

Inhaltsverzeichnis der Anhänge

Interviewleitfaden „Verpflegung in Kitas“ für die Träger	A - 2
Interviewleitfaden „Verpflegung in Kitas“ für die Kitaleitung	A - 4
Interviewleitfaden „Verpflegung in Kitas“ für die Küchenleitung	A - 9
Altersgemäße Lebensmittelverzehrmenen bei optimiX für Kinder	A - 12
Liste von Caterern und Beschäftigungsträgern in Hamburg, die Bio-Lebensmittel verwenden und Kitas beliefern.....	A - 13
E-mail des Experten von SOAL	A - 16
Broschüre „Bio für unsere Kleinen: Kindertagesstätten“	A - 17
Liste von Biolieferanten	A - 21
Bremer Checkliste	A - 26
Liste der befragten Kindertagesstätten.....	A - 28

Interviewleitfaden „Verpflegung in Kitas“ für die Träger

Träger	Ansprechpartner/Funktion	Kontakt (Tel./E – Mail)
--------	--------------------------	-------------------------

1. Für wie viele Kindertagesstätten fungieren Sie als Träger?

2. Wie sind die Kitas in der Stadt verteilt?

3. Gibt es ein schriftliches Konzept in Bezug auf die Verpflegung?

4. Können Sie die Inhalte Ihres Verpflegungskonzepts kurz erläutern?

5. Wie beurteilen Sie Ihren Einfluss auf die Einhaltung dieses Konzepts?

Geben Sie der Kita Vorgaben, wenn es um die Verpflegung der Kinder geht, oder handelt sich nur um Empfehlungen (z.B. bestimmte Lieferanten, wie oft gibt es Fleisch o. ä.)?

6. Wie werden diese Grundsätze an die Kitas kommuniziert?

7. Wie viel Küchenpersonal steht einer Kita zur Verfügung, bzw. wie viele Kinder werden von einer Küchenkraft verpflegt?

In den letzten Jahren mussten Einsparungen im Bereich der Hamburger Kindertagesstätten vorgenommen werden.

Können Sie etwas dazu sagen, inwiefern sich diese Einsparungen in Ihren Kitas bemerkbar gemacht haben?

Gab es Veränderungen im Verpflegungsbereich?

Hat jede Kita ein bestimmtes Budget zur Verfügung?

Wonach wird die Höhe des Budgets in den Einzelfällen bestimmt?

Kann die Kitaleitung selbst entscheiden, ob das Budget beispielsweise für Verpflegung oder Spielzeug eingesetzt wird?

8. In den letzten Jahren ist das Bewusstsein für gesunde Ernährung und das Interesse an Bio – Lebensmitteln gestiegen. Bemerkbar macht sich dies unter anderem daran, dass Bio – Lebensmittel jetzt auch schon in Supermärkten angeboten werden. Auch für viele Eltern sind gesunde Ernährung und die Verwendung von Bio – Lebensmitteln ein Thema.

Wissen Sie, wie viele Ihrer Kitas Bio – Produkte anbieten?

9. Gerne würden wir mit einigen Ihrer Kitas eine Befragung durchführen. Können Sie uns vier Kitas nennen, bei denen die Befragung Ihrer Meinung nach am besten möglich ist (am besten zwei Kitas, die keine Bio – Lebensmittel anbieten und zwei Kitas, die Bio verwenden)?

11. Dürfen wir die Kitas in Ihrem Namen befragen?

Wir würden uns freuen, wenn Sie uns Ihr Konzept zum Thema Verpflegung zur Verfügung stellen würden.

Interviewleitfaden „Verpflegung in Kitas“ für die Kitaleitung

Kita

Ansprechpartner/Funktion

Kontakt (Tel./E – Mail)

Dimensionen

1. Wie viele Kinder werden in Ihrer Kita betreut?

2. In welche Altersgruppen werden die Kinder eingeteilt?

3. Wie viele Kinder sind jeweils in einer Gruppe?

4. Wie viel Personal steht zur Verfügung (pädagogisches und hauswirtschaftliches Personal)?

Wie viel Voll- und/oder Teilzeitpersonal?

Ungelernte Kräfte?

5. Wie viele Kinder nutzen Halbtagsbetreuung, wie viel Ganztagsbetreuung?

6. Wie viele nutzen die Betreuung einschließlich einer warmen Mittagsmahlzeit?

7. Wie viele Mahlzeiten werden in der Kita angeboten? (Zwischenmahlzeiten, evtl. Abendessen?)

Qualität des Essens und persönliche Meinung

8. Gibt es einen wöchentlichen Speiseplan?

9. Was wird zu den Zwischenmahlzeiten angeboten?

10. Wird Frischkost mit eingeplant?

Wenn ja, welche Lebensmittel?

11. Bekommen die Kinder zwischendurch zu trinken oder nur zu den Mahlzeiten?

Was bekommen Sie zu trinken?

12. Wie viel Wert wird auf eine vollwertige Ernährung gelegt?

13. Was verstehen Sie unter Vollwerternährung?

14. Wie stehen Sie persönlich zu Bio-Produkten?

15. Werden Bio – Lebensmittel im Kita – Speiseplan integriert?

Wenn JA, wie hoch ist der Anteil?

Seit wann nutzen Sie Bio – Lebensmittel und warum?

Bei welchen Produkten achten Sie besonders auf Produkte aus dem Bio – Landbau?

Wenn NEIN, warum nicht?

System und Organisation

16. Welches Verpflegungskonzept wird von Ihnen genutzt? (Zubereitungsküche, Verteilersystem, Aufbereitungsküche, Tiefkühl – Mischkost)

17. Werden die Speisen in der eigenen Küche zubereitet?

18. Wer kümmert sich um die Speiseplangestaltung?

19. Wie oft wird eingekauft?

20. Gibt es einen Hauptlieferanten?

Wenn ja, welchen?

Wie viel Prozent der Waren werden von dem Hauptlieferanten bezogen?

Werden von dort Öko-Produkte bezogen?

21. Falls Sie das Essen über einen Caterer beziehen, um welches Cateringunternehmen handelt es sich?

Nach welchen Kriterien haben Sie den Caterer ausgesucht?

Woher wissen Sie, dass der Caterer gut ist?

Informieren Sie sich über dessen Speiseplangestaltung?

Wo werden die Lebensmittel vom Caterer eingekauft?

Werden Bio-Lebensmittel verwendet?

Wie lange werden die Speisen noch warm gehalten, wenn sie bei der Kita eintreffen?

Kennen Sie die Temperatur des Essens?

22. Interessieren sich die Eltern für den Speiseplan?

Wird er an die Eltern kommuniziert?

Sind die Eltern zufrieden mit der Mahlzeitengestaltung?

23. Sind die Kinder und Erzieher mit dem Essen zufrieden?

24. Essen die Kinder alles oder lassen sie bestimmte Lebensmittel auf dem Teller liegen?

25. Werden die Kinder in die Speiseplangestaltung mit einbezogen?

26. Werden Wünsche der Kinder berücksichtigt?

27. Gibt es bestimmte Rituale beim Essen?

28. Dürfen die Kinder bei der Zubereitung der Speisen mithelfen?

29. Dürfen die Kinder Ihr Essen selbst portionieren?

30. Wird gemeinsam gegessen, oder wird in Gruppen eingeteilt?

Wenn in Gruppen eingeteilt wird, essen die Gruppen dann nacheinander?

Wenn ja, ist die Reihenfolge immer gleich oder wird gewechselt, so dass die „Früh-Esser“ auch mal „Spät-Esser“ sind?

31. Wie lange dauert die Essensprozedur insgesamt?

32. Wie hoch ist das Budget für das Essen pro Kind pro Monat oder Tag?

33. Wie viel bezahlen die Eltern für das Essen?

Interviewleitfaden „Verpflegung in Kitas“ für die Küchenleitung

Kita

Ansprechpartner/Funktion

Kontakt (Tel./E – Mail)

Qualität des Essens und persönliche Meinung

1. Was wird zu den Zwischenmahlzeiten angeboten?

2. Wird Frischkost mit eingeplant?

Wenn ja, welche Lebensmittel?

3. Bekommen die Kinder zwischendurch zu trinken oder nur zu den Mahlzeiten?

4. Was bekommen Sie zu trinken?

5. Wie viel Wert wird auf eine vollwertige Ernährung gelegt?

6. Was verstehen Sie unter Vollwerternährung?

7. Wie stehen Sie persönlich zu Bio-Produkten?

8. Werden Bio – Lebensmittel im Kita – Speiseplan integriert?

Wenn JA, wie hoch ist der Anteil?

Seit wann nutzen Sie Bio – Lebensmittel und warum?

Bei welchen Produkten achten Sie besonders auf Produkte aus dem Bio –
Landbau?

Wenn NEIN, warum nicht?

System und Organisation

9. Reicht das Personal für die zu erledigende Arbeit aus?

10. Wer kümmert sich um die Speiseplangestaltung?

11. Wie oft wird eingekauft?

12. Gibt es einen Hauptlieferanten?

Wenn ja, welchen?

Wie viel Prozent der Waren werden von dem Hauptlieferanten bezogen?

Werden von dort Öko-Produkte bezogen?

13. Falls Sie das Essen über einen Caterer beziehen, um welches
Cateringunternehmen handelt es sich?

Nach welchen Kriterien haben Sie den Caterer ausgesucht?

Woher wissen Sie, dass der Caterer gut ist?

Informieren Sie sich über dessen Speiseplangestaltung?

Wo werden die Lebensmittel vom Caterer eingekauft?

Werden Bio-Lebensmittel verwendet?

Wie lange werden die Speisen noch warm gehalten, wenn sie bei der Kita eintreffen?

Kennen Sie die Temperatur des Essens?

14. Sind Sie, die Kinder und Erzieher mit dem Essen zufrieden?

15. Essen die Kinder alles oder lassen sie bestimmte Lebensmittel auf dem Teller liegen?

16. Werden die Kinder in die Speiseplangestaltung mit einbezogen?

17. Werden Wünsche berücksichtigt?

18. Dürfen die Kinder bei der Zubereitung der Speisen mithelfen?

19. Dürfen die Kinder Ihr Essen selbst portionieren?

20. Wie lange dauert die Essensprozedur insgesamt?

Altersgemäße Lebensmittelverzehrmengen bei optimiX für Kinder

Altersgemäße Lebensmittelverzehrmengen bei optimiX für Kinder im Alter von 4-6 Jahren

Energie 1450 kcal / Tag

Empfohlene Lebensmittel (entspricht 90% der Gesamtenergie)

Reichlich	Mengeneinheit	Menge
Getränke	ml / Tag	800
Brot, Getreide(-flocken)	g / Tag	170
Kartoffeln*	g / Tag	180
Gemüse	g / Tag	200
Obst	g / Tag	200

Mäßig	Mengeneinheit	Menge
Milch, -produkte**	ml (g) / Tag	350
Fleisch, Wurst	g / Tag	40
Eier	Stk. / Woche	2
Fisch	g / Woche	50

Sparsam	Mengeneinheit	Menge
Öl, Margarine, Butter	g / Tag	25

Geduldete Lebensmittel	Mengeneinheit	Menge
Zuckerreich	g / Tag	40
Fettreich	g / Tag	10

*) oder Nudeln, Reis u. a. Getreide;

***) 100 ml Milch entsprechen im Kalziumgehalt ca. 15 g Schnittkäse oder 30 g Weichkäse

(FKE (Hrsg.), optimiX – Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen, 2006: entnommen aus www.fitkid-aktion.de, c)

Die angegebenen Lebensmittelmengen sind Durchschnittswerte. Sie müssen nicht jeden Tag genau eingehalten werden. Wichtig ist vielmehr, dass das Verhältnis der Lebensmittelgruppen zueinander stimmt.

Entnommen aus: www.fitkid-aktion.de, c

Liste von Caterern und Beschäftigungsträgern in Hamburg, die Bio-Lebensmittel verwenden und Kitas beliefern

Name des Anbieters	Adresse	Anteil Bio in %	Umfang Bio-Lebensmittel	Form der Essensanlieferung/ Erläuterung/ Umfang
Wackelpeter, ökologisches Essen für Kinder	Lagerstr. 11, 20357 Hamburg	100	Alle Zutaten	Lieferung: heiß Alle Zutaten in Bio-Qualität
De Köök	Lagerstr. 11, 20357 Hamburg	70 bis 80	Vollständige Menüs	Lieferung: heiß
Vollmund Vollwertservice GmbH	Bramfelder Dorfplatz 2a, 22179 Hamburg	a) 100 b) 60	a) vollständige Menüs b) Komponenten	Lieferung: heiß Biotage und Produktgruppenweise
Lollo Rossa	Fettstr. 4 20357 Hamburg	a) 100 b) 60	a) vollständige Menüs / 2X pro Woche b) Komponenten	Lieferung: heiß Fleisch, Obst und Gemüse, Nährmittel in Bio-Qualität
Essen für Kinder, Porschke GmbH	Siemensstr. 6-14 25462 Rellingen	30 bis 40	Einzelne Komponenten	Lieferung: heiß Fleisch, Naturreis, Pellkartoffeln, Getreide, Rohkost in Bio-Qualität
Betriebsverpflegung Nord GmbH Großküche und Fernverpflegung	Gutenberggring 32 22848 Hamburg	10 Erweiterung in Planung	Einzelne Komponenten, Eier, Kartoffeln usw.	Lieferung: heiß, portioniert Die Menüs enthalten i.d.R. keine Zusatzstoffe und es werden den Soßen keine Geschmacksverstärker zugesetzt
Kreative Gemeinschaftsverpflegung Rainer Bothe	Caspar-Voght-Str. 54 20535 Hamburg	2	Wenig Einsatz von Bio-Lebensmitteln	Lieferung: heiß
apetito	Bonifatiusstr. 305 48432 Rheine	Teilsortiment, Kunde entscheidet, wie viel er davon einsetzt	Einzelne Komponenten, vollständige Menüs	Die Menüs werden täglich frisch gekocht, und gefroren an die Kitas geliefert. Die Menüs enthalten kein Glutamat, keine Süßstoffe, keine künstlichen Aromastoffe und Farbstoffe

Name des Anbieters	Adresse	Anteil Bio in %	Umfang Bio- Lebensmittel	Erläuterung/ Umfang
ASV Alster-Bau Planung Service Verpflegung GmbH	Dorothea- Kasten-Str. 3 22279 Hamburg	k. A.	Einzelne Komponenten, vollständige Menüs, regelmäßige Bio- Aktionswochen	Lieferung: heiß, gekühlt, portioniert
CCS OHG	Philip Helfmann tr. 18 65760 Eschborn	k. A.	Einzelne Komponenten	Lieferung: heiß, gekühlt, portioniert
Hofmann-Menü GmbH Niederlassung Hamburg	Bargkoppelweg 57 22154 Hamburg	k. A.	Einzelne Komponenten	Lieferung: gefroren, portioniert Alle Produkte ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, genetisch veränderte Zutaten; auch für Allergiker geeignet.
Einfal GmbH	Kieler Str. 407 20525 Hamburg	80	Einzelne Komponenten	Alles außer Fleisch, Fisch, Milch und Milchprodukte in Bio- Qualität
SHE Service Haus Eimsbüttel Gesellschaft für Frauen in Arbeit mbH	Stresemannallee 88 22529 Hamburg	80	Einzelne Komponenten	k. A.
Beschäftigung und Bildung e. V. Essen in Schulen	Horner Landstr. 85 22111 Hamburg	k. A.	Einzelne Komponenten	k. A.

* Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit

(entnommen aus: Liste einer Caterer-Befragung der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg in Zusammenarbeit mit dem Ökomarkt e. V., Stand: September 2006)

Folgende Caterer verwenden derzeit keine Bio-Lebensmittel In der Regel stellen sich Anbieter bei größerer Nachfrage auf Kundenwünsche ein:

- Food-Event-Partner GmbH
- Müller Menü, W. Müller GmbH & Co. KG
- Á la Car – Hanse Menü-Dienst und Senioren – Verpflegung GmbH
- Mr. Deliver GmbH

Folgende Beschäftigungsträger verwenden derzeit keine Bio-Lebensmittel:

- HAB Hamburger Arbeit-Beschäftigungs-gesellschaft mbH
- Passage gGmbH

E-mail des Experten von SOAL

Sehr geehrte Frau Röver,
die Zahl 140 Träger ist eine ca. Angabe gewesen. In der Struktur des alternativen Wohlfahrtsverbandes SOAL gibt es aktive und Fördermitglieder. Es sind bei SOAL (heutiger Stand) 141 Kitas mit aktivem Status und zusätzlich 12 mit Fördermitgliedsstatus, also insgesamt 153 Kitas organisiert. Diese Kitas werden von 138 Trägern betrieben. Dies erklärt sich aus der Tatsache, dass einzelne wenige Träger mehrere Kitas (derzeit max. 3 Kitas) betreiben. Da im Jahr 2006 eine rege Nachfrage nach Neugründungsberatungen besteht, Trend anhaltend, gehen wir davon aus, dass sich die Zahl der bei SOAL organisierten Kitas noch weiter nach oben entwickeln wird.

Mit freundlichen Grüßen

Elimar Sturmhoebel