

Das BeKi-Zertifikat für ernährungsbewusste Kitas in Baden-Württemberg

Andrej Hänel, Monika Radke, Stuttgart



Durch den Ausbau der Ganztagsbetreuung kommen Kinder immer früher in Kitas und verbringen hier mehr Zeit. Essen und Trinken in der Kita sind dabei nicht nur zentrale Themen für das Wohlbefinden des Kindes, sondern auch wichtige Bausteine frühkindlicher Bildung, deren Potenzial noch längst nicht ausreichend ausgeschöpft ist. Bedeutete Essen und Trinken früher häufig nur ein zweites Frühstück im Kindergarten, so kommen in der Ganztagsbetreuung Ernährungsbildung in einer frühen sensiblen Phase und ein umfangreiches Mahlzeitenangebot hinzu. So ist es nachvollziehbar, dass für Eltern die Qualität der Einrichtung immer wichtiger wird. Diese Faktoren waren Anstoß für die Entwicklung eines Zertifikats für die „ernährungsbewusste Kita“ der Landesinitiative Bewusste Kinderernährung (BeKi).

Einführung

Zentral für das BeKi-Zertifikat ist der individuelle Ansatz. Ziel ist eine begleitete Organisationsentwicklung gemäß dem *Public Health Action Cycle* (gesundheitsspolitischer Aktionszyklus¹). Am Beginn des Prozesses stehen in jeder Einrichtung die Ist-Analyse der

ernährungsbezogenen Aktivitäten und Situation sowie nachfolgend die Formulierung von Zielen für das ganze Team und die Eltern.

Durch die Zertifizierung sollen Kitas motiviert werden, sich langfristig mit der Ernährungsbildung in ihrer

¹ Das Konzept des gesundheitspolitischen Aktionszyklus gliedert ein Projekt in vier Phasen: Problembestimmung, Strategieformulierung, Umsetzung und Bewertung. Nach dem Abgleich der abschließenden Bewertung mit dem anfänglichen Problem kann eine neue Problembestimmung und damit ein neuer Zyklus folgen [1].

Einrichtung auseinanderzusetzen und nicht nur einzelne Angebote der Landesinitiative BeKi, wie bspw. Fortbildungen oder Elternveranstaltungen, zu nutzen.

Über 180 Einrichtungen haben das BeKi-Zertifikat in Baden-Württemberg seit seiner Einführung 2008 bereits erhalten, mehr als 130 Einrichtungen sind auf dem Weg dorthin. Das Interesse an diesem Zeichen für gute Qualität rund um alle Fragen der Kinderernährung und Ernährungserziehung ist groß. BeKi ist damit in seiner über dreißigjährigen Kontinuität, seinem Umfang und seinem Eingehen auf die individuellen Bedürfnisse der Kitas durch Ansprechpersonen vor Ort in Deutschland einmalig.

Bausteine des BeKi-Zertifikats

Das BeKi-Zertifikat besteht aus fünf Bausteinen, die innerhalb von zwei Jahren den Anforderungen entsprechend gestaltet werden müssen (♦ Abbildung 1) und weit über die konkrete Planung des Speisenangebots hinausgehen. Jede Einrichtung erhält für den ganzen Zeitraum eine der 260 freiberuflichen Ernährungsfachkräfte des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, der sog. BeKi-Fachfrauen, als Coach. Ein Kursbuch beschreibt die einzelnen Bausteine sowie die Kriterien des Abschlussberichts und dient als Manual und Maßnahmennachweis im Zertifizierungsprozess.



Abb. 1: Die Bausteine des BeKi-Zertifikats

Ernährungsbildung

Die Kitas müssen nachweisen, dass Ernährungsbildung in den Alltag ihrer Einrichtung integriert ist. Fortbildungen der Landesinitiative BeKi unterstützen dabei in vielen Teilbereichen und für spezielle Altersgruppen. Besonders groß ist die Nachfrage im Krippenbereich, der für viele Einrichtungen Neuland ist. Die pädagogischen Fachkräfte sollen bei den evaluierten Fortbildungen der Landesinitiative BeKi v. a. für ihre Vorbildrolle sensibilisiert und ermutigt werden, praktisch mit den Kindern zu arbeiten und den Essalltag bewusst zu gestalten. Eine Botschaft der Fortbildungen ist, dass es neben dem „Was“ und „Wie viel“ des Essens v. a. um den pädagogischen Stellenwert des Themas geht und dafür auch die Biografiearbeit der pädagogischen Fachkräfte wichtig ist. Im Prozess wird die Bedeutung der Ernährungsbildung deutlich und dem Team wird bewusst, wie die Alltagsthemen Essen und Trinken für alle Seiten bewusster und besser eingebunden werden können². Gleichzeitig werden damit die Anforderungen des baden-württembergischen „Orientierungsplan für Bildung und Erziehung in den baden-württembergischen Kindergärten“ erfüllt. Entscheidend ist es, dass das Kita-Team aus den Fortbildungen eigene Aktivitäten entwickelt und diese dokumentiert.

Erziehungspartnerschaft

Alle Bildungsprozesse in der Kindertageseinrichtung werden im Dreieck „Kind – pädagogisches Team – Eltern“

gestaltet. Gerade beim Essen und Trinken ist eine vertrauensvolle Abstimmung mit den Eltern unverzichtbar. Sie werden deshalb von der Organisationsentwicklung bis hin zu konkreten Maßnahmen und Veranstaltungen eingebunden. Ziel ist die Verbesserung der Erziehungspartnerschaft. Erfolge im Zertifizierungsprozess sind z. B. gemeinsam erarbeitete Standards für die Verpflegung oder ein Eltern-ABC mit festgelegten Regeln für die Gestaltung der Mahlzeiten, das Mitbringen von Speisen und Getränken oder das Feiern von Festen. Manche Eltern bringen sich auch durch das Anlegen von Hochbeeten oder regelmäßige Sachspenden für den Obst- und Gemüseteller ein.

Qualitätsstandards

Zum Verpflegungsangebot in der Kita muss ein 19-Punkte-Katalog erfüllt werden. Wird ein Mittagessen angeboten, wird zusätzlich die Speisenplanung anhand von vier Wochenspeiseplänen ausgewertet, basierend auf den Empfehlungen und einem Praxistool des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen [2, 3]. Haben Caterer oder Kitas Interesse, das Mittagsangebot vollumfänglich gemäß DGE-Standard zertifizieren zu lassen, ist dies auf Eigeninitiative möglich und erwünscht. Unterstützung kann dabei die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg leisten. Sie bietet auch gemeinsame Veranstaltungen mit BeKi an und schafft damit Synergieeffekte zwischen Ernährungsbildung und Verpflegungsfragen.

Außenbeziehungen

Der Baustein „Kooperation“ stärkt die Offenheit der BeKi-Kita für viele ergänzende Angebote der Gesundheitsförderung auch über die Ernährung hinaus, z. B. in den Bereichen Bewe-

² Praktische Unterstützung erhalten die pädagogischen Fachkräfte zudem durch den Ordner „Expedition Kita“, der im Frühjahr 2016 in einer rundum überarbeiteten Neufassung erscheint.

gung und Zahngesundheit. Die Themen Essen und Trinken dienen gern als Ausgangspunkt für Ausflüge zu landwirtschaftlichen Betrieben oder dem Ernährungshandwerk. Generell sind Maßnahmen hilfreich, die einen langfristigen Nutzen für die Einrichtung haben, wie z. B. die Nutzung einer Turnhalle für wöchentliche Bewegungsangebote oder eine dauerhafte Kooperation mit Erzeugern, die Produkte liefern oder die Möglichkeit zur Mitarbeit auf einer Streuobstwiese bieten. Auch das EU-Schulobst- und -gemüseprogramm, bei dem in Baden-Württemberg i. d. R. privatwirtschaftliche Partner die wöchentlichen Obst- und Gemüselieferungen finanzieren, wird in vielen Einrichtungen im Rahmen der Zertifizierung eingeführt.

Verankerung in der Konzeption

Die Kitas müssen im Kita-Konzept schriftlich formulieren, dass Ernährungsbildung zum pädagogischen Selbstverständnis der Einrichtung dazugehört und wie sie im Alltag der Einrichtung gelebt wird. Hierzu sollen sie darstellen, wie Ernährungsbildung in der Konzeption oder dem Leitbild der Einrichtung verankert ist.

Es bewegt sich etwas

Die Qualitätsverbesserungen durch das BeKi-Zertifikat in einer Kindertageseinrichtung sind nachverfolgbar. Zum einen werden im Abschlussbericht die durchgeführten Veränderungen in Vergleich zum Ausgangszustand gesetzt. Dokumentiert werden positive Veränderungen wie die Optimierung der Mahlzeitengestaltung, die Neukonzeption des Frühstückbüffets, die Bildungsarbeit mit frischen Lebensmitteln und das gemeinsame Zubereiten von Speisen mit den Kindern. Zum anderen ist durch die kontinuierliche Begleitung der zuständigen BeKi-Fachfrau und die Überprüfung der Standards durch das Landwirtschaftsamt eine neutrale Beobachtung des Prozesses gewährleistet. Ein wichtiger Faktor ist, dass die BeKi-Fachfrau weiterhin Ansprechpartnerin für die Kita bleibt.

Durch die Sensibilisierung des gesamten Teams wirken die Impulse auch in der pädagogischen Arbeit nach. Das Vorgehen beim BeKi-Zertifikat entspricht damit auch Empfehlungen der DGE-Fachgruppe Ernährungsbildung [4]. Demnach wirkt Ernährungsbildung insbesondere dann, wenn sie mit Bildungszielen und Prozessen ver-

knüpft und im Alltag der Kitas verankert wird sowie Verpflegungsangebot und Ernährungsbildung Hand in Hand gehen. Wenn Kita-Leitung, pädagogische Fachkräfte und Eltern partnerschaftlich eingebunden werden, können die positiven Veränderungen auch von langfristiger Natur sein. Dies zeigen die ersten 25 Rezertifizierungen nach 3 Jahren.³ Mit diesen hat das Ministerium die Möglichkeit zur Betrachtung der Entwicklung der BeKi-Kitas über einen längeren Zeitraum. Ein wichtiges Ergebnis: Durch die konzeptionelle Verankerung bleibt der Ernährungsschwerpunkt der Einrichtung erhalten – unabhängig von der Fluktuation in Kita-Team und Elternschaft.

Dipl. Ern. Andrej Hänel¹

Dipl. oec. troph. Monika Radke

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
Kernerplatz 10, 70182 Stuttgart

¹E-Mail: andrej.haenel@mlr.bwl.de

Literatur

1. Rosenbrock R, Hartung S. *Public Health Action Cycle / Gesundheitspolitischer Aktionszyklus. (Leitbegriffe der Gesundheitsförderung)*. URL: www.leitbegriffe.bzga.de/bot_angebote_idx-163.html Zugriff 18.01.16
2. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg). *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder*. 5. Aufl., DGE, Bonn (2014)
3. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg). *Leerliste zur Überprüfung der Häufigkeiten von Lebensmitteln pro 20 Tage in der Mittagsverpflegung*. URL: www.fitkid-aktion.de/service/medien.html?eID=dam_frontend_push&docID=1594 Zugriff 18.01.16
4. DGE Fachgruppe Ernährungsbildung (2013) *Ernährungsbildung – Standort und Perspektiven. Ernährungs Umschau 60: M84–M95*

³ Das Zertifikat wird für drei Jahre verliehen. Zur optionalen Verlängerung der Auszeichnung müssen für diesen Zeitraum erneut Maßnahmen zur Fortbildung und Elternbindung sowie die Einhaltung der Standards nachgewiesen werden.

Landesinitiative BeKi – Fit essen schmeckt



Das Logo der lachenden Birne steht für die Landesinitiative „BeKi – Bewusste Kinderernährung“ des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg. 260 freiberufliche Ernährungsfachkräfte, die

BeKi-Fachfrauen, informieren unter dem Motto „Fit essen schmeckt“ in über 5000 Veranstaltungen pro Jahr in Tageseinrichtungen für Kinder, in Erwachsenenbildungseinrichtungen, in Kleinkindgruppen und in Schulen über alle Fragen rund ums Essen und Trinken.

Mit Spaß, wenig Theorie und viel Praxis bringen sie den Kindern von Anfang an ausgewogenes Essen mit allen Sinnen und Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln näher. Empfehlungen für die Praxis, die sich im Alltag leicht umsetzen lassen und gleichzeitig wissenschaftlich abgesichert sind, stehen auch bei den Veranstaltungen für Eltern, den Fortbildungen für pädagogische Fachkräfte und in den Informations- und Arbeitsmaterialien im Vordergrund. Ein Qualitätsmanagement sichert die laufende Fortbildung der BeKi-Fachfrauen. Vernetzung und Zusammenarbeit mit Institutionen auf Landes- und Bundesebene sind wichtige Grundlagen der Arbeit.