

## Steckbrief München: Ernährungsbildung durch Frisch-Mischküche stärken

<b>Bewirtschaftungsform</b>	<p>Die Stadt München bewirtschaftet die Verpflegung der kommunalen Kitas selbst. In einem Pilotprojekt wurde an 30 Kita-Standorten die Umstellung von Tiefkühlkost auf Frisch-Mischküche erprobt, um Bildungsanlässe beim Essen und Trinken zu fördern.</p>
<b>Anzahl kommunaler Einrichtungen in Trägerschaft</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rund 40 Kinderkrippen (Kinder im Alter bis drei Jahre)</li> <li>• rund 160 Kindergärten</li> <li>• rund 70 Horte</li> <li>• rund 150 altersgemischte Einrichtungen (Kinder von 0-6 oder von 0-10, sofern Hort angegliedert ist)</li> </ul> <p>Insgesamt werden in München täglich ca. 36.000 Kinder im Alter von 0 bis 10 Jahren in städtischen Kindertageseinrichtungen mit Mittagessen versorgt.</p>
<b>Verpflegungsorganisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In den Kinderkrippen bereitet Fachpersonal (in der Regel Köche/Köchinnen) die Mahlzeiten (Frühstück, Zwischenverpflegung und Mittagessen) vor Ort zu.</li> <li>• In den altersgemischten Einrichtungen mit Kinderkrippen wird das Essen (Frühstück, Zwischenverpflegung und Mittagessen) von hauswirtschaftlichen Fachkräften (in der Regel hauswirtschaftliche Betriebsleitung) vor Ort zubereitet.</li> <li>• In Kindergärten und Horten werden Tiefkühl-Menükomponenten regeneriert und ein kleiner Mahlzeitenanteil frisch zu bereitet.</li> <li>• Ziel einer weiteren Optimierung der Verpflegung von Kindern in städtischen Kindertageseinrichtungen ist es, soweit wie möglich in allen städtischen Häusern auf Frisch-Mischküche umzustellen. Hierzu liegen erste Ergebnisse an 30 Projektstandorten, das sind Kindergärten und Horte vor.</li> </ul>
<b>Gelingensfaktoren für den Systemwechsel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hohes Maß an Kommunikation und Begleitung der Einrichtungen durch die Fachberatung</li> <li>• Bildung von Kompetenz-Standorten, die die Projekt-Standorte in Bildungs- oder Mentoring-Teams begleiten:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• damit sind kurze Kommunikationswege gewährleistet</li> <li>• der Abbau von Hemmschwellen wurde gefördert</li> <li>• die Kommunikation untereinander hat Sicherheit geschafft</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• begleitendes Qualifizierungskonzept durch den Träger wie auch durch die Fachberatung, um den konkreten Bedarf in den Projekt-Standorten aufzunehmen und Personalentwicklungsmöglichkeiten im hauswirtschaftlichen Bereich zu ermöglichen</li> </ul>
--	--

<p><b>Vorteile durch den Systemwechsel</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stärkung der Qualifizierung von Hauswirtschaftskräften, in aller Regel Frauen</li> <li>• höhere Identifikation mit der Tätigkeit als Küchenkraft, dadurch höhere Arbeitszufriedenheit und weniger Krankheitstage</li> <li>• Bio-Anteile sind flexibler und leichter realisierbar</li> <li>• Förderung der Kommunikation in den Einrichtungen selbst und auch zwischen den Einrichtungen: klassische Hierarchieebenen zwischen Pädagogik und Hauswirtschaft sind weniger von Bedeutung</li> <li>• verbesserte Abstimmung und Einbettung der Küche in die pädagogische Arbeit macht es einfacher, Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandard umzusetzen, z. B. in Bezug auf Mengen und Portionsgrößen</li> <li>• Bedarfe und Bedürfnisse der Kinder können besser bedient werden; Entwicklungsschritte beim Essen können flexibler begleitet werden</li> <li>• Verringerung von Tellerresten und Lebensmittelabfällen</li> <li>• Stärkung der Ernährungsbildung: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kinder haben einen deutlich intensiveren Bezug zu der Person, die ihr Essen zubereitet hat</li> <li>• sie sind aufgeschlossener, neue Lebensmittel zu probieren</li> <li>• der Zubereitungsprozess ein fester Bestandteil des Kita-Alltags</li> <li>• neue verbindende Beziehungsebene Kinder-Küche-Pädagogik gibt mehr Möglichkeiten zur Ernährungsbildung</li> </ul> </li> <li>• positive Rückmeldungen aus den Projekt-Kitas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• viele Kinder essen jetzt Lebensmittel oder Speisen, die sie vorher nie probieren wollten</li> <li>• Transfer ins Elternhaus: Eltern sind an Rezepten interessiert, weil es den Kindern gut schmeckt</li> </ul> </li> </ul>
--	---