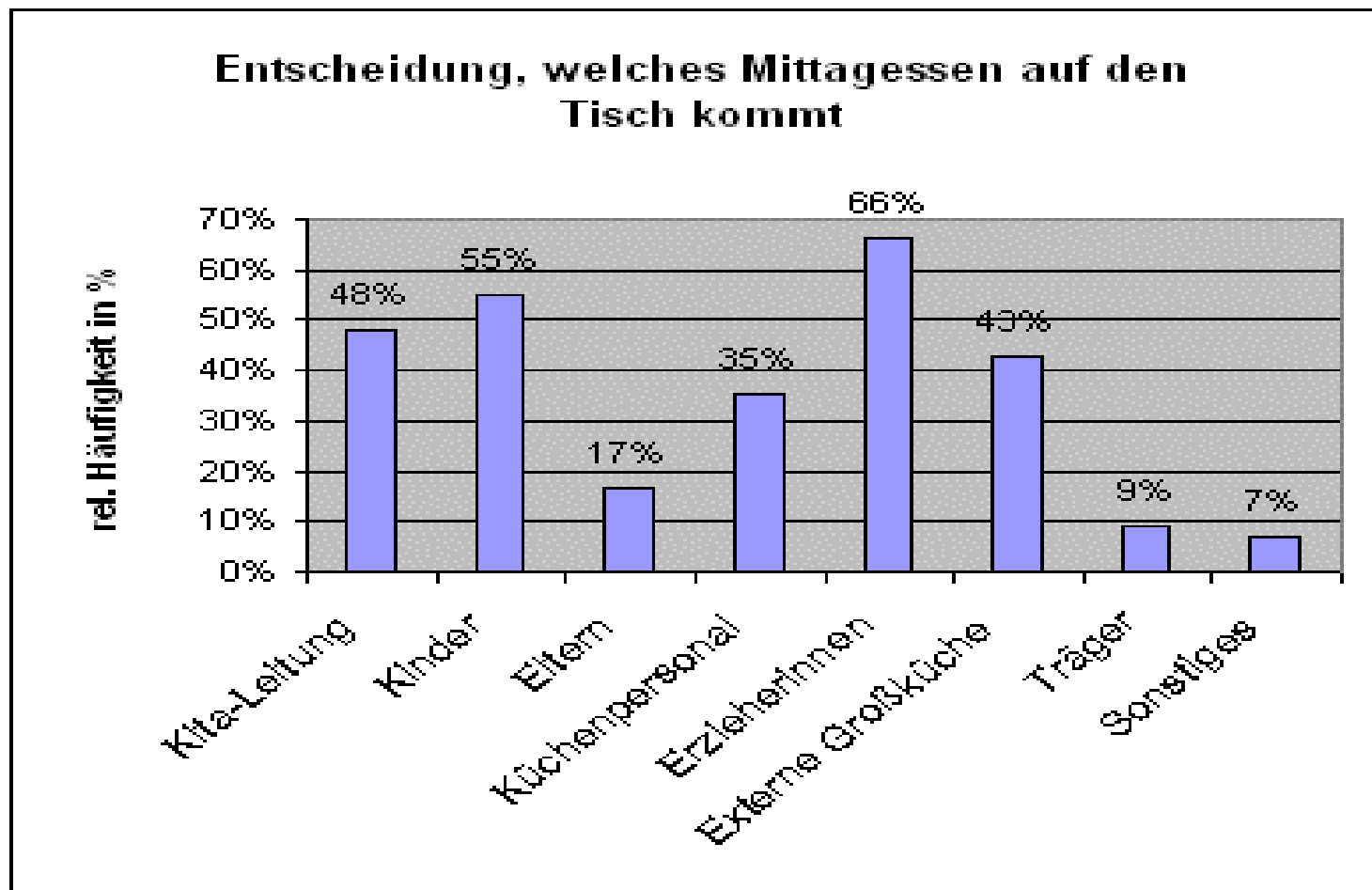


4.6 Gestaltung des Mittagessens durch (1):





4.7 Gestaltung des Mittagessens durch (2):



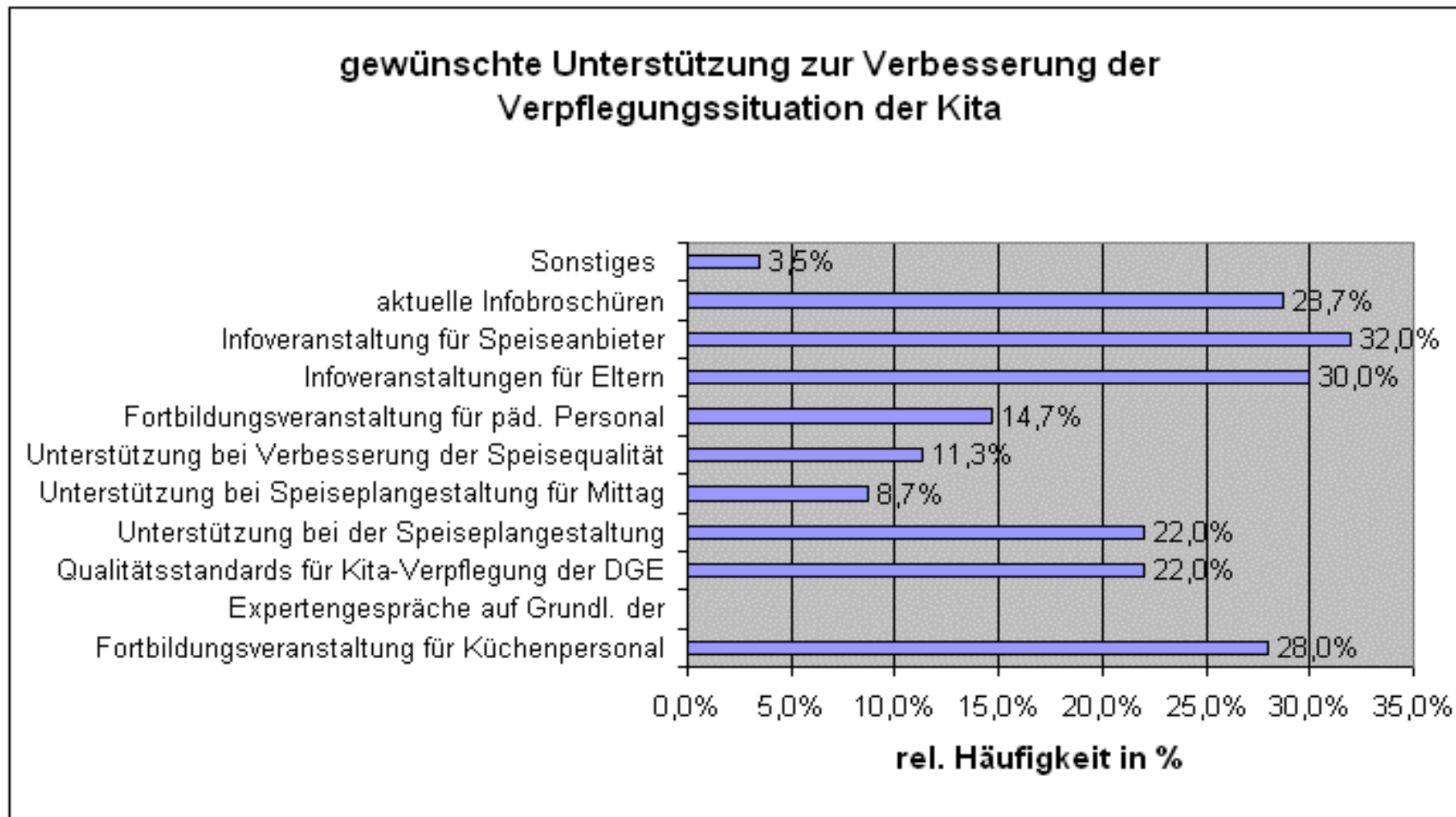


5. bereits stattgefundene Aktivitäten:

1. Projekt Tiger Kids der AOK
2. Anbieterwechsel
3. Absprachen und Treffen mit dem Essenanbieter (Speiseplan)/
Rückmeldungen zur Qualität des Essens
4. Fortbildungen/ Weiterbildungen
5. Projekt zur gesunden Ernährung der Kinder,
6. Projektwochen/gesunde Woche/gesunde Ernährung
7. Einführung der Vollverpflegung
8. Zufriedenheitsanalysen/-umfragen
9. Elterngespräche/-veranstaltungen/
/-umfrage/Gesprächsrunden
10. Einführung Obstfrühstück/Obstpause
11. Zusammenarbeit mit Ernährungsberatern
12. Kinderkommission



6. Unterstützungsbedarf/gewünschte Zusammenarbeit mit:





7. Zusammenfassung

1. Mittagsverpflegung:

zu wenig: Gemüse, Stärkekomponente
(v. A. Reis, Kartoffeln frisch) Ausnahme: Nudeln
zu viel: Fleisch
zu wenig: fleischlose Gerichte
zu wenig: Obst

2. Zufriedenheit:

überwiegende Zufriedenheit
bis teils/teils

3. bereits stattgefundene Aktivitäten:

gibt Projekte, aber neben
Verpflegungssituation sind
Ernährungsbildung
(Speisenanbieter, Küchenpersonal)
und Elterninformationen gewünscht

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Susann Kunz
Westsächsische Hochschule Zwickau
4. Semester Master „Health Sciences“

