



universität
wien

MASTERARBEIT

Titel der Masterarbeit

Evaluierung der Wiener Ernährungsakademie/
Multiplikatorenschulung
von Kindergartenpädagogen

verfasst von

Karin Terodde, Bakk. rer. nat.

angestrebter akademischer Grad

Master of Science (MSc)

Wien, 2014

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 066 838

Studienrichtung lt. Studienblatt:

Ernährungswissenschaften

Betreut von:

Ass.-Prof. Mag. Dr. Petra Rust

Erklärung zur Verfassung der Arbeit

Hiermit erkläre ich, Karin Terodde, dass ich diese Arbeit selbstständig verfasst, die verwendeten Quellen und Hilfsmittel vollständig angegeben und die Stellen der Arbeit, die anderen Werken oder dem Internet im Wortlaut oder dem Sinn nach entnommen sind, in jeden Fall unter Angabe der Quelle als Entlehnung kenntlich gemacht habe.

Karin Terodde

Geschlechtsneutrale Formulierung

Zur Erleichterung der Lesbarkeit wird im Folgenden eine geschlechtsneutrale Schreibweise verwendet. Bei Nennung der maskulinen Form gilt diese immer gleichwertig für Frauen und Männer.

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis	III
Tabellenverzeichnis.....	IV
1. Einleitung.....	1
2. Literaturübersicht	3
2.1 Gesundheitsförderung im Kindergarten.....	3
2.1.1 Gesundheitsförderung.....	3
2.1.2 Partizipatorischer Ansatz	4
2.1.3 Verhaltens- und Verhältnisprävention	4
2.1.4 Der Settingansatz	5
2.1.5 Österreichische Kindergärten als Setting für	5
Gesundheitsförderung	5
2.1.6 Aufbau und Strukturen der Wiener Kindergärten	6
2.2 Der Bildungsplan für Wiener Kindergärten	8
2.3 Verpflegungsstandards als Teil der Pädagogischen Qualitätssicherung durch die MA 10	9
2.3.1 Die Vorgaben.....	10
2.3.2 Erläuterungen zu den Standards zur Pädagogischen	11
Qualitätssicherung	11
2.4 DGE Qualitätsstandard	17
2.4.1 Gestaltung der Verpflegung.....	17
2.4.2 Getränkeversorgung.....	18
2.4.3 Frühstück und Zwischenverpflegung.....	18
2.4.4 Mittagsverpflegung	19
2.4.5 Umgang mit Süßigkeiten.....	20
2.4.6 Essatmosphäre	21
2.4.7 Ernährungsbildung	22
2.4.8 Ökologische Aspekte und Nachhaltigkeit	23
2.5 Beispiel für Gesundheitsförderung im Kindergarten:.....	24
Das Projekt WiNKi	24
2.6 Die Relevanz von Multiplikatoren.....	25
3. Material und Methoden	26
3.1 Wiener Ernährungsakademie	26
3.1.1 Kursteilnehmer.....	27

3.1.2 Inhalte des Basislehrgangs	27
3.2 Der Fragebogen zur Evaluierung	29
3.2.1 Konzeption des Fragebogens	29
3.2.2 Aufbau des Fragebogens.....	29
3.3 Statistische Auswertung des Fragebogens	31
4 Ergebnisse und Diskussion.....	32
4.1 Allgemeine Aussagen über die befragten Personen und die Strukturen in den Kindergärten	33
4.1.1 Zuständigkeiten und Vorbildung der Teilnehmer	34
4.1.2 Verpflegung im Kindergarten.....	42
4.1.3 Erwartungen an die Ernährungsakademie	43
4.2 Ergebnisse der Fragebögen im Vergleich mit dem Verpflegungsstandard der DGE und den Qualitätsstandards der MA 10.....	45
4.2.1 Besonderheiten der Mahlzeitengestaltung	46
4.2.2 Häufigkeit des Lebensmittelangebots	47
4.2.3 Getränkeangebot.....	54
4.2.4 Süßigkeiten/ Snacks	55
4.2.5 Ernährungserziehung/Regeln während den Mahlzeiten.....	56
4.2.6 Speiseraumgestaltung	58
4.2.7 Einbindung der Kinder bei der Tischgestaltung	59
4.2.8 Einbezug der Eltern/ Erziehungsberechtigten	60
4.3 Ergebnisse zur Einschätzung der Nachhaltigkeit der Ernährungsakademie	62
4.3.1 Vermittlung von Ernährungswissen	62
4.3.2 Ernährungsprojekte im Kindergarten	65
4.3.3 Auswahl der Speisen im Kindergarten.....	68
4.4 Diskussion der Ergebnisse	70
5 Schlussbetrachtung	73
6 Zusammenfassung	76
7 Summary	77
Literatur	I

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1 Altersstruktur der Teilnehmenden der Ernährungsakademie (n=74)	34
Abbildung 2: Zuständigkeiten der Teilnehmer im Kindergarten (n=37).....	35
Abbildung 3: Schulbildung der Teilnehmer nach Schultyp	36
Abbildung 4: Gründe für die Teilnahme an der Ernährungsakademie (n=74).....	37
Abbildung 5: Quellen für die Informationen über Ernährung (n=72)	38
Abbildung 6 Informationsquellen von gut informierten und nicht gut informierten Personen.....	39
Abbildung 7: Bedürfnisse hinsichtlich Ernährung im Kindergarten (n=36)	40
Abbildung 8: Verbesserungen hinsichtlich Ernährung im Kindergarten (n=32)	41
Abbildung 9: Häufigkeit von im Kindergarten angebotenen Mahlzeiten (n=73).....	42
Abbildung 10: Zubereitungsformen der im Kindergarten angebotenen Mahlzeiten (n=73)	43
Abbildung 11: Erwartungen an die Ernährungsakademie (n=72)	44
Abbildung 12: Besonderheiten der Mahlzeitengestaltung im Kindergarten (n=74).....	46
Abbildung 13: Häufigkeiten des Obst- oder Obstdesserts-Angebotes (n=68).....	49
Abbildung 14: Häufigkeiten des Salat- oder Gemüse- Angebotes pro Woche (n=68) ...	49
Abbildung 15: Häufigkeiten des Milch- oder Milchprodukte-Angebotes pro Woche (n=66)	50
Abbildung 16: Häufigkeit des Angebotes von Fleischgerichten pro Woche (n=64).....	51
Abbildung 17: Häufigkeiten des Angebotes von vegetarischen Gerichten pro Woche (n=65)	52
Abbildung 18: Häufigkeit des Angebotes von süßen Gerichten pro Woche (n=67)	53
Abbildung 19: Häufigkeiten des Angebotes von Fischgerichten pro Monat (n=65)	53
Abbildung 20: Art des Angebots an Getränken (n=73).....	54
Abbildung 21: Art der angebotenen Getränke (n=74).....	55
Abbildung 22: Umgang mit süßen Naschereien und salzigen, fettigen Snacks (n=73) ..	56
Abbildung 23: Regeln bei den Mahlzeiten (n=74)	56
Abbildung 24: Ort, wo in den Kindergärten gegessen wird (n=47)	59
Abbildung 25: Beteiligung der Kinder an der Tischgestaltung (n=59)	60
Abbildung 26: In welcher Form werden die Erkenntnisse der Ernährungsakademie weitergegeben? (n=53)	62
Abbildung 27: Theoretische Einheiten zum Thema Ernährung (n=21)	64
Abbildung 28: Praktische Einheiten zum Thema Ernährung (n=49).....	65
Abbildung 29: Wünschenswerte Änderungen im Bezug auf Ernährung (n=39)	67
Abbildung 30: Einfluss auf die Speisenauswahl (n=43)	68

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1 Anzahl der abgegebenen Fragebögen	33
Tabelle 2 Häufigkeiten des Lebensmittelangebotes.....	47
Tabelle 3 Empfehlungen der Lebensmittelhäufigkeiten der DGE (nach DGE Qualitätsstandard, 2013).....	48
Tabelle 4 Vorteile verschiedener Zeitmodelle für Frühstück und Zwischenmahlzeiten ... [nach DGE Qualitätsstandard, 2013]	58

1. Einleitung

Ernährungsbedingte Krankheiten wie Übergewicht und Adipositas sind in Österreich wie in der gesamten westlichen Welt ein immer größer werdendes Problem, von dem auch Kinder schon betroffen sind. Laut Österreichischem Ernährungsbericht ist die Prävalenz von Übergewicht bei Kindern in den letzten Jahren gestiegen [Elmadfa et.al, 2012]. Dabei ist es wichtig, dass Kinder schon von klein auf gesunde Ernährung als Selbstverständlichkeit erleben. Dabei spielen Kinderbetreuungseinrichtungen eine entscheidende Rolle, denn hier verbringen die meisten Kinder einen Großteil ihres Tages.

Je mehr sich die Kindergärten zu Ganztageseinrichtungen hin entwickeln, umso wichtiger ist die Frage, wie es um die Verpflegung der Kinder in den Kinderbetreuungseinrichtungen bestellt ist. Im Jahr 2014 hat die Bertelsmann Stiftung in Deutschland eine Studie über die Qualität der Verpflegung in Kindertagesstätten durchgeführt. Unter dem Titel „Is(s)t KiTa gut? KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarf“ wurden die verschiedenen Aspekte der Verpflegung in Kindertagesstätten beleuchtet [Arens-Azewêdo et. al., 2014]. Das Ergebnis dieser Untersuchung ließ alle aufhorchen, die in Kinderbetreuung involviert sind. Diese repräsentative Studie ergab, dass KiTa-Kinder keine ausgewogene Ernährung bekommen. Es mangelt an Obst und Gemüse zum Mittagessen, während Fleisch im Übermaß angeboten wird. [Bertelsmann Stiftung, 2014] Diese Ergebnisse führten zu intensiver Berichterstattung in den Medien. So berichtete zum Beispiel der WDR unter der Überschrift „Schlechtes Zeugnis fürs Kita-Essen“, dass fast zwei Millionen Kinder in ihrer Kita nicht besonders gut zu Mittag essen, denn auf dem Speiseplan stehe zu wenig Gemüse, Obst, Salat oder Rohkost [WDR, 2014]. Die Sarah Wiener Stiftung "Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen" schrieb in einer Presseinformation als Reaktion auf diese Studie, es sei beschämend für ein reiches Land wie Deutschland, dass nur ein Drittel der Kinder in Kindertagesstätten ein ausgewogenes Mittagessen bekommen [Wiener, 2014].

Auch in Österreich ist diese Problematik schon lange bekannt. Um Kinder im Kindergarten an gesunde Ernährung heranzuführen, ist es wichtig, die Multiplikatoren zu

erreichen, also die Personen, die tagtäglich mit den Kindern arbeiten - die Kindergartenleitung, die Pädagogen und die Assistenten. Genau da setzt die Wiener Ernährungsakademie an, eine Fortbildungsveranstaltung, die von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) und der Wiener Gesundheitsförderung (WIG) mit wissenschaftlicher Unterstützung des Instituts für Ernährungswissenschaften der Universität Wien angeboten wird.

Die Wiener Ernährungsakademie wurde im Jahr 2006 als Pilotprojekt der Stadt Wien gegründet und ist eine gut etablierte qualitätsgesicherte Fortbildungsinitiative. Mitgetragen wird sie von Partnern der Lebensmittelwirtschaft. Im Maßnahmenkatalog des Nationalen Aktionsplan Ernährung NAP.e, der 2012 im Auftrag des Bundesministeriums für Gesundheit erstellt wurde, wird der Lehrgang der Wiener Ernährungsakademie als „Model of Good Practice“ geführt. [WIG,2012]

Im Rahmen der Ernährungsakademie wird Ernährungswissen an die Betreuer im Kindergarten weitergegeben, die als Multiplikatoren dieses Wissen dann wieder an die Kinder vermitteln. Erzählen die Kinder ihr neu erlerntes Wissen dann im Elternhaus, schließt sich der Kreis.

Diese Arbeit beschäftigt sich mit der Evaluierung der Basismodule der Wiener Ernährungsakademie.

Dafür wird zunächst auf die Gesundheitsförderung im Allgemeinen und das Setting Kindergarten im Besonderen eingegangen.

Die Komponenten gesunder Kinderernährung werden in der Literaturübersicht mit den Verpflegungsstandards für Kindergartenverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sowie den Qualitätsstandards des Wiener Magistrats 10, welches für die städtischen Kindergärten in Wien zuständig ist, erläutert.

Den Kern dieser Arbeit bildet die Erhebung des Ist-Zustandes, die Erfassung der derzeitigen Situation in Wiener Kindergärten.

Dafür wurde eine Befragung der Teilnehmer der Wiener Ernährungsakademie im Kursjahr 2013/14 mittels Fragebogen durchgeführt und ausgewertet.

Ziel dieser Evaluierung ist es, herauszufinden, ob die Ernährungsakademie dem entspricht, was die Teilnehmer für sich und die Arbeit in den Kindergärten benötigen, und ob nachhaltig wirkt.

2. Literaturübersicht

Dieses Kapitel soll als Einführung in das Thema Gesundheitsförderung dienen und einen Überblick über die Österreichischen Kindergärten sowie die Verpflegungs- und Qualitätsstandards für Kinderbetreuungseinrichtungen geben.

2.1 Gesundheitsförderung im Kindergarten

Die Wiener Ernährungsakademie ist eine Fortbildungsinitiative der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), die von der Wiener Gesundheitsförderung (WIG) unterstützt wird. Die WIG ist eine gemeinnützige Gesellschaft der Stadt Wien, die als Ansprechpartnerin und Kompetenzstelle für Gesundheitsförderung in Wien fungiert und zum Ziel hat, gesunde Lebensweisen wie auch die seelische Gesundheit der Wienerinnen und Wiener zu fördern. [WIG, 2010]

2.1.1 Gesundheitsförderung

Zum ersten Mal wurde der Begriff Gesundheitsförderung in der Ottawa Charta definiert. Die Ottawa Charta ist das Schlusdokument, das von der ersten internationalen Konferenz zur Gesundheitsförderung am 21.11.1986 in Ottawa, Kanada, verabschiedet wurde. Der Inhalt dieser Charta ruft zum aktiven Handeln für das Ziel „Gesundheitsförderung für alle bis zum Jahr 2000“ und darüber hinaus auf. [WHO, 1986] Demnach zielt die Gesundheitsförderung auf einen Prozess ab, allen Menschen ein höheres Maß an Selbstbestimmung über ihre Gesundheit zu ermöglichen und sie damit zur Stärkung ihrer Gesundheit zu befähigen. Dabei ist es notwendig, dass sowohl Einzelne als auch Gruppen ihre Bedürfnisse befriedigen, ihre Wünsche und Hoffnungen wahrnehmen sowie ihre Umwelt meistern bzw. sie verändern können, um ein umfassendes körperliches, seelisches und soziales Wohlbefinden zu erlangen. [WHO, 1986]

Gesundheitsförderung soll also zu einem Aufbau von individuellen Kompetenzen sowie gesundheitsförderlichen Strukturen führen, um das Maß an Selbstbestimmung über die Gesundheit zu erhöhen. [Klemperer, 2010, Seite 153]

2.1.2 Partizipatorischer Ansatz

Eines der Grundprinzipien der Gesundheitsförderung und auch eine Voraussetzung für die Nachhaltigkeit von Projekten der Gesundheitsförderung ist die Partizipation. Gesundheitsförderung soll die Menschen dabei unterstützen, Selbstbestimmung über ihre Gesundheit zu erlangen. Das Ziel ist es, den Menschen nahe zu bringen, wie sie die Bedingungen für ein gesundes Lebensumfeld selbst schaffen können.

Zusätzlich beinhaltet dies auch, Verantwortung für die eigene Gesundheit zu übernehmen und eigene Entscheidungen diesbezüglich zu treffen. [Fonds Gesundes Österreich, 2010; Steinbach, 2007]

Die Forderung nach Partizipation bedeutet aber noch mehr: sie steht zudem für ein Konzept, das den Zielgruppen und allen anderen beteiligten Akteuren in der Gesundheitsförderung ermöglicht, in allen Phasen eines Projektes zur Gesundheitsförderung Einfluss auf Entscheidungen auszuüben, die das Projekt betreffen, und dabei auf unterschiedlichsten Ebenen aktiv zu werden, indem sie ihr Wissen, ihre Themen in den Entscheidungsprozess einbringen oder bei wesentlichen Projektschritten mitentscheiden bzw. sich aktiv an der Projektdurchführung oder der Ausführung des Projektes beteiligen. [Fond Gesundes Österreich, 2005]

2.1.3 Verhaltens- und Verhältnisprävention

In der Gesundheitsförderung kann man zwischen Verhaltens- und Verhältnisprävention unterscheiden.

Der Ansatz der Verhaltensprävention will eine Veränderung erreichen, indem sich Maßnahmen an die Bevölkerung mit dem Ziel der Veränderung des eigenen Gesundheitsverhaltens richten. Der Einzelne soll durch gesundheitliche Aufklärung oder Gesundheitserziehung dazu motiviert werden, sich gesundheitsförderlich zu verhalten. Damit soll gesundheitsgefährdendes Verhalten wie übermäßiges Essen, Rauchen, zu

wenig Bewegung oder ein übermäßiger Alkoholkonsum dezimiert werden. [Gerber und von Stünzer, 1999, Schwartz et.al.,2012]

Dem gegenüber steht die Verhältnisprävention. Hier wird auf eine Veränderung der äußeren Bedingungen der Menschen abgezielt, wie zum Beispiel auf die biologische, soziale oder technische Umwelt der Menschen. [Gerber und von Stünzer, 1999]

Während die Verhaltensprävention also den Menschen selbst in seinem Verhalten anspricht, steht der Begriff Verhältnisprävention für alle Bestrebungen, die gesellschaftlichen Bedingungen zu verbessern.

2.1.4 Der Settingansatz

„Gesundheit wird von Menschen in ihrer alltäglichen Umwelt geschaffen und gelebt: dort wo sie spielen, lernen, arbeiten und lieben“ [WHO, 1986]. Die Begriffe „Setting“ oder auch „Lebenswelt“ als Bezeichnungen für diese alltägliche Umwelt bedeuten einen durch formale Organisation, regionale Situation und/oder gleiche Lebenslage und/oder gemeinsame Werte bzw. Präferenzen definierten und den beteiligten Personen subjektiv bewussten sowie dauerhaften Sozialzusammenhang. Von diesem Sozialzusammenhang gehen Impulse auf die Wahrnehmung von Gesundheit, auf Gesundheitsbelastung und/oder Ressourcen aus. Die Mitglieder des sozialen Systems „Setting“ sind einer Vielzahl von offenen und verdeckten Anreizen auf das Gesundheitsverhalten ausgesetzt, die durch Interventionen verändert werden können. Herkömmliche Präventionsangebote erreichen meist die „relativ gesunde“ Mittelschicht, während der Setting-Ansatz einen gezielten Zugang zu ansonsten schwer erreichbaren Gruppen wie zum Beispiel Menschen mit sehr geringem Einkommen und sehr niedriger Schulbildung ermöglicht. Zu diesen Settings zählen unter anderem Kindergärten und Kindertagesstätten, aber auch Schulen, Stadtteile und andere Einrichtungen oder Heime. [Klemperer, 2010, Seite 169]

2.1.5 Österreichische Kindergärten als Setting für Gesundheitsförderung

Will man die Gesundheitsförderung möglichst breit und früh ansetzen, so bietet sich diese Chance besonders in den Kindergärten bzw. in allen Einrichtungen für Kinderbe-

betreuung, da hier viele Kinder aus allen sozialen Gruppen erreicht werden können. Im Jahr 2012 besuchten in ganz Österreich 326.444 Kinder eine Betreuungseinrichtung. In Wien waren es 82.376 Kinder, die ein Kindertagesheim, also einen Kindergarten, eine Krippe, einen Hort oder eine altersgemischte Betreuungseinrichtung besuchten. Ein Mittagessen konsumierten mit 68.606 Kindern 83,3 % der betreuten Kinder. [Statistik Austria, 2014]

Eine weitere Steigerung der Anzahl der betreuten Kinder in Wien entstand durch das im Jahr 2010 eingeführte verpflichtende Kindergartenjahr. Demnach müssen alle Kinder, die am 1. September des jeweiligen Kalenderjahres fünf Jahre alt sind und den Hauptwohnsitz in Wien haben, eine Kinderbetreuungseinrichtung besuchen. Dieser Besuch muss im Ausmaß von mindestens 20 Stunden an mindestens vier Tagen pro Woche erfolgen. Durch die Einführung dieser Bestimmung wurde erreicht, dass nun fast alle Fünfjährigen, nämlich 97,5 %, in diesen öffentlichen Einrichtungen betreut werden. [Wien.gv.at, 2014, BMEIA, 2014]

2.1.6 Aufbau und Strukturen der Wiener Kindergärten

Die Kinderbetreuungseinrichtungen in Wien werden als private und städtische Einrichtungen geführt. Im Jahr 2012 gab es laut Statistik Austria in Wien insgesamt 2326 Kindertagesheime, von denen 953 öffentliche und 1373 private Einrichtungen waren. Bei den privaten Einrichtungen wurden 1077 von einem Verein, 257 von einer katholischen Religionsgemeinschaft und 33 von einer evangelischen Religionsgemeinschaft erhalten und sechs wurden sonstigen Erhaltern zugeordnet. Betrachtet man die Zahl der betreuten Kinder, so wurden im Jahr 2012 in Wien 33.673 Kinder in öffentlichen und 48.703 in privaten Kindertagesheimen betreut. [Statistik Austria, 2012]

Da die privaten Kindergärten in Aufbau und Organisation untereinander sehr verschieden sind und es auch kein einheitliches Verpflegungskonzept gibt, wird im weiteren Verlauf dieser Betrachtung nicht näher auf die privaten Kindergärten eingegangen.

Die städtischen Einrichtungen sind der Magistratsabteilung 10 – Wiener Kindergärten zugeordnet und einheitlich verwaltet. Unterteilt werden die städtischen Betreuungseinrichtungen in Kleinkindergruppen oder Kinderkrippen für Kinder bis zu drei Jahren,

Kindergärten für Kinder von drei bis sechs Jahren und den Hort für Kinder von sechs bis zehn Jahren. Des Weiteren gibt es Familiengruppen, deren Name daher stammt, dass hier die Altersgruppen der Kinder gemischt werden. Hier gibt es Gruppen für Kinder im Alter von null bis sechs Jahren und welche für Kinder von drei bis zehn Jahren. Integrationsgruppen gibt es in der Altersgruppe von drei bis sechs Jahren im Kindergarten sowie im Hort für Kinder im Alter von sechs bis 10 Jahren. [Wiener Kindergärten, 2014]

Bei Kleinkindergruppen sind die Anzahl der Kinder und des Betreuungspersonals auf die Bedürfnisse der Kleinkinder abgestimmt. Es wird auf den Wunsch der Kinder nach Geborgenheit eingegangen und ihnen gleichzeitig Raum gegeben, um ihren Bewegungsdrang auszuleben. [Wiener Kindergärten, 2014]

In Kindergartengruppen werden die Kinder ihrem Alter gemäß ganzheitlich gefördert. Dazu bereiten die Kindergartenpädagoginnen abwechslungsreiche Tagesprogramme vor, bei denen die Kinder viele Erfahrungen sammeln und Wissen erwerben können. Dazu gehören neben kulturellen Veranstaltungen und sportlichen Aktivitäten natürlich auch Ausflüge. [Wiener Kindergärten, 2014]

In den Kinderhorten der Stadt Wien, die meist in der Nähe von Volksschulen angesiedelt sind, beginnt die Betreuung der Kinder beim Eintreffen nach Unterrichtschluss. In den Ferien wird eine Ganztagsbetreuung angeboten. Hier werden die Kinder von den Hortpädagoginnen bei den Hausaufgaben unterstützt, und ihre Freizeit wird gemeinsam gestaltet. [Wiener Kindergärten, 2014]

Eine spezielle Form der Betreuung wird Kindern in Integrationsgruppen geboten. Hier wird bereits im Kindergarten der Grundstein für das selbstverständliche Miteinander von Kindern mit und ohne Behinderung gelegt. Es werden durch gemeinsames Spielen und Lernen soziale Fähigkeiten gefördert, die später ausschlaggebend für Akzeptanz, gesellschaftliche Toleranz und den Respekt für Menschen mit besonderen Bedürfnissen sind. Gleichzeitig profitieren Kinder mit Behinderung von einem gemeinsam

gelebten Alltag, und durch den Kontakt mit Kindern ohne Behinderung erschließen sich für sie neue Lernwelten. Rund 4600 Kinder mit erhöhtem Förderbedarf werden in Kleinkindergruppen, Kindergärten und Kinderhorten von Spezialisten betreut. In einer Integrationsgruppe befinden sich maximal 20 Kinder, von denen drei bis sechs eine Behinderung aufweisen. Die Gruppenräume dieser Einrichtungen sind speziell auf die Bedürfnisse von Kindern mit Behinderung zugeschnitten. [Wiener Kindergärten, 2014]

2.2 Der Bildungsplan für Wiener Kindergärten

In Österreich gilt das Kindertagesheimgesetz, das sämtliche Belange bezüglich der Kinderbetreuung in Betreuungseinrichtungen regelt. Konkretisiert werden diese im Kindertagesheimgesetz angeführten Aufgaben durch den Bildungsplan für Wiener Kindergärten, der den Kindergarten definiert als Einrichtung, die der Betreuung, Erziehung und Bildung von Kindern während eines Teiles des Tages durch Fachkräfte dient. [Bildungsplan, 2003]

Laut Kindertagesheimgesetz haben Betreuungseinrichtungen die Aufgabe, „in Ergänzung zur Familie nach gesicherten Kenntnissen und Methoden der Pädagogik die Entwicklung der Gesamtpersönlichkeit jedes Kindes und seine Fähigkeit zum Leben in der Gemeinschaft zu fördern und es in der Entwicklung seiner körperlichen, seelischen und geistigen Kräfte zu unterstützen.“ [Wiener Tagesheimgesetz, 2003]

In den Erläuterungen zu den „Standards zur pädagogischen Qualitätssicherung“ der MA 10 werden zwei Aspekte des Wiener Bildungsplanes aufgegriffen: einerseits das Bild vom Kind sowie andererseits die Kompetenzförderung beim Kindergartenkind [MA 10, 2014].

Der Bildungsplan spricht von Kindern als eigenständiges Wesen, die unterschiedliche Umweltinformationen erhalten und diese individuell verarbeiten. Jeder Bildungsvorgang ist von vielen Möglichkeiten und Unterschieden begleitet und das Kind entwickelt seine Selbst-, Sozial- und Sachkompetenz in der aktiven Auseinandersetzung mit sich und seiner Umwelt. Daher erschließt ein Kind sich seinen Lebensweg in einem dynamischen Bildungsprozess, der immer auch ein sozialer Prozess ist. [Bildungsplan, 2003]

Ein weiterer Schwerpunkt wird in die Kompetenzförderung beim Kindergartenkind gesetzt. Im Bildungsplan werden Kompetenzen als Zuständigkeiten beschrieben, wobei die Kompetenzentwicklung bei Kindern nie abgeschlossen ist, da sie ein dynamischer Prozess ist, der immer tieferes und besseres Wissen, Können und Handeln bewirkt. Dabei schließt die Entfaltung von Kompetenzen auch die sukzessive Übernahme von Verantwortung der Kinder gegenüber sich selbst, anderen und anderem mit ein. [Bildungsplan, 2003]

Der Bildungsplan der Wiener Kindergärten geht auch auf das Betreuungspersonal der Kinder ein. Auf Grund ihrer Ausbildung und ihres beruflichen Auftrags sind Kindergartenpädagoginnen professionelle Erziehungspartner für Kinder und Eltern. Die professionelle Optimierung der Zeit-, Raum- und Regelstruktur durch den Kindergartenpädagoginnen bietet den Kindern Sicherheit und eröffnet ihnen Lernwege. Die Umwelt des Kindes wird durch sie so gestaltet, dass beste Bedingungen für dessen körperliches, seelisches, geistiges und soziales Wachsen und die jeweilige Kompetenzentwicklung herrschen. Gleichzeitig befähigt die fachliche Kompetenz den Kindergartenpädagoginnen, die Balance zwischen nötiger Unterstützung und der möglichen Eigenständigkeit der Kinder zu finden. Es wird zudem betont, dass die Eltern wertgeschätzt und als Bildungspartner in das Geschehen des Kindergartens mit einbezogen werden. [Bildungsplan 2003]

Dem Kindergartenpädagoginnen steht ein Kindergartenassistent zur Seite, dessen Aufgabengebiet neben der Unterstützung der Pädagoginnen auch die Bereitstellung der Mahlzeiten und die Reinigungstätigkeiten umfasst. Gleichzeitig sind Kindergartenassistenten neben den Pädagoginnen wichtige Bezugspersonen für die Kinder. [Bildungsplan 2003]

2.3 Verpflegungsstandards als Teil der Pädagogischen Qualitätssicherung durch die MA 10

Die Magistratsabteilung 10, die für die Wiener Kindergärten zuständig ist, legt Standards zur pädagogischen Qualitätssicherung fest, zu denen auch die Standards für die Gestaltung und Bereitstellung von Mahlzeiten gehören.

2.3.1 Die Vorgaben

Diese Standards umfassen folgende Punkte:

„Standards für die Gestaltung und Bereitstellung von Mahlzeiten

- 1 Im Kindergarten werden Frühstück, Mittagessen und Jause angeboten. Während des gesamten Tages stehen Kindern Getränke und Obst zur freien Entnahme zur Verfügung.
- 2 Bei der Auswahl der Lebensmittel und Speisen stehen Ausgewogenheit und Vielfalt im Vordergrund. Beim Einkauf werden möglichst gesundheitliche Aspekte beachtet und saisonale, regionale und ökologisch-biologische und nachhaltig produzierte Produkte gewählt.
- 3 Bei der Zubereitung und Lagerung des Essens werden alle gesetzlichen Vorgaben und Hygienerichtlinien eingehalten.
- 4 Gleitende Mahlzeiten ermöglichen die Berücksichtigung individueller Bedürfnisse der Kinder.
- 5 Mitarbeiter sind auch hinsichtlich der Tisch- und Esskultur Vorbilder für Mädchen und Buben und nehmen den Themenbereich Essen und Ernährung als Teil ihrer pädagogischen Arbeit wahr.
- 6 Essen ist lustvoll und findet in Ruhe und an einem ästhetisch gestalteten Essplatz statt. Tisch- und Esskultur werden liebevoll vermittelt, Tischgespräche finden selbstverständlich statt.
- 7 Kinder wählen selbst, wie viel und was sie essen wollen. Kindern wird größtmögliche Autonomie bei der Entnahme und bei der Einnahme der Speisen ermöglicht. Kein Kind wird unter Druck gesetzt, um zu kosten, zu essen oder aufzuessen.
- 8 Individuelle Abneigungen und Vorlieben gegenüber Speisen und Lebensmitteln, z.B. bedingt durch religiöse Aspekte, werden respektiert und nicht bewertet.“

[MA 10, 2014]

2.3.2 Erläuterungen zu den Standards zur Pädagogischen Qualitätssicherung

Zu diesen Standards hat die Magistratabteilung 10 Erläuterungen für ihre Mitarbeitenden herausgegeben. In diesen Erläuterungen werden die einzelnen Aspekte der Kindergartenverpflegung aufgegriffen und vertieft.

Mahlzeiten

Hier wird beschrieben, dass es bei Frühstück und Nachmittagsjause gute Gelegenheiten gibt, die Kinder in die Zubereitung mit einzubeziehen. Außerdem wird betont, dass den Kindern Obst immer zur freien Entnahme zur Verfügung steht. [MA 10, 2014]

In den Kindergärten der MA 10 werden für das Mittagessen von der zuständigen Zulieferfirma drei verschiedene Menüs angeboten, die auf Basis von ernährungsphysiologischen Grundlagen zusammengestellt und auf das Alter der Kinder abgestimmt sind. Alle Kinder, egal, ob sie ganztags oder nur in Teilzeit den Kindergarten besuchen, essen grundsätzlich dort ein Mittagessen. Für die Bildungspartner werden die aktuellen Speisepläne zur jederzeitigen Information ausgehängt. [MA 10, 2014]

Getränke

Damit die Kinder den ganzen Tag über ihr Durstgefühl individuell stillen können, laden frei zur Verfügung stehende Getränke dazu ein. Die Auswahl der Getränke erfolgt nach gesundheitlichen Aspekten, wobei die bessere Wahl das Bereitstellen von Leitungswasser und (vorwiegend) ungesüßten Tees bietet. Dabei schaffen verschiedene Teevariationen eine Abwechslung. Zum Essen wird eine Vielfalt bei den Getränken angeboten. Dabei können neben Wasser auch verdünnte Fruchtsäfte geboten werden. Dicksäfte sollen nur eine Ausnahme sein. Meist erkennen Kinder selbst, wann sie durstig sind. Jedoch wird Durst bei konzentrierten Tätigkeiten, vor allem mit hoher körperlicher Anstrengung, von Kindern oftmals nicht rechtzeitig wahrgenommen. Die Mitarbeitenden achten hier auf eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr und erinnern die Kinder gegebenenfalls daran. [MA 10, 2014]

Tischgestaltung

Die Kinder können beim Decken und Reinigen des Tisches mit einbezogen werden. Dabei wird jeweils am Standort selbst überlegt, wie es für die Kinder erkenntlich gemacht wird, wie der Tisch für die angebotene Mahlzeit gedeckt werden soll. [MA 10, 2014]

Produktauswahl

Selbstverständlich wird bei jedem Einkauf von Lebensmitteln auf eine ausgewogene Speisenzusammenstellung geachtet. Dabei ist die bessere Produktwahl jene, die aus biologischen Produkten aus dem regionalen Umfeld stammen. Sind österreichische Produkte vorhanden, werden diese gewählt. Die Lebensmittel werden frisch und in passender Menge gekauft. Wenn am Kindergartenstandort die Möglichkeit vorhanden ist, mit den Kindern selbst Gemüse anzubauen, so ist es für die Kinder ein besonderes Highlight, wenn dieses Gemüse in die Zubereitung von Mahlzeiten geschmackvoll integriert wird. Der natürliche Erlebnisraum kann so in die pädagogische Arbeit mit eingebunden werden. So ist es möglich, vom Anbau bis zur Ernte den Prozess des Wachsens und die anschließende Verwendung der Produkte für die Kinder erlebbar zu machen. Eine Verfeinerung von angelieferten Speisen kann zum Beispiel durch die Beigabe von Kräutern oder Schnittlauch, die selbst angebaut wurden, geschehen. So werden die Speisen für die Kinder noch attraktiver gemacht. [MA 10, 2014]

Raumgestaltung

Wo es räumlich möglich ist, steht für die Mahlzeiten ein Buffet im sogenannten Bistro – einem Bereich, der für die Essenseinnahme von mehreren Gruppen gemeinsam genutzt wird - zur Verfügung. Dabei spielt die Anordnung der Speisen eine ausschlaggebende Rolle: den Kindern soll die gesündere Wahl schneller ins Auge fallen. Hier gilt das Motto „The healthier choice is the easier choice“ – „Die gesündere Wahl ist die einfachere Wahl“. [MA 10, 2014]

Hygienerichtlinien

Zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit in den Kindergärten und Horten werden von allen Mitarbeitenden die gesetzlichen Vorgaben sowie die Vorgaben des

Hygienekontrollplans „Lebensmittelsicherheit in den Kindergärten der MA 10“ eingehalten. [MA 10, 2014]

Gleitende Mahlzeiten

In Kleinkindergruppen, Kindergärten und Horten werden Mahlzeiten im buffetartigen Rahmen angeboten. Da jedes Kind unterschiedlich lang und intensiv spielt, arbeitet, handelt, forscht und seinen Kindergartenalltag gestaltet, kann durch gleitende Mahlzeiten ein bedürfnisorientiertes Essen ermöglicht werden. Dabei übernehmen die Kinder, indem sie lernen, ihre Gefühle und Bedürfnisse zu erkennen und ihnen nachzugehen, Verantwortung für ihr eigenes Wohlergehen. [MA 10, 2014]

Essen Kinder zu unterschiedlichen Zeiten zu Mittag, ist es wichtig, dass auch die später essenden Kinder noch warme Speisen auf dem Tisch bzw. am Buffet vorfinden. Am Standort werden geeignete Möglichkeiten überlegt, um dies sicherzustellen. Zum Beispiel kann das Buffet mehrmals mit kleineren, noch warmen Mengen nachgefüllt werden, anstatt größere Mengen langsam abkühlen zu lassen. [MA 10, 2014]

Wenn es in Standorten räumlich ermöglicht werden kann, steht für die Mahlzeiten ein sogenanntes „Bistro“ zur Verfügung. Sollte aufgrund der räumlichen Gegebenheiten kein eigener Bistrobereich vorhanden sein, lassen sich an einem eigenen Essplatz gleitende Mahlzeiten auch im Gruppenraum integrieren. [MA 10, 2014]

Vorbildwirkung der Mitarbeitenden

Da Vorlieben für bestimmte Speisen von Kindern sehr früh entwickelt werden, haben die Mitarbeitenden im Kindergarten und Hort auch in Bezug auf das Essen eine wichtige Vorbildwirkung. Die Kinder lernen aus ihrem direkten Umfeld, wozu neben der Familie auch Kindergarten bzw. Hort zählen, und übernehmen das Verhalten der für sie wichtigen Bezugspersonen. Wenn gesundes Essen angepriesen wird, aber im Essverhalten der Erwachsenen das Gegenteil vorgelebt wird, sind dies widersprüchliche Signale für Kinder. Im Bezug auf die Esskultur dienen Mitarbeitende auch als Vorbilder für die Kinder. Daher ist es zu vermeiden, in der Anwesenheit von Kindern im Stehen

zu essen, bzw. zu essen, ohne das entsprechende Geschirr zu verwenden. [MA 10, 2014]

Speisenabhängig ist es notwendig, den Kindern Geschirr und Essbesteck zur Verfügung zu stellen, um selbstständiges Essen zu fördern. Entwicklungsabhängig wird den Kindern die Möglichkeit gegeben, Speisen selbst kleinzuschneiden. Da es gesellschaftlich anerkannt ist, dass manche Speisen, wie Kuchen, Pizzaschnitte oder Würstchen auch mit den Händen gegessen werden können, haben Kinder dabei auch im Kindergarten oder Hort die Wahlfreiheit. Sollten Kinder Unterstützung beim Essen brauchen, bieten Mitarbeitende die erforderliche Hilfestellung an. [MA 10, 2014]

Essatmosphäre

Wichtige Voraussetzungen für ein positives Essverhalten sind eine einladende Umgebung, ausreichend Zeit zum Essen und eine bunte Vielfalt an Speisen.

Eine angenehme Essatmosphäre schafft nicht nur Raum für gemeinsame Gespräche, sondern beeinflusst durch die Vermeidung von Zeitdruck auch das Essverhalten der Kinder. Je nach Persönlichkeit kann zu schnelles Essen dazu führen, dass zu große Mengen „verschlungen“ werden oder dass (um Stress zu vermeiden) weniger als für das Kind üblich gegessen wird. Wenn die Kinder verspüren, dass ihnen ausreichend Zeit zum Essen zur Verfügung steht und sie in ihrem persönlichen Tempo essen können, unterstützt sie dies in der Wahrnehmung ihrer individuellen Bedürfnisse, was zum Wohlbefinden beiträgt. Eine dementsprechende Dienstplangestaltung ist erforderlich, um dies gewährleisten zu können. Für die Mitarbeitenden sind Mahlzeiten täglich wiederkehrende Routineabläufe, für die es besonders wichtig ist, die Aufgaben gut zu verteilen. Wenn vorwiegend Assistenten für den oftmals zeitintensiven, gut zu koordinierenden Bereich der Essenszubereitung zuständig sind, ist es wichtig, dass auch eine Person für die pädagogische Anleitung und Begleitung der Kinder beim Essen anwesend ist. Im Team wird je nach Standort überlegt, wer bei Essenszeiten z.B. im Bistro für die Umsetzung der pädagogischen Aspekte im Rahmen einer positiven Gestaltung des Essens zuständig ist. Um nachzuvollziehen, wie sich Kinder in verschiedenen Situationen fühlen, sind Selbsterfahrungsübungen gemeinsam im Team eine gute

Möglichkeit: dabei können bestimmte Situationen der Kinder nachempfunden werden, wie zum, wenn Schüsseln über die Köpfe der Kinder hinweg gereicht werden, das "Essen-müssen" oder Essen ohne Tischgespräche. [MA 10, 2014]

Selbstbestimmung bei Menge und Wahl der Speisen

Selbstständige und bewusste Entscheidungen bei der Wahl der Speisen zu treffen, lernen Kinder bereits recht früh. Daher werden Speisen, jedenfalls wenn diese Fleisch enthalten, zum Beispiel durch Piktogramme gekennzeichnet, um die bewusste Wahl zu ermöglichen. Dadurch wird allen Kindern die Möglichkeit geboten, die Speisen einzuordnen. Die Kinder können so zum Beispiel gezielt eine Entscheidung zwischen Wurst aus Schweinefleisch und aus Pute treffen. Somit wird darüber hinaus auf diese Weise auch Rücksicht auf familiäre Essgewohnheiten genommen. Den Bildungspartnern wird dadurch die Wertschätzung gegenüber den Essgewohnheiten der Kinder sichtbar gemacht. [MA 10, 2014]

Die Kinder entscheiden selbst, ohne dass dabei Druck auf sie ausgeübt wird, wie viel sie wovon essen. Die Mitarbeitenden verknüpfen das Essverhalten der Kinder nicht mit Bedingungen, zum Beispiel keine oder vermehrte Zuwendung, keine Nachspeise oder emotionale Folgen etc. [MA 10, 2014]

Damit ein unbekanntes Lebensmittel akzeptiert wird, ist oftmaliges Kosten Voraussetzung. Dies bedeutet jedoch nicht, dass Kinder unter Druckausübung (auch nur einmal) kosten müssen. Hier kann die Methode der Wahl nur sein, Speisen bzw. Lebensmittel oftmals lustvoll und kindgerecht anzubieten. In den vorderen Reihen des Buffets finden Kinder zum Beispiel immer wieder neue Gemüsesorten oder Lebensmittel zum Probieren vor. So wird den Kindern ermöglicht, Neues kennenzulernen, wobei oft die Gruppendynamik unter den Kindern hilft. Es ist normal, dass Unregelmäßigkeiten im Essverhalten von Kindern auftreten. Treten Auffälligkeiten beim Essen jedoch über einen längeren Zeitraum auf (zum Beispiel bei abrupter Änderung der Essensgewohnheiten; ein Kind isst über längere Zeit nicht; ein Kind isst auffällig viel/wenig etc.), wird das Gespräch mit den Eltern gesucht. [MA 10, 2014]

Respektvolles Begegnen von Essgewohnheiten

Essen ist ein sensibler lustvoller Bereich und Kinder haben durch ihre Familien individuelle Erfahrungen und Essgewohnheiten in Bezug auf die Auswahl der Speisen. All diese Gewohnheiten werden im Kindergarten respektiert.

Die Bildungspartner haben die Möglichkeit, für ihr Kind ein vollständiges Essen in den Kindergarten/Hort mitzugeben, wenn ihr Kind aufgrund von Allergien, Unverträglichkeiten etc. das angelieferte Essen nicht konsumieren kann. Hier kann eine ärztliche Bestätigung oder Ähnliches eingefordert werden. Eine weitere Möglichkeit ist, dass das Kind nur jenen Anteil des Menüs isst, den es gut verträgt, und das Speisenangebot durch den Bildungspartner ergänzt wird. Auf der Homepage der zuständigen Zulieferfirma sind Informationen zu allergenen Stoffen zu finden. Haben Kinder religiös oder durch Allergien bedingte andere Essgewohnheiten, so ist es sinnvoll, schon beim Aufnahmegespräch mit den Eltern zu besprechen, wie im Kindergarten oder Hort damit respektvoll umgegangen wird. Es ist jedoch klar, dass die Erziehung zu religiösen oder z.B. zu fleischlosen Essgewohnheiten in der Familie stattfindet. Wenn der Fall eintritt, dass ein Kind eine von der Familie nicht vorgesehene Speise im Kindergarten oder Hort isst, wird es von Mitarbeitenden darauf hingewiesen, dass es diese Speise - wie mit seinen Eltern besprochen- nicht essen soll. Sollten die Kinder trotzdem solche Speisen wählen, wird diese Entscheidung respektiert, jedoch umgehend im Austausch mit den Bildungspartnern thematisiert. Dadurch wird den Familien die Gelegenheit gegeben, mit ihren Kindern die Wahl der Speisen zu besprechen. Diese speziellen Essgewohnheiten können im Kindergarten oder Hort zwar respektiert werden, jedoch werden angebotene Speisen und Lebensmittel nicht aus oben genannten Gründen verboten. Liegt jedoch eine Lebensmittelallergie vor, so wird den ärztlichen Empfehlungen unbedingt Folge geleistet. Hier ist im Team ein Informationssystem zu entwickeln, das den Mitarbeitenden bei der Essensausgabe ermöglicht, adäquat zu handeln. [MA 10, 2014]

2.4 DGE Qualitätsstandard

Als Richtschnur für die Verpflegung in österreichischen Kindergärten dienen die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Im Jahr 2009 wurde im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Deutschland der erste deutschlandweite „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ veröffentlicht. Dieser wurde vom Projektteam von „FIT KID - Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas“ entworfen und von einem Expertengremium, bestehend aus Vertretern der Wissenschaft und der Praxis, unterstützt. Das Dokument wird stetig überarbeitet und liegt mittlerweile in der vierten Auflage vor. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Das Ziel des Qualitätsstandards umfasst die Unterstützung der Verantwortlichen für die Verpflegung in Tageseinrichtungen bei einer ausgewogenen und bedarfsgerechten Verpflegung. Damit soll den Kindern die Auswahl aus einem vollwertigen Verpflegungsangebot ermöglicht werden. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Neben der Gestaltung der Verpflegung, wie zum Beispiel die Getränkeversorgung, Frühstück und Mittagessen sowie das Speisenangebot bei besonderen Anforderungen, wird auch auf Rahmenbedingungen in Tageseinrichtungen für Kinder eingegangen. Hier spielen die Essatmosphäre und die Ernährungsbildung eine wichtige Rolle.

2.4.1 Gestaltung der Verpflegung

Bei der Gestaltung der Verpflegung wird Wert auf die Empfehlungen für die Gestaltung eines vollwertigen Speisenangebotes in Tageseinrichtungen für Kinder gelegt. Hervorgehoben wird der Einfluss von Lebensmitteln auf die Sinne der Kinder, denn eine Vielfalt in Geschmack, Geruch, Konsistenz, Aussehen und Hörerlebnissen prägen das sensorische Gedächtnis der Kinder. Daher wird von dem Gebrauch von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen und Süßstoffen wie auch Zuckeralkoholen abgeraten, da diese zu einem einheitlichen Geschmack führen können. Zusätzlich können sie Auslöser dafür sein, dass der Sinn für die Geschmacksvielfalt natürlicher Lebensmittel verloren geht. Des Weiteren sollen generell keine Speisen, die Alkohol oder Alkoholaromen enthalten, angeboten werden. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

2.4.2 Getränkeversorgung

Da ausreichendes Trinken zu einer vollwertigen Verpflegung gehört, sollten Kinder jederzeit die Möglichkeit haben zu trinken. Dabei eignen sich Trink- oder Mineralwasser sowie ungesüßte Früchte- oder Kräutertees, die für die Kinder frei verfügbar sein müssen. Ausgeschlossen werden hier Getränke wie Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Eistees, Energy-Drinks sowie isotonische Sportgetränke. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

2.4.3 Frühstück und Zwischenverpflegung

Für eine optimale Lebensmittelauswahl für Frühstück und Zwischenmahlzeiten werden im DGE-Qualitätsstandard sieben Lebensmittelgruppen definiert.

In der Lebensmittelgruppe Getreide und Getreideprodukte liegt die optimale Auswahl bei Vollkornprodukten und Müsli ohne Zuckerzusatz, während bei Gemüse und Salat frisches oder tiefgekühltes Gemüse angeboten und als Rohkost, als Brotbelag oder als Salat gegeben werden kann. Bei der Lebensmittelgruppe Obst sollte darauf geachtet werden, dass das frische oder tiefgekühlte Obst ohne Zuckerzusatz serviert wird. Bei der Gruppe Milch und Milchprodukte stehen Halbfett-Milch und Halbfett-Joghurt sowie Käse mit maximal 50% Fett in der Trockenmasse und Speisequark mit maximal 20 % Fett in der Trockenmasse auf dem Speiseplan. In der Lebensmittelgruppe Fleisch, Wurst, Fisch und Ei sollte darauf geachtet werden, dass die Fleischerzeugnisse inklusive Wurstwaren, die als Belag genutzt werden, maximal 20% Fett enthalten und dass bei Seefisch auf Fisch aus nicht überfischten Beständen zurückgegriffen wird. Die Gruppe der Fette und Öle, die zum Beispiel als Dressings genutzt werden, sollten aus Raps-, Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl bestehen. Die siebte Lebensmittelgruppe umfasst die Getränke, die wie oben beschrieben aus Wasser oder ungesüßten Tees bestehen sollen. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Innerhalb von 20 Verpflegungstagen sollten optimaler Weise zwanzigmal Vollkornprodukte, zwanzigmal Gemüse und Salat, zwanzigmal Obst wie auch zwanzigmal Milch und Milchprodukte auf dem Speiseplan stehen. Rapsöl wird als Standardöl für den Gebrauch von Fetten und Ölen angesehen. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Wird die Jause nicht von der Einrichtung angeboten, sondern von den Kindern mitgebracht, sollten die Inhalte der Jausenbox den oben beschriebenen Empfehlungen entsprechen. Dazu sollten die Eltern darüber informiert werden, welche Lebensmittel in der Jausenbox erwünscht sind. Bei jeder Jause sollen die Kinder frisches Obst und/oder Rohkost erhalten. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

2.4.4 Mittagsverpflegung

Die Mittagsverpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen leistet einen wesentlichen Beitrag zu der täglichen Versorgung mit Nährstoffen. Für ein vollwertiges Verpflegungsangebot werden in den DGE-Qualitätsstandards Kriterien für 20 Verpflegungstage (4 Wochen) festgelegt. Die optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung beinhaltet wieder die oben beschriebenen sieben Lebensmittelgruppen. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Allgemein gelten folgende Anforderungen für die Speiseplangestaltung des Mittagessens:

Der Menüzyklus, in dem sich Speisen wiederholen können, beträgt 4 Wochen, also 20 Tage. Auf Nachfrage muss ein ovo-lacto-vegetables Gericht angeboten werden. Die Saisonalität soll im Angebot berücksichtigt werden, genauso wie kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten der Kinder sowie auch religiöse Aspekte der Ernährung. Es wird abwechselnd Fleisch von unterschiedlichen Tierarten angeboten. Sollten Kinder mit Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten in der Gruppe sein, wird ihnen die Teilnahme an der Mahlzeit durch ein spezielles Essensangebot oder (falls anders nicht möglich) durch ein von zu Hause mitgebrachtes und aufgewärmtes Essen ermöglicht. In der Speiseplangestaltung sollen die Wünsche und Anregungen der Kinder in geeigneter Form berücksichtigt werden. In den 20 Verpflegungstagen sollten süße Hauptgerichte maximal zweimal angeboten werden. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Folgende Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln sollten für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot beachtet werden:

In einem Vier-Wochen-Speiseplan sollten dabei bei Getreide, Getreideprodukten und Kartoffeln zwanzigmal abwechselnd Speisekartoffeln, parboiled Reis und Teigwaren aus anderen Getreideprodukten angeboten werden. Dabei ist zu beachten, dass mindestens viermal Vollkornprodukte und nur maximal viermal Kartoffelerzeugnisse gewählt werden.

Gemüse und Salat sollten zwanzigmal auf dem Speiseplan stehen, mindestens achtmal in Form von Rohkost oder Salat. Obst im Ganzen, geschnitten oder als Obstsalat soll mindestens achtmal zum Mittagessen angeboten werden. Das Gleiche gilt für Milch und Milchprodukte, die mindestens achtmal in Aufläufen, Salatsaucen, Dips oder Joghurts gereicht werden sollen. Fleisch sollte maximal achtmal in 20 Tagen auf dem Speiseplan stehen. Dabei dürfen maximal viermal Fleischerzeugnisse inklusive Wurstwaren dabei sein. Mindestens viermal sollte Seefisch in den 20 Tagen geboten werden, davon ein- bis zweimal fettreicher Seefisch. Ei-Gerichte sollten maximal zweimal auf dem Plan stehen. Auch beim Mittagessen wird Rapsöl als Standardöl gesehen und Getränke sollten jedes Mal zur Verfügung stehen. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

2.4.5 Umgang mit Süßigkeiten

Gegen eine geringe Menge an Süßigkeiten ist nichts einzuwenden. In den Empfehlungen der Optimierten Mischkost Optimix® des Forschungsinstituts für Kinderernährung werden 10% der täglichen Energieaufnahme aus Süßigkeiten oder Snacks geduldet [Alexy und Kersting, 2010]. Jedoch sollte dieser Konsum außerhalb der Kinderbetreuungseinrichtung stattfinden. Es sollten daher klare Regeln im Bezug auf Süßigkeiten definiert werden. Süßigkeiten gehören nicht in die Jausenbox. Sie dienen auch nicht als Zwischenmahlzeit und sind nur zu besonderen Anlässen erlaubt. Ab und zu können alternativ vollwertige süße Hauptspeisen, Fruchtdesserts oder Gebäck aus Vollkornmehl gereicht werden. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Verschiedene Rahmenbedingungen spielen neben der Gestaltung der Verpflegung eine zentrale Rolle im DGE-Qualitätsstandard. Insbesondere die Essatmosphäre und die Ernährungsbildung sind wichtig, um ein gesundheitsförderndes Angebot umsetzen zu können.

2.4.6 Essatmosphäre

Oftmals muss die Essatmosphäre den Gegebenheiten der Betreuungseinrichtung angepasst werden. Die strukturellen Gegebenheiten, die Größe der Einrichtung wie auch die Anzahl der Kinder wirken sich auf die Essatmosphäre aus. Jedoch ist die Essatmosphäre neben der Lebensmittelqualität einer der prägenden Faktoren von Mahlzeiten, da sie Kindern die Möglichkeit gibt, soziale Kompetenzen wie Hilfsbereitschaft und Rücksichtnahme zu erlernen. Die Essatmosphäre wird von verschiedenen Faktoren mitbestimmt. Dazu zählen neben den Essenszeiten auch die Raum- und Tischgestaltung sowie die Begleitung der Mahlzeiten durch pädagogische Fachkräfte. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Für die Mahlzeiten sollte ein eigener Raum zur Verfügung stehen. Sollte dies nicht möglich sein, müssen die Mahlzeiten klar von den übrigen Aktivitäten abgegrenzt werden. Der Bereich, in dem gegessen wird, sollte hell und angemessen beleuchtet sein. Ein freundliches, ansprechendes Ambiente mit Pflanzen, Bildern und selbstgebastelter Tischdekoration oder Tischsets ist genauso wichtig wie gut zu reinigendes Material und ein entsprechender Bodenbelag. Ein großer Tisch sollte jedem Kind genügend Platz zum Essen bieten, während altersgerechtes Mobiliar den Kindern die Möglichkeit gibt, sich selbst bedienen zu können. Eine entsprechende Raumgestaltung und klare Kommunikationsregeln können helfen, den Geräuschpegel beim Essen einzudämmen und die Essatmosphäre so positiv zu beeinflussen. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Feste Essenszeiten bringen eine Struktur in den Tag, was für Kinder besonders wichtig ist und ihnen Sicherheit gibt. Bei den Mahlzeiten sollten der Beginn und das Ende vorgegeben sein. Die Dauer der Mahlzeiten gestaltet sich jedoch individuell nach den Bedürfnissen der Kinder. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Die Gestaltung der Jause hängt von den Gegebenheiten der einzelnen Betreuungseinrichtung ab. Es gibt sowohl Argumente für eine gemeinsame Jause als auch für freie Jausenzeiten, so genannte gleitende Mahlzeiten. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Für eine gemeinsame Jause zu festgelegten Zeiten spricht, dass das Essen als gemeinsame Aktivität verstanden wird und einen gemeinsamen Beginn und ein gemeinsames

Ende hat. Außerdem kommt das Vorbildverhalten der Erzieher stärker zum Tragen und der Spaß am Essen überträgt sich auch auf „schlechte Esser“. Auch die gemütliche Atmosphäre wird gefördert, da die Kinder gemeinsam am Tisch sitzen und nicht durch hinein- oder herauskommende Kinder gestört werden. Tischsitten und Esskultur wie auch Tischrituale werden gepflegt, und die Kinder sind verantwortlich für das Auf- und Abdecken ihres Tischgedecks. Die Tischgemeinschaft wirkt sich zusätzlich positiv auf das Sozialverhalten der Kinder aus, und die Bereitschaft, unbekannte Lebensmittel zu kosten, ist größer. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Dem gegenüber stehen die Vorteile der freien Jause mit gleitenden Zeiten der Mahlzeiten. Hier können die Kinder für sich entscheiden, wann und wie lange sie essen wollen. Dadurch wird die Wahrnehmung von Hunger und Sättigung gefördert. Auch bei dieser Variante sind die Kinder selbst für das Auf- und Abdecken ihres Tischgedecks verantwortlich. Außerdem können die Tischpartner der Kinder selbst ausgewählt werden, wodurch sie die Tischgespräche besser steuern können. Da weniger Kinder gleichzeitig am Tisch sitzen, ist der Geräuschpegel niedriger. Streitigkeiten und Konflikte treten auch weniger auf, und die Kinder können eigenständig entscheiden, wann sie ihre Aktivitäten unterbrechen möchten. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

2.4.7 Ernährungsbildung

Da zu gesunder Ernährung nicht nur eine qualitative Lebensmittelwahl, sondern auch das Verhalten und die Auswahl der Lebensmittel durch die Kinder gehören, ist auch die Ernährungsbildung ein wichtiger Punkt in dem DGE- Qualitätsstandard. Das Essverhalten von Kindern im Alter von einem bis sechs Jahren wird durch Imitationslernen von ihren Vorbildern, also zunächst den Eltern, aber auch den Betreuern, geprägt. In Betreuungseinrichtungen können Kinder an ein gesundheitsförderndes Verhalten herangeführt und beim Erwerb von Alltagskompetenzen unterstützt werden. Die Wahrscheinlichkeit einer vollwertigen Speisenauswahl kann durch ein entsprechendes Angebot und durch die Vorbildfunktion der Betreuer und der Eltern erhöht werden. Motive wie Genuss und Geschmack, wie „Probier mal, das ist lecker!“ sollten dabei ausschließlich im Vordergrund stehen. Weitere geeignete Motive sind Selbermachen,

Experimentieren, Probieren, Entdecken und Nachmachen. Auf die Einteilung von Lebensmitteln in „gesund“ (gut) und „ungesund“ (schlecht) sollte verzichtet werden, da Kinder dies noch nicht verstehen. Argumente wie „Das macht Dich fit und lässt Dich wachsen“ sind für Kinder besser geeignet. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Durch das ernährungspädagogische Arbeiten sollen Kinder zu einem eigenverantwortlichen und selbstbestimmten Umgang mit Essen und Trinken befähigt werden. Sie lernen übliche Tischsitten und Essgewohnheiten kennen und werden durch Kenntnisse über Hygiene und Sicherheit zu einem verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln und Küchenutensilien befähigt. Außerdem lernen sie die Vielfalt der Lebensmittel kennen und erfahren die sensorischen Unterschiede von Lebensmitteln durch die Schulung von Geruch und Geschmack. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Wenn Eltern und Betreuungseinrichtung zusammenarbeiten und sich ergänzen, bestehen die größten Chancen, das Ernährungsverhalten von Kindern positiv zu beeinflussen. Dafür ist der stetige Austausch genauso wichtig wie ein festes Verpflegungskonzept der Betreuungseinrichtung, das den Eltern bekannt ist. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

2.4.8 Ökologische Aspekte und Nachhaltigkeit

Auch die ökologischen Aspekte der Ernährungsversorgung werden im DGE-Qualitätsstandard angesprochen. Dabei sind die Herkunft der Lebensmittel wie auch die Aspekte der Nachhaltigkeit Schlüsselbegriffe. Die Qualität von ökologisch erzeugten Lebensmitteln und konventionell hergestellten Lebensmitteln ist aus ernährungsphysiologischer Sicht als gleichwertig zu betrachten. Jedoch werden bei der Auswahl der Lebensmittel auch gesundheitliche, sensorische, ökologische und ethische Kriterien berücksichtigt. Wünschenswert ist hier, sich bei der Speiseplangestaltung an dem saisonalen Angebot zu orientieren und möglichst auf regionale Lebensmittel zurück zu greifen. Fisch sollte aus bestandserhaltender Fischerei bezogen werden und Fleisch aus artgerechter Haltung stammen. Des Weiteren sollten Produkte aus fairem Handel bevorzugt werden. Die Verwendung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln aus ökologischer Produktion ist laut DGE-Qualitätsstandard empfehlenswert, da dies eine

besonders nachhaltige Form der Landbewirtschaftung darstellt. Im Sinne der Nachhaltigkeit sollten auch kurze Transportwege und eine Auslieferung der Speisen innerhalb eines geringen Umkreises genutzt werden. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

2.5 Beispiel für Gesundheitsförderung im Kindergarten: Das Projekt WiNKi

Ein Beispiel für ein Gesundheitsförderungsprojekt im Kindergarten bietet das Projekt WiNKi. Das Projekt „Wiener Netzwerk Kindergartenverpflegung“ startete im Februar 2011 mit einer Laufzeit bis Ende 2014. Zu den Zielgruppen des Projektes zählen sowohl das Kindergartenpersonal (die Leitung, die Pädagogen und die Assistenten) als auch die Verpflegungsanbieter, wie Caterer oder Jausenanbieter, und auch die Kinder sowie deren Eltern bzw. Erziehungsberechtigten. [FGÖ,2013]

Das Projekt basiert auf drei Säulen mit unterschiedlichen Zielen und Maßnahmen, die dazu führen sollen, ein gesundes Ess- und Trinkverhalten der Wiener Kindergartenkinder zu fördern. [WIG,2011]

Die erste Säule richtet sich an die Verpflegungsanbieter. Ziele sind hier die Einhaltung von Richtlinien der optimalen Lebensmittelkomponentenzusammensetzung sowie die Umsetzung bzw. Adaption bestehender Richtlinien für die Verpflegung von Kindergartenkindern. Zusätzlich sollen einheitliche, bedürfnisangepasste Qualitätsstandards erreicht werden. [WIG,2011]

Die Maßnahmen, um diese Ziele zu erreichen, bestehen zunächst aus einer Menükomponentenanalyse und individuellen Workshops in den Verpflegungsunternehmen. Des Weiteren gehören dazu eine Ausarbeitung der WiNKi-Kriterien, eine WiNKi-Auslobung auf den Speiseplänen und die ÖGE-Zertifizierung mit dem ÖGE-Gütesiegel. [WIG,2011]

Die zweite Säule umfasst Maßnahmen und Aktivitäten zum Thema „Essen und Trinken im Kindergarten“ mit den Kindern und dem Kindergartenpersonal. Dabei stehen als Ziele die dauerhafte Implementierung der im Kindergarten gesetzten Maßnahmen, eine Erstellung von praktischen Anleitungen für die Kindergartenpädagoginnen sowie die Verbesserung der Esskultur im Kindergarten im Vordergrund. Als Maßnahmen werden

hier Workshops mit WiNKi-ExpertInnen, Elternabende sowie Coachings empfohlen. [WIG,2011]

Die dritte Säule des Projektes setzt bei den Lehrgängen der Wiener Ernährungsakademie auf die Schulungen für Kindergartenleiter, Pädagogen und Assistenten an. [WIG,2011]

Besonders wichtige Ziele sind hier zunächst Sicherstellung einer fundierten Weiterbildung hinsichtlich Ernährungsbedürfnissen sowie die Gestaltung des Speiseplans und eine Wissensvermittlung über Ernährungspädagogik. Gleichzeitig gehören Schulungen über gesundheitsfördernde Verhaltensweisen sowie Bewusstseinsbildung für die Themen Ernährung – Gesundheit – Lebensmittel und die Befähigung zur Integration der erlernten Inhalte in den Kindergartenalltag zu den Zielen dieser Säule. [WIG,2011]

Als Maßnahmen werden der Basislehrgang und der Aufbaulehrgang der seit 2006 bestehenden Wiener Ernährungsakademie genutzt. [WIG,2011]

2.6 Die Relevanz von Multiplikatoren

Die Wiener Ernährungsakademie ist eine Multiplikatorenschulung. Der Begriff Multiplikator stammt ursprünglich aus der Mathematik und bedeutet eine „Zahl, mit der eine vorgegebene Zahl multipliziert wird“. In der Pädagogik spricht man von einer Person oder Einrichtung, „die Wissen oder Information weitergibt und zu deren Verbreitung, Vervielfältigung beiträgt“. [Duden, 2014]

Die Teilnehmer der Ernährungsakademie werden also dafür eingesetzt, das erlangte Wissen in ihren Kindergärten zu multiplizieren. Der entscheidende Punkt bei der Arbeit von Multiplikatoren ist die Nähe zur Zielgruppe: in diesem Fall einerseits die Kindergartenkinder und deren Eltern, aber auch die Kollegen und Mitarbeiter. Es handelt sich meist um Personen wie Lehrer, Erzieher, Übungsleiter oder auch Ärzte oder andere pädagogische Fachkräfte, die in diesem Falle Kinder besonders gut erreichen können, da sie in den Lebenswelten arbeiten, in denen sich die Kinder über einen langen Zeit-

raum hinweg aufhalten. Das gesamte Personal in Kindergärten wirkt als Multiplikator, da alle Mitarbeiter Vorbildfunktion haben und gesundheitsfördernde Maßnahmen in ihrem Arbeitsfeld veranlassen und ausführen können. Die Gesundheit der Kinder kann dadurch mittelbar gefördert werden. Daher ist es wichtig, das Personal in den Kindergärten zu schulen, damit alle ihre Aufgaben als Multiplikatoren erfüllen können. [BZgA, 2010]

Die Teilnehmer der Ernährungsakademie können das erworbene fachliche Wissen und Können zur Professionalisierung der Mitarbeiter und Kollegen in ihren Kindergärten zur Verfügung stellen. Sie agieren damit als „Kollege mit Wissensvorsprung“ und nicht als belehrender Experte. Auch die Eltern der Kindergartenkinder können damit besser erreicht werden, da sich die Multiplikatoren als Impulsgeber und Unterstützer verstehen. [Kramer und Oeder, 2008]

Multiplikatoren verfügen über eine ausgeprägte Beziehung zu den jeweiligen Zielgruppen [Kugelstatter, 2012]. Sie genießen großes Vertrauen der Kinder und auch deren Eltern, daher können sie deutlich mehr erreichen, als eine fremde Person, die von Außen ihr Wissen einbringen will.

3. Material und Methoden

Dieses Kapitel beschreibt das genutzte Material und die Methoden dieser Arbeit. Dabei wird die Wiener Ernährungsakademie genauer beschrieben, der benutzte Fragebogen wird dargestellt und die Methoden der statistischen Auswertung werden erläutert.

3.1 Wiener Ernährungsakademie

Die Wiener Ernährungsakademie besteht aus Basis- und Aufbaulehrgängen. Der Basislehrgang besteht aus 5 Kurstagen über die Zeit von einem halben Jahr. Der Aufbaulehrgang, der im Anschluss von Absolventen des Basislehrgangs besucht werden kann, wird auf zwei Kurstage aufgeteilt.

3.1.1 Kursteilnehmer

Die angebotenen Kurse werden für Mitarbeitenden von städtischen MA 10-Kindergärten bzw. Kindergärten von privaten Trägern getrennt angeboten.

Die Mitarbeitenden aus den städtischen Kindergärten können die Kurse während ihrer Dienstzeit absolvieren. Diese Kurse finden vormittags statt.

Seit dem Jahr 2012/13 werden die Kurse der Ernährungsakademie auch für Mitarbeitende aus Kindergärten von privaten Trägern angeboten. Diese dürfen die Kurse jedoch nicht in der Arbeitszeit besuchen. Deshalb werden je nach Bedarf Nachmittags- oder Abendtermine angeboten. Nach Angaben der ÖGE ist es hier schwieriger, Teilnehmer zu finden. Auch ist die Abbruchquote, zum Beispiel durch Karenz, Dienststellenwechsel und Krankenstände, höher.

Im Kursjahr 2013/14 gibt es in der Ernährungsakademie vier Gruppen mit Mitarbeitenden aus städtischen MA 10 Kindergärten sowie eine Gruppe mit Mitarbeitenden aus privaten Kindergärten.

Als Zielgruppe der Lehrgänge steht die Berufsgruppe der Leiter, Pädagogen und Assistenten von Kindergärten und Tagesbetreuungseinrichtungen im Mittelpunkt. Dabei wird darauf geachtet, dass keine Trennung nach Funktionen vorgenommen wird. Es gibt keine Gruppe nur mit Leitern oder eine nur mit Assistenten, sondern in jeder Gruppe eine Mischung der einzelnen Berufsgruppen. [WIG,2012]

Erfahrungen in der Ernährungsakademie haben gezeigt, dass die Schulungsteilnehmer aus den unterschiedlichen Betreuungsfeldern kommen. Es sind Mitarbeitende aus Familien-, Integrations-, Kindergarten-, Hort- sowie auch Krippengruppen.

3.1.2 Inhalte des Basislehrgangs

Mit diesem Lehrgang soll den Teilnehmern ein aktueller Überblick über die Bereiche Ernährung, Lebensmittel und Gesundheitsförderung gegeben werden. Dabei stehen Vernetzung von Theorie und Praxis sowie die Bewusstseinsbildung und Interessensstärkung zu den wichtigsten Ernährungsthemen im Vordergrund. [WIG,2012]

Der Basislehrgang der Wiener Ernährungsakademie besteht aus fünf Modulen. Im ersten Modul „Von der Theorie zur Praxis“ werden die aktuellen Ernährungsempfehlungen sowie die Ernährungssituation in Kindergarten und Schule besprochen, außerdem das Thema des Übergewichts und dessen Folgen durchgenommen. Dabei sind praktische Übungen wie zum Beispiel die Reflexion des eigenen Essverhaltens und Übungen zur gesunden Jause Bestandteil dieses Moduls. [WIG,2012]

Das zweite Modul umfasst Getränke und Getreide. Dabei wird auf die wichtigen Inhaltsstoffe eingegangen; es gibt wiederum praktische Übungen wie zum Beispiel ein Getränkequiz, eine Saftverkostung und ein Zuckerrätsel. [WIG,2012]

Ernährungsbildung und der Komplex Obst und Gemüse stehen im dritten Modul im Vordergrund. Es geht hierbei um die erfolgreiche Umsetzung von Projekten, wie auch Ernährungsbildung. Zusätzlich werden in diesem Modul die Obst- und Gemüsevielfalt sowie die Kräuter-Ernährungsempfehlungen durchgenommen; außerdem gibt es einen kurzen Abstecher in die Themen Nachhaltigkeit, Fair Trade und Bio. [WIG,2012]

Das vierte Modul befasst sich mit den Themen Fett- und Eiweißlieferanten. Dabei wird auf die aktuellen Ernährungsempfehlungen sowie auf die Eiweiß- und Fettqualität eingegangen. In diesem Zusammenhang erhalten die Teilnehmer Informationen rund um Milch, Milchprodukte, Fleisch, Wurst, Fisch, Eier, Fette und Öle sowie über Allergien und Unverträglichkeiten, über Kinderlebensmittel und Brainfood. Die Praktischen Übungen in diesem Modul umfassen ein Kalorien- und ein Fetträtsel sowie eine Joghurtverkostung. [WIG,2012]

Im fünften und letzten Modul stehen unter dem Thema „Essalltag im Kindergarten und in der Schule“ der kindgerechte Speiseplan und die Angebotsformen der Außer-Haus-Verpflegung sowie das ÖGE Gütesiegel auf dem Programm. [WIG,2012]

3.2 Der Fragebogen zur Evaluierung

Um herauszufinden, ob die Ernährungsakademie auf die Bedürfnisse der Teilnehmer abgestimmt ist und in diesem Sinne nachhaltig ist, wurde zur Evaluierung ein sieben Seiten langer Fragebogen mit 36 Fragen verwendet.

3.2.1 Konzeption des Fragebogens

Bei den Fragen handelt es sich um eine Mischung von Fragen, bei denen nur eine Antwort angekreuzt werden sollte, solchen mit Mehrfachantwortmöglichkeiten und offenen Fragen.

Der Fragebogen wurde noch vor Beginn des Kurses am ersten Kurstag an die Teilnehmer verteilt, so dass er unvoreingenommen ausgefüllt werden konnte.

Eine weitere Fragebogenerhebung ist für das Ende der Ernährungsakademie geplant.

Um sicherzustellen, dass die Teilnehmer in ihrer Anonymität nicht verletzt werden, wurde der Fragebogen anonym ausgefüllt, auch auf die Erhebung von soziodemografischen Daten wurde verzichtet. Um zu erreichen, dass die Fragebögen beider Befragungen (vor Beginn und nach Ende der Veranstaltung) einander zugeordnet werden können, wurden die Fragebögen von den Teilnehmern kodiert, indem sie einen fünfstelligen Code - bestehend aus den letzten beiden Stellen ihres Geburtsjahres, dem 1. Buchstaben des Vornamens ihrer Mutter und den ersten beiden Buchstaben ihres Vornamens - nutzten.

Mithilfe dieses Fragebogens wurden die Einschätzungen der Teilnehmer zu der derzeitigen Situation in ihrem Kindergarten erhoben es ging dabei nicht um eine Wissensüberprüfung.

3.2.2 Aufbau des Fragebogens

Der vollständige Fragebogen ist im Anhang einzusehen. Hier folgt nun ein Überblick über die Fragenkomplexe:

Allgemeines

Zu Beginn wurden allgemeine Informationen abgefragt. Dabei wurde erhoben, welche Zuständigkeiten die Teilnehmer in ihrem Kindergarten haben, welche Aus- und Vorbildungen sie haben, ob Weiterbildungsmaßnahmen hinsichtlich Ernährung besucht wurden, und wie wichtig das Thema Ernährung für sie persönlich und in ihrem Kindergarten ist.

Zudem wurden mit einer offenen Antwortmöglichkeit Bedürfnisse und Verbesserungsmöglichkeiten hinsichtlich Ernährung im Kindergarten erfragt.

Ernährungsprojekte im Kindergarten

Außerdem wurde erfragt, ob es in den jeweiligen Kindergärten derzeit Ernährungsprojekte gibt bzw. ob es in den letzten beiden Jahren welche gab, in welchem Zeitumfang diese stattfanden und mit welchem Erfolg sie beurteilt wurden.

Kommunikation mit den Eltern/ Erziehungsberechtigten

Unter dieser Überschrift wurde die Wichtigkeit von Ernährungsthemen für die Eltern sowie die Weitergabe der Erkenntnisse aus der Ernährungsakademie an die Eltern erfragt.

Vermittlung von Ernährungswissen

Bei der Vermittlung von Ernährungswissen wurde erfragt, inwieweit theoretische und praktische Einheiten zum Thema Ernährung in den Kindergärten integriert werden, und wie häufig diese stattfinden.

Mahlzeitenangebot

Durch die Fragen nach dem Mahlzeitenangebot sollte herausgefunden werden, ob es ein Verpflegungsangebot in den Kindergärten gibt - und wenn ja, in welcher Form. Dabei wird unterschieden, ob das Essen von einer Firma zugestellt, selbst zubereitet oder von zu Hause mitgebracht wird, oder ob eine Kombination aus ‚zugestellt‘ und ‚selbst zubereitet‘ genutzt wird. Zusätzlich wird erhoben, wer für die Speisenauswahl zustän-

dig ist und ob es für die Teilnehmer der Ernährungsakademie eine Möglichkeit gibt, diese Auswahl zu beeinflussen.

Speiseplan und Getränkeangebot

In diesem Fragenkomplex geht es um die Besonderheiten der Mahlzeitengestaltung. Zusätzlich werden konkrete Fragen zu den Häufigkeiten des Lebensmittelangebots gestellt, außerdem das Getränkeangebot sowie der Umgang mit süßen Naschereien und salzigen, fettigen Snacks erfragt.

Ernährungserziehung

Die Fragen zum Thema Ernährungserziehung gehen auf die bestehenden Regeln während der Mahlzeiten wie auch auf die Speiseraumgestaltung und die Einbindung der Kinder bei der Tischgestaltung ein.

Erwartungen an die Ernährungsakademie

Die vorletzte Frage bezieht sich auf die Erwartungen an die Ernährungsakademie, während die letzte Frage mit offener Antwortmöglichkeit die Teilnehmer dazu auffordert zu überlegen, was sie im Bezug auf Ernährung in ihrem Kindergarten ändern würden, wenn sie ohne Einschränkungen entscheiden könnten.

3.3 Statistische Auswertung des Fragebogens

Für die Auswertung der Fragebögen wurde das Statistikprogramm SPSS Statistics 22 von IBM genutzt.

Die Antwortmöglichkeiten des Fragebogens unterschieden sich zwischen Einfach- und Mehrfachantworten sowie Antworten auf offene Fragen.

Mehrfachantworten wurden mittels Set-Bildung ausgewertet, während die Antworten auf offene Fragen vor der Auswertung händisch kategorisiert wurden und dann mittels Set-Bildung ausgewertet wurden.

Bei der Auswertung der Mehrfachantworten wurden als Basis der Prozentangaben die Zahl der Befragten (also die Prozent der Fälle) und nicht die Zahl der Antworten genutzt.

Um verschiedene Antworten in Zusammenhang zueinander zu bringen, wurde eine Auswertung mittels Kreuztabelle genutzt. Die Signifikanz wurde gegebenenfalls mittels Chi²-Test überprüft. Hier galt die gewählte Irrtumswahrscheinlichkeit von $\alpha=0,05$.

4 Ergebnisse und Diskussion

Nach einer Auswertung der allgemeinen Aussagen der befragten Personen sowie der Aussagen über die Strukturen in den Kindergärten konzentriert sich die Auswertung auf zwei Fragestellungen:

Zunächst wird betrachtet, ob in den Kindergärten die Empfehlungen der DGE bzw. der MA 10 umgesetzt werden.

Dazu sind die Angaben der Teilnehmer der Ernährungsakademie mit den in der Literaturübersicht erläuterten Empfehlungen der DGE -Qualitätsstandards einerseits und den Verpflegungsstandards der MA 10 andererseits zu vergleichen.

Der zweite Teil der Auswertung befasst sich mit der Frage „Ist die Ernährungsakademie in ihrer Arbeit nachhaltig?“ und betrachtet, ob die Ernährungsakademie in den verschiedenen Aspekten der Arbeit in den Kindergärten dem Bedarf der Teilnehmer entspricht.

Nicht untersucht werden bei dieser Evaluierung das Wissen der Teilnehmer der Ernährungsakademie sowie die Lehrinhalte der Ernährungsakademie.

4.1 Allgemeine Aussagen über die befragten Personen und die Strukturen in den Kindergärten

Dieses Kapitel gibt eine Übersicht über die befragten Teilnehmer der Ernährungsakademie, ihre Aus- und Weiterbildung, ihre Interessen in Bezug auf Ernährung sowie die Erwartungen, die sie an die Ernährungsakademie als Fortbildungsveranstaltung haben.

Wie viele Personen für die jeweiligen Kurse der Ernährungsakademie angemeldet waren und wie viele tatsächlich anwesend waren, wird in Tabelle 1 gezeigt. Diese Zahlen stammen aus den Aufzeichnungen der ÖGE. Zusätzlich zeigt diese Tabelle, wie viele Personen einen ausgefüllten Fragebogen abgegeben haben.

	Angemeldete Personen	Anzahl Teilnehmer	Rücklauf Fragebögen
Gruppe 1	21	19	19
Gruppe 2	21	16	16
Gruppe 3	21	19	19
Gruppe 4	21	19	12
Gruppe 5 (private KG)	13	9	8
Summe:	97	82	74

Tabelle 1 Rücklaufquote/ Anzahl der verwertbaren Fragebögen

In Summe sind in den fünf Kursen 74 Fragebögen ausgefüllt worden. Damit gab es eine Rücklaufquote von 90%. Auf den ersten Blick fällt die geringe Rücklaufquote in Gruppe 4 auf. Allerdings lag dies daran, dass wegen verkehrsbedingter Verspätungen nicht alle aus der Gruppe den Bogen ausfüllen konnten.

Die Anzahl der Teilnehmer aus Kindergärten von privaten Trägern ist auffallend gering. Dies erklärt sich durch die Tatsache, dass diese Personen die Kurse nicht während ihrer Arbeitszeit besuchen dürfen und auf freiwilliger Basis nach der Arbeit daran teilnehmen.

Bei den befragten Teilnehmenden der Ernährungsakademie gab es 73 Frauen und einen Mann. Der Altersdurchschnitt der Teilnehmenden liegt bei $42 \pm 10,9$ Jahren, wobei die Spanne von 21 Jahren (jüngste Teilnehmerin) bis zu 61 Jahren (älteste Teilnehmerin) reicht.

Abbildung 1 zeigt die Verteilung des Alters nach Alterskategorien. Hier ist zu sehen, dass ca. die Hälfte der Teilnehmenden zwischen 30 und 50 Jahre alt ist, also bereits mindestens 10 Jahre Berufserfahrung haben dürfte.

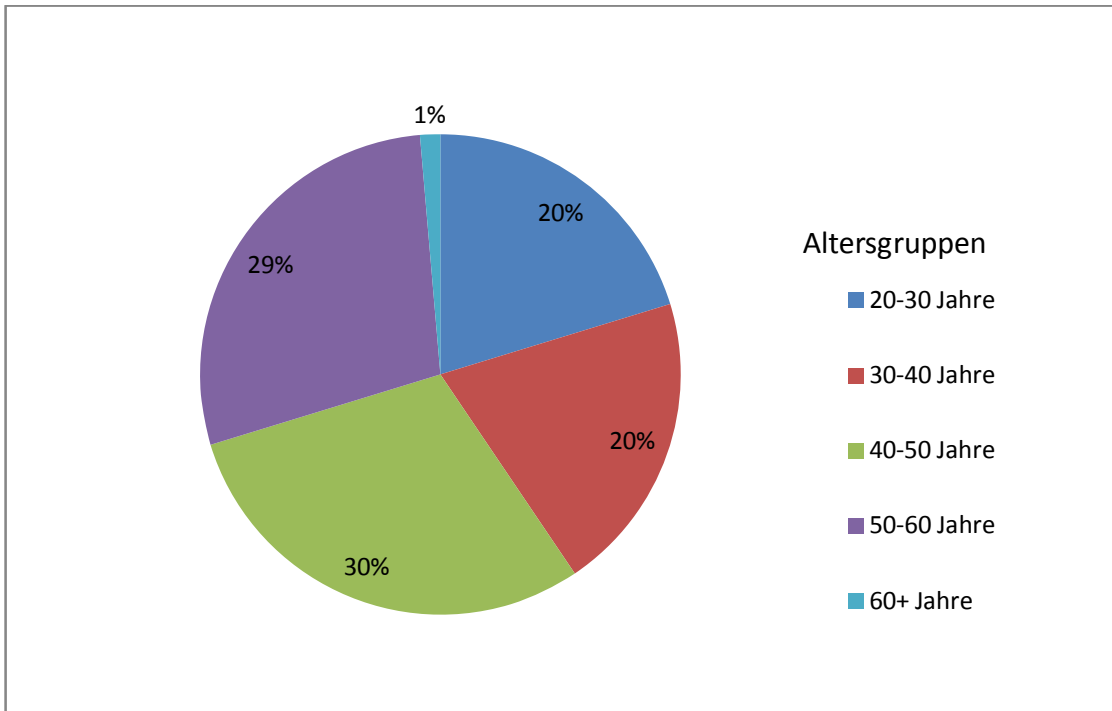


Abbildung 1 Altersstruktur der Teilnehmenden der Ernährungsakademie (n=74)

Zu berücksichtigen ist jedoch, dass nicht alle Fragebögen vollständig ausgefüllt wurden. Dies kann dadurch erklärt werden, dass einige Teilnehmer der Ernährungsakademie sprachliche Probleme hatten, da Deutsch nicht ihre Muttersprache ist.

4.1.1 Zuständigkeiten und Vorbildung der Teilnehmer

Position im Kindergarten

Von 74 Befragten sind 10 Personen Kindergartenleiter, 30 Personen sind Kindergartenpädagoginnen und 34 Personen arbeiten als Kindergartenassistenten.

Zuständigkeiten im Kindergarten

Die Frage nach ihren Zuständigkeiten im Kindergarten haben nur 37 Personen beantwortet. Bei dieser offenen Frage konnten mehrere Antworten gegeben werden, die in 5 verschiedene Kategorien aufgeteilt wurden. In Abbildung 2 werden diese Zuständigkeiten dargestellt.

Bei der Betrachtung muss jedoch beachtet werden, dass es sich hier um eine offene Fragestellung handelt und es sein kann, dass die Frage von den Teilnehmern unterschiedlich interpretiert wurde. Die Abbildung liefert jedoch einen groben Überblick über die verschiedenen Zuständigkeiten der Teilnehmer der Ernährungsakademie.

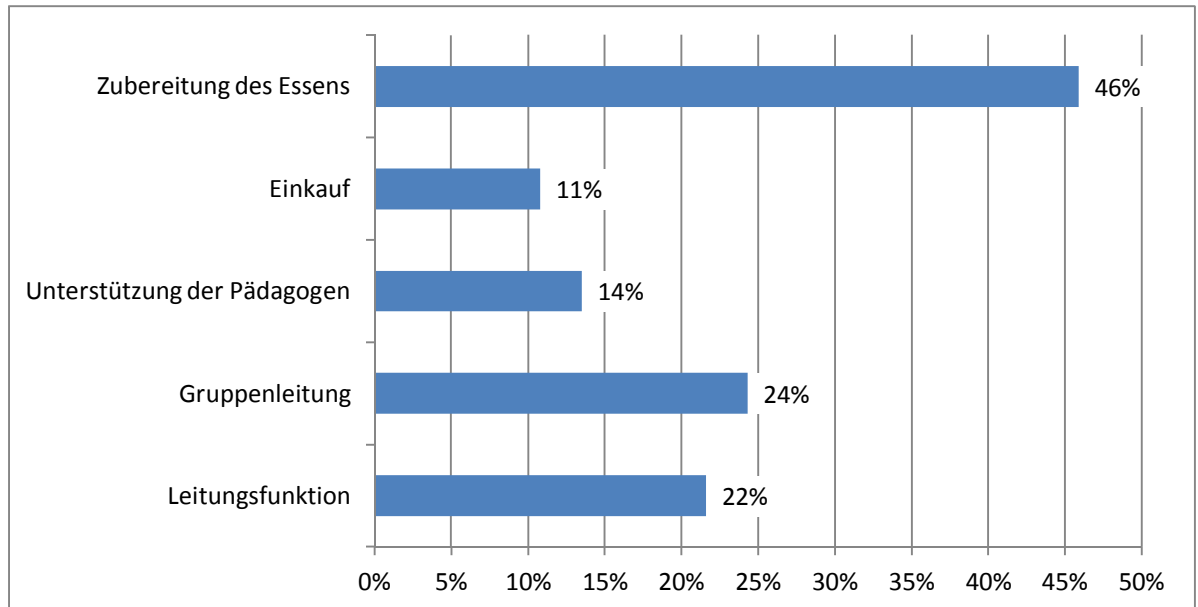


Abbildung 2: Zuständigkeiten der Teilnehmer im Kindergarten (n=37)

Vorherige Teilnahmen an der Ernährungsakademie

Auf die Frage, ob aus dem jeweiligen Kindergarten schon mal jemand an der Ernährungsakademie teilgenommen hat, haben mit 48 Personen 64,9 % der befragten Personen mit „Ja“ geantwortet, dagegen antworteten mit 21 Personen nur 28,4 % mit „Nein“ und 3 Personen mit „nicht bekannt“. Dies zeigt, dass es durchaus üblich ist, dass mehrere Personen eines Kindergartens hintereinander die Ernährungsakademie besuchen.

Diese Informationen werden im späteren Teil genutzt, um im Vergleich Auswirkungen der Ernährungsakademie auf verschiedene Themen im Kindergarten zu untersuchen. Jene Teilnehmer, die angaben, dass aus ihrem Kindergarten schon einmal jemand die Ernährungsakademie besucht hat, werden im Folgenden „Gruppe TNvorherige“ genannt. Dem gegenüber stehen jene Teilnehmer, die dieses nicht angaben. Es kann davon davon ausgegangen werden, dass die Teilnehmer der „Gruppe TNvorherige“

durch ihre Kollegen, die in einem der früheren Kurse die Ernährungsakademie besucht haben, beim Thema Ernährung beeinflusst werden.

Vorbildung

Bei der Frage nach der Ausbildung wurde nach Schulbildung und Berufsausbildung unterschieden. Abbildung 3 zeigt die Verteilung der einzelnen Schultypen, die die Teilnehmer besucht haben.

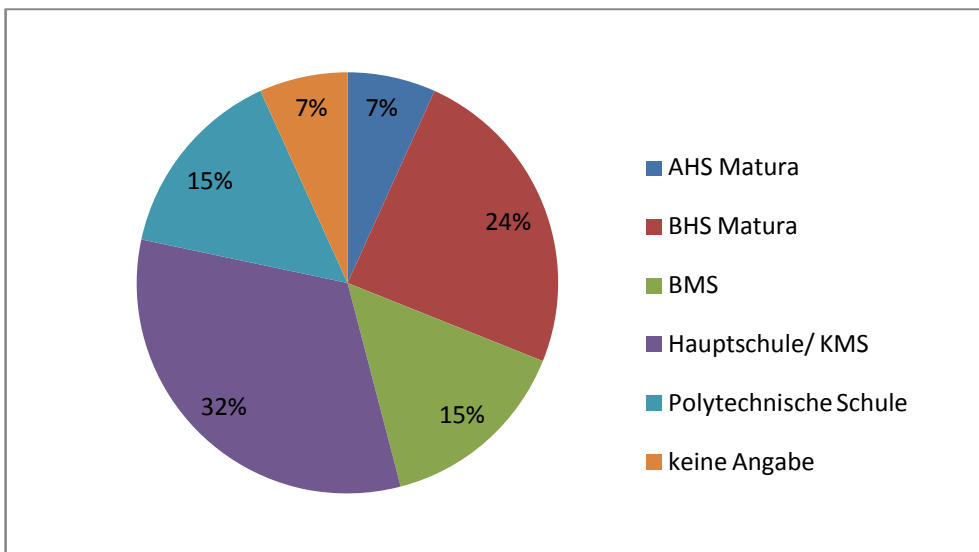


Abbildung 3: Schulbildung der Teilnehmer nach Schultyp (n=74)

Von den 74 befragten Teilnehmern der Ernährungsakademie absolvierten 47 % die BAKIP, die Bildungsanstalt für Kindergartenpädagogik, und jeweils eine Person hat das Kolleg für Kindergartenausbildung oder das Kolleg an höheren Schulen für Kindergartenpädagogik besucht. Von 49 % der befragten Teilnehmer wurde die Frage nach ihrer Berufsausbildung nicht beantwortet.

Nur 15 % der Befragten fühlen sich durch ihre Ausbildung ausreichend über Ernährung informiert. Das Gegenteil empfinden 77 % der Teilnehmer und 8 % haben keine Angabe gemacht.

Weiterbildungsmaßnahmen hinsichtlich Ernährung

Die Frage nach im Vorfeld besuchten Weiterbildungsmaßnahmen wurde nur von 12 Personen mit Ja beantwortet. Dabei ergab sich ein sehr heterogenes Bild an verschiedensten Weiterbildungsmaßnahmen, wie zum Beispiel:

- Angebote der Fortbildung der MA 10
- Diplomlehrgang zum Ernährungsvorsorgecoach des WIFI (Wirtschaftsförderungsinstituts)
- Fortbildung „Guten Appetit“
- Kinder-Gesundheitstrainer
- vorherige Besuche der Ernährungsakademie, die nicht beendet werden konnten,
- Fortbildungen der WIG
- Lehrgänge über Projekte für Eltern und Kinder

Wichtigkeit des Themas Ernährung

Zwei Fragen zielen auf eine Einschätzung ab, wie wichtig Ernährung ist – einmal die Frage, wie wichtig Ernährung für die Befragten persönlich ist, zum anderen die Frage, als wie wichtig Ernährung in dem jeweiligen Kindergarten betrachtet wird.

Beide Fragen wurden von 90 % der 74 Befragten als „sehr wichtig“ und von 10 % als „weniger wichtig“ eingeschätzt.

Gründe für die Teilnahme an der Ernährungsakademie

Die Gründe für die Teilnahme an der Ernährungsakademie werden in Abbildung 4 aufgezeigt.

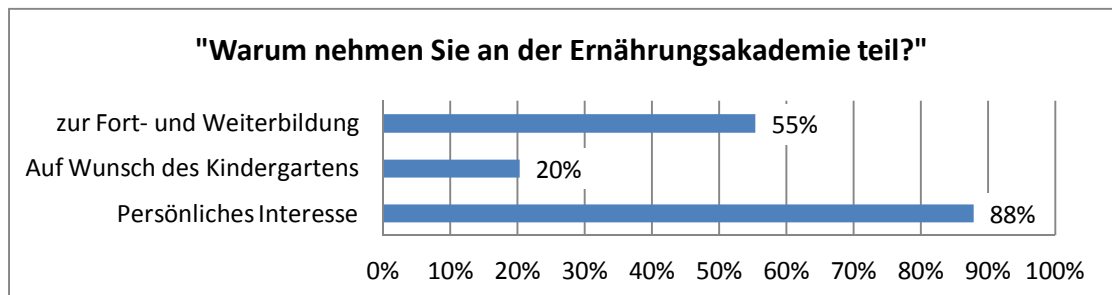


Abbildung 4: Gründe für die Teilnahme an der Ernährungsakademie (n=74)

Auch in Gesprächen mit den Teilnehmern zeigte sich, wie sehr das persönliche Interesse und der Wunsch nach eigener Fortbildung im Bereich Ernährung als Grund für die Teilnahme an dieser Fortbildung eine Rolle spielen. Zum Beispiel wurde von Verände-

rungen der Ernährung in der eigenen Familie und dem persönlichen Wunsch nach einer gesünderen Ernährung erzählt.

Informationen über Ernährung

In Abbildung 5 wird dargestellt, woher die befragten Teilnehmer Informationen über Ernährung bekommen.

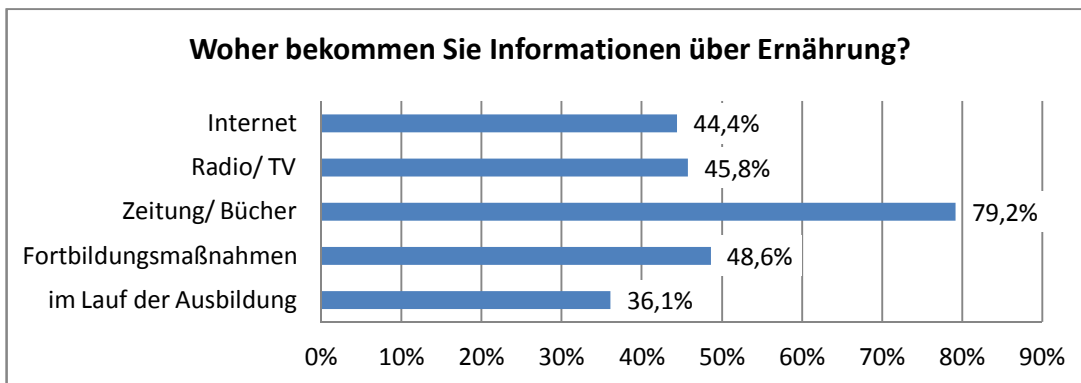


Abbildung 5: Quellen für die Informationen über Ernährung (n=72)

Auffallend ist hier, dass die meisten Informationen aus der Zeitung oder aus Büchern stammen, wobei sich 62 % der Befragten gut informiert fühlen, während 20 % sagen, dass sie sich nicht gut informiert fühlen, und 18 % keine Angabe machten.

Untersucht man die Angaben über Informationsquellen der Personen, die sich gut über Ernährung informiert fühlen, und derjenigen Personen, die angaben, sich nicht gut informiert zu fühlen, so wird deutlich, dass gut informierte Personen vorwiegend Informationen Medien wie Zeitungen und Büchern entnehmen. Möglich wäre es, dass Personen, die überhaupt Zeitungen bzw. Bücher lesen, sich besser informiert fühlen.

In Abbildung 6 werden die Unterschiede dargestellt. Hier fällt auf, dass im Bereich „Ausbildung“ sich zwar nur wenige Personen „nicht gut informiert“ fühlen, aber die Ausbildung als Informationsquelle nur einen geringen Anteil hat. Interessant ist, dass sich durch „Fortbildungen“ recht viele Personen „nicht gut informiert“ fühlen.

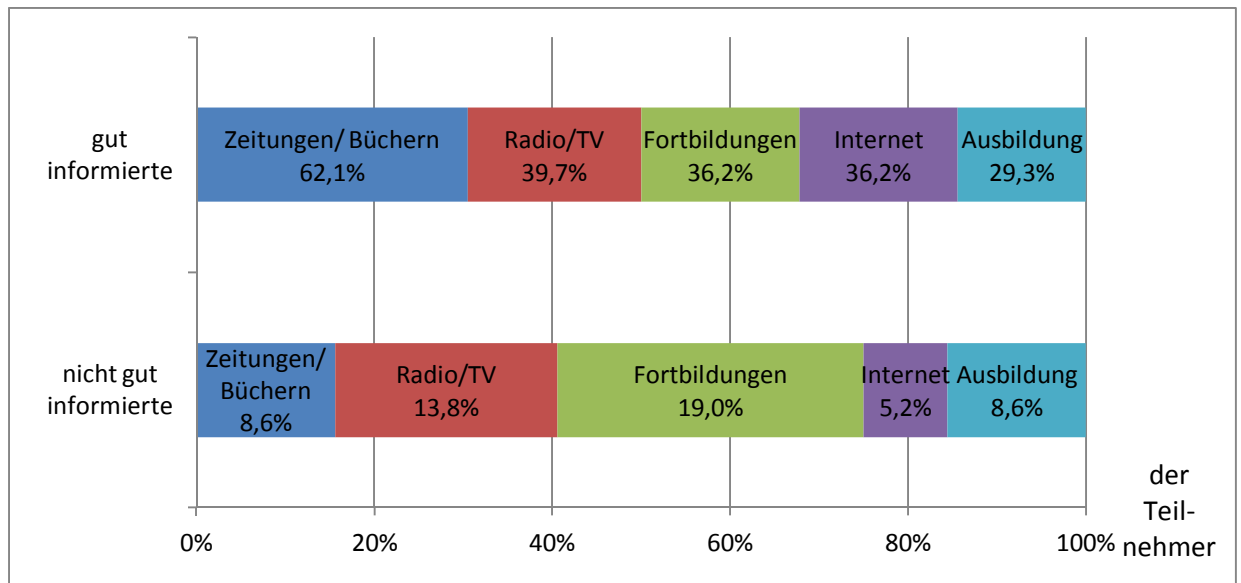


Abbildung 6 Informationsquellen von gut informierten und nicht gut informierten Personen

In der Befragung wurde an zwei verschiedenen Stellen gefragt, ob sich die Teilnehmenden der Ernährungsakademie gut über Ernährung informiert fühlen - einerseits im Zusammenhang zu ihrer Ausbildung, andererseits im allgemeinen Zusammenhang mit Informationen über Ernährung. Nicht alle machten eine Aussage über ihren Informationsstand, die Ernährungsthemen betreffend. Von denen, die auf die entsprechende Frage geantwortet hatten, fühlen sich aber 61,5 % allgemein gut über Ernährung informiert. Interessant ist hier, dass aber nur 15 % sich „gut informiert“ fühlen und sich gleichzeitig „durch ihre Ausbildung gut informiert“ fühlen.

Bedürfnisse hinsichtlich Ernährung

Die offene Frage nach den Bedürfnissen in ihren Kindergärten in Bezug auf Ernährung im Kindergarten wurde von 36 Personen beantwortet. In Abbildung 7 werden die Einschätzungen der befragten Teilnehmer der Ernährungsakademie dargestellt. Auffallend ist hier der deutliche Wunsch nach Arbeitsmaterialien.

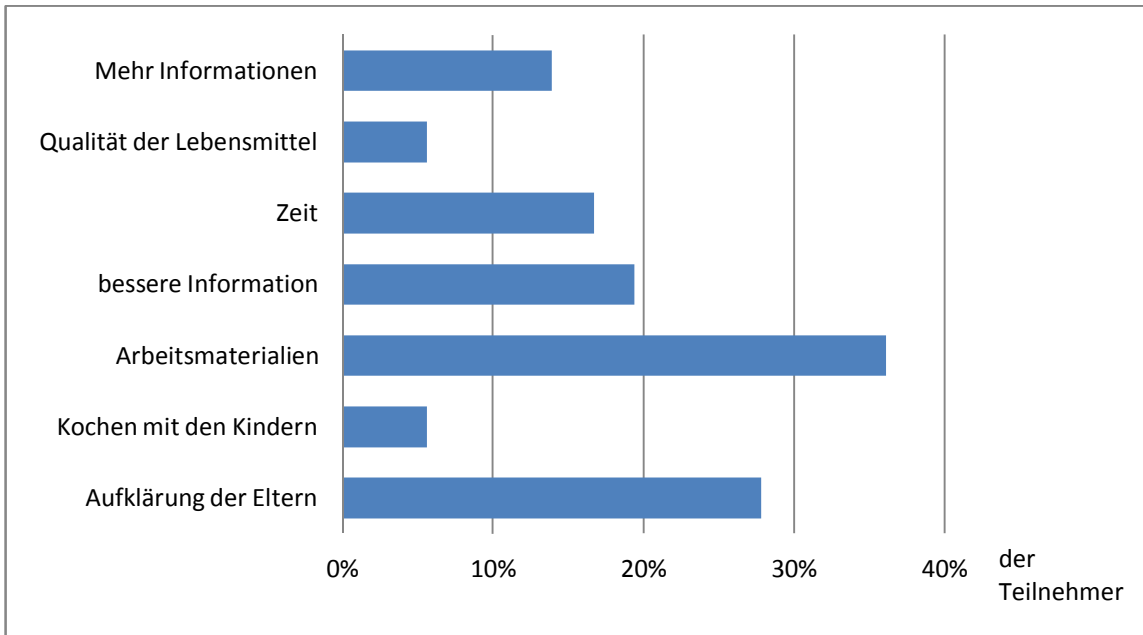


Abbildung 7: Bedürfnisse hinsichtlich Ernährung im Kindergarten (n=36)

Bei einer genaueren Betrachtung stellt sich heraus, dass bei der Angabe der Bedürfnisse Unterschiede bestehen zwischen Personen, die angaben, dass sie sich gut über Ernährung informiert fühlten und jenen, die sich nicht gut informiert fühlen. Diejenigen, die sich gut informiert fühlen, hatten häufiger das Bedürfnis nach mehr Zeit, mehr Arbeitsmaterialien und mehr Informationen. Auch die Aufklärung der Eltern ist den gut informierten Personen häufiger ein Bedürfnis. Es mag sein, dass dies ein Kreislauf ist: wer sich gut informiert fühlt, sieht die Probleme vielleicht eher.

Verbesserungen hinsichtlich Ernährung

Eine weitere offene Frage befasste sich damit, was hinsichtlich der Ernährung in den Kindergärten verbessert werden könnte. Diese Frage wurde von 32 Personen beantwortet; die Antworten wurden wieder in Kategorien aufgeteilt, die in Abbildung 8 dargestellt werden.

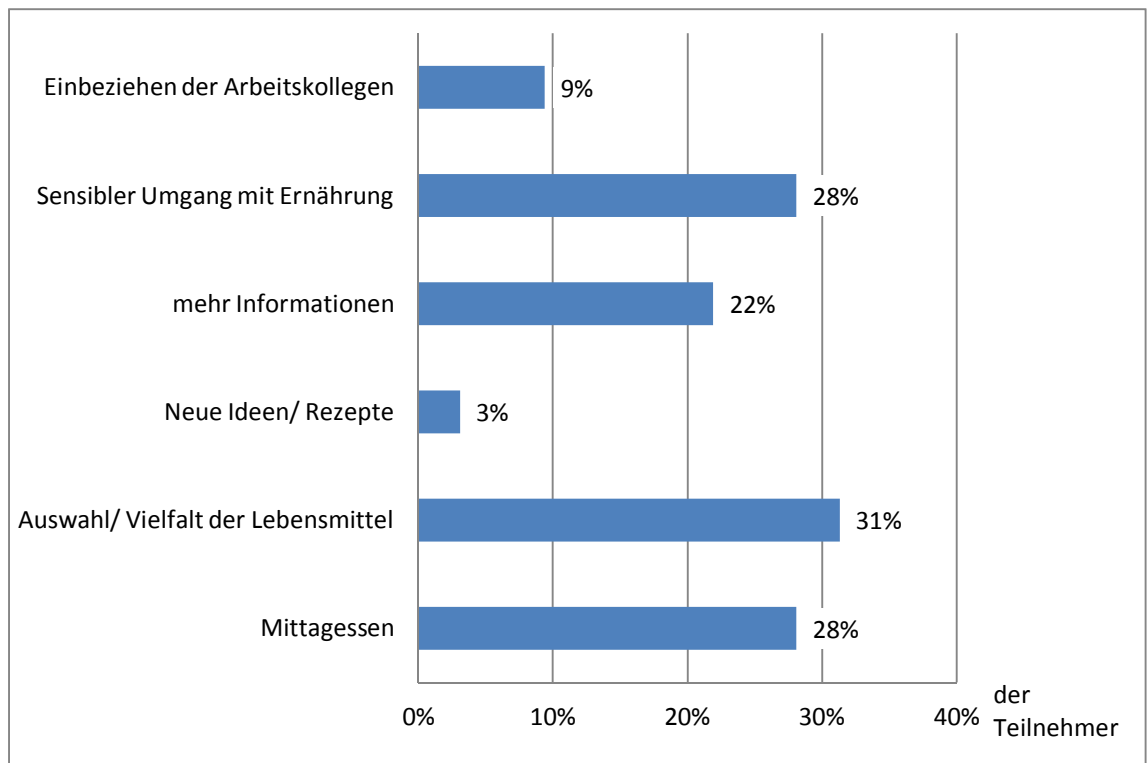


Abbildung 8: Verbesserungen hinsichtlich Ernährung im Kindergarten (n=32)

Besonders beim Thema „Mittagessen“ geben Personen, die sie sich gut über Ernährung informiert fühlen, häufiger an, dass das Mittagessen verändert werden soll.

Die weiteren Ausführungen konzentrieren sich nun auf die Verpflegungsangebote in den Kindergärten.

4.1.2 Verpflegung im Kindergarten

Welche Mahlzeiten in den einzelnen Kindergärten angeboten werden, wird in Abbildung 9 dargestellt. Hier ist zu beachten, dass in vielen Kindergärten entweder ein Frühstück oder eine Vormittagsjause gereicht wird. Einige Kindergärten bieten jedoch beides an.

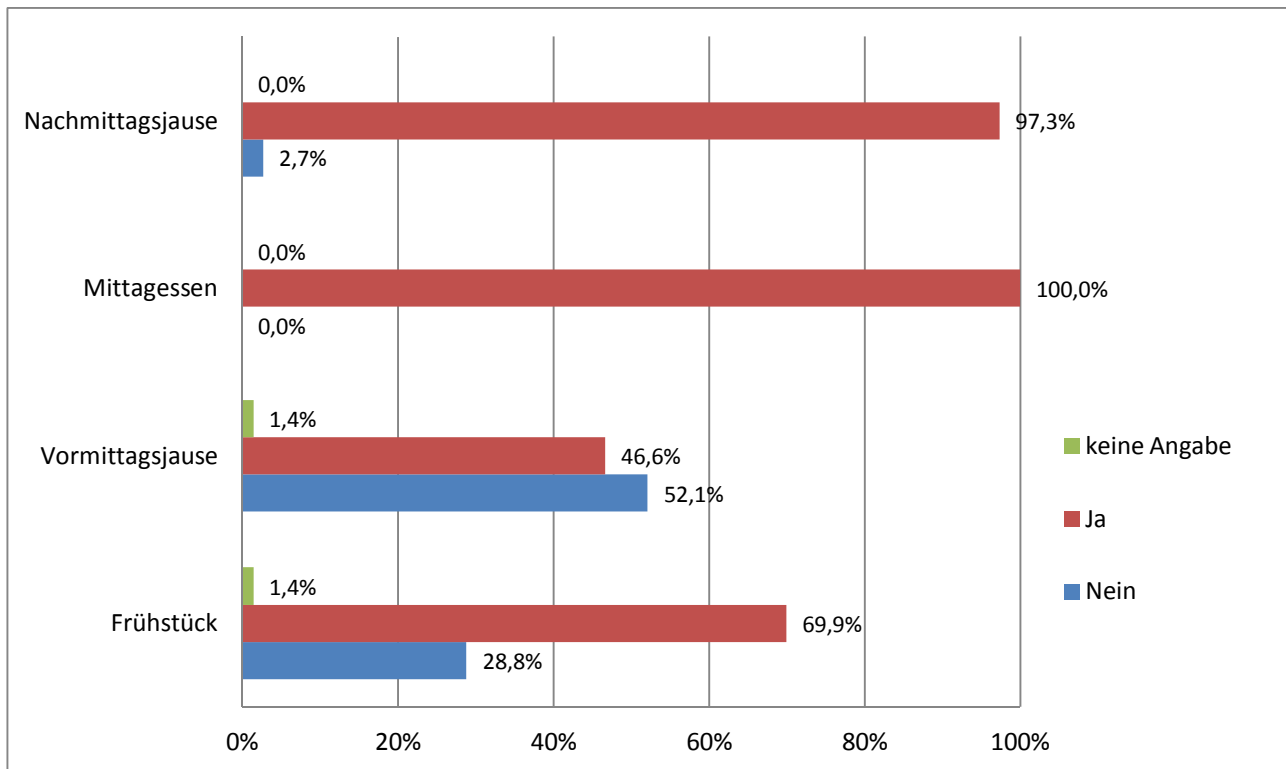


Abbildung 9: Häufigkeit von im Kindergarten angebotenen Mahlzeiten (n=73)

Was die Zubereitung der Mahlzeiten betrifft, so wird in den Kindergärten unterschiedlich gearbeitet. Die Mahlzeiten werden selbst zubereitet oder auch zugestellt, es gibt aber auch eine Kombination dieser beiden Möglichkeiten. Die genauen Häufigkeiten der Zubereitungsformen sind in Abbildung 10 dargestellt.

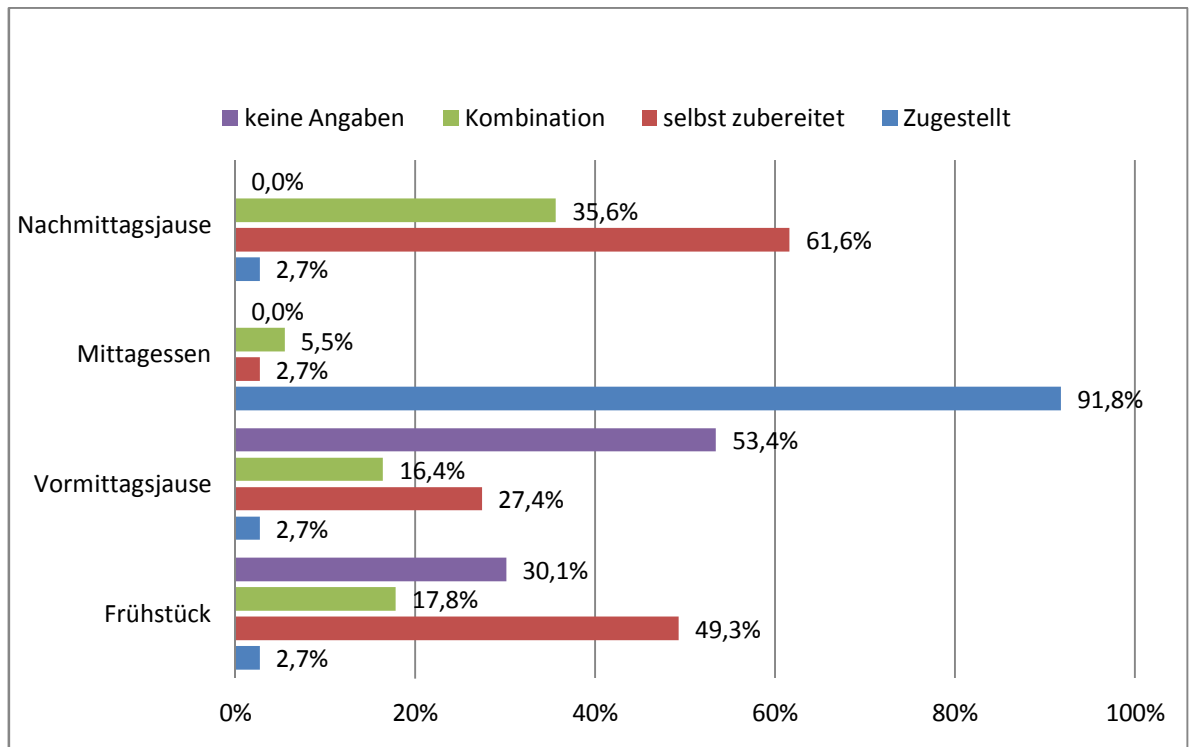


Abbildung 10: Zubereitungsformen der im Kindergarten angebotenen Mahlzeiten (n=73)

Nur in zwei Kindergärten (=2,7 % von 73) werden auch Jause und Frühstück zugestellt. Das Mittagessen dagegen wird in den meisten Einrichtungen zugestellt.

4.1.3 Erwartungen an die Ernährungsakademie

Besonders interessant bei Fortbildungsmaßnahmen wie der Ernährungsakademie sind die Erwartungen, die die Teilnehmer im Vorfeld haben.

In Abbildung 11 werden die Erwartungen der befragten Teilnehmer dargestellt.

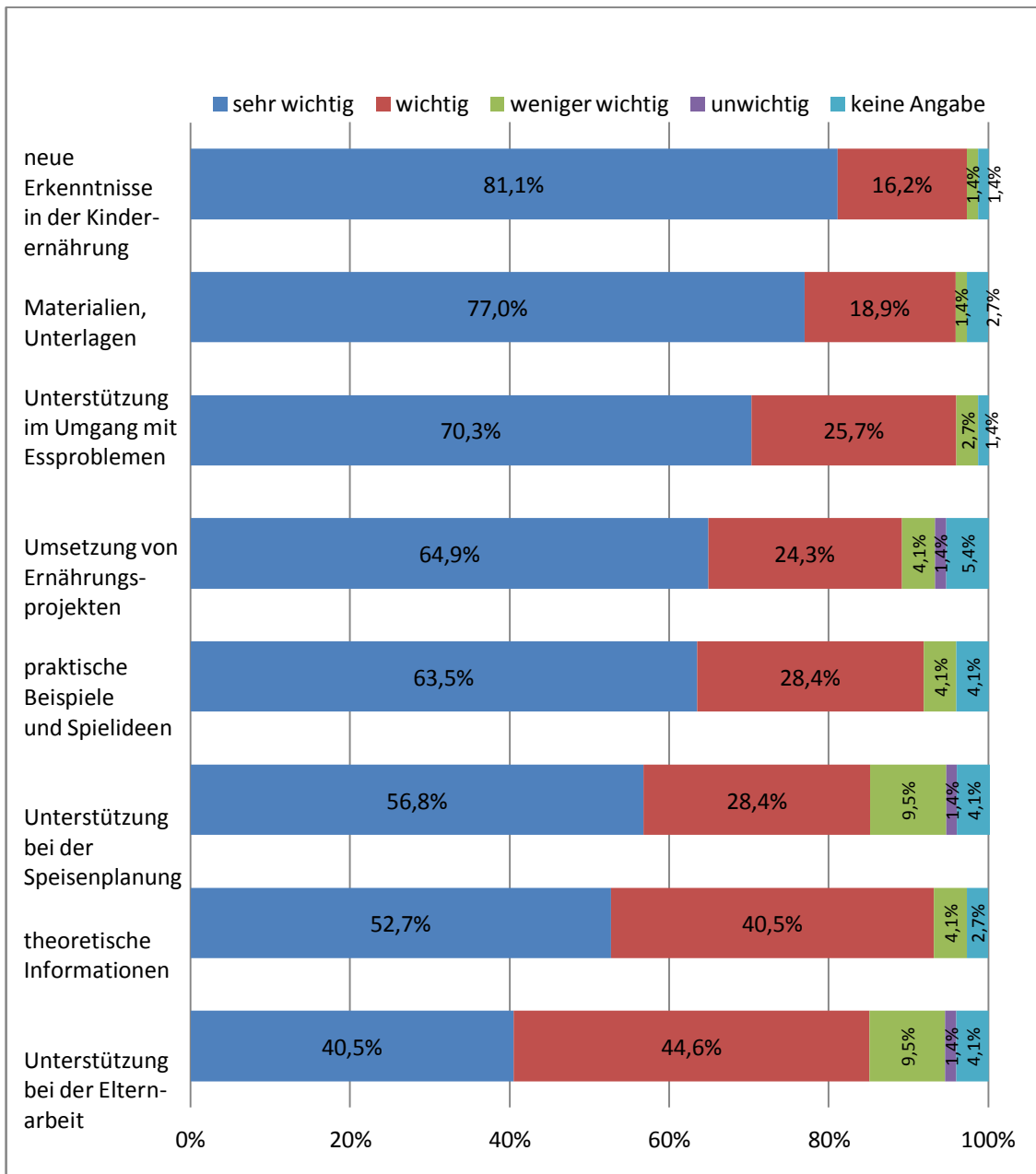


Abbildung 11: Erwartungen an die Ernährungsakademie (n=72)

Die Auswertung der Erwartungen an die Ernährungsakademie zeigt, dass nur sehr selten die Antwortmöglichkeiten „weniger wichtig“ und „unwichtig“ gewählt wurden. Dadurch wird deutlich, dass ein hohes Interesse an den Inhalten der Ernährungsakademie besteht.

Bei der differenzierten Betrachtung der einzelnen Punkte fällt die unterschiedliche Vergabe der Antwortmöglichkeiten „sehr wichtig“ und „wichtig“ auf – besonders deutlich wird dies beim Punkt „Unterstützung bei der Elternarbeit“: Nur 40 % sehen dieses

Thema als sehr wichtig an, während zum Beispiel bei der Frage nach neuen Erkenntnissen in der Kinderernährung mit 81 % doppelt so viele Personen diesen Punkt als sehr wichtig ansehen. Bei der Auswertung dieser Frage wurden die Unterschiede geprüft zwischen der „Gruppe TNvorherige“, also jenen Teilnehmer, die angaben, dass aus ihrem Kindergarten schon einmal jemand die Ernährungsakademie besucht hat, und den nicht durch die Ernährungsakademie informierten Personen. Dabei fiel auf, dass theoretische Informationen, neue Erkenntnisse in der Kinderernährung und auch Unterstützung im Umgang mit Essproblemen und bei der Elternarbeit häufiger von denjenigen als „sehr wichtig“ betrachtet wurden, deren Kollegen schon einmal die Ernährungsakademie besucht hatten.

Dies zeigte sich besonders bei dem Wunsch nach Tipps für die Umsetzung von Ernährungsprojekten: fast doppelt so viele Personen aus der Gruppe "TNvorherig" (im Vergleich zu den anderen Teilnehmern) gaben diesen Wunsch als „sehr wichtig“ an. Ebenso sieht es bei dem Wunsch nach Material und Unterlagen aus, wo Teilnehmer aus der Gruppe „TNvorherig“ dies häufiger als „sehr wichtig“ eingestuft hatten.

Betrachtet man nun wieder die Unterschiede zwischen Personen, die angaben, dass sie sich gut über Ernährung informiert fühlen, und jenen, die angaben, sie fühlen sich nicht gut informiert, so zeigt sich auch hier, dass die 'gut Informierten' bestimmte Themen als „sehr wichtig“ erachten. Neben dem Wunsch nach Materialien und Unterlagen werden von diesem Personenkreis vor allem neue Erkenntnisse in der Kinderernährung und Unterstützung im Umgang mit Essproblemen erwartet und als „sehr wichtig“ betrachtet.

4.2 Ergebnisse der Fragebögen im Vergleich mit dem Verpflegungsstandard der DGE und den Qualitätsstandards der MA 10

Hier wird verglichen, inwieweit die in den Punkten 2.3 und 2.4 vorgestellten Vorgaben der DGE und der MA 10 hinsichtlich der Verpflegung bereits in den teilnehmenden Kindergärten realisiert sind.

4.2.1 Besonderheiten der Mahlzeitengestaltung

Bei der Mahlzeitengestaltung gibt es einige grundlegende Punkte, die in den Kindergärten beachtet werden sollen. In den Standards zur Qualitätssicherung der MA 10 wird betont, dass bei der Auswahl der Lebensmittel und Speisen stets Ausgewogenheit und Vielfalt im Vordergrund stehen sollen und dass beim Einkauf neben gesundheitlichen Aspekten möglichst regionale, saisonale und ökologisch sowie nachhaltig produzierte Produkte gewählt werden sollen. [MA 10, 2014]

Vergleicht man diese Vorgabe mit den Antworten der Befragten zu Besonderheiten der Mahlzeitengestaltung, so zeigt sich, dass über 80 % der Befragten angaben, dass in ihrem Kindergarten besonderer Wert auf eine abwechslungsreiche und vielfältige Mahlzeitengestaltung gelegt wird. Die weiteren Antworten werden in Abbildung 12 zusammengefasst.

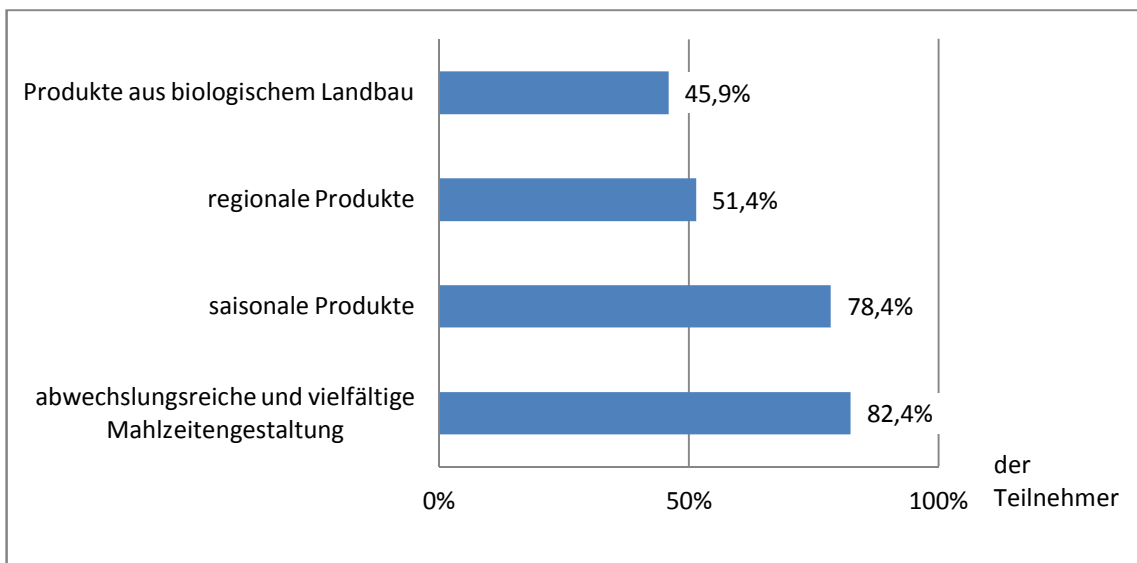


Abbildung 12: Besonderheiten der Mahlzeitengestaltung im Kindergarten (n=74)

In den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung wird ebenfalls der Begriff der Vielfalt aufgegriffen. Auch regionale, saisonale und Produkte aus biologischer Produktion werden in den Qualitätsstandards empfohlen. Jedoch wird dabei explizit darauf hingewiesen, dass aus ernährungsphysiologischer Sicht konventionell und biologisch hergestellte Produkte als gleichwertig anzusehen sind. Aus der Sicht der Nachhaltigkeit sollten laut Empfehlungen der DGE regionale, saisonale und biologisch produzierte Produkte sowie fair gehandelte Produkte gewählt werden.

Betrachtet man die Angaben zu den Besonderheiten der Mahlzeitengestaltung wieder getrennt nach Personen die sich gut oder weniger gut informiert fühlen, so lässt sich erkennen, dass vor allem die Auswahl von saisonalen Produkten und von Produkten aus biologischem Anbau bei gut informierten Personen im Vordergrund steht. Diese gaben deutlich häufiger an, dass die Mahlzeiten nach diesen Aspekten gestaltet werden.

4.2.2 Häufigkeit des Lebensmittelangebots

Für die Frage „Wie sieht der Speiseplan zurzeit in Ihrem Kindergarten aus?“ wurde den Befragten die Möglichkeit gegeben, die Häufigkeiten der jeweiligen Speisen pro Woche (eine Kindergartenwoche umfasst 5 Tage) bzw. pro Monat einzutragen. Tabelle 2 zeigt die jeweiligen Lebensmittelgruppen, wie viele gültige und wie viele fehlende Aussagen es bei der Befragung gab, sowie den Mittelwert, den Median, die Standardabweichung und das Minimum und das Maximum.

	Obst oder Obst-desserts/ Woche	Salat oder Gemüse/ Woche	Milch oder Milch-produkte/ Woche	Vegetarische Gerichte/ Woche	Fleisch-gerichte/ Woche	süße Speisen/ Woche	Fisch-gerichte/ Monat
Gültig	68	68	66	65	64	67	65
Fehlend	6	6	8	9	10	7	9
Mittelwert	5,54	4,78	2,55	2,8	2,55	1,25	2,32
Median	5	5	2	2	2	1	2
Standardabweichung	2,33	2,01	1,66	1,96	0,98	0,77	1,40
Minimum	2	2	0	0	1	1	1
Maximum	15	10	10	7	5	6	6

Tabelle 2 Häufigkeiten des Lebensmittelangebotes

Auffällig in dieser Tabelle ist die breite Streuung zwischen Minimum und Maximum bei der Lebensmittelgruppe Obst und Obstdesserts sowie bei Gemüse und Salat und den Milchprodukten.

Während die Standards zur pädagogischen Qualitätssicherung der MA 10 keine genauen Angaben über die Häufigkeiten der verschiedenen Lebensmittel machen, wird dieses Thema in den Qualitätsstandards der DGE sehr detailliert behandelt.

Dort werden die Empfehlungen für 20 Verpflegungstage (4 Wochen) angegeben. In der folgenden Tabelle werden die empfohlenen Häufigkeiten dargestellt.

Im Fragebogen für die Ernährungsakademie wurden die Lebensmittelhäufigkeiten pro Woche abgefragt. Die DGE jedoch spricht von Empfehlungen für 20 Tage, also 4 Wochen. Gleichzeitig werden Frühstück und Zwischenmahlzeiten getrennt vom Mittagessen betrachtet. Für eine Auswertung müssen also zunächst diese Empfehlungen summiert werden und darüber hinaus auf eine Woche herunter gebrochen werden.

Empfehlungen der DGE für die Speisenplanung in Kindergärten							
	Getreide, Getreide- produkte	Gemüse und Salat	Obst	Milch und Milch- produkte	Fleisch und Wurst	Eier	Fisch
Frühstück und Zwischen- verpflegung (20 Tage)	20 x	20 x	20 x	20 x			
Mittagessen (20 Tage)	20 x	20 x	mind. 8 x		max. 8 x	max. 2 Ei- gerichte	mind. 4 x Seefisch
Summe in 4 Wochen	40 x	40 x	28 x	20 x	max. 8 x	max. 2 x	mind. 4 x
Summe in 1 Woche	10 x	10 x	7 x	5 x	max. 2 x	max. 0,5 x	mind. 1 x

Tabelle 3 Empfehlungen der Lebensmittelhäufigkeiten der DGE (nach DGE Qualitätsstandard, 2013)

Im Folgenden werden die Angaben der Befragten zu den Häufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen mit den Empfehlungen aus dem Qualitätsstandard der DGE verglichen.

In den folgenden Abbildungen wird angegeben, wie viel Prozent der befragten Personen jeweils angaben, wie häufig bestimmte Lebensmittelgruppen in ihrem Kindergarten angeboten werden. Die Empfehlung der DGE wird zusätzlich hervorgehoben.

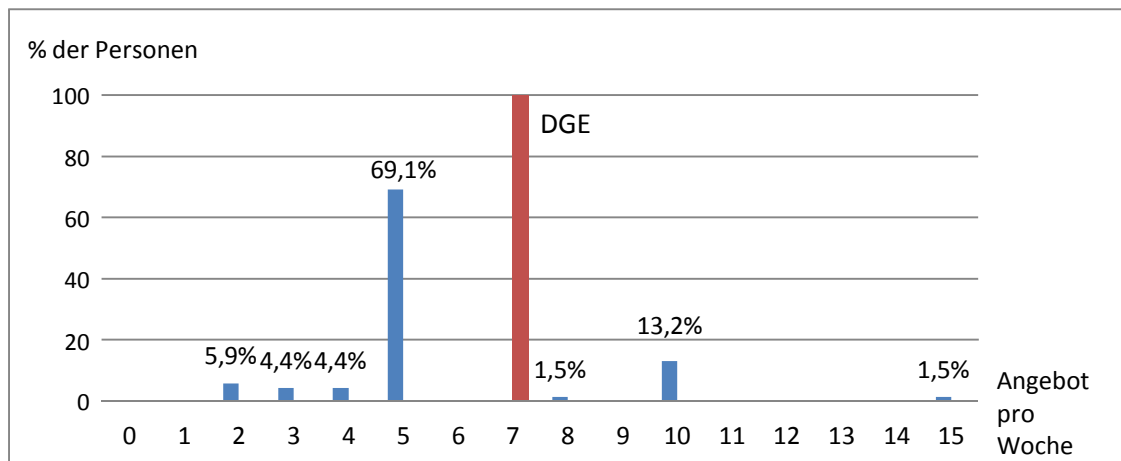


Abbildung 13: Häufigkeiten des Obst- oder Obstdesserts-Angebotes (n=68)

Wie in Abbildung 13 dargestellt wird, liegt bei dem Großteil der Befragten das Angebot an Obst und Obstdesserts bei fünfmal pro Woche. Die DGE hingegen empfiehlt ein Angebot von siebenmal in 5 Tagen. Die Standards zur Qualitätssicherung der MA 10 gehen sogar weiter und empfehlen, dass Obst immer zur freien Entnahme zur Verfügung stehen soll [MA 10, 2014].

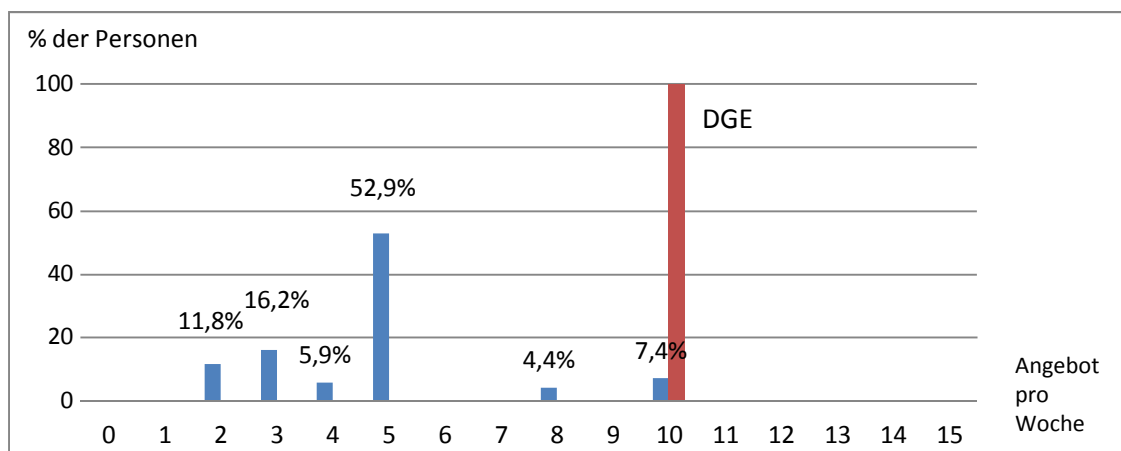


Abbildung 14: Häufigkeiten des Salat- oder Gemüse- Angebotes pro Woche (n=68)

Auch beim Angebot von Salat oder Gemüse stimmen die Angaben von nur 7,4 % der Befragten mit den Empfehlungen der DGE von zehnmal pro Woche überein. Etwas über 50 % der Personen geben an, dass es fünfmal pro Woche Salat oder Gemüse gibt.

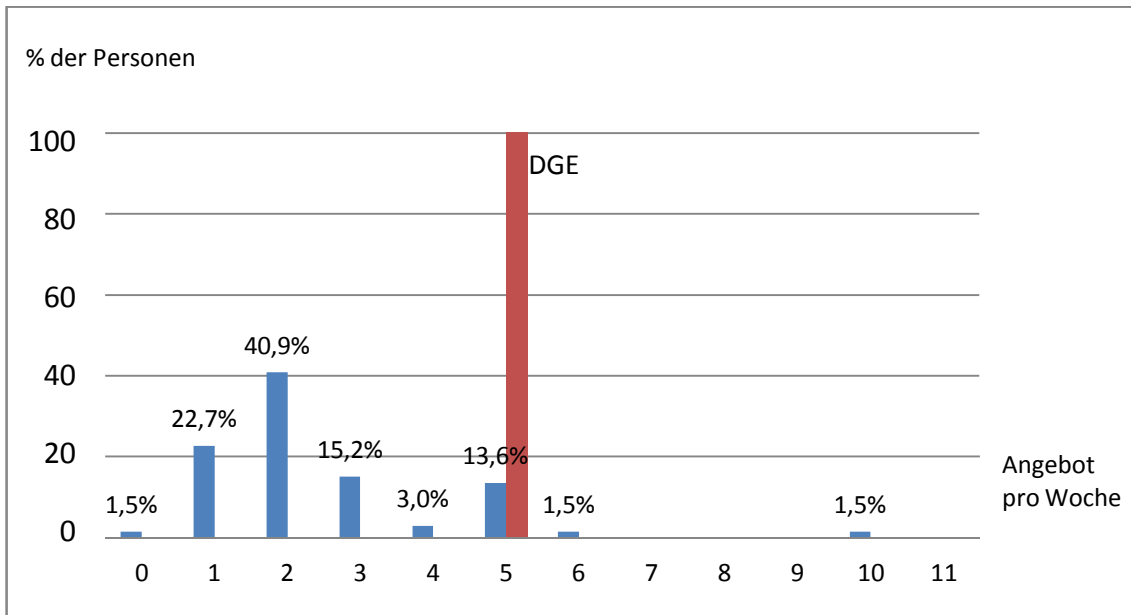


Abbildung 15: Häufigkeiten des Milch- oder Milchprodukte-Angebotes pro Woche (n=66)

Die Streuung bei den Angeboten von Milch und Milchprodukten pro Woche ist sehr groß. Die Mehrheit von 41 % der Befragten gab an, dass diese zweimal pro Woche angeboten werden. Nur 14 % stimmen mit der Empfehlung der DGE von fünfmal Milch oder Milchprodukte pro Woche überein. Es zeigen sich Unterschiede zwischen gut und nicht gut informierten Personen: Nahezu alle Personen, die angaben, zweimal pro Woche Milch und Milchprodukte anzubieten, als auch jeden, die angaben, dass es fünfmal pro Woche Milch und Milchprodukte gibt, zählen sich zu den Personen, die sich gut über Ernährung informiert fühlen.

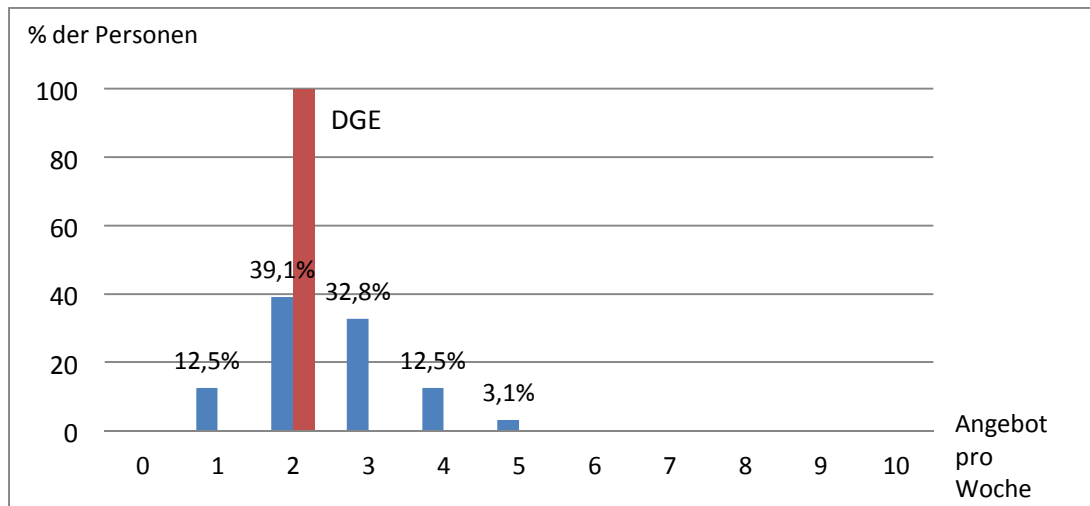


Abbildung 16: Häufigkeit des Angebotes von Fleischgerichten pro Woche (n=64)

Bei den Fleischgerichten gaben in Summe 48,4 % der Befragten an, dass sie mehr als die maximal empfohlenen 2 Fleischgerichte pro Woche in ihrem Kindergarten anbieten. Auffallend sind hier die sowohl die Angaben von Personen, die sich gut informiert fühlen, als auch jenen, aus deren Kindergarten schon einmal jemand die Ernährungsakademie besucht hat: ihre Angaben liegen näher an den Empfehlungen der DGE als die der anderen Personen.

In den Standards der DGE werden vegetarische Gerichte nicht explizit erwähnt. Bei einer Empfehlung von maximal zwei Fleischgerichten pro Woche kann aber geschlossen werden, dass mindestens 3 Gerichte vegetarisch sein sollten.

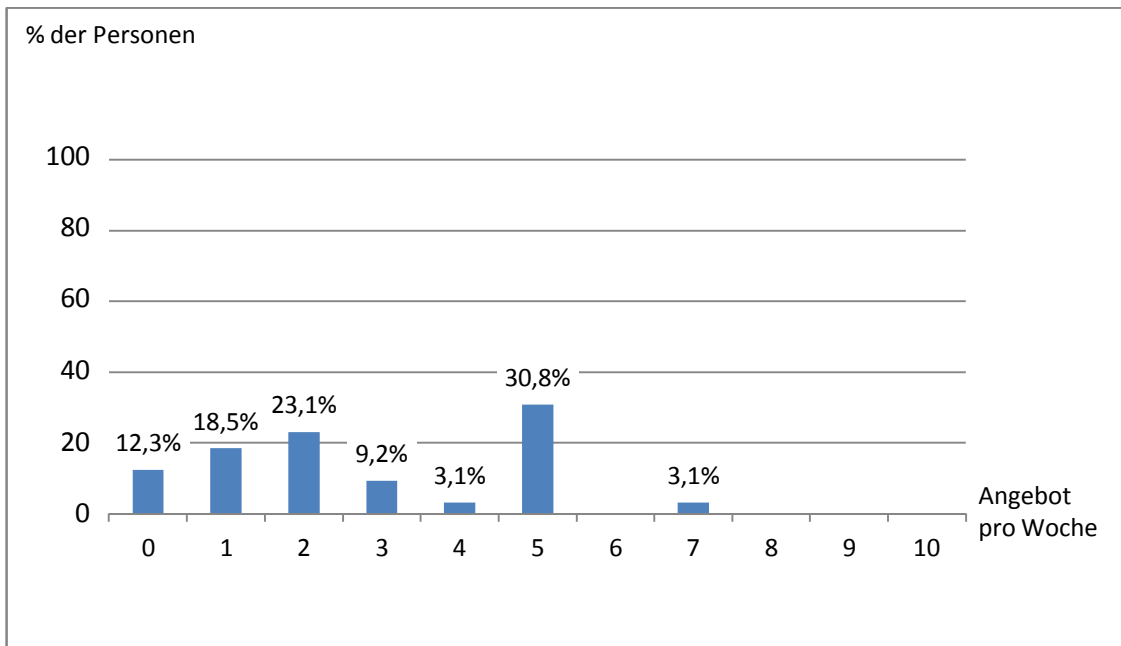


Abbildung 17: Häufigkeiten des Angebotes von vegetarischen Gerichten pro Woche (n=65)

Die in Abbildung 17 dargestellten Häufigkeiten zeigen, dass in Summe 53,3 % der Befragten angaben, dass es in ihrem Kindergarten seltener als dreimal pro Woche vegetarische Gerichte gibt. Auffallend ist hier, dass gleichzeitig 30 % der Befragten angaben, dass es fünfmal pro Woche, also täglich, vegetarische Gerichte gibt. Es ist zu vermuten, dass in diesem Fall der Begriff „vegetarisches Gericht“ nicht für alle Befragten verständlich war.

Auch für die Häufigkeit von süßen Speisen als Mittagessen gibt es keine Empfehlung im Qualitätsstandard der DGE. Es wird jedoch im Abschnitt zum Umgang mit Süßigkeiten erwähnt, dass alternativ zu dem Verbot von Süßigkeiten ab und zu eine vollwertige süße Hauptmahlzeit, fruchtige Desserts oder Gebäck aus Vollkornmehl in den Speiseplan eingebaut werden können [DGE Qualitätsstandard, 2013].

In Abbildung 18 wird dargestellt, dass dieses „ab und zu“ im Qualitätsstandard nicht dem entspricht, was in Österreich üblich ist. Nicht nur, dass 83,6 % der Befragten angegeben haben, dass es einmal wöchentlich ein süße Speise im Angebot gibt, es zeigt auch, dass 13 % der Befragten sogar zweimal wöchentlich diese anbieten und 2 Personen gaben sogar an, dass es viermal bzw. sechsmal pro Woche süße Speisen in ihrem

Kindergarten gibt. Hier kann jedoch nicht unterschieden werden, ob es sich dabei um Hauptmahlzeiten oder um Nachspeisen handelt.

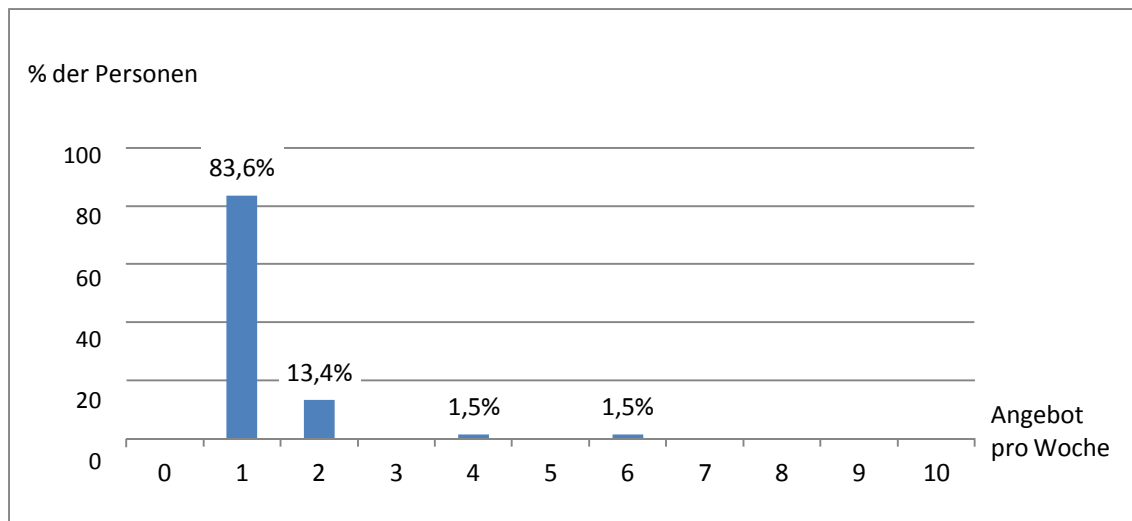


Abbildung 18: Häufigkeit des Angebotes von süßen Gerichten pro Woche (n=67)

Für die Häufigkeit von Fischgerichten pro Monat gibt es klare Empfehlungen der DGE: Im Qualitätsstandard für die Kindergartenverpflegung werden mindestens viermal Seefisch in vier Wochen empfohlen. Davon soll ein- bis zweimal fettreicher Seefisch auf dem Speiseplan stehen. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

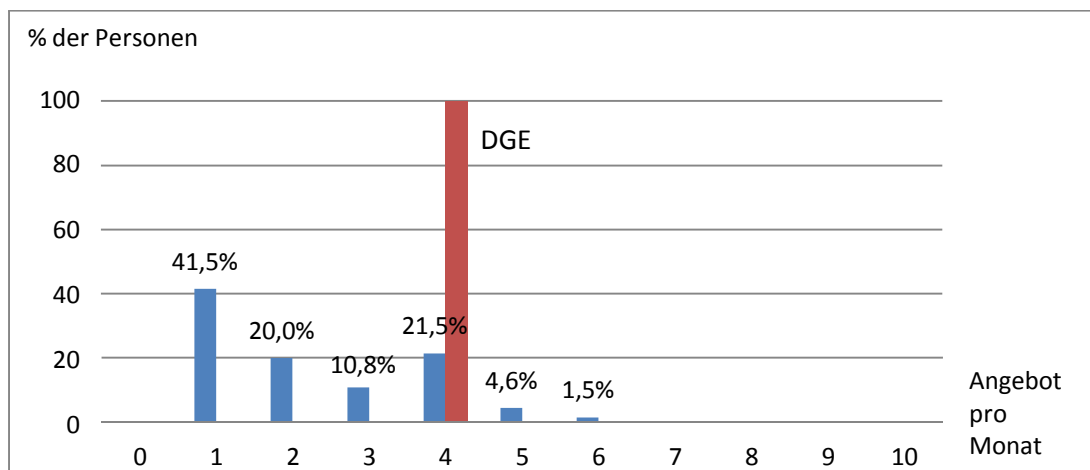


Abbildung 19: Häufigkeiten des Angebotes von Fischgerichten pro Monat (n=65)

Mit der Empfehlung der DGE von viermal Fisch pro Monat stimmen die Angaben von 22 % der Befragten überein. Die Mehrheit gab an, dass nur einmal im Monat Fischgerichte angeboten werden.

4.2.3 Getränkeangebot

Beim Einschätzen des Getränkeangebotes in Kindergärten ist es wichtig, einerseits zu betrachten, inwiefern Getränke zur Verfügung gestellt werden. Gleichzeitig ist zu sehen, welche Getränke dafür genutzt werden.

Die Art und Weise, wie Getränke angeboten werden, wird in Abbildung 20 verdeutlicht.

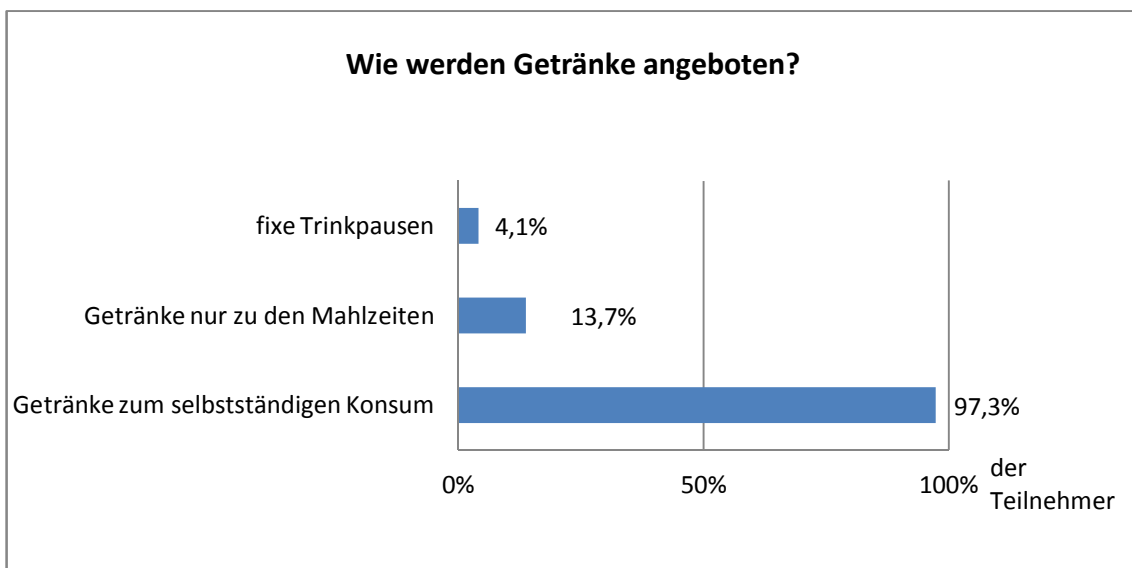


Abbildung 20: Art des Angebots an Getränken (n=73)

Nahezu alle Befragten der Ernährungsakademie gaben an, dass Getränke zum selbstständigen Konsum bereit stehen. Dies entspricht sowohl den Standards zur Gestaltung und Bereitstellung von Mahlzeiten der MA 10 als auch dem Qualitätsstandard der DGE. Die MA 10 schreibt in ihrem ersten Punkt, dass Getränke den Kindern während des gesamten Tages zur freien Entnahme zur Verfügung stehen sollen [MA 10, 2014]. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung formuliert dieses ähnlich. Dort steht, dass Getränke zur freien Verfügung stehen sollen [DGE Qualitätsstandard, 2013].

Bei der Frage, welche Getränke dies sein sollen, schreibt die MA 10, dass die Auswahl der Getränke nach gesundheitlichen Aspekten erfolgt und Leitungswasser und (vorwiegend) ungesüßte Tees angeboten werden sollen. Gleichzeitig wird von der MA 10 auch angegeben, dass zu den Mahlzeiten eine Vielfalt von Getränken gegeben werden

sollten, wie zum Beispiel verdünnte Fruchtsäfte. Das Angebot von Dicksäften stellt laut MA 10 jedoch eine Ausnahme dar. [MA 10, 2014]

Der Qualitätsstandard der DGE empfiehlt Trink- oder Mineralwasser sowie ungesüßte Früchte- oder Kräutertees. Die Mehrfachantworten bei der Frage, welche Getränke angeboten werden, werden in Abbildung 21 dargestellt.

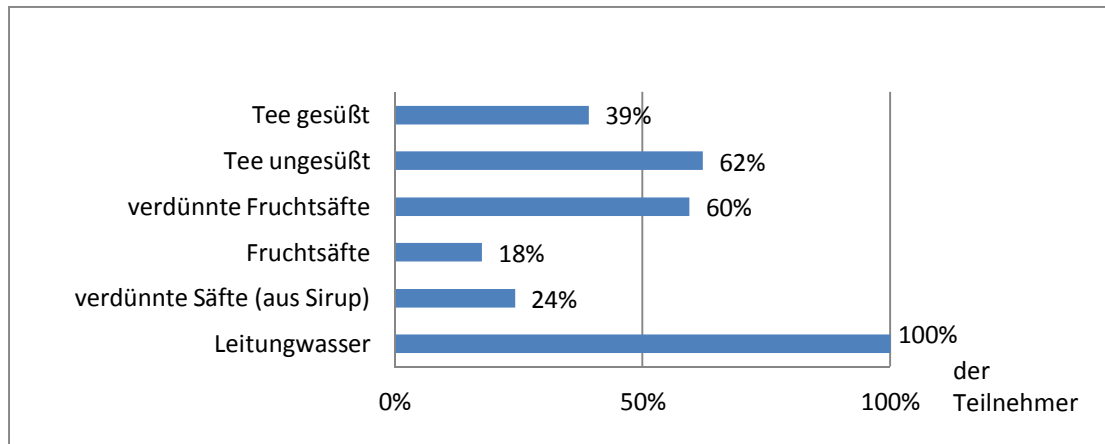


Abbildung 21: Art der angebotenen Getränke (n=74)

Es wird also in allen Kindergärten Leitungswasser angeboten. Zusätzlich werden, wie in den MA 10 Standards empfohlen, ungesüßter Tee und verdünnte Fruchtsäfte von einer großen Zahl der Befragten angeboten. Mit 39 % wird jedoch auch häufig gesüßter Tee angeboten.

4.2.4 Süßigkeiten/ Snacks

Ein kritisches Thema in der Kindererziehung ist der Umgang mit süßen Naschereien und salzigen, fettigen Snacks. In den Qualitätsstandards der DGE ist die Empfehlung für Kindergärten ganz klar formuliert: Naschereien sind im Kindergarten nicht erwünscht. Empfohlen wird, dass Naschereien nur zu besonderen Anlässen wie Geburtstagen oder Festen zur Verfügung gestellt werden [DGE Qualitätsstandard, 2013].

Abbildung 22 zeigt die Angaben der Befragten in der Wiener Ernährungsakademie:

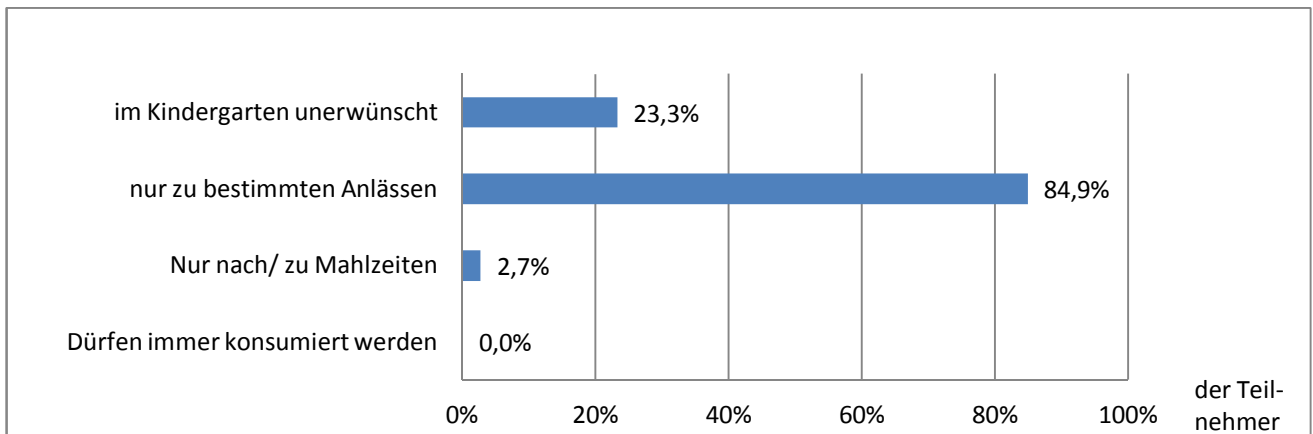


Abbildung 22: Umgang mit süßen Naschereien und salzigen, fettigen Snacks (n=73)

Hier wird deutlich, dass ein Großteil der Befragten Naschereien nur zu bestimmten Anlässen zulässt, wie es auch in den Qualitätsstandards der DGE empfohlen wird.

4.2.5 Ernährungserziehung/Regeln während den Mahlzeiten

Neben dem, was gegessen wird, spielt auch die Art und Weise, wie gegessen wird, eine wichtige Rolle in den Kindergärten. Der Qualitätsstandard der DGE fasst unter dem Begriff Essatmosphäre mehrere wichtige Faktoren zusammen. Dazu gehören die Raum- und Tischgestaltung, die Essenszeiten und die Begleitung der Mahlzeiten durch pädagogische Fachkräfte. Betrachtet man die Begleitung durch pädagogische Fachkräfte, sind auch die Regeln, die während der Mahlzeiten gelten, entscheidende Einflussfaktoren in der Ernährungserziehung von Kindern. Abbildung 23 zeigt die Ergebnisse der Mehrfachantworten zu den Regeln bei den Mahlzeiten.

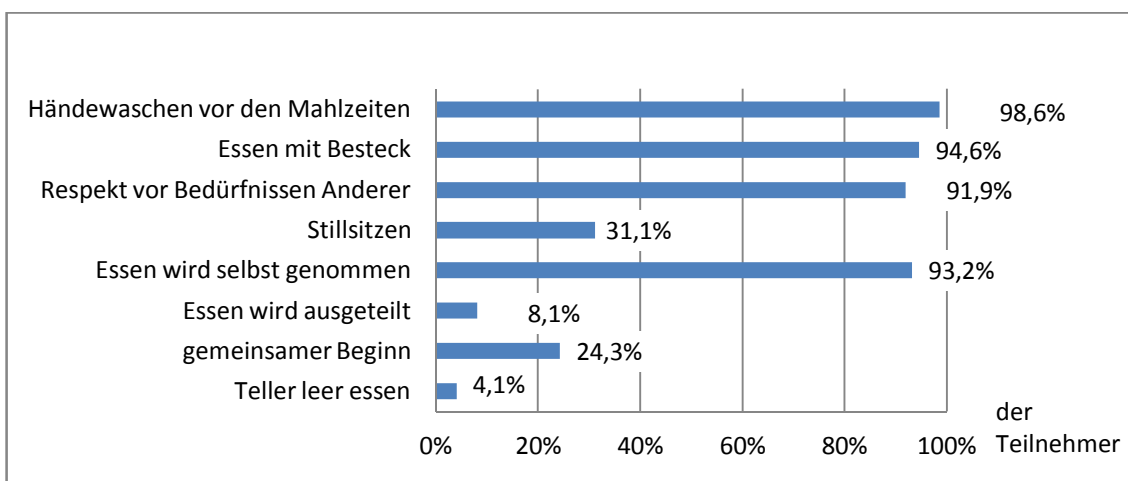


Abbildung 23: Regeln bei den Mahlzeiten (n=74)

Selbstverständlich sind Regeln wie das Händewaschen vor den Mahlzeiten und das Essen mit Besteck. Die Befragung der TN der Ernährungsakademie zeigt hier, dass nahezu alle Personen diese Regeln in ihrem Kindergarten umsetzen. Dass die Bedürfnisse anderer Kinder respektiert werden, ist außerdem eine Regel, die in nahezu jedem Kindergarten umgesetzt wird.

Für die MA 10 sind folgende Regeln im Kindergarten selbstverständlich: Den Kindern wird ausreichend Zeit zum Essen zur Verfügung gestellt und sie dürfen selbst bestimmen, was und wie viel sie essen wollen. Um dies umsetzen zu können, wird den Kindern größtmögliche Autonomie bei der Entnahme der Speisen und deren Einnahme ermöglicht. [MA 10, 2014] Dies spiegelt sich auch in der Befragung in der Ernährungsakademie wider, denn 93 % der Befragten gaben an, dass das Essen von den Kindern selbst genommen wird. Auch bei der Menge, die gegessen wird, sollen die Kinder laut Qualitätsstandard der MA 10 nicht unter Druck gesetzt werden: „Kein Kind wird unter Druck gesetzt um zu kosten, zu essen oder aufzuessen.“ [MA 10, 2014] Dass nur 4 % der Befragten angaben, dass das, was auf dem Teller ist, aufgegessen werden sollte, bestätigt die Freiheiten bei der Essenswahl der Kinder in den Kindergärten.

Ein kontroverses Thema sind die Essenszeiten und der gemeinsame Beginn von Mahlzeiten. Die DGE empfiehlt eine Strukturierung des Tages durch feste Essenszeiten, da dies für die Kinder sehr wichtig ist und ihnen Sicherheit vermittelt. Demnach sollen Beginn und Ende der Mahlzeiten vorgegeben werden, da ein kontinuierliches Essensangebot zum ständigen Essen verleitet. [DGE, 2013]

Gerade beim Frühstück und der Nachmittagsjause gibt es jedoch auch Vorteile für die Anwendung von gleitenden Zeiten. In Tabelle 4 werden die jeweiligen Vorteile einander gegenüber gestellt.

Vorteile für gemeinsames Frühstück/ gemeinsame Zwischenmahlzeiten	Vorteile für freies Frühstück/ freie Zwischenmahlzeiten
Essen als gemeinsame Aktivität -> Spaß am Essen überträgt sich	Eigene Entscheidung der Kinder, wann und wie lange sie essen möchten => dies fördert Wahrnehmung von Hunger und Sättigung
Stärkerer Einfluss des Vorbildverhaltens der Pädagogen	geringeres Auftreten von Konflikten und Streitigkeiten
Kinder werden nicht durch kommende oder gehende Kinder gestört	Eigenes Ausschauen des Tischpartners => bessere Steuerung der Tischgespräche
Positiver Einfluss der Tischgemeinschaft auf das Sozialverhalten	Niedrigerer Geräuschpegel, da weniger Kinder gleichzeitig essen
Positive Förderung von Tisch- und Esskultur	Eigene Entscheidung der Kinder, wann sie ihre Aktivitäten unterbrechen möchten
Größere Bereitschaft, unbekannte Lebensmittel auszuprobieren	

Tabelle 4 Vorteile verschiedener Zeitmodelle für Frühstück und Zwischenmahlzeiten

[nach DGE Qualitätsstandard, 2013]

Bei der Befragung der Teilnehmer der Ernährungsakademie gab es keine explizite Frage zu diesem Thema. Nur 24 % der Befragten gaben an, dass es einen gemeinsamen Beginn der Mahlzeiten gibt. Dass 76 % der Befragten nicht angaben, dass es einen gemeinsamen Beginn gibt, deutet darauf hin, dass es in den meisten Kindergärten gleitende Mahlzeiten gibt.

Die Standards zur Qualitätssicherung der MA 10 schreiben für die Wiener Kindergärten das Konzept der gleitenden Mahlzeiten vor. Durch gleitende Mahlzeiten könne ein bedürfnisorientiertes Essen ermöglicht werden; darüber hinaus werden die Kinder bei ihren Tätigkeiten nicht gestört. Gleichzeitig übernehmen die Kinder damit die Verantwortung für ihr eigenes Wohlergehen, da sie lernen, ihre eigenen Gefühle und Bedürfnisse zu erkennen und ihnen nachzugehen. [MA 10, 2014]

Bei einer solchen Gestaltung der Mahlzeiten sind jedoch die räumlichen Möglichkeiten ausschlaggebend.

4.2.6 Speiseraumgestaltung

Von den 74 befragten Personen gaben nur 19 % an, dass es in ihrem Kindergarten einen eigenen Speiseraum gibt. Dem gegenüber stehen 81 % ohne die Möglichkeit, die Mahlzeiten in einem separaten Raum zu gestalten. In Abbildung 24 wird dargestellt, wo in den Kindergärten gegessen wird, in denen es keinen Speiseraum gibt.

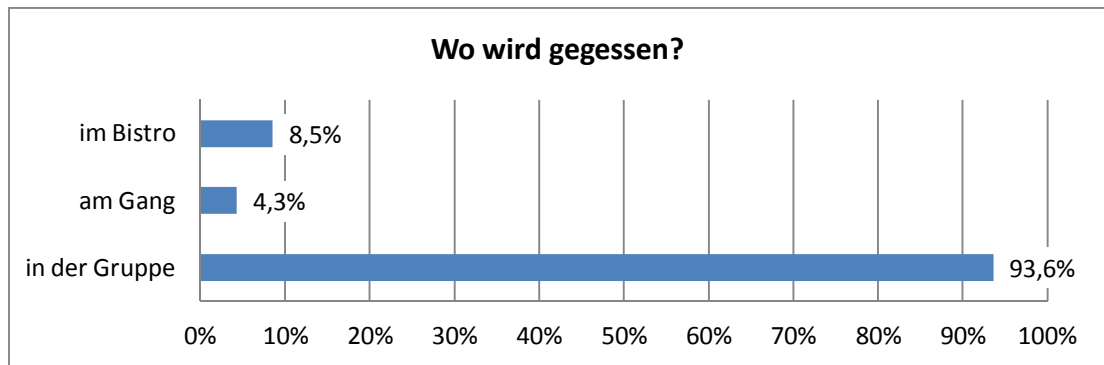


Abbildung 24: Ort, wo in den Kindergärten gegessen wird (n=47)

Dabei wird deutlich, dass beim überwiegenden Teil der Kindergärten direkt in der Gruppe gegessen wird. Dies wird wahrscheinlich an den eingeschränkten räumlichen Möglichkeiten in den Kindergärten liegen, denn die MA 10 beschreibt in ihren Standards, dass in Standorten, wo es räumlich möglich ist, ein Bistrobereich genutzt wird. Sollte kein Bistrobereich vorhanden sein, werden die gleitenden Mahlzeiten an einem eigenen Essplatz in den Gruppenraum integriert. [MA 10, 2014]

Bezogen auf die Essatmosphäre wird auch im Qualitätsstandard der DGE auf die Speiseraumgestaltung eingegangen. Demnach sind die Mahlzeiten, wenn für den Verzehr von Speisen kein separater Raum zur Verfügung steht, klar von den übrigen Aktivitäten abzugrenzen. Der Speisebereich sollte ein freundliches und angemessenes Ambiente vorweisen und einen großen Tisch haben, der jedem Kind genügend Platz bietet. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Um die Essatmosphäre positiv zu beeinflussen, ist es wichtig, die Kinder bei der Tischgestaltung mit einzubeziehen.

4.2.7 Einbindung der Kinder bei der Tischgestaltung

Von den Befragten gaben 92 % an, dass die Kinder bei der Tischgestaltung mithelfen. Wie die Beteiligung der Kinder aussieht, wird in Abbildung 25 dargestellt.

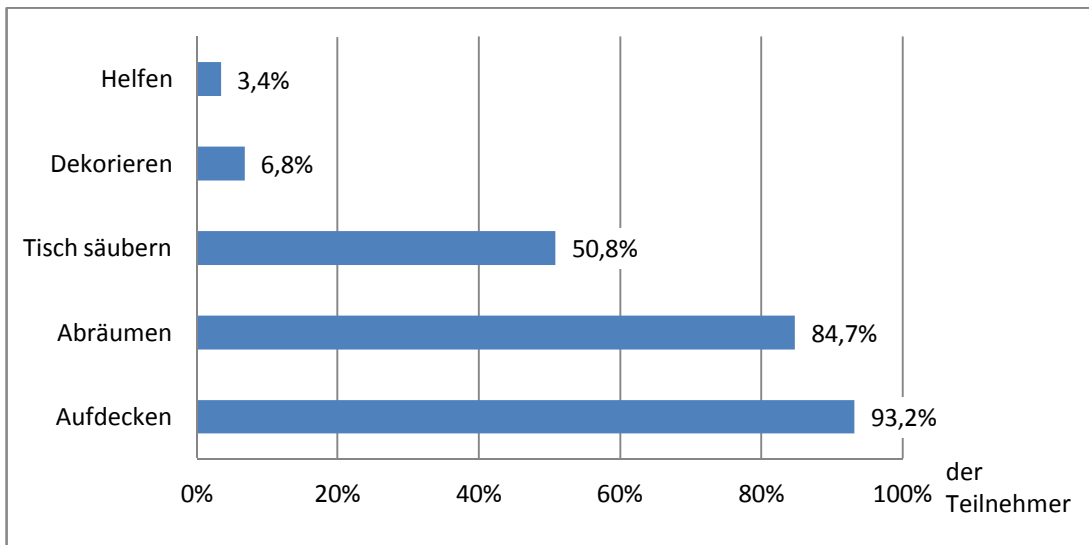


Abbildung 25: Beteiligung der Kinder an der Tischgestaltung (n=59)

Abschließend ist zu sagen, dass es nur wenige Unterschiede zwischen den Standards für die Gestaltung und Bereitstellung von Mahlzeiten der MA 10 und dem DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder gibt.

Es ist klar zu erkennen, dass die Deutsche Gesellschaft für Ernährung in ihren Ausführungen den Schwerpunkt auf die Mengen der einzelnen Lebensmittel bei der Speisengestaltung legt, während die MA 10 ihren Schwerpunkt auf die allgemeine Organisation und Handhabung der Mahlzeiten.

Bei der Befragung der Teilnehmer der Ernährungsakademie gibt es bei den Lebensmittelhäufigkeiten und dem Getränkeangebot deutliche Abweichungen von den Empfehlungen der DGE, während die Standards der MA 10 nahezu überall umgesetzt werden.

4.2.8 Einbezug der Eltern/ Erziehungsberechtigten

Sowohl die DGE als auch die MA 10 sehen den Einbezug der Eltern bzw. der Erziehungsberechtigten als sehr wichtig an. Auch der Bildungsplan, in dem Eltern bzw. Erziehungsberechtigte als Bildungspartner bezeichnet werden, fordert, dass sie in das Geschehen des Kindergartens mit einbezogen werden sollen und ihnen ein wertschätzendes Verhalten entgegengebracht werden muss. Im Qualitätsstandard der DGE wird der Bedeutung des Elternhauses und dem familiären Umfeld ein eigener Abschnitt gewidmet. Wenn Eltern und Kindergarten zusammenarbeiten und sich ergänzen, besteht

die größte Chance, das Ernährungsverhalten von Kindern positiv zu beeinflussen. Ein regelmäßiger Austausch untereinander ist dabei genauso wichtig wie die gegenseitige Unterstützung. [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Unterstützung bei der Elternarbeit als Erwartung an die Ernährungsakademie

Bei der Befragung nach den Erwartungen an die Ernährungsakademie (vgl. Kapitel 4.1.3) wurde die Unterstützung bei der Elternarbeit im Vergleich zu den anderen Erwartungen von den wenigsten befragten Personen als „sehr wichtig“ angesehen. Allerdings kann hier nicht geklärt werden, woher dieses Ergebnis kommt. Einerseits könnte es sein, dass die Elternarbeit im Vergleich zu den anderen Punkten als weniger wichtig gesehen wurde, andererseits wäre es möglich, dass die Teilnehmer der Meinung sind, sie brauchen keine zusätzliche Unterstützung bei der Arbeit mit den Eltern.

Kommunikation mit den Eltern/ Erziehungsberechtigten

Die Wichtigkeit des Themas Ernährung für die Eltern wurde von allen 74 befragten Personen eingeschätzt, wobei mit 57 % etwas mehr als die Hälfte der Befragten glauben, dass das Thema Ernährung für die Eltern sehr wichtig ist. Dem gegenüber stehen jedoch 34 % der befragten Personen, die einschätzen, dass es weniger wichtig und 8 % glauben, dass es nicht wichtig für die Eltern ist.

Die Frage danach, ob das Thema Ernährung grundsätzlich an Elternabenden thematisiert wird, wurde von genau der Hälfte mit Ja und von der anderen Hälfte mit Nein beantwortet. Ob die Erkenntnisse der Ernährungsakademie an die Eltern der Kindergartenkinder weitergegeben werden, beantworteten 78,4 % mit Ja, 9 % mit Nein und 12 % mit „keine Angabe“. Die verschiedenen Formen, mit denen diese Informationen weitergegeben werden, sind in Abbildung 26 dargestellt.

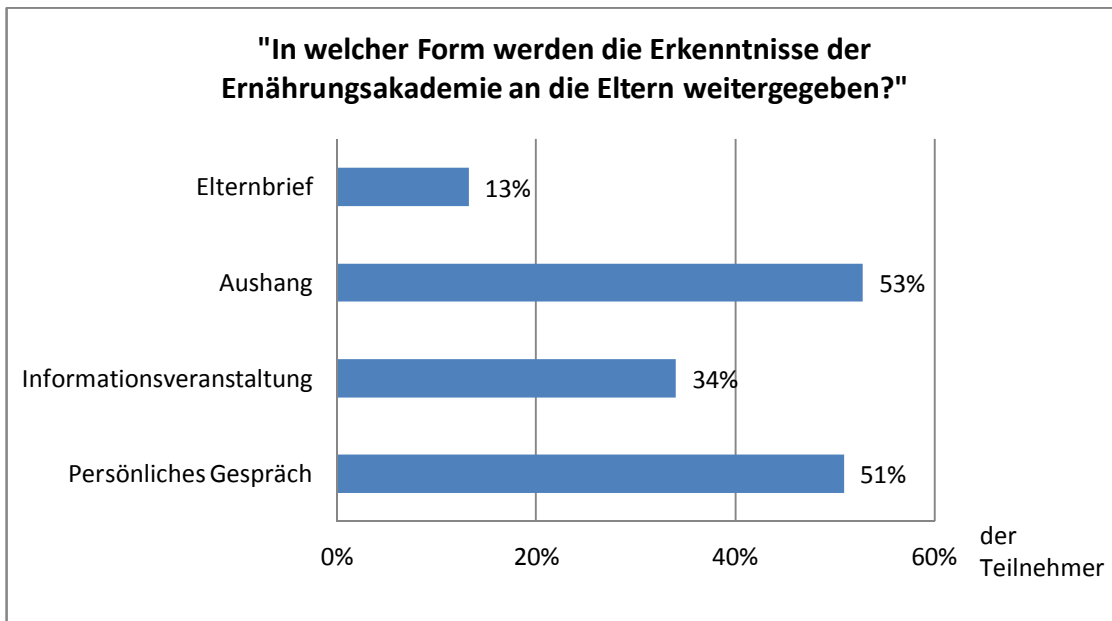


Abbildung 26: In welcher Form werden die Erkenntnisse der Ernährungsakademie weitergegeben? (n=53)

4.3 Ergebnisse zur Einschätzung der Nachhaltigkeit der Ernährungsakademie

Eine Fortbildungsveranstaltung, also auch die Ernährungsakademie, ist dann nachhaltig, wenn sie einerseits den Bedürfnissen der Teilnehmer entspricht und andererseits in die Zukunft wirken kann.

Um die Frage beantworten zu können, welche Erwartungen die Teilnehmer an diese Fortbildungsveranstaltung hatten, wurden den Teilnehmern der Ernährungsakademie auch Fragen zu allgemeinen Themen, wie zum Beispiel der Vermittlung von Ernährungswissen und der Durchführung von Ernährungsprojekten in ihren Kindergärten, gestellt.

4.3.1 Vermittlung von Ernährungswissen

Um Aussagen über die Vermittlung von Ernährungswissen machen zu können, wurden die Fragen unterteilt in theoretische und praktische Einheiten zum Thema Ernährung.

Insgesamt gaben 51 % der Befragten an, dass in ihren Kindergärten theoretische Einheiten zum Thema Ernährung durchgeführt werden, während 42 % dieses verneinten und 7 % keine Angabe machten. Bei den praktischen Einheiten zum Thema Ernährung

änderte sich das Bild. Dort gaben 95% der Befragten an, dass sie diese durchführen, und 3 % verneinten dies bzw. enthielten sich der Antwort.

Erkenntnisse der Lerntheorie und des entdeckenden Lernens zeigen, dass entdeckendes Lernen und „Selbermachen“ Kindern mehr Motivation gibt und die Neugier fördert. Das Entdecken ist hierbei eine notwendige Bedingung, um das Lernende über das oberflächliche Wissen hinaus zu erwerben. [Weidenmann et al., 2006] Ein weiterer Vorteil des praktischen Lernens ist die Tatsache, dass Lernen immer auch eine Gefühlskomponente hat, wovon der Lernerfolg abhängt. Ein positiver Lernerfolg stellt sich vor allem dann ein, wenn das Lernen Sinn ergibt. Besonders erfolgreich ist es, sobald verschiedene Gehirnfähigkeiten daran beteiligt sind und somit verschiedene Gehirnfelder aktiv werden. [Hummler-Schaufler, 2001] Hierdurch wird deutlich, dass Kinder besser lernen, wenn bei praktischen Einheiten viele verschiedene Einflüsse auf sie einwirken und ihnen nicht nur theoretisch Wissen vermittelt wird.

Nun ist es interessant, ob es Unterschiede gibt zwischen der „Gruppe TNvorherige“ und den anderen, ob die vermutete Beeinflussung der Teilnehmer durch ihre Kollegen, die bereits die EA besucht hatten, zutrifft. Für diesen Vergleich wurde eine Kreuztabelle mit anschließendem Chi²-Test durchgeführt.

Das Ergebnis dieser Kreuztabelle zeigt, dass die Teilnehmer der „Gruppe TNvorherige“ signifikant häufiger ($p < 0,05$) angaben, dass sie keine theoretischen Einheiten in ihrem Kindergarten durchführen als jene, die angegeben hatten, dass aus ihrem Kindergarten noch niemand an der Ernährungsakademie teilnahm.

Bei der Betrachtung der praktischen Einheiten zum Thema Ernährung zeigt sich ein ganz anderes Bild.

Von den 65 Personen, die angaben, dass sie praktische Einheiten in ihrem Kindergarten durchführen, stammen mit 44 Personen 65 % aus der „Gruppe TNvorherige“.

Daraus lässt sich schließen, dass die Teilnehmer, die angaben, dass aus ihrem Kindergarten schon einmal jemand die Ernährungsakademie besucht hat, mehr praktische als theoretische Einheiten zum Thema Ernährung durchführen. Der Ansatz des Praxisbe-

zugs der Ernährungsakademie ist also offensichtlich in den Kindergärten umgesetzt worden.

In der folgenden Abbildung wird dargestellt, in welcher Form die theoretischen Einheiten zum Thema Ernährung mit den Kindern durchgeführt wurden. Die Antworten dieser offenen Frage wurden wieder in Kategorien eingeteilt und ausgewertet.

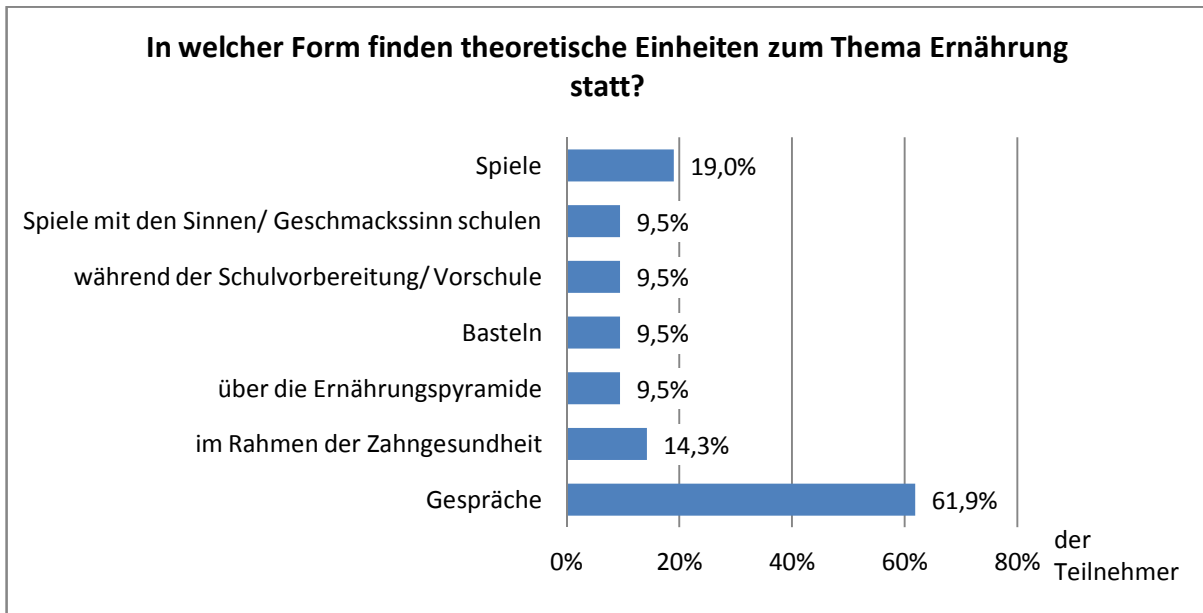


Abbildung 27: Theoretische Einheiten zum Thema Ernährung (n=21)

Diese Art der Auswertung wurde auch bei der Frage nach der Form der praktischen Einheiten zum Thema Ernährung benutzt, deren Beantwortung in Abbildung 28 dargestellt ist.

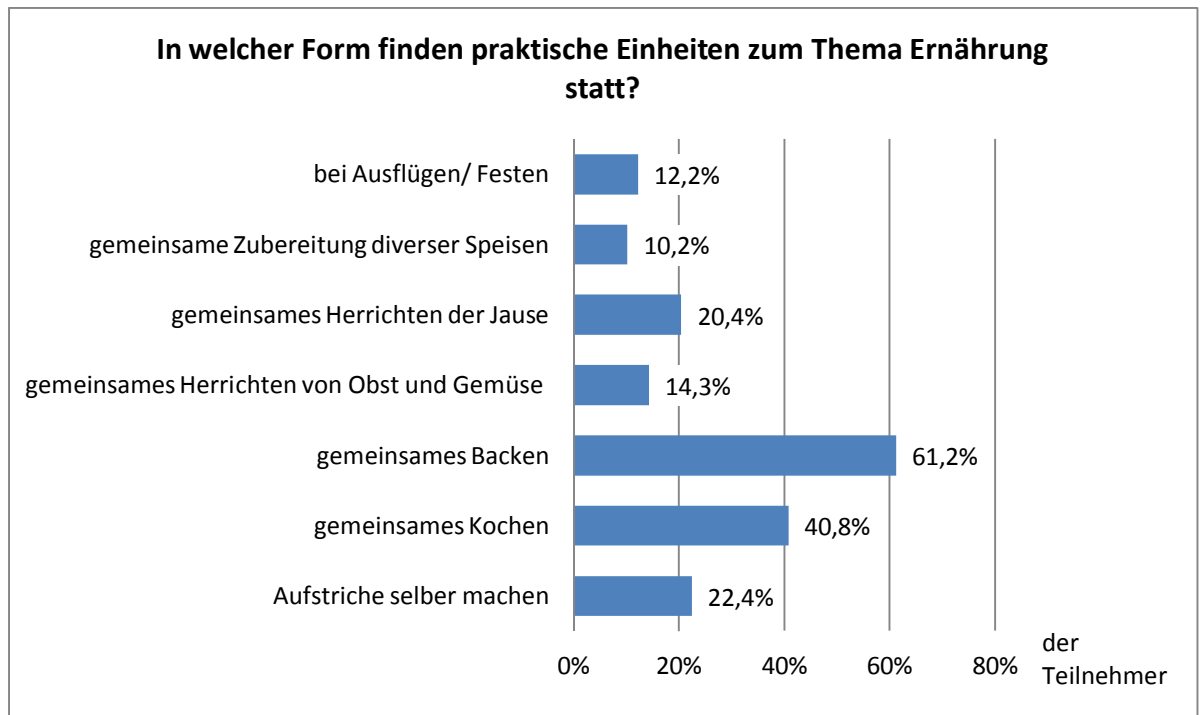


Abbildung 28: Praktische Einheiten zum Thema Ernährung (n=49)

4.3.2 Ernährungsprojekte im Kindergarten

Ein weiteres Thema der Befragung war die Durchführung von Ernährungsprojekten. Ernährungsprojekte bilden im Gegensatz zu theoretischen und praktischen Einheiten über einen bestimmten Zeitraum den Schwerpunkt des gesamten Kindergartenprogramms. Die Frage, ob es derzeit in ihrem Kindergarten Ernährungsprojekte gibt, beantworteten 32 % der Teilnehmer mit Ja. Dies entspricht 24 Personen. Bei der offenen Frage nach der Form der Ernährungsprojekten gaben 26 % der Befragten an, dass die Ernährungsprojekte in Form einer gesunden Jause stattfanden. Des Weiteren gaben 37 % der Teilnehmer an, dass sie mit den Kindern kochen oder backen, während sich 11 % mit der Ernährungspyramide beschäftigen und 21 % gesunde Ernährung als Thema haben. Zwei Personen gaben an, dass ihr Kindergarten an dem WIG-Projekt „Gesunder Kindergarten“ teilnahm und eine weitere gab an, dass ihr Kindergarten am WiNKi-Projekt teilnahm.

Rückblickend auf die letzten zwei Jahre gaben 47 % der Teilnehmer an, dass es in ihrem Kindergarten in diesem Zeitraum Ernährungsprojekte gab. Die Angaben zum

zeitlichen Umfang dieser Projekte war recht unterschiedlich, sie reichten von Tagesprojekten, wie es bei 42 % der Teilnehmer der Fall war, über Wochenprojekte, die von 32 % der Teilnehmer angegeben wurden, bis zu Jahresprojekten, die 25 % der Teilnehmer nannten.

Der Erfolg dieser Projekte wird nur von 12 der 31 Personen, die diese Frage beantwortet haben als „sehr gut“ eingeschätzt. Als „durchschnittlich“ schätzten 17 Personen ihre Projekte ein und eine Person sagte, dass der Erfolg „weniger gut“ sei.

Auch bei den derzeitigen Ernährungsprojekten wurde ein Vergleich der „Gruppe TNvorherige“ mit den anderen Teilnehmer gemacht.

Bei den derzeitigen Ernährungsprojekten wird deutlich, dass doppelt so viele Personen der „Gruppe TNvorherige“ angaben, dass sie derzeit keine Ernährungsprojekte durchführen, als es die anderen Teilnehmer angeben.

Nun stellt sich die Frage, ob diejenigen, die angaben, dass sie keine Ernährungsprojekte durchführen, stattdessen praktische Einheiten zum Thema Ernährung in ihrem Kindergartenprogramm haben, und ob diese regelmäßig stattfinden.

Dafür wurde zunächst die Frage nach den Ernährungsprojekten mit der Frage nach den praktischen Einheiten in Zusammenhang gebracht.

Es gaben doppelt so viele Personen an, dass sie zwar keine Ernährungsprojekte, aber praktische Einheiten durchführen, im Vergleich zu den Personen, die angaben, dass sie Ernährungsprojekte durchführen.

In diesem Vergleich wurde lediglich untersucht, ob überhaupt praktische Einheiten zum Thema Ernährung durchgeführt werden. Nun kann man darüber hinaus auch noch den Faktor der Regelmäßigkeit dieser Einheiten betrachten. Hier kommt man zu keinem so deutlichen Ergebnis, denn von den Personen, die angaben, dass sie regelmäßig praktische Einheiten durchführen, liegt der Unterschied zwischen jenen, die Ernährungsprojekte durchführen, und jenen, die keine durchführen, nur bei 6 Personen.

Abschließend wurde dieser Vergleich noch einmal durchgeführt, nämlich nur mit denjenigen Personen, die zur „Gruppe TNvorherige“ gehören, also jenen, die angaben, dass aus ihrem Kindergarten schon einmal jemand die Ernährungsakademie besucht hat.

Doppelt so viele Personen, die praktische Einheiten zum Thema Ernährung durchführen, geben an, dass sie keine Ernährungsprojekte durchführen. Dies deutet darauf hin, dass dort, wo es keine Ernährungsprojekte gibt, sehr wohl aber praktische Einheiten durchgeführt werden.

Das Ergebnis dieser Betrachtung, ob diese praktischen Einheiten regelmäßig durchgeführt werden, zeigt nur einen geringen Unterschied: von den Personen, die „regelmäßige Durchführung von praktischen Einheiten“ angaben, machen nur wenig mehr Personen keine Ernährungsprojekte in ihrem Kindergarten als jene, die angaben, dass sie nicht regelmäßig praktische Einheiten zum Thema Ernährung durchführen.

Fragt man die Teilnehmer der Ernährungsakademie mit einer offenen Frage, was sie im Bezug auf Ernährung ändern würden, wenn sie ohne finanzielle oder personelle Einschränkungen entscheiden könnten, gibt es ein breitgefächertes Ergebnis, das in Abbildung 29 dargestellt wird.

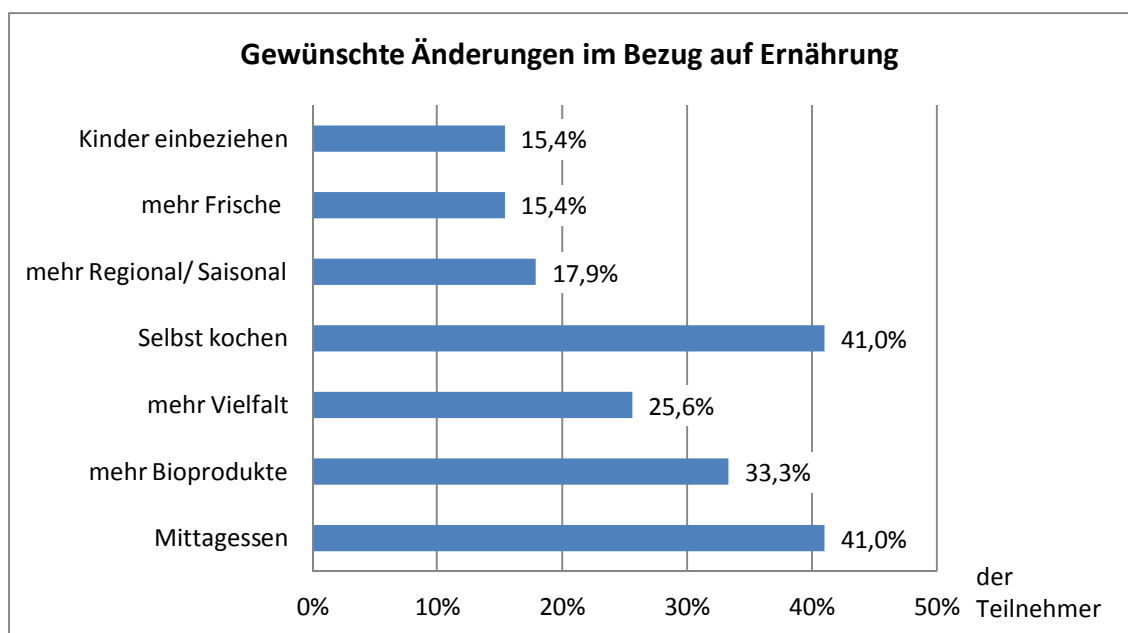


Abbildung 29: Wünschenswerte Änderungen im Bezug auf Ernährung (n=39)

Auffallend ist hier, dass ein Großteil der Befragten das Mittagessen verändern würde und auch selbst im Kindergarten kochen will. Wie bereits beschrieben wurde, wird in vielen Kindergärten bei der Produktauswahl auf Regionalität, Saisonalität und biologische Produktion geachtet. Daher ist die Personenzahl, die an dieser Stelle den Wunsch danach äußerte, eher gering.

4.3.3 Auswahl der Speisen im Kindergarten

Bei der Frage, wer im Kindergarten die Speisen auswählt, gaben 51 % an, dass sie selbst die Auswahl der Speisen bestimmen dürfen. Bei 30 % der Teilnehmer wählt die Kindergartenleitung die Speisen aus, während bei 12 % die Leitung der Trägerschaft und bei 64% die Arbeitskollegen für die Auswahl der Speisen zuständig sind.

Zwei Drittel der Befragten werden in ihren Kindergärten über die Kriterien für die Auswahl der Speisen informiert. Aktiv können 78% der Teilnehmer die Speisenauswahl beeinflussen. In Abbildung 30 wird gezeigt, welche Möglichkeiten es gibt, wie die Speisenauswahl beeinflusst werden kann.

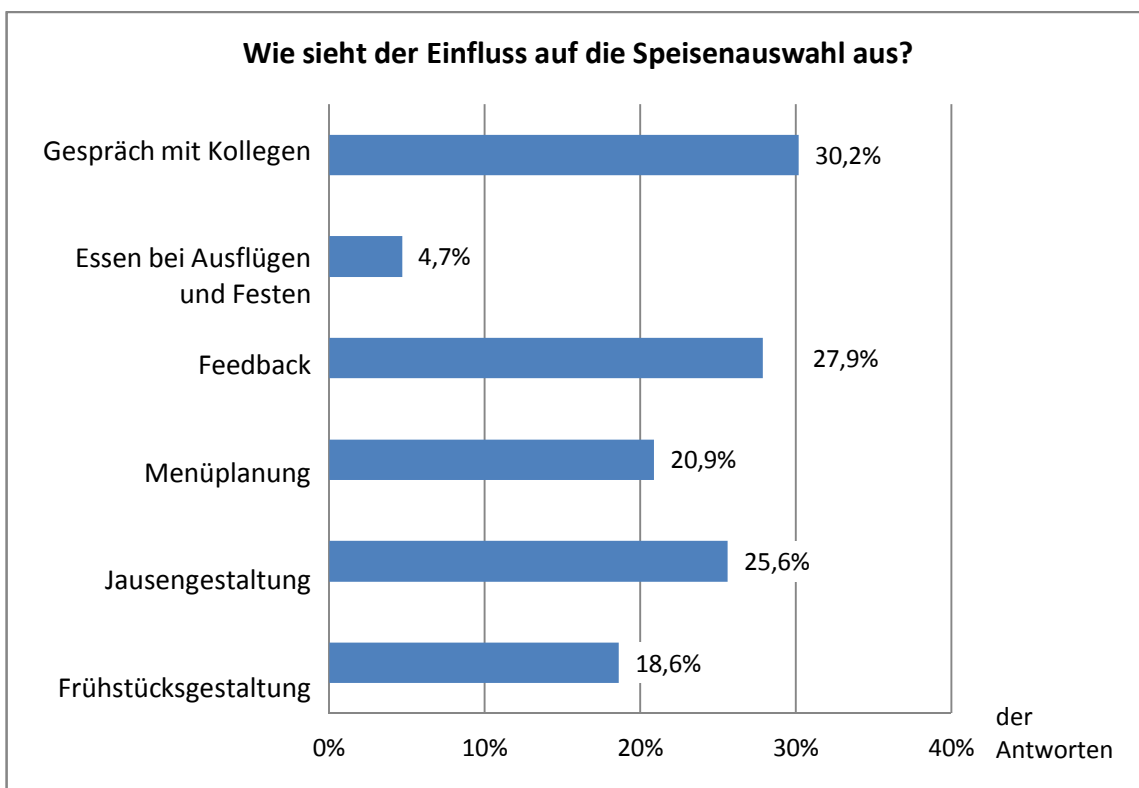


Abbildung 30: Einfluss auf die Speisenauswahl (n=43)

Kriterien der Speisenauswahl

Die Kriterien, nach denen die Speisen ausgewählt werden, variieren zwischen Ernährungsempfehlung, auf die 37 % der Teilnehmer zurückgreifen, das eigene Ernährungswissen, das 83 % nutzen, sowie die Wünsche der Kinder, die für 70 % ausschlaggebend sind. Die Kosten scheinen dabei als Entscheidungskriterium eher unwichtig zu sein - nur 19 % der Teilnehmer ziehen dies als Entscheidungskriterium heran.

Hintergrund der Ernährungsempfehlungen

Wenn die Befragten bei den Entscheidungen auf Ernährungsempfehlungen zurückgreifen, so stammen diese bei 67 % der Personen aus den Richtlinien des Kindergartens, bei 60 % aus Literatur, wie zum Beispiel aus Büchern oder Zeitschriften. Von den Teilnehmern gaben 29 % an, auf medizinische Empfehlungen zurückzugreifen, und 40 % übernehmen Empfehlungen von Arbeitskollegen.

Hier ist wieder interessant, ob es bei den Personen, die Empfehlungen von ihren Arbeitskollegen übernehmen, Unterschiede zwischen der „Gruppe TNvorherige“ und den anderen Befragten gibt.

Es zeigt sich, dass von den Personen, die angaben, dass sie bei der Entscheidung auf Empfehlungen von Kollegen zurückgreifen, fast doppelt so viele aus der „Gruppe TNvorherige“ stammen. Jedoch sind gleichzeitig bei den Personen, die angaben, dass sie nicht auf Empfehlungen der Kollegen zurückgreifen, deutlich mehr dabei, die zur „Gruppe TNvorherige“ gehören. Es kann also nicht sichergestellt werden, dass bei diesem Thema die vorherigen Teilnehmer der Ernährungsakademie Einfluss auf ihre Kollegen bzw. die Speiseplangestaltung haben.

4.4 Diskussion der Ergebnisse

Die Evaluierungsergebnisse erlauben auf Grund der geringen Stichprobengröße keine repräsentativen Aussagen, können jedoch mit anderen Untersuchungen verglichen werden - zum Beispiel mit der aktuellen deutschen Studie „Is(s)t KiTa gut?“ der Bertelsmann Stiftung oder mit Forschungsergebnisse des Forschungsinstitutes für Kinderernährung (FKE).

Bei der Frage nach Besonderheiten der Mahlzeitengestaltung in den Wiener Kindergärten wurde neben dem regionalen oder saisonalen Aspekt der Lebensmittelauswahl auch die Wahl von Bioprodukten erfragt. Dort gaben 45 % der Befragten an, dass sie Wert auf Bioprodukte legen. Das Anbieten von Bioprodukten in den Kindergärten als wichtiger Beitrag für die Nachhaltigkeit wurde auch in der Studie „Is(s)t KiTa gut?“ erfragt. Dabei gaben mit 26,6 % fast ein Drittel der befragten KiTas an, dass sie keine Bioprodukte verwenden [Arens-Azevêdo et al., 2014]. Vergleicht man diese Angaben mit den Ergebnissen der Evaluierung der Wiener Ernährungsakademie, so zeigt sich, dass in den befragten Wiener Kindergärten deutlich mehr Wert auf den Einsatz von Bioprodukten gelegt wird. Zu klären bleibt aber die Frage nach der Intention. Werden biologisch angebaute Produkte aus Gründen der Nachhaltigkeit oder aus anderen Gründen genutzt? Die Bio-Initiative der Wiener Kindergärten ist ein Grund, der hier genannt werden kann. Bei den Mahlzeiten liegt der Bio-Anteil von Rohprodukten bei über 50% und bei Milchprodukten sogar darüber [wien.gv, 2014]

Gemüseangebot

In der Studie von Arens-Azevêdo et al. wurden die Speisepläne auf ihre Zusammensetzung hin analysiert, wobei sich zeigte, dass vor allem bei den Komponenten Salat und Gemüse große Abweichungen zum DGE-Qualitätsstandard bestehen. In nur der Hälfte der KiTas steht Gemüse täglich auf dem Speiseplan. Die Empfohlene Menge des DGE-Qualitätsstandards von achtmal Salat oder Rohkost pro Woche wurde nur von 19 % der KiTas erreicht. [Arens-Azevêdo et al., 2014] Die Befragung der Teilnehmenden der Wiener Ernährungsakademie ergab ein ähnliches Ergebnis. Der Mittelwert des Angebotes von Salat oder Gemüse liegt bei $4,8 \pm 2,0$ -mal pro Woche. Somit scheint es zwar

jeden Tag Gemüse oder Salat in den Kindergärten zu geben, jedoch wird die Empfehlung der DGE bei Weitem nicht erreicht.

Fleisch- und Fischangebot

Bei Betrachtung des Anteils von Fleisch- und Fischprodukten im Speiseplan zeigt sich in der Studie der Bertelsmann Stiftung, dass nur bei 30 % der Speisepläne die Empfehlung des DGE-Qualitätsstandard von viermal fettreichem Seefisch in 20 Tagen erreicht werden [Arens-Azevêdo et al., 2014]. Auch die Befragung in Wien ergab eine Abweichung des Fischangebotes von den Empfehlungen. Der Großteil der Befragten gab an, dass ein bis zweimal pro Monat Fisch auf dem Speiseplan steht.

Auch beim Angebot von Fleischgerichten zeigt sich sowohl bei den Wiener Kindergärten wie auch in der deutschen Studie „Is(s)t KiTa gut?“, dass mehr Fleisch angeboten wird als im DGE-Qualitätsstandard empfohlen wird: Während die Empfehlung der DGE von maximal achtmal Fleisch oder Fleischprodukten in 20 Tagen spricht, wird in 48,4 % der befragten Wiener Kindergärten mehr als zweimal pro Woche ein Fleischgericht angeboten, und auch in den untersuchten KiTas in Deutschland erfüllen nur 46 % der untersuchten Speisepläne diese Empfehlung [Arens-Azevêdo et al., 2014].

Getränke

Von den Teilnehmenden der Ernährungsakademie gaben 97,3 % an, dass Getränke immer zum selbstständigen Konsum angeboten werden. Alle Befragten gaben außerdem an, dass sie Leitungswasser als Getränk anbieten. Zusätzlich wird bei 62 % der Befragten ungesüßter Tee, bei 60 % der Befragten verdünnte Fruchtsäfte und bei 39 % gesüßter Tee angeboten. Das Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund veröffentlichte im Jahr 2009 eine Studie, die sich mit den Auswirkungen von Flüssigkeiten auf die Gesundheit von Kindern beschäftigt. Dabei wird deutlich, dass Kinder häufig zu wenig Wasser zu sich nehmen. Kinder sollten täglich ein Glas Wasser zusätzlich trinken um ihren Wasserhaushalt auszugleichen. [Muckelbauer et al., 2009] Die Befragung in den Wiener Kindergärten zeigt, dass das Getränkeangebot zufriedenstellend ist, aber es sollte von den Mitarbeitenden in den Kindergärten darauf geachtet werden, dass die Kinder auch genügend trinken, und sie müssen ggf. aktiv dazu aufgefordert werden.

Speiseraumgestaltung

Auch bei der Speiseraumgestaltung kommen die Erhebung der Wiener Ernährungsakademie und die Studie der Bertelsmannstiftung zu ähnlichen Ergebnissen. Laut Arens-Azevêdo et al. wird die Mittagsmahlzeit in 70,5 % der Kitas im Gruppenraum eingenommen. Ein extra Speiseraum steht nur 21,6 % der KiTas zur Verfügung. [Arens-Azevêdo et al., 2014] In den Wiener Kindergärten fällt das Bild noch eindeutiger aus. Hier gaben 93% der Befragten an, dass die Mahlzeiten im Gruppenraum eingenommen werden.

5 Schlussbetrachtung

„Ein wesentlicher Bestandteil einer gesundheitsfördernden Lebensweise ist das regelmäßige Angebot von ausgewogenen Mahlzeiten sowie das gemeinsame Essen. Eine vollwertige Verpflegung und die Qualität der Ernährung beeinflussen die körperliche und geistige Entwicklung bei Kindern und sind somit elementare Bestandteile der Gesundheitsförderung.“ [DGE Qualitätsstandard, 2013]

Nicht nur Angebot und Qualität der Mahlzeiten im Kindergarten, auch die Strukturen in den Kindertageseinrichtungen - von der Einrichtung der Speiseräume über die Entscheidungsstrukturen bis hin zu konkreten praktischen Einheiten bei der Arbeit mit den Kindern - können einen wichtigen Beitrag leisten, dass dieses Ziel erreicht wird.

Die Ergebnisse der Befragung der Teilnehmer der Wiener Ernährungsakademie geben durchaus Anlass, eine positive Entwicklung in dieser Beziehung festzustellen.

Offensichtlich ist es so, dass Absolventen der Wiener Ernährungsakademie die Vermittlung von Ernährungswissen in ihren Kindergärten verändern – statt theoretischer Einheiten zum Thema Ernährung gibt es häufiger praktische Einheiten.

Auch lassen entsprechende Aussagen der Befragten den Schluss zu, dass die ehemaligen Teilnehmer als Multiplikatoren für die Inhalte der Ernährungsakademie wirken.

Eine entscheidende Frage bei einer solchen Fortbildungsveranstaltung wie der Ernährungsakademie ist nun, ob die erreichte Zielgruppe das gelernte Wissen auch anwenden kann, ob also in den Kindergärten diese Personen befugt sind, ernährungsbezogene Entscheidungen zu treffen.

Hier zeigte sich, dass die Hälfte der Teilnehmer der Ernährungsakademie selbst die Auswahl der Speisen bestimmt. Mehr als drei Viertel (78 %) gaben an, dass sie die Auswahl beeinflussen können.

Dadurch ist die Grundlage geschaffen, dass in Bezug auf die Speiseplangestaltung die Erkenntnisse aus der Ernährungsakademie auch Eingang finden in die praktische Arbeit in den Kindergärten.

Gerade bei den Themen „gleitende Mahlzeiten“ und „Speiseraumgestaltung“ gibt es häufig strukturelle Hindernisse, die dazu führen, dass die Empfehlungen der DGE derzeit in den Kindergärten nicht umgesetzt werden können. Möglicherweise können die Inhalte der Ernährungsakademie dazu beitragen, dass die Teilnehmer auch bei nicht optimalen räumlichen Verhältnissen kreative Lösungen in der Speiseraumgestaltung finden.

Der Vergleich mit dem Qualitätsstandard der DGE zeigt, dass gerade bei der Speiseplangestaltung in den Kindergärten noch Informations- und Änderungsbedarf besteht. Denn es gibt Abweichungen zu den Empfehlungen der DGE: Obst, Salat und Gemüse, Milch und Milchprodukte sowie Fischgerichte werden zu selten angeboten, während der Anteil an Fleischgerichten im Vergleich zu den Empfehlungen der DGE zu hoch ist.

Genau diese Themen werden in den Basismodulen der Ernährungsakademie behandelt, sodass die Grundlage gebildet wird, Empfehlungen entsprechend umzusetzen.

Viele Empfehlungen der DGE gerade auch bei der Ernährungserziehung und der Essatmosphäre werden in den Kindergärten umgesetzt, da sie fester Bestandteil der Richtlinien aus den Standards der pädagogischen Qualitätssicherung der MA 10 sind.

Durch ihre Ausbildung fühlen sich nur 15 % Personen ausreichend über Ernährung informiert. Weiterbildungsmaßnahmen zum Thema Ernährung haben bisher nur 16 % der Personen besucht. Aber das persönliche Interesse, die Ernährungsakademie zu besuchen und sich damit zum Thema Ernährung weiterzubilden, ist sehr groß – 88 % der befragten Personen gaben an, dass sie eigenes Interesse an den Inhalten der Ernährungsakademie haben.

Gesunde Kinderernährung darf keine Einzelforderung sein, sondern muss als Prinzip im Alltag aller vorhanden sein, die mit Kindern arbeiten. Die Mitarbeiter in den Kindertageseinrichtungen können durch ihre tägliche Arbeit an diesem Ziel mitwirken.

Auch die Strukturen in den Kindertageseinrichtungen, von der Einrichtung der Speiseräume über die Entscheidungsstrukturen bis hin zu konkreten praktischen Einheiten bei der Arbeit mit den Kindern, können einen wichtigen Beitrag leisten, dass dieses Ziel erreicht wird.

Bei der Betrachtung dieser Ergebnisse wird deutlich, dass die Wiener Ernährungsakademie der richtige Weg ist, um die Ernährungsprobleme schon bei der Wurzel zu packen. Durch die Schulung von Multiplikatoren, die in ihre Lebenswelt - ihren Kindergarten – das gelernte Wissen weiter tragen, werden sowohl alle anderen Beschäftigten der Kindergärten erreicht als auch die Kinder selbst und auch deren Eltern. Verbesserungswürdig ist in jeden Fall die Grundausbildung und Weiterbildung des Kindergartenpersonals und, bezogen auf die Ernährungsakademie, ein vermehrtes Angebot von Projekthilfen, Materialien oder Tipps zur Gestaltung praktischer Einheiten zum Thema Ernährung.

Ein weiterer Punkt, der in das Programm der Ernährungsakademie aufgenommen werden könnte, sind Projekte zum Entdeckenden Lernen im Bezug zu den Ernährungsthemen. Das Ziel muss sein, die Kinder auf ihrem kindlichen Wissensstand zu erreichen und ihre Neugier zu wecken, sich mit dem Thema Ernährung zu beschäftigen.

6 Zusammenfassung

Die Wiener Ernährungsakademie ist eine Fortbildungsveranstaltung für Kindergartenpädagoginnen, die von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung und der Wiener Gesundheitsförderung durchgeführt wird. Mit dieser Multiplikatorenveranstaltung sollen die Mitarbeitenden der Wiener Kindergärten einen aktuellen Überblick über die Bereiche Ernährung, Lebensmittel und Gesundheitsförderung, bekommen. Im Vordergrund stehen dabei die Vernetzung von Theorie und Praxis sowie die Bewusstseinsbildung und Interessensstärkung zu den wichtigsten Ernährungsthemen.

Die in dieser Arbeit beschriebene Evaluierung der Wiener Ernährungsakademie erhebt den Ist-Zustand der derzeitigen Verpflegungssituation in den Wiener Kindergärten mithilfe eines Fragebogens und erfasst damit die derzeitige Situation in den Wiener Kindergärten. Die Befragung fand zu Beginn des Basislehrgangs des Kursjahres 2013/14 im Oktober 2013 in Wien statt. Der Vergleich mit dem Verpflegungsstandard für die Kindergartenverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und den Qualitätsstandards des Wiener Magistrats 10 – Wiener Kindergärten mit den Angaben des Fragebogens führt zu dem Ergebnis, dass gerade bei der Speiseplangestaltung in den Kindergärten noch Informations- und Änderungsbedarf besteht. Diese Themen werden in der Ernährungsakademie besprochen.

Die Ergebnisse der Befragung der Teilnehmer der Wiener Ernährungsakademie zeigen eine positive Entwicklung in den Kindergärten durch die Teilnahme an der Wiener Ernährungsakademie. Die bisherigen Teilnehmer wirken offensichtlich als Multiplikatoren für die Inhalte der Ernährungsakademie, denn diejenigen Teilnehmer dieser Befragung, in deren Kindergärten schon einmal jemand an der Ernährungsakademie teilgenommen hatte, gaben an, dass statt theoretischer Einheiten zum Thema Ernährung häufiger praktische Einheiten durchgeführt werden.

7 Summary

The Wiener Ernährungsakademie is a training course for kindergarten teachers offered by the Austrian Society for Nutrition and the Wiener Gesundheitsförderung.

With this multipliers' training, the employees of the Viennese kindergartens receive an overview of the subjects of nutrition, food and health promotion. The focus is on the cross-linking of theory and practice as well as awareness and interest strengthening to the most important nutrition topics. The evaluation of the Wiener Ernährungsakademie described in this work raises the actual status and thus captures the current situation in the Viennese kindergartens using a questionnaire. This survey took place in October, 2013 in Vienna - before the new basis course started. Comparing the Food Standard for kindergarten of the German Society for Nutrition and the Quality Standards of the Magistrat 10 - Viennese kindergartens with the details of the questionnaire, it leads to the conclusion that in particular in the menu design in most of the kindergartens there is still a need for information and change – and just these topics are discussed in the Wiener Ernährungsakademie.

The survey of participants at the Wiener Ernährungsakademie encourages seeing a positive development in kindergarten through the Ernährungsakademie. Obviously, the previous participants of these training courses act as multipliers for the subjects, as in their kindergartens there are more practical sessions on nutrition instead of theoretical units.

Literatur

[Alexy und Kersting, 2008]

ALEXY U., KERSTING M., Die Ernährung gesunder Kinder und Jugendlicher nach dem Konzept der Optimalen Mischkost. ErnährungsUmschau 3/08

Internet: http://www.ernaehrungs-umschau.de/media/pdf/pdf_2008/03_08/EU03_168_177.qxd.pdf (Stand: 12.04.2014)

[Arens-Azevêdo et al., 2014]

ARENS-AZEVÊDO U., PFANNES U., TECKLENBURG M.: „Is(s)t KiTa gut“ KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe“ Bertelsmann Stiftung, Gütersloh 2014.

Internet: http://www.bertelsmann-stiftung.de/cps/rde/xbcr/SID-9F4F2263-5F356584/bst/xcms_bst_dms_39869_39870_2.pdf (Stand: 14.08.2014)

[Bertelsmann Stiftung, 2014]

Pressemitteilung der Bertelsmann Stiftung vom 02.06.2014, Gütersloh

Internet: [https://www.bertelsmann-stiftung.de/de/presse-startpunkt/presse/pressemitteilungen/pressemitteilung/pid/zu-viel-fleisch-zu-wenig-obst-und-gemuese-zum-mittagessen-kita-kinder-bekommen-keine-ausgewogene/?tx_rsmbstpress_pi2\[page\]=3&cHash=de41f6d331134d184ca11683766bcdd7](https://www.bertelsmann-stiftung.de/de/presse-startpunkt/presse/pressemitteilungen/pressemitteilung/pid/zu-viel-fleisch-zu-wenig-obst-und-gemuese-zum-mittagessen-kita-kinder-bekommen-keine-ausgewogene/?tx_rsmbstpress_pi2[page]=3&cHash=de41f6d331134d184ca11683766bcdd7) (Stand: 19.11.2014)

[Bildungsplan 2003]

BILDUNGSPLAN 2003. Medieninhaber und Herausgeber: Magistratsabteilung 10, Wien

2003. Internet: <http://www.wien.gv.at/bildung/kindergarten/pdf/bildungsplan.pdf> (Stand: 15.04.2014)

[BMEIA, 2014]

Bundesministerium für europäische und internationale Angelegenheiten: Startschuss für das zweite verpflichtende Kindergartenjahr

Internet:

<http://www.bmeia.gv.at/aussenministerium/presnews/presseaussendungen/2014/kar-masin-und-kurz-startschuss-fuer-das-zweite-verpflichtende-kindergartenjahr.html>] (Stand: 11.03.2014)

[BZgA, 2010]

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung: Qualitätskriterien für Gesundheitsförderung. Internet:

http://www.sportwissenschaft.de/fileadmin/pdf/download/Qualitaetskriterien_Gesundheitsfoerderung.pdf (Stand: 23.08.2014)

[DGE Qualitätsstandard, 2013]

„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ DGE Bonn, 4. Auflage, 3/2013

Internet: [http://www.fitkid-](http://www.fitkid-aktion.de/service/medien.html?eID=dam_frontend_push&docID=1901)

aktion.de/service/medien.html?eID=dam_frontend_push&docID=1901 (Stand: 15.04.2015)

[Elmadfa et al., 2012]

ELMADFA I et al., Österreichischer Ernährungsbericht 2012. 1. Auflage, Wien, 2012

[FGÖ,2013]

FONDS GESUNDES ÖSTERREICH: Wiener Netzwerk Kindergartenverpflegung – WiNKi – Tagung Gesundheitsförderung im Kindergarten April 2013

Internet: [http://www.fgoe.org/veranstaltungen/fgoe-konferenzen-und-tagungen/archiv/tagung-gesundheitsforderung-im-](http://www.fgoe.org/veranstaltungen/fgoe-konferenzen-und-tagungen/archiv/tagung-gesundheitsforderung-im-kindergarten/Handout%20WiNKi_FGO%20Tagung%20April%202013.pdf)

kindergarten/Handout%20WiNKi_FGO%20Tagung%20April%202013.pdf (Stand: 15.04.2014)

[Gerber und von Stünzer, 1999,]

GERBER U., VON STÜNZER W., Entstehung, Entwicklung und Aufgaben der Gesundheitswissenschaften in HURRELMANN K. (Hrsg.) Gesundheitswissenschaften, S. 30, Berlin, Heidelberg, New York, Barcelona, Budapest, Hongkong, London, Mailand, Paris, Singapur, Tokio. Springer, 1999

[Hummler-Schaufler, 2001]

HUMMLER-SCHAUFLE B. Bildung für die Welt von morgen. Bibliographisches Institut & F. A. Brockhaus AG, Laichingen, 2001

[Klemperer, 2010]

KLEMPERER D. Sozialmedizin – Public Health Lehrbuch für Gesundheits- und Sozialberufe. Verlag Hans Huber, 2010.

[Kramer und Oeder, 2008]

Kramer M., Oeder K., Gelerntes systematisch weitergeben – ein Leitfaden für Multiplikatoren;

Internet: <http://www.f-bb.de/fileadmin/Projekte/Multiplikatorenleitfaden.pdf> (Stand: 08.10.2014)

[Kugelstatter, 2012]

KUGLSTATTER R., Multiplikatoren - Mogelpackung oder Wunderwaffe? Was das Multiplikatorenprinzip in der betrieblichen Bildung tatsächlich leisten kann. Diplomica Verlag GmbH, Hamburg 2012

[MA 10, 2014]

MA 10 Wiener Kindergärten der Stadt Wien: Standards zur pädagogischen Qualitätssicherung. Version 1, 25.03.2014

[Muckelbauer et al., 2009]

MUCKELBAUER R., LIBUDA L., CLAUSEN K., REINEHR T., TOSCHKE AM., KERSTING M.: Promotion and provision of drinking water in schools for overweight prevention: A randomized controlled cluster trial. *Pediatrics*, 123(4), 2009

[Schwartz et.al.,2012]

SCHWARTZ F.W., WALTER U., SIEGRIST J., Kolip P., Leidl R., Dierks M.L., Busse R., Schneider N., (Hrsg.) *Public Health Gesundheit und Gesundheitswesen* 3. Auflage Elsevier GmbH, S. 200, München, 2012

[Statistik Austria, 2014]

STATISTIK AUSTRIA, Kindertagesheimstatistik. Erstellt am 27.06.2013

Internet:

http://www.statistik.at/web_de/statistiken/bildung_und_kultur/formales_bildungswesen/kindertagesheime_kinderbetreuung/index.html (Stand: 11.03.2014)

[Statistik Austria – nach Erhalter, 2014]

STATISTIK AUSTRIA, Kinder insgesamt in Kindertagesheimen nach dem Erhalter, 2012

STATISTIK AUSTRIA, Kindertagesheime nach dem Erhalter, 2012

Internet:

http://www.statistik.at/web_de/statistiken/bildung_und_kultur/formales_bildungswesen/kindertagesheime_kinderbetreuung/index.html (Stand: 15.05.2014]

[Steinbach 2007]

STEINBACH H. Gesundheitsförderung Ein Lehrbuch für Pflege- und Gesundheitsberufe 2. aktualisierte Auflage, Facultas Verlags-und Buchhandels AG Wien, S.52 f. Wien/ Österreich, 2007

[WDR, 2014]

Studie zur Verpflegung im Kindergarten: Schlechtes Zeugnis fürs Kita-Essen

Internet: <http://www1.wdr.de/themen/panorama/studie-kita-verpflegung100.html>

[Stand: 08.10.2014]

[Weidenmann et al., 2006]

WEIDENMANN B., KRAPP A. (Hrsg.): *Pädagogische Psychologie*. Ein Lehrbuch. 5. Auflage. Beltz Verlag, Weinheim, 2006.

[Wiener, 2014]

WIENER S.: Presseinformation Gesunde KiTa-Verpflegung darf keine Glückssache sein! Sarah Wiener fordert bundesweite Standards, 04. Juni 2014

Internet:

<http://www.sarahwiener.de/nc/de/neuigkeiten/artikel/artikel/presseinformation/> (Stand: 08.10.2014]

[Wiener Tagesheimgesetz, 2003]

WIENER KINDERTAGESHEIM GESETZ. Landesgesetzblatt für Wien, Jahrgang 2003, Ausgegeben am 7. März 2003, 17. Stück

17. Gesetz: Wiener Kindertagesheimgesetz – WKTHG [CELEX-Nrn.: 392L0051 und 301L0019]

Internet: <http://www.wien.gv.at/recht/landesrecht-wien/landesgesetzblatt/jahrgang/2003/html/lg2003017.htm> (Stand: 15.04.2014)

[WHO, 1986]

Weltgesundheitsorganisation (WHO): Ottawa Charta.

Internet:

http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0006/129534/Ottawa_Charter_G.pdf
(Stand 15.05.2014)

[Wien.gv.at, 2014]

Internet: <http://www.wien.gv.at/amtshelfer/gesellschaft-soziales/magelf/bewilligungsverfahren/kindergartenjahr.html>, (Stand: 11.03.2014)

[Wiener Kindergärten, 2014]

Wiener Kindergärten, 2014: Internet: <http://www.wien.gv.at/bildung/kindergarten/>
(Stand: 28.03.2014)

[wien.gv, 2014]

Wien.gv.at. Gesunde Ernährung in städtischen Kindergärten Internet:

<https://www.wien.gv.at/bildung/kindergarten/pdf/gesunde-ernaehrung.pdf>
Stand: 08.10.2014

[WIG, 2010]

Wiener Gesundheitsförderung: Über die WIG.

Internet: <http://www.wig.or.at/mehr.77.0.html> (Stand: 15.04.2014)

[WIG,2011]

Wiener Gesundheitsförderung: Wiener Netzwerk Kindergartenverpflegung WiNKi

Internet:

http://www.wig.or.at/fileadmin/user_upload/DOWNLOAD/WiNKi/140307_WiNKi_Projekt_uebersicht_web.pdf (Stand: 15.04.2014)

[WIG,2012]

Wiener Gesundheitsförderung. Wiener Ernährungsakademie Essen und Trinken im Kindergarten, Wien 2012 Internet:

http://www.oege.at/images/PDF/WiNKi_Folder_NEU_2013.pdf

Anhang: Fragebogen

Code: _ _ _ _ _



universität
wien

Evaluierung der Wiener Ernährungsakademie

Department für Ernährungswissenschaften

Sehr geehrte KursteilnehmerInnen,

im Rahmen meiner Masterarbeit im Fach Ernährungswissenschaften an der Universität Wien möchte ich die Wiener Ernährungsakademie hinsichtlich ihrer Praxis-tauglichkeit und Nachhaltigkeit untersuchen.

Ass.-Prof. Mag. Dr. Petra Rust
Althanstraße 14 (UZA II)
A-1090 Wien

T +43-1-4277-54920

petra.rust@univie.ac.at

Dafür würde ich Sie gerne zu Beginn und am Ende der Fortbildungsveranstaltung zu bestimmten Themen in Bezug auf Ernährung im Kindergarten befragen.

Die Befragung ist anonym und dient ausschließlich der Evaluierung der Ernährungsakademie, nicht der Kindergärten.

Im vorliegenden Fragebogen sollen Sie Ihre Einschätzung zur derzeitigen Situation in Ihrem Kindergarten aufzeigen. Es geht dabei nicht um eine Wissensüberprüfung.

Bei den Fragestellungen sind immer mehrere Antworten möglich.

Nach Ende der Fortbildungsveranstaltung erhalten Sie einen weiteren Fragebogen.

Um die Fragebögen auswerten zu können, werden diese mit einem Nummerncode versehen.

Wir wollen gemeinsam mit der ÖGE mit Ihrer Unterstützung die Qualität der „Wiener Ernährungsakademie“ verbessern und für Sie noch effektiver gestalten.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung.

Karin Terodde, Bakk.

Fragebogen zur Evaluierung der Wiener Ernährungsakademie - Vor Beginn des Kurses -

Mehrfachantworten sind möglich.

Allgemeines:

1. Ich bin ...

- KindergartenleiterIn Kindergartenpädagoge/-pädagogin KindergartenassistentIn

2. Meine Zuständigkeiten im Kindergarten sind folgende ...

3. Hat schon jemand aus Ihrem Kindergarten an der Ernährungsakademie teilgenommen?

- Ja Nein nicht bekannt

4. Welche Vorbildung haben Sie?

4.1 Schulbildung:

- AHS-Matura BHS BMS Hauptschule/KMS Polytechnische Schule

4.2 Berufsausbildung:

- Kolleg für Kindergartenausbildung
 Bildungsanstalt für Kindergartenpädagogik (BAKIP)
 Kolleg an höherer Schule für Kindergartenpädagogik
 Lehrgang an höherer Schule für Kindergartenpädagogik
 Studium/ Fach: _____
 Sonstiges: _____

5. Fühlen Sie sich durch Ihre Ausbildung ausreichend über Ernährung für Kinder informiert?

- Ja Nein

6. Haben Sie Weiterbildungsmaßnahmen hinsichtlich Ernährung für Kinder besucht?

- Ja Nein

6.1 Wenn ja, welche?

6.2 Wenn ja, in welchem Jahr haben Sie diese besucht?

6.3 Wenn ja, wie lang hat diese Weiterbildung gedauert?

_____ Tag(e)

_____ Woche(n)

_____ Monat(e)

Sonstige: _____

7. Wie wichtig ist Ernährung für Sie persönlich?

- sehr wichtig weniger wichtig nicht wichtig

8. Wie wichtig ist Ernährung in Ihrem Kindergarten?

- sehr wichtig weniger wichtig nicht wichtig

9. Warum nehmen Sie an diesem Kurs teil?

- Persönliches Interesse
 auf Wunsch des Kindergartens
 zur Fort- und Weiterbildung
 andere Gründe:

10. Welche Bedürfnisse gibt es hinsichtlich Ernährung in Ihrem Kindergarten?

(z.B. mehr Zeit für Ernährungsthemen, Bereitstellung von Arbeitsmaterialien usw.)

11. Was könnte hinsichtlich der Ernährung in Ihrem Kindergarten verbessert werden?

Ernährungsprojekte in Ihrem Kindergarten

12. Gibt es derzeit in Ihrem Kindergarten Ernährungsprojekte?

- Ja Nein

12.1 Wenn ja, in welcher Form?

13. Gab es in den letzten 2 Jahren in Ihrem Kindergarten Ernährungsprojekte?

- Ja Nein

13.1 Wenn ja, in welchem Zeitumfang wurden diese durchgeführt?

- Tagesprojekte Wochenprojekte Jahresprojekte

13.2 Wenn ja, in welcher Form?

- in Kombination mit Bewegung und seelischer Gesundheit

- Andere: _____

14. Wie schätzen Sie den Erfolg dieser Projekte hinsichtlich gesunder Ernährungsgewohnheiten der Kinder ein?

- sehr gut durchschnittlich weniger gut

Kommunikation mit den Eltern/ Erziehungsberechtigten

15. Wie schätzen Sie die Wichtigkeit des Themas Ernährung für die Eltern ein?

- sehr wichtig weniger wichtig nicht wichtig

15.1 Wird das Thema Ernährung grundsätzlich an Elternabenden thematisiert?

- Ja Nein

16. Werden Sie die Erkenntnisse aus der Ernährungsakademie an die Eltern Ihrer Kindergartenkinder weitergeben?

- Ja Nein

16.1 Wenn ja, in welcher Form?

- persönliches Gespräch
 Informationsveranstaltung
 Aushang
 Elternbrief
 Sonstiges: _____

Vermittlung von Ernährungswissen

17. Gibt es in Ihrem Kindergarten für die Kinder theoretische Einheiten zum Thema Ernährung?

- Ja Nein

17.1 Wenn ja, wie häufig finden diese statt?

- täglich
_____ mal pro Woche
_____ mal pro Monat
 als Themenschwerpunkt
 zu bestimmten Jahreszeiten/ Anlässen

17.2 Wenn ja, in welcher Form?

18. Gibt es in Ihrem Kindergarten für die Kinder praktische Einheiten zum Thema Ernährung?

(z.B. gemeinsames Kochen)

- Ja Nein

18.1 Wenn ja, wie häufig finden diese statt?

- täglich
_____ mal pro Woche
_____ mal pro Monat
 als Themenschwerpunkt
 zu bestimmten Jahreszeiten/ Anlässen

18.2 Wenn ja, in welcher Form?

Mahlzeitenangebot

19. Gibt es in Ihrem Kindergarten Verpflegungsangebote?

- Ja Nein

19.1 Wenn ja, welche und in welcher Form?

- Frühstück: zugestellt selbst zubereitet von zu Hause mitgebracht
 Kombination aus ‚zugestellt‘ und ‚selbst zubereitet‘
- Vormittagsjause: zugestellt selbst zubereitet von zu Hause mitgebracht
 Kombination aus ‚zugestellt‘ und ‚selbst zubereitet‘
- Mittagessen: zugestellt selbst zubereitet von zu Hause mitgebracht
 Kombination aus ‚zugestellt‘ und ‚selbst zubereitet‘
- Nachmittagsjause: zugestellt selbst zubereitet von zu Hause mitgebracht
 Kombination aus ‚zugestellt‘ und ‚selbst zubereitet‘

Zusätzliche Angaben/ Kommentar:

20. Wer wählt in Ihrem Kindergarten die Speisen aus?

- Ich kann die Auswahl selbst mitbestimmen
- die Kindergartenleitung
- die Leitung der Trägereinrichtung
- ArbeitskollegInnen
- der Elternverein
- Andere: _____

21. Werden Sie über die Entscheidungskriterien für die Auswahl der Speisen informiert?

- Ja Nein

22. Gibt es für Sie die Möglichkeit, die Auswahl der Speisen zu beeinflussen?

- Ja Nein

22.1 Wenn ja, inwiefern? _____

23. Wenn Sie bei der Auswahl der Speisen involviert sind, nach welchen Kriterien wählen Sie die

Speisen aus?

- Ernährungsempfehlungen
- dem eigenen Ernährungswissen
- Wünsche der Kinder
- Preis
- andere Kriterien: _____

24. Wenn Sie bei der Entscheidung auf Ernährungsempfehlungen zurückgreifen, woher stammen diese?

- Literatur (Bücher, Zeitschriften)
- medizinische Empfehlungen
- Ernährungsrichtlinien des Kindergartens
- Empfehlungen von KollegInnen
- Sonstige: _____

Speiseplan und Getränkeangebot

25. Besonderheiten der Mahlzeitengestaltung

Es wird besonders Wert gelegt auf...

- abwechslungsreiche und vielfältige Mahlzeitengestaltung
- saisonale Produkte
- regionale Produkte
- Produkte aus biologischem Anbau
- Sonstiges: _____

26. Wie sieht der Speiseplan zurzeit in Ihrem Kindergarten aus?

- Es gibt _____ mal Obst oder Obstdessert pro Woche
- Es gibt _____ mal Salat oder Gemüse als Rohkost pro Woche
- Es gibt _____ mal Milchprodukte oder Milchdessert pro Woche
- Es gibt _____ vegetarische(s) Gericht(e) pro Woche
- Es gibt _____ Fleischgericht(e) pro Woche
- Es gibt _____ süße Speise(n) pro Woche
- Es gibt _____ Fischgericht(e) pro Monat

27. Wie sieht das Angebot an Getränken zurzeit in Ihrem Kindergarten aus?

- Getränke werden immer zum selbstständigen Konsum angeboten
- Getränke werden nur zu den Mahlzeiten angeboten
- Es gibt fixe Trinkpausen
- Sonstiges: _____

28. Welche Getränke werden täglich in Ihrem Kindergarten angeboten?

- Leitungswasser
- Verdünnte Säfte (aus Sirup)
- Fruchtsäfte
- verdünnte Fruchtsäfte
- Tee ungesüßt
- Tee gesüßt
- Sonstiges: _____

29. Wie erfolgt der Umgang mit süßen Naschereien und salzigen, fettigen Snacks in Ihrem Kindergarten?

- Dürfen immer konsumiert werden
- Dürfen nur nach/zu den Mahlzeiten konsumiert werden
- Dürfen nur zu bestimmten Anlässen konsumiert werden (z.B. Geburtstage)
- Sind im Kindergarten unerwünscht
- Sonstiges: _____

Ernährungserziehung

30. Ernährungserziehung erfolgt im Alltag: z.B. bei Tisch, bei der Jause, etc. Wird in Ihrem Kindergarten aktiv auf Ernährungserziehung und Tischkultur geachtet?

- Ja Nein

31. Gibt es Regeln bei den Mahlzeiten?

- Ja Nein

31.1 Wenn ja, welche?

- Händewaschen vor den Mahlzeiten
 - das Essen wird ausgeteilt
 - die Kinder dürfen sich das Essen selber nehmen
 - gemeinsamer Beginn der Mahlzeiten
 - während des Essens stillsitzen, nicht laut sprechen und sitzen bleiben
 - mit Besteck essen
 - was auf dem Teller ist, sollte aufgegessen werden
 - die Bedürfnisse anderer Kinder werden respektiert (kulturell, religiös, gesundheitlich)
 - Sonstige:
-
-

32. Gibt es einen eigenen Speiseraum?

- Ja Nein

32.1 Wenn nein, wo wird gegessen?

33. Helfen die Kinder bei der Tischgestaltung mit? (Tisch decken, Tisch abräumen etc.)

- Ja Nein

33.1 Wenn ja, inwiefern?

Informationen über Ernährung:

34. Woher bekommen Sie Informationen über Ernährung?

- im Laufe der Ausbildung
- durch Fortbildungsmaßnahmen
- aus Zeitungen oder Büchern
- aus dem Radio oder Fernsehen
- Internet
- Sonstiges: _____

34.1 Fühlen Sie sich gut informiert?

- Ja Nein

Erwartungen an die Ernährungsakademie:

35. Sie haben bestimmte Erwartungen an die Ernährungsakademie.

Geben Sie bei den folgenden Punkten an, ob Sie die Erwartungen für sehr wichtig, wichtig, weniger wichtig, unwichtig halten.

	sehr wichtig	wichtig	weniger wichtig	unwichtig
allgemeine theoretische Informationen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Informationen über neue Erkenntnisse in der Kinderernährung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unterstützung im Umgang mit Essproblemen im Kindergartenalltag (z.B. Übergewicht/ Untergewicht/ Allergien)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unterstützung bei der Elternarbeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unterstützung bei der Speiseplanung und Auswahl (z.B. gesunde Jause)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
praktische Beispiele und Spielideen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Materialien, Unterlagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anregungen für die Umsetzung von Ernährungsprojekten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kommentar:

36. Wenn Sie ohne Einschränkungen (personell, finanziell) entscheiden könnten, was würden Sie in Bezug auf Ernährung in Ihrem Kindergarten ändern?

Lebenslauf

Name Karin Terodde
Akad. Titel Bakk. rer. nat.

Ausbildung

10/2012 – heute Masterstudium Ernährungswissenschaften
mit Schwerpunkt Public Health Nutrition
Universität Wien

10/2006 – 08/2012 Bakkalaureatstudium Ernährungswissenschaften
Universität Wien

08/2005 - 08/2006 Freiwilliges Soziales Jahr

09/1996 – 06/2005 Gymnasium Letmathe, Abschluss mit Abitur

Praktika

12/2013-03/2014 Praktikum beim Verband der Ernährungswissenschaftler
Österreich (VEÖ)

Mai 2013 Dreiwöchiges Praktikum beim Deutschen Evangelischen
Kirchentag in Hamburg
Projekt „Klimaeffiziente Verpflegung bei Großveranstaltungen“

August 2010 Vierwöchiges Praktikum auf der Alp Grindel (Schweiz)
Traditionelle Bergkäseherstellung