



Leitfaden und didaktisches Konzept zum Trainingskurs “Nachhaltige Verpflegung in Kindergärten”

Dieser Leitfaden enthält Hinweise für den Einsatz des E-Learning-Kurses und Online-Portals "Nachhaltige Ernährung in Kindergärten".
(PDF zum Herunterladen und Drucken)



Inhalt des Leitfadens

1.	Informationen zum Projekt.....	3
2.	Informationen zum E-Learning-Kurs und Portal "Nachhaltige Ernährung in Kindergärten"	6
3.	Didaktisches Konzept für SusKinder	9
4.	Anleitung zur Nutzung der E-Learning-Plattform	10
5.	Erhebung: Kinderbetreuung und Kindergartenversorgung in den Partnerländern	11
5.1.	Österreich	13
5.2.	Bulgarien.....	15
5.3.	Tschechische Republik.....	17
5.4.	Deutschland	18
5.5.	Italien.....	20
5.6.	Slowenien	22
5.7.	Großbritannien	24
6.	Zielgruppen	27
7.	Neue Herausforderung: Integration von Flüchtlingskindern.....	29
8.	Praxistipps und Materialien	30
9.	Best-Practice Beispiele	35

© Copyright 2018 SusKinder-Konsortium

Alle Rechte vorbehalten



Dieser Leitfaden unterliegt den Lizenzbedingungen einer Creative Commons-Lizenz „Namensnennung – Nicht-kommerziell – Weitergabe unter gleichen Bedingungen“ Version 4.0 (CC BY-NC-SA 4.0). (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.de>).

Diese Lizenz erlaubt Ihnen (und anderen), dieses Dokument nicht-kommerziell zu nutzen, zu ändern und weiterzuentwickeln, solange Sie die SusKinder-Partnern als Quelle benennen und das veränderte Dokument unter den gleichen Bedingungen lizenzieren.



Kofinanziert durch das
Programm Erasmus+
der Europäischen Union

Die Unterstützung der Europäischen Kommission für die Erstellung dieser Veröffentlichung stellt keine Befürwortung der Inhalte dar, die nur die Ansichten der Autoren widerspiegeln, und die Kommission kann nicht für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen verantwortlich gemacht werden.

1. Informationen zum Projekt

Im Rahmen des Projekts „Sus.Kinder“ wurde ein **E-Learning-Kurs** und das interaktive **Online-Portal "Nachhaltige Ernährung in Kindergärten"** entwickelt. Das Portal bietet frei zugängliche Lehrmaterialien und Ressourcen („Open Educational Resources“ OER) für Pädagogen/innen, Kindergartenpersonal, Caterer und Küchenpersonal an. Ein gemeinsam entwickelter englischer E-Learning-Kurs wurde für sieben Partnerländer übersetzt und inhaltlich angepasst.

Neue Anforderungen an Pädagogen/innen in Kindergarten

Das Berufsbild und die **Anforderungen an Pädagogen/innen und Mitarbeiter/innen in Kindergärten, Kinderkrippen und Schulen** haben sich in den vergangenen 10-15 Jahren in den Ländern Europas grundlegend verändert. In fast allen europäischen Ländern nimmt die Dauer des Aufenthalts von Kindern im Kindergarten zu, in Deutschland müssen sogar bis zu 48,9% der Pädagogen/innen und des Kindergarten-Personal die Verantwortung für viele neue Aufgaben und operative Prozesse übernehmen. Ein wichtiges Thema ist die **Betreuung der Kinder bei der Verpflegung**, oft eine Vollverpflegung mit 2-3 Mahlzeiten pro Tag.

Die Curricula in der Berufsausbildung für Kindergarten-Pädagogen/innen enthalten keine Ausbildungselemente, die das entsprechende Fachwissen vermitteln. Das Projekt zielt darauf ab, das Berufsprofil von Pädagogen/innen und Mitarbeiter/innen in der Kinderbetreuung durch **Lernangebote zur Nachhaltigkeit von Mahlzeiten und Verpflegung** zu verbessern und zu vervollständigen. Parallel dazu ist die Ernährungsfrage ein gutes Thema, um die Kommunikation mit den Eltern zu verstärken und vor allem die Integration von Flüchtlingsfamilien in Kindergärten und Gesellschaft zu erleichtern.

Neue Herausforderungen durch Flüchtlingskinder

Neue Herausforderungen für Kindergartenpersonal und -manager entstehen hinsichtlich der **Integration von Flüchtlingskindern und -familien**. Deutschland, Österreich und andere europäische Länder nehmen Flüchtlinge aus zahlreichen Regionen der Welt auf. Der Kindergarten ist der Ort, an dem sich Familien mit Kindern treffen und wo sie durch direkte Interaktion und Austausch in die europäische Kultur integriert werden können.



Um Kinder und Familien aus anderen Ländern erfolgreich zu integrieren, muss das Kindergartenpersonal grundlegende Kenntnisse über **die Essgewohnheiten, religiöse Hintergründe und traditionelle Gepflogenheiten** der Kinder bzw. der Herkunftskultur haben. Das Projekt legt einen besonderen Schwerpunkt auf diese besonderen Anforderungen der Elementarpädagogen/innen.

Ergebnisse und Resultate

- **Leitlinien und ein didaktisches Konzept** "Nachhaltige Ernährung in Kindergärten" (O1);
- **Lehrmaterialien** für Schulungen (O2)
- Ein **Online-Portal** "Nachhaltige Ernährung in Kindergärten" mit vielfältigen Lernressourcen in allen Partnersprachen (O3)
- Eine **englische Pilot-Version des E-Learning-Kurses** "Nachhaltige Ernährung in Kindergärten" (O4);
- **7 Versionen des E-Learning-Kurses** "Nachhaltige Ernährung in Kindergärten", inhaltlich angepasst **für alle Partnerländer** und übersetzt in allen Partner-Sprachen (O5)
- Durchführung von **8 Projekt-Workshops** für Zielgruppen in allen Partnerländern (E1)
- Aufbau eines **internationalen Netzwerks**.



Der E-Learning-Kurs umfasst **5 Module** und **15 Lerneinheiten** zu folgenden Themen:

- Modul 1:** Die Schlüsselrolle des Kindergartenpersonals bei der Veränderung der Ernährungsgewohnheiten.
- Modul 2:** Wie Qualität erhöht und Verpflegung nachhaltig gestaltet werden kann.
- Modul 3:** Gärten und andere Außenbereiche als innovative Lernfelder.
- Modul 4:** Geschmacksvielfalt und Interkulturalität von Verpflegung.
- Modul 5:** Kommunikation mit und Einbeziehung von Eltern.

Zielgruppen und Partner

Die wichtigsten Zielgruppen sind **Pädagogen/innen, Küchenpersonal und Köche/innen in Kindergärten** sowie **Caterer**. Sie benötigen eine besondere Qualifizierung um Nachhaltigkeitsaspekten der Verpflegung umsetzen zu können und um dieses Wissen an Kinder und ihre Eltern weiterzugeben. Eine weitere wichtige Zielgruppe sind **Leiter/innen und Personalchefs** von Kindergärten, Entscheidungsträger/innen in der öffentlichen Verwaltung und Hochschulen, an denen die zukünftigen Pädagogen/innen ausgebildet werden.



Die Partnerschaft umfasst **8 Partner aus 7 Ländern**: Österreich, Bulgarien, Tschechische Republik, Deutschland, Italien, Slowenien und dem Vereinigten Königreich. Die Partner sind Institutionen mit Erfahrungen und Kompetenzen in verschiedenen Bereichen der Nachhaltigkeit und Bildung und haben geographisch ein weites Gebiet innerhalb der Europäischen Union abgedeckt.

2. Informationen zum E-Learning-Kurs und Portal "Nachhaltige Ernährung in Kindergärten"

Der E-Learning-Kurses "Nachhaltige Ernährung in Kindergärten" enthält die folgenden Inhalte und Module:

Modul 1: Die Schlüsselrolle des Kindergartenpersonals zur Veränderung der Ernährungsgewohnheiten.

In diesem Modul erfahren die Mitarbeiter/innen des Kindergartens, welche Rolle sie im Kindergarten für eine gesunde, sozial und ökologisch nachhaltige Esskultur spielen. Es beschreibt die **neuen Herausforderungen** für Kindergartenpersonal und Grundschulpädagogen/innen, die mit der **Ganztagsbetreuung** (Bereitstellung von bis zu 5 Mahlzeiten in Kindergarten und Grundschule, altersgerechte Versorgung von Babys bzw. Kleinkindern in Kindergruppen, Verhandlungen mit Caterern etc.), und der **Integration von Flüchtlingsfamilien** in Kindergarten oder Schule verbunden sind.

In diesem Modul werden die Zusammenhänge zwischen Gesundheit und Ernährung von Kindern, Regeln für das öffentliche Beschaffungswesen für Schulen und Kindergärten, nachhaltige Entwicklung, klimafreundliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung erläutert. Darüber hinaus werden Handlungsfelder bzgl. Essgewohnheiten in Kindergärten vorgestellt.



Modul 2: Wie Qualität erhöht und Verpflegung nachhaltig gestaltet werden kann

Gesunde Ernährung ist die Grundlage für eine gesunde körperliche und geistige Entwicklung. Daher ist es besonders wichtig, dass Kinder und Jugendliche alle notwendigen Nährstoffe erhalten, die der Körper für diese Entwicklung benötigt. Ernährungsbedingte Erkrankungen und Übergewicht sind in der Kindheit leider immer stärker ausgeprägt. Dies bringt auch hohe Kosten für Krankenversicherungen mit sich, die vermieden werden könnten. Der Erwerb eines **gesundheitsfördernden Ernährungsstils** ist daher als gemeinsame Anstrengung der Eltern in Zusammenarbeit mit Kindergärten und Schulen zu verstehen, um eine vorzeitige Fehl- oder Überernährung zu verhindern.

Das Modul beschreibt, wie die Kindergartenleitung gemeinsam mit Küchenpersonal oder Caterern **gesunde und nachhaltige Mahlzeiten** anbieten kann. Es liefert Fakten zur Ernährung von Kindern und beschreibt ernährungsbedingte Krankheiten. Die zweite Einheit konzentriert sich auf praktische Fragen der Verpflegung im Kindergarten. Wie sollte ein wöchentlicher Ernährungsplan aussehen und wie kann die Lebensmittelauswahl nachhaltiger sein (Einsatz von Bio-Lebensmitteln, fairen, regionalen und saisonalen Produkten). Die wichtigsten Strategien, wie die Kosten durch eine gute wöchentliche Menüplanung und günstige und zuverlässige Beschaffungswege reduziert werden können, werden erläutert.

Modul 3: Gärten und andere Außenbereiche als innovative Lernfelder

In diesem Modul werden einige der Lernmöglichkeiten für Kindergärten im Freien aufgezeigt, die Kindern leichter vermitteln können, woher ihre Lebensmittel kommen.

Das Modul befasst sich mit der **Gartenarbeit im Kindergarten** und wie diese genutzt werden kann, um das Interesse eines Kindes an der Natur zu wecken. Es werden auch die praktischen Schritte beim **Besuch eines Bauernhofes** erläutert und die Lern- und Erlebnismöglichkeiten bei einem solchen Besuchen erläutert.



Vor allem für **Kinder mit Migrationshintergrund** (z. B. Flüchtlingsfamilien) erweitern die Hofbesuche ihr **Wissen über das neue Land**, in dem sie leben. Sie sehen, wie Lebensmittel in Europa angebaut werden und wie die Landschaft aussieht. Gartenbereiche im Kindergarten dienen als interaktive Klassenzimmer für Kinder jeden Alters. Gärten haben sich als ein ausgezeichnetes Lernfeld für Schüler/innen für ihre Entwicklung als aktiver Bürger und selbständig Lernender erwiesen.

Modul 4: Geschmacksvielfalt und interkulturelle Ernährungskompetenz

Essen ist ein charakteristischer Weg, über den Menschen sich treffen, sich kennenlernen, Meinungen austauschen. Kindergärten sind typische Orte, an denen sich Familien mit kleinen Kindern treffen und wo **Essgewohnheiten, religiöse Hintergründe und Rituale** gezeigt werden können, ohne Konflikte zu provozieren, weder für die Kinder noch die Eltern. Um dies zu erreichen, benötigen die Mitarbeiter/innen des Kindergartens grundlegende Kenntnisse darüber, wie ihnen Lebensmittel bei der Pflege der Beziehungen zu Migranten- und Flüchtlingsfamilien helfen können.



Das Modul beschreibt, wie Kindergartenpersonal lernen kann, ihr eigenes Essverhalten, Ernährungsgewohnheiten und Essensrituale zu reflektieren. Kindergartenpädagoginnen und -mitarbeiter/innen werden in **grundlegenden Prinzipien der nachhaltigen Ernährung** (regional, saisonal, biologisch) unterrichtet. Kinder erwerben ihre Essgewohnheiten über Jahre hinweg; Pädagogen/innen können ihnen helfen, die große Vielfalt an Essen zu entdecken, sensorische Fähigkeiten

beim Riechen, Schmecken und Fühlen von Lebensmitteln zu entwickeln.

Modul 5: Kommunikation mit und Einbeziehung von Eltern

Dieses Modul vermittelt einige grundlegende Ideen, wie **Pädagogen/innen und Eltern zusammenarbeiten** können, um den pädagogischen Nutzen der Lehrangebote für Kinder zu maximieren. Ein Kapitel befasst sich auch mit den Herausforderungen bei der **Integration von Immigrantenfamilien** in die Kindergarten- und Schulgemeinschaft. Hinweise, wie man Kindergeburtstage im Kindergarten feiern kann, wie man die Lunchbox zum Frühstück sinnvoll füllt, wie man Geschirr für das Sommerfest des Kindergartens organisiert, hilft den Eltern sich zu integrieren. Betriebsbesichtigungen oder Gartenveranstaltungen sind weitere Möglichkeiten, die Erfahrungen, die Kinder im Kindergarten machen, an die Eltern weiterzugeben.

Kindergartenpersonal benötigt Wissen **zu interkultureller Kommunikation** für den Dialog mit Flüchtlingsfamilien. Ein Kapitel wird erklären, wie diese Familien vom Kindergarten unterstützt werden können. Kochkurse für die Eltern können diesen z.B. Anregungen geben, wie man auch mit geringem Budget nachhaltig kochen kann, z.B. mit saisonalen, unverarbeiteten Lebensmitteln.

3. Didaktisches Konzept für SusKinder

Kern des didaktischen Konzeptes des E-Learning-Kurses und des Portals "Nachhaltiges Ernährung in Kindergärten" ist die **Vermittlung von Kompetenzen** mit Hilfe eines am Lernenden ausgerichteten ganzheitlichen didaktischen Ansatzes. Das webbasierte Trainingsmaterial und die Lernumgebungen beziehen sich daher nicht nur auf den **Transfer von Wissen und Fähigkeiten**, sondern auch auf **Verhaltensänderungen** bei den Lernenden. Die erfahrungsbezogene und biographisch basierte Aufbereitung der Inhalte ermöglicht den Lernenden ein Verständnis für die komplexen Zusammenhänge, um neue praktische Ansätze für die tägliche Arbeit in Kindergärten zu entwickeln.

Mit den folgenden Prinzipien soll die Qualität des Transfers maximiert werden:

- Professionelles Training, das auf praktischen Überlegungen basiert
- Theorie und Praxis in ausgewogenem Verhältnis - orientiert an Aktivitäten und theoretische Begründung
- Qualifikationsbasierte und transparente Formulierung von Lernergebnissen
- Kohärenz von Kurszielen und Lernformen
- Didaktische Lehrplangestaltung und sinnvolle Modularisierung
- Mix aus Methoden, die im E-Learning-Kurs implementiert sind
- Konsequente Gestaltung individueller Lernooptionen

Konzept des E-Learning-Kurses

Der E-Learning-Kurs umfasst **5 Module** (siehe Seite 5 - 7). Alle Module beginnen mit folgenden Elementen: „Was ist das Ziel dieses Moduls?“. „Nach Abschluss dieses Moduls habe ich gelernt“ (Lernergebnisse).

Jedes Modul umfasst 4 bis 6 Einheiten mit etwa 3 bis 5 Kapiteln. Alle Einheiten enthalten die folgenden Elemente: Einführung in das Thema, Lernergebnis der Einheit, Kapitel mit theoretischen Informationen ergänzt durch Methoden und Checklisten für praktisches Handeln und Reflektion, Tipps und Best-Practice-Beispiele aus dem realen Leben und Links zu weiteren Lernwerkzeugen.

Am Ende jedes Moduls finden die Lernenden **3 bis 4 Schlüsselaktionen** für die Übertragung in die Praxis.

Im **Bereich "Ressourcen" auf der Plattform** (<http://suskinder.suscooks.eu/resources>) finden die Nutzer/innen viele zusätzliche Materialien wie Artikel, Aktivitäten-Blätter (als PDF), neu erstellte Videos (diese Videos sind nicht länger als 2 Minuten und zeigen verschiedene Aktivitäten / Diskussionen zu nachhaltiger Verpflegung im Kindergarten), YouTube-Videos, Web-Links, und weitere thematische Informationen, um die Inhalte zu vertiefen.

Im Abschnitt **"Wissenstests"** (<http://suskinder.suscooks.eu/tests>) sind alle Tests für eine einfache Selbstüberprüfung zusammengefasst. Im Bereich **"News"** finden Lernende aktuelle Informationen zum Thema (<http://suskinder.suscooks.eu/news>), wie z.B. Hinweise auf Konferenzen, Verweise auf Publikationen und Aktivitäten des Projektpartner-Netzwerks.

4. Anleitung zur Nutzung der E-Learning-Plattform

Das Projekt bietet einen **E-Learning-Kurs** und ein **interaktives Online-Portal** mit dem Titel "Nachhaltige Ernährung in Kindergärten" mit Online-Ressourcen für Pädagogen/innen, Küchenpersonal und Köche/innen in Kindergärten, Caterer für Kindergärten sowie Schulleiter/innen und Personalchefs von Kindergärten, Entscheidungsträger/innen in der öffentlichen Verwaltung und Hochschulen.

Das Online-Portal finden Sie hier: <http://suskinder.suscooks.eu>

Das Portal bietet einen Englisch-Pilot-E-Learning-Kurs "Nachhaltige Ernährung in Kindergärten - E-Learning für Pädagogen, Caterer und Küchenpersonal" und 6 angepasste nationale Versionen des Kurses in allen Partnersprachen - Österreichisch, Bulgarisch, Tschechisch, Deutsch, Italienisch und Slowenisch.

Der Kurs enthält ein Curriculum mit Lernergebnissen, definiert nach EQF- und NQF-Anforderungen. Der Kurs besteht aus 5 Modulen, die in 15 Lerneinheiten unterteilt sind. Jede Einheit enthält mehrere Kapitel.

Navigation für die Lernenden

Für die Lernenden ist der Online-Kursinhalt über das Web-Menü "E-Learning" erreichbar: <http://suskinder.suscooks.eu/e-learning>.

Nach dem Öffnen des Menüs können die Lernenden die Module direkt durchsuchen und auswählen, mit welchem Modul sie beginnen wollen. Es ist keine Registrierung oder Anmeldung erforderlich. Alle Module sind sowohl online als auch offline verfügbar - **die Module können als PDF-Dokumente** für das Offline-Studium heruntergeladen werden. Um den Lernprozess zu unterstützen, werden **Testfragen** für jedes Modul angeboten. Die Tests sind in einem separaten Menüpunkt „Tests“ verfügbar. Detailliertere Informationen und Links zu anderen Dokumenten, die sich auf die Themen einzelner Module beziehen, finden die Lernenden im Ressourcen-Menüpunkt.

Navigation für den Administrator

Lehrer/innen oder Administratoren/innen haben die Möglichkeit, das gesicherte Content-Management-System unter <http://suskinder.suscooks.eu/admin> zu verwenden.

Erstellen diese neue Einheiten oder Kapitel, laden sie neue Inhalte, Dokumente, Fotos, Videos oder Links zu externen Websites hoch. Texte können über Standardfunktionen zur Formatierung von Inhalten bearbeitet werden. Über den Dateimanager sind alle Dokumente und Fotos online verfügbar und können mit dem Kursinhalt verknüpft werden. Das System enthält alle Sprachversionen des Kurses. Administratoren/innen können die Inhalte und Ressourcen des Portals umfassend nutzen.

5. Erhebung: Kinderbetreuung und Kindergartenversorgung in den Partnerländern

Die Erhebung beschreibt die **Organisation und Situation** in den Kindergärten sowie die **Versorgung mit Lebensmitteln** in den Partnerländern. Die Struktur der Kindertagesstätten für Kinder unter 7 Jahren variiert dabei zwischen den Ländern. In vielen Ländern gibt es sehr flexible Tagesbetreuungssysteme.

Einige Kinder bleiben nur wenige Stunden im Kindergarten und essen ein Frühstück, das sie von zu Hause mitbringen. Andere Kinder verbringen manchmal mehr als 10 Stunden in der Betreuungseinrichtung und bekommen drei Mahlzeiten pro Tag (Frühstück, Mittagessen, Nachmittagssnack) von der Einrichtung zur Verfügung gestellt.



Nicht in allen Ländern liegen umfassende Daten zur Mahlzeitenstruktur und zu Versorgungssystemen innerhalb des Landes vor. Die verfügbaren Studien wurden analysiert und zusammengefasst, um einen kurzen Überblick zu geben. Wichtige Stakeholder sowie die zur Verfügung stehende Literatur können für jedes Land eingesehen werden.

In den frühen 2000'er Jahren haben die europäischen Länder festgestellt, dass **Zivilisationserkrankungen und Übergewicht** bei den Menschen stark zugenommen haben. Die WHO spricht sogar von einer Epidemie des 20. Jahrhunderts, wenn es um Übergewicht geht. Mehr als ein Drittel aller Erwachsenen weltweit sind übergewichtig oder fettleibig. In den entwickelten Ländern gilt dies auch für jedes vierte bis fünfte Kind. Die Gesamtzahl aller übergewichtigen oder fettleibigen Menschen ist nach einer neuen Analyse weltweit von 875 Millionen im Jahr 1980 auf 2,1 Milliarden im Jahr 2014 gestiegen (Lancet, 2014; doi: 10.1016/S0140-6736 (14) 60460-8, [http://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736 \(14\) 60460-8 / abstrakt](http://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736 (14) 60460-8 / abstrakt)).

Übergewicht im Kindesalter ist besonders schnell angestiegen. Hier lag der Zuwachs zwischen 1980 und 2013 bei fast 50 Prozent. In den Industrieländern sind mehr als 22 Prozent aller Mädchen und 24 Prozent der Jungen übergewichtig oder fettleibig (adipös). Die steigende Zahl übergewichtiger oder adipöser Kinder ist ein Thema für Gesundheitsexperten, da beides das Risiko für die Entwicklung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes, aber auch Krebs erhöhen. Experten haben die Befürchtung, dass die Kosten für das Gesundheitswesen aufgrund dieser Erkrankungen unermesslich zunehmen könnten.

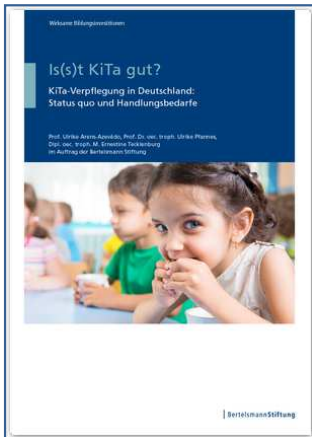
Die Europäische Ministerkonferenz der Weltgesundheitsorganisation (WHO) traf sich im November 2006 in Istanbul. Sie hielten Adipositas für eine der schwierigsten Herausforderungen für Gesundheitspolitiker. Die wichtigste Maßnahme ist in ihren Augen die Vorbeugung:

<http://www.euro.who.int/de/publications/abstracts/who-european-ministerial-conference-on-counteracting-obesity-conference-report>.

Ernährungsempfehlungen für Kindergärten in den Partnerländern

Auf Grundlage der WHO-Empfehlung und der Gesundheitsüberwachungssysteme der einzelnen Partnerländer haben alle Partnerländer dieses Projektes **Qualitätsstandards für eine gesunde Ernährung im Kindergarten** definiert, welche im Projekt-Output Nr. 1 vorgestellt werden.

Hierbei gilt für alle Partnerländer, dass es sich um **Empfehlungen** handelt, die nicht als verbindlich gelten müssen. In keinem der Länder gibt es eine Institution, die überprüft, ob die Qualität von Mahlzeiten im Kindergarten mit den Empfehlungen übereinstimmen.



Eine Studie in Deutschland (Bertelsmann Stiftung 2014) zeigt zum Beispiel, dass deutsche Kindergartenkinder **zu wenig Gemüse und zu viel Fleisch essen**, siehe:

<https://www.bertelsmann-stiftung.de/en/publikationen/publikation/did/isst-kita-gut> and <https://www.bertelsmann-stiftung.de/en/publikationen/publikation/did/7-fragen-7-respond-to-noon-catering-in-German-kitas>

Damit Veränderungen bei dem Kindergartenpersonal sowie dem Küchenpersonal in den Kindergärten erreicht werden können, braucht es mehr Wissen. Das Gesamtziel dieses Projektes und des E-Learning-Kurses ist das Schließen von Wissenslücken, die zwischen den **Ernährungsempfehlungen** auf Papier und der **täglichen Ernährungsqualität** in Kindergärten liegen.

Empfehlungen für eine nachhaltige Kindergartenverpflegung in den Partnerländern

Im 21. Jahrhundert wissen wir, dass der Klimawandel menschengeschaffen ist und Experten/innen gehen davon aus, dass ca. 20% der CO₂-Emissionen aus dem Lebensmittelsystem stammen. Der Verlust der Biodiversität, die Wasserverschmutzung und andere Umweltprobleme sind direkt mit unserem Lebensstil und unseren Essgewohnheiten verbunden, da diese nicht nachhaltig sind.

Die **Änderung des Lebensmittelangebotes im Kindergarten** bietet die einzigartige Chance, nicht nur eine gesunde, sondern auch eine nachhaltige und ausgewogene Ernährung zu entwickeln. In den ersten Lebensjahren entwickeln sich spätere Ernährungsgewohnheiten, die im Erwachsenenalter nur sehr schwer zu verändern sind. Bei den Empfehlungen und der Analyse in den Partnerländern wird deutlich, dass in einigen Ländern der Aspekt der nachhaltigen Ernährung bereits Berücksichtigung findet. In einigen Teilen Österreichs wird zum Beispiel eine klimafreundliche Küche gefördert und der Prozentsatz an Bio-Lebensmitteln definiert. In Italien wird die Abfallreduktion als ein Ziel in den nationalen Empfehlungen erwähnt.

Ziel des E-Learning-Kurses, welcher in diesem Projekt entwickelt wird, ist die Schulung vom Kindergartenpersonal sowie dem Kindergartenküchenpersonal. Sie sollen lernen/ erkennen, dass es möglich ist, **neue Ernährungsgewohnheiten** zu schaffen und so eine Win-Win-Situationen für die **Gesundheit der Kinder** sowie für **unsere Umwelt** zu erreichen. Auch das hat mit Wissenstransfer zu tun. Die guten Praxisbeispiele der Partnerländer werden zu einem besseren Verständnis der Ausgangspunkte für eine positive Entwicklung in den anderen Ländern führen.

5.1. Österreich



Administrative Verantwortung

In Österreich sind die öffentlichen Haushalte (Bundesländer, Gemeinden) für 56 Prozent der Kinderkrippen und Kindergärten verantwortlich. Der Großteil der öffentlichen Einrichtungen wird von den Gemeinden bereitgestellt (98,7%). Die meisten privaten Pflegeeinrichtungen werden von Verbänden verwaltet (65,3%), 24,7% von kirchlichen Organisationen. Der Rest wird an Einrichtungen verteilt, die von Unternehmen, Privatpersonen oder anderen Einrichtungen unterhalten werden.

Entwicklung der Anwesenheitszeiten

Betrachtet man die Entwicklung der Betreuungsquoten von Kindern im Alter von 3, 4 und 5 Jahren (der Anteil von Kindern in Betreuungseinrichtungen in Bezug auf die gleichaltrige Bevölkerung) in den letzten zehn Jahren, so wird deutlich, dass es in allen Altersgruppen erhebliche Anstiege gibt. Die Betreuungsquote für die 3-Jährigen stieg von 66,3 % im Jahr 2005 auf 85,6%. Bei den Vierjährigen ist in den letzten zehn Jahren ein Anstieg von 89,8% auf 96,0% zu verzeichnen, während die Quote bei den 5-Jährigen von 91,9% auf 97,4% gestiegen ist.

Bei den unter 3-Jährigen hat sich die Betreuungsquote von 4,6% im Jahr 1995 auf 19% im Jahr 2010 fast vervierfacht.

Inanspruchnahme von Mittagsmahlzeiten

77,5% der Kinder in Kinderkrippen essen auch dort zu Mittag. 47% der Kinder im Kindergarten nutzen das Angebot des Mittagessens.

Preise und Finanzierung

Die Preise für einen Kindergarten-/ Krippenplatz sind je nach Bundesland sehr unterschiedlich. Kinderbetreuung ist nicht einheitlich geregelt und der Preis für ein Mittagessen variiert von frei bis teuer. In der Regel werden die Kosten an das Einkommen der Eltern angepasst. Die Gemeinden legen den Preis für das Mittagessen fest, das normalerweise zusätzlich von den Eltern bezahlt wird. Die Durchschnittspreise liegen zwischen 2,80 € und 3,80 € pro Tag.

Frühstück, Mittagessen, Snacks am Nachmittag

Normalerweise sind Kindergärten in Österreich nicht mit professionellen Küchen ausgestattet. Nur sehr wenige Gemeinden haben eigene Küchen und Küchenpersonal. Die meisten Kindergärten und Kinderkrippen werden mit Mittagessen versorgt. Caterer oder Gastronomen werden von den Gemeinden beauftragt.

Die Methoden reichen von "Cook and Serve" und "Cook and Chill" bis hin zu Tiefkühlkost und Regenerationssystemen in den Kindergärten.

Lösungen für Frühstück und Nachmittagssnacks reichen von mitgebrachten Snacks von zu Hause, gelieferten Snacks vom Caterer bis hin zu frischen und selbstgemachten Frühstück und Nachmittagssnacks, die von den Kindergarten-Mitarbeitern/innen zubereitet werden.



Gruppengröße/Personalschlüssel

Im Hinblick auf die Gruppengröße sind maximal 15 Kinder pro Kinderkrippengruppe erlaubt. Mindestens ein Pädagoge/eine Pädagogin ist jeweils zuständig. In der Regel wird auch ein/e Assistent/in benötigt. Bei voller Auslastung liegt der Schlüssel je nach Bundesland zwischen 1:4 und 1:8. Die Höchstgrenze in Kindergarten-Gruppen liegt zwischen 20 und 25 Kindern. Bei voller Auslastung liegt der Personalschlüssel bei 1:12 bis 1:17.

Ausbildung von Personal

In den meisten Bundesländern müssen die Pädagogen/innen in einem Kindergarten eine Ausbildung zum/zur Elementarpädagogen/in absolvieren und eine zusätzliche Ausbildung für die frühkindliche Bildung ist erforderlich. In jeder Kindergruppe ist eine pädagogische Fachperson angestellt, mit entsprechender Ausbildung zum/zur/in Kindergärtner voraussetzt. Dies ist in ganz Österreich der Fall.

Darüber hinaus wird in vielen Bundesländern ein Assistent/eine Assistentin eingesetzt, wobei Unterschiede in den Qualifikationsanforderungen liegen können. Sie reichen von keiner speziellen beruflichen Qualifikation bis hin zu erforderlichen Kursen im Umfang von 60 bis 300 Stunden inklusive Praxis.

Ernährung/ Gesundheit im Kindergarten während der Ausbildung

Prinzipien der Gesundheit und Ernährung finden sich in der Ausbildung mit : 3 Stunden pro Woche (2 Stunden im ersten Jahr der Ausbildung, 1 Stunde im vierten Jahr der Ausbildung)

1. Ausbildungsjahr:

- Ernährung von Kindern, Lebensmittel, hygienisches Know-how, Sicherheit in der Küche, multikulturelle Aspekte, Genderaspekte, Grundsätze der Gemeinschaftsverpflegung, Ernährungsbildung im Kindergarten

4. Ausbildungsjahr:

- nachhaltige Verbraucherbildung, gesundheitliche Aspekte, Krankheiten

Fortbildungen für das Kindergartenpersonal werden von pädagogischen Hochschulen, Lehrerbildungsstätten und den regionalen Behörden organisiert. Die Trainingsthemen sind relativ frei, abhängig vom Interesse der Teilnehmer.

5.2. Bulgarien



„Milchküchen“/ Kinderküchen

Kinderküchen, in Bulgarien auch "Milchküchen" genannt, sind separate Organisationsstrukturen, in denen medizinische und andere Experten Lebensmittel für Kinder im Alter von 10 Monaten bis 3 Jahren vorbereiten, aufbewahren und bereitstellen. Das Essen muss die qualitative Zusammensetzung und technologische Behandlung entsprechend dem Alter der Kindergruppe erfüllen.

In den Kinderküchen wird das Essen für „unorganisierte und organisierte Kindergruppen“ vorbereitet. "Unorganisierte Gruppen" sind Kinder von 10 Monaten bis 3 Jahren, die nicht in den Kindergärten gehen, sondern zu Hause von den Eltern aufgezogen werden. Die Eltern können mit den Kindern in die Kinderküchen kommen, um dort Essen zu bekommen.

"Organisierte Gruppen" sind Kinder im Alter von 10 Monaten bis 3 Jahren, die in die Krippe gehen und Teil des Kindergartens sind.

Kinderküchen, die Teil des Kindergartens sind, werden von der Direktorin des Kindergartens geleitet. Diese übernimmt die Kontrolle über die gesamten Aktivitäten in der Küche, einschließlich der Einhaltung der Normen für gesunde Ernährung bei der Zubereitung von Speisen.

Kinderkrippe

Kinderkrippen werden eingerichtet, um die Familie bei der Erziehung von Kindern unter drei Jahren zu unterstützen und ihre normale körperliche und geistige Entwicklung sicherzustellen (gemäß Art. 118 des Gesundheitsgesetzes).

Kinderküchen sind separate Organisationsstrukturen, in denen medizinische und andere Spezialisten Lebensmittel für Babys unter drei Jahren vorbereiten und sie damit versorgen.

Kinderkrippen gibt es dauerhaft und saisonal. Dauerhafte Kinderkrippen sind solche, in denen Kinder das ganze Jahr hindurch ohne Unterbrechung aufgezogen werden. Sie sind täglich, wöchentlich oder gemischt geöffnet. In den ganztägigen Kinderkrippen werden Kinder im Alter von drei Monaten bis zu drei Jahren umsorgt. Kinderkrippen sind täglich außer samstags, sonntags und an Feiertagen geöffnet.

In den wöchentlichen Kinderkrippen kommen Kinder im Alter von zehn Monaten bis drei Jahren montags in die Krippe und bleiben bis Freitag dort. Dann werden sie über das Wochenende von ihren Eltern zu Hause versorgt. Die Kinder können aber auch an den anderen Wochentagen von ihren Eltern mit nach Hause genommen werden. Der Nachmittagssnack und das Abendessen werden den Eltern dann mitgegeben.

Kindergarten

Jede Gemeinde entwickelt und führt folgende Regelungen aus:

- Verordnung über die Organisation und den Betrieb von Kinderkrippen in der Gemeinde ...;
- Einschulungsverordnung, zurückgezogen und übertragen in städtische Kindergärten in der Kommune überführt von ...;

Budget & Preise

In öffentlichen Küchen kostet das Essen pro Tag 0,50- 0,75 EUR (Drei-Gänge-Menü inkl. Suppe, Hauptgericht und Dessert).

Ein Rabatt von 50% Rabatt ist möglich bei: alleinerziehenden Müttern/ unbekannten Vätern des Kindes; Studenten, Ehefrauen von Soldaten, Kindern und Eltern mit permanenter Behinderung, Eltern mit vielen Kindern (3 oder mehr).

Der Preis für ein Essen in privaten Kinderküchen liegt zwischen 1,40- 2,25 EUR pro Tag. Im Gegensatz zu den öffentlichen Küchen bieten private Küchen auch Lieferungen an, die im Preis inbegriffen und auch am Wochenende möglich sind.

Städtische Kinderkrippen und Kindergärten bieten Lebensmittel zu Preisen an, die vom Gemeinderat in Übereinstimmung mit dem Gesetz über lokale Steuern und Gebühren festgelegt werden. Eltern zahlen in verschiedenen Gemeinden in Bulgarien eine monatliche Gebühr von 10- 30 EUR.

Private Kinderkrippen und Kindergärten sammeln monatliche Gebühren ein, da sie die Mahlzeiten während des Tages abhängig vom Aufenthalt des Kindes berechnen - halbtags oder ganztags. Die Gebühren variieren von 150- 350 EUR monatlich.

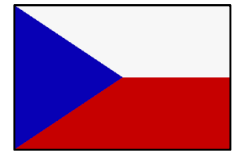
Mahlzeiten

In der Regel bieten Kinderkrippen und Kindergärten 4 Mahlzeiten pro Tag an.

- Das Frühstück wird zwischen 8.30 Uhr und 9.00 Uhr serviert und beinhaltet ein warmes Sandwich, Nudeln, Pfannkuchen usw. + Obst oder Getränke / Milch, Tee oder Joghurt.
- Morgendliches Obst - zwischen Frühstück und Mittagessen, in der Regel saisonal.
- das Mittagessen enthält drei Gänge: Suppe, Hauptgericht + Beilage/ Salat und Nachtisch.
- Nachmittagssnack wird zwischen 15:30 und 16:00 Uhr serviert und beinhaltet ein warmes Sandwich, Milchreis, Kürbiskuchen, Joghurt, Kekse mit Haferflocken etc. + Obst oder Getränke / Milch, Tee oder Joghurt.

Die meisten Kinderkrippen und Kindergärten sind mit Küchen ausgestattet, in denen täglich nach vorher erstellten Wochenmenüs gekocht wird. Die Speisekarte wird auf eine Informationstafel/ offizielle Webseite des Kindergartens ersichtlich. In einigen Fällen, in denen der Kindergarten keine Küche hat oder es unrentabel ist, die Kücheneinheit für kleine Gruppen zu unterhalten, können Lebensmittel von anderen Kindergärten oder privaten Caterern geliefert werden.

5.3. Tschechische Republik



Administrative Verantwortung

In der Tschechischen Republik sind die Behörden (Gemeinden) für die Einrichtung und den Betrieb von Kindergärten zuständig. Die Mehrzahl der privaten Pflegeeinrichtungen wird von privaten Unternehmen oder von kirchlichen Organisationen geführt.

Mittagessen, Frühstück, Nachmittagssnacks

Die meisten Kindergärten sind mit professionellen Küchen ausgestattet und verfügen über eigenes Küchenpersonal. Wenn ein Kindergarten Teil einer Grundschule ist, gibt es eine gemeinsame Küche, die für beide Einrichtungen Gerichte zubereitet. Kindergärten ohne eigene Küche werden in der Regel von anderen Schulküchen oder privaten Caterern versorgt. Alle Schulküchen und Caterer, die Schulen beliefern, müssen nationale Ernährungsstandards einhalten. In den staatlichen Kindergärten wird kein Frühstück angeboten.

Budget & Preise

Die Eltern zahlen für die Mahlzeiten entsprechend den minimalen und maximalen finanziellen Möglichkeiten, die durch das nationale Gesetz festgelegt sind. Die Zuzahlung der Eltern dient dazu, Zutaten für die Zubereitung der Mahlzeiten zu kaufen. Die Kosten für Energie, Wasser und Versorgung werden von der Stadtverwaltung getragen, die Gehälter der Köche vom Staatshaushalt. Die Snacks werden täglich frisch zubereitet und morgens und nachmittags serviert. Jeder Snack beinhaltet Essen und Trinken. Das Mittagessen wird täglich von Grund auf neu zubereitet, enthält Suppe, Hauptgericht und Salat/Dessert und ein Getränk. Nationale oder lokale Empfehlungen (für die Ernährung): Es gibt ein staatliches Gesetz, das die Ernährungsbedürfnisse der Schulmahlzeiten auf der Grundlage von Lebensmittelgruppen festlegt. Es gibt keine nationalen oder lokalen Empfehlungen zur Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung.

Ernährungserziehung für Kinder

Staatliche Bildung in Kindergärten wird von einem nationalen Leitfaden namens „Framework Bildungsprogramm“ regiert. Dieses Programm legt die Lernergebnisse für jedes schulische Bildungsprogramm fest. Das staatliche Rahmenprogramm legt keine Regeln für die Ernährungserziehung und/ oder die "Lebensmittelerziehung" fest. Die einzige Ausnahme ist, dass es heißt: "Die Lehrerinnen und Lehrer halten sich an die Grundsätze einer gesunden Lebensweise und sind den Kindern damit ein gutes Beispiel".

Allgemeine Trends in der Pädagogik/ Bildung:

Es gibt einen allgemeinen Trend zu gesünderen Lebensmitteln bei jungen Eltern. Dieser Trend setzt sich durch den Druck der Mütter fort, das Essen gesünder zu machen, das ihren Kindern in Kindergärten serviert wird.

5.4. Deutschland



Administrative Verantwortung

Seit dem 01.08.2013 haben alle Kinder ab dem vollendeten ersten Lebensjahr einen rechtlichen Anspruch auf einen Betreuungsplatz in einer Kindertagesstätte oder Kindertagespflege (SGB VIII). Mit diesem Anspruch stieg die Zahl der betreuten Kinder in deutschen Kindertagesstätten stetig an. Dabei sind die meisten der Tageseinrichtungen, mit rund 70%, in einer freien Trägerschaft wie AWO oder DRK. Daneben werden 33% von einem öffentlichen Träger, wie Jugendämtern oder Gemeinden, geführt. Außerdem gibt es private Unternehmen, welche einen Betreuungsplatz anbieten (2,5%) sowie elterngeführte Kitas (Statista, 2016).

Betreuungszeiten

Mit Blick auf die Entwicklung in den Betreuungszahlen in deutschen Kindertageseinrichtungen zeigt sich, dass im Jahr 2008 etwa 32% der unter 7-Jährigen einen Kindergarten besuchten. 2015 hatten bereits 48,9% der Kinder die



Möglichkeit für den Besuch einer Tageseinrichtung oder eines Kindergarten. Mit dieser Entwicklung stieg auch die Zahl der Kinderbetreuungseinrichtungen von 1. Mio. im Jahr 2000 auf insgesamt 2,86 Mio. im Jahr 2015 (Statista, 2015). Die Zahl der Kinderbetreuungseinrichtungen erhöhte sich von 25.500 im Jahr 2000 auf 54.536 im Jahr 2015 und die Anzahl der im Kindergarten angebotenen Mahlzeiten stieg von 1 Mio. im Jahr 2000 auf 2,01 Mio. im Jahr 2015 (Arens-Azevêdo et al., 2014).

Die meisten der verfügbaren Daten zur Verpflegungssituation in deutschen Kindergärten stammen aus einer nationalen Umfrage des Landwirtschaftsministeriums aus dem Jahr 2016.

Für diese Umfrage wurden 7000 Kindergärten ausgewählt, von denen 1408 (20,1%) an der Umfrage teilnahmen. Neben den 1408 Fragebögen wurden 691 Menüpläne und 225 Rezepte von 8 Caterern analysiert (Tecklenburg, Arens-Azevedo, 2016).

Budget & Preise

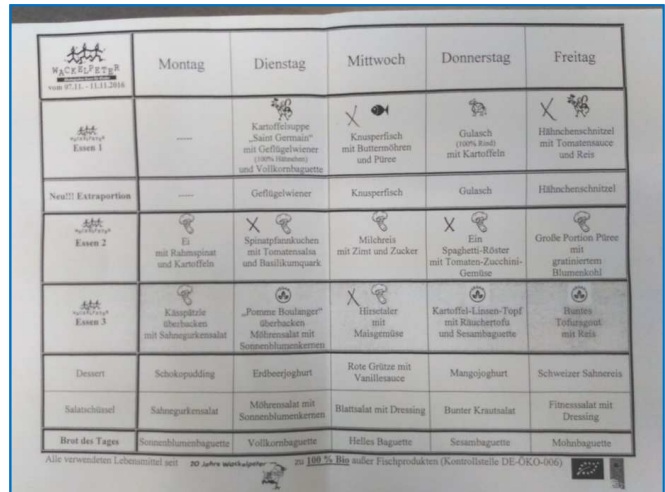
Die Preise für einen Krippen-/ Kindergartenplatz sind in den Bundesländern sehr unterschiedlich. Die Kinderbetreuung ist nicht einheitlich geregelt und variiert von fast kostenlosen bis zu sehr teuren Betreuungsplätzen.

In der Regel werden die Kosten von den Gemeinden an das Einkommen der Eltern angepasst. Auch die Kosten für die Verpflegungsangebote sind abhängig von dem Einkommen der Eltern.

Wird ein Kind nur für 4 Stunden betreut, sind die Preise niedriger als bei einer Betreuungszeit von 8 Stunden im Kindergarten und einem Verpflegungsangebot für den ganzen Tag.

Auch die durchschnittlichen Preise, die Eltern für ein Mittagessen bezahlen müssen, sind in den Bundesländern sehr unterschiedlich, da die privaten Verbände und Elterninitiativen andere Regelungen treffen können, als es für die Behörden möglich ist.

Aus diesem Grund reichen die Preise für "Essen im Kindergarten" von 0,45 € bis hin zu 5,00 € pro Tag. Der durchschnittliche Preis für ein Mittagessen liegt bei 2,42 € (Tecklenburg, Arens-Azevedo, 2016).



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	—	Kartoffelbrat „Saint Germain“ mit Geflügelwurst (100% Fleisch) und Vollkornbrot	Knauferfisch mit Butterbohnen und Pesto	Gulasch (100% Rind) mit Kartoffeln	Hühnerschnitzel mit Tomatensoße und Reis
Essen 2	—	Geflügelwurst	Knauferfisch	Gulasch	Hühnerschnitzel
Essen 3	—	Spitzplauschen mit Tomatensoße und Basilikumquark	Milcheris mit Zimt und Zucker	Ein Spaghetti-Röster mit Tomaten-Zucchini-Gemüse	Große Portion Pesto mit gratiniertem Blumenkohl
Dessert	Schokopudding	Erdbeerjoghurt	Rote Grütze mit Vanillesauce	Mangojoghurt	Schweizer Sahneris
Snack	Schokopudding	Milcheris mit Sesambraten	Blattsalat mit Dressing	Bunter Krautsalat	Fitterwurst mit Dressing
Snack	Schokopudding	Vollkornbrot	Heißes Baguette	Sesambrot	Mohlbrot

Auf diesen Ergebnissen basiert die tägliche Beratungsarbeit des Ökomarkt e.V. In Hamburg hat es sich gezeigt, dass Hamburger Kindergarten-Caterer ein Mittagessen (mit warmen Speisen) für einen Preis von 1,95 € bis 3,50 Euro pro Kind anbieten. Das Küchenpersonal in Kindergärten, die selber kochen (Kindergärten mit mehr als 70 Kindern), hat ein Budget von 0,70 Euro bis 1,50 Euro pro Tag und Kind für das Essen.

Mittagessen, Frühstück, Nachmittagssnacks

Durchschnittlich 95,9% der Kindergärten bieten ein Mittagessen an. 53,3% bieten auch ein Frühstück und 60,8% eine Zwischenmahlzeit am Nachmittag an. Eine zusätzliche Verpflegung in den Gruppen wird von 9,8% der Kitas zur Verfügung gestellt. Sehr wenige Kindergärten bieten keine Mahlzeiten an (1,9%) (Arens-Azevedo et al., 2014).

Die meisten Kindergärten werden mit einer warmen Speise durch eine externe Küche (56,4%) versorgt.

Das zweithäufigste Catering-System ist das der frischen und gemischten Küche (32,8%), wo das Essen vor Ort zubereitet wird. Das Verpflegungssystem mit tiefgeköhlten Lebensmitteln, bei dem das Essen in der Regel vom Lieferanten produziert und anschließend eingefroren wird, steht auf dem dritten Platz (7,7%).

Das Catering-System "Cook and Chill" (3,1%) ist bei diesem Verfahren am wenigsten beliebt. Hier wird das Essen nach der Vorbereitung schnell auf Temperaturen von 2 bis 4 ° C abgekühlt und unmittelbar vor der Auslieferung in den Kindergarten auf die Verbrauchstemperatur erhitzt (regeneriert) (Arens-Azevedo et al., 2014).

5.5. Italien



Allgemeine Informationen über rechtliche Verpflichtungen

Das italienische Vorschulsystem umfasst zwei Kategorien von Kindergärten:

- „nidi di infanzia“ (Kindergärten für Kinder von 0-3 Jahren);
- „scuoladell'infanzia“ (Kindergärten für Kinder von 3-6 Jahren).

Das italienische Bildungsministerium legte 1968 Regeln für den Sektor fest und aktualisiert regelmäßig die pädagogischen und organisatorischen Richtlinien. Es sei darauf hingewiesen, dass, selbst wenn Kindergärten öffentlich und privat sein können, beide unter der Kontrolle der Gemeinden stehen, die für ihre Verwaltung auf lokaler Ebene verantwortlich sind.

Zahlen und Statistiken

Im Jahr 2000 gab es in Italien 2.404 öffentliche Kindergärten für Kinder im Alter von 0-3 Jahren und 604 private Kindergärten. Die pädagogischen Zusatzleistungen für diese Altersgruppe (wie Spielplätze, Familienzentren, etc.) betrugen 732. Diese Strukturen, verteilt auf die 8.102 italienischen Gemeinden, beherbergten im selben Jahr 201.565 Kinder (Istat, AnnuarioStatisticItaliano, 2015).

Jeden Monat werden 49 Millionen Mahlzeiten in den Schulkantinen serviert, auch wenn die Schulverpflegung in den Regionen Mittel- und Norditaliens stärker vertreten ist als in Süditalien (in den mittleren und großen Städten sind Schulspeisungen häufiger).

Selbstbedienungsgerichte sind nicht wirklich üblich, sowohl aus kulturellen als auch aus technischen Gründen, da jede Kantine die von den kommunalen Vorschriften für Schulkantinen angegebenen Basisgewichte (grammatura) einhalten muss.

Personalschlüssel

Die Unterbringung erfolgt in der Regel in einem Bereich von 20 bis 60 Kindern pro Kindergarten nach klar definierten Kriterien unter Berücksichtigung der verfügbaren Fläche, der Anzahl der Zimmer und Toiletten.

Für „Nidi d'infanzia“ (0-3 Jahre) wird in der Regel ein Lehrer für maximal 5 Kinder verordnet. Im Falle von „scuo-ladell'infanzia“ (3-6 Jahre) darf jede Klasse nicht mehr als 28 Kinder haben, so dass das Verhältnis Lehrer/Schüler maximal 1:28 beträgt.

Anwesenheitszeiten

Normalerweise sind Kindergärten mindestens sechs Stunden am Tag an fünf Tage in der Woche für mindestens 39 Wochen im Jahr geöffnet.

Mahlzeiten

Die Speisekarten in Kindergärten werden von ASL (Aziendesanitarielocali = Lokale Gesundheitsdienste, die auf subregionaler Ebene tätig sind) auf der Grundlage von Kriterien, die auf dem Alter und den Ernährungsbedürfnissen der Kinder basieren, studiert und gestaltet.

In italienischen Kindergärten, in denen Mahlzeiten zubereitet und von drei Arten von Küche geliefert werden können, sind weder hausgemachte Speisen noch Getränke erlaubt:

- a. **Innenküche:** Mahlzeiten werden ausschließlich im Kindergarten zubereitet;
- b. **Externe Verpflegung:** Die Mahlzeiten werden von einem Cateringservice zubereitet, der sich relativ weit vom Kindergarten entfernt befindet. In einem speziellen Kindergartenraum, der entsprechend den Gesundheitsvorschriften für die Zubereitung von Nahrungsmitteln und Getränken ausgestattet ist, werden die Mahlzeiten bequem verpackt, portioniert und von qualifiziertem Personal serviert.
- c. **“in time“ Küchen:** Die Mahlzeiten werden von einem externen Dienstleister halbfertig zubereitet und im Kindergarten gekocht und serviert.

Wenn Mahlzeiten in **zentralen Küchen** zubereitet werden, gibt es zwei Arten der Zubereitung:

- 1 - mit frischer Heißzubereitung;
- 2 - mit vorgekühlter Zubereitung (Cook and Chill): Zubereitung - Kochen - Kühlen - Lagern - Transportieren - Regenerieren - Verteilen.

Die Menüs für die Schüler/innen werden von Diätassistenten/innen nach den regionalen Richtlinien zur Verbesserung der Ernährungsqualität in der Schulverpflegung erarbeitet und von der Abteilung für Lebensmittel- und Ernährungshygiene, der ASL (Local Healthcare Service), unterstützt.

Die Menüs wechseln im vierwöchigen Zyklus und berücksichtigen die Saisonalität. Die Menüs müssen einer wöchentlichen und/ oder monatlichen Häufigkeit einzelner Lebensmittel im Wechsel folgen (z.B. Ei einmal pro Woche, Schinken oder Thunfisch einmal pro Monat usw.). Im Falle von Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten (wenn gesetzlich durch ein ärztliches Attest belegt) werden spezielle Diäten vorgeschrieben.

Normalerweise werden Lebensmittel am Morgen des gleichen Tages gekocht, an dem sie verzehrt werden sollen. Einfachste und gesündeste Kochverfahren, wie Dämpfen, Kochen und Backen, sind zu bevorzugen. Frittiertes Essen ist nicht erlaubt. Bei der Auswahl der Rohstoffe werden hochwertige Lebensmittel wie Bio, zertifizierte DOP (Geschützte Ursprungsbezeichnung), IGP (Garantierte geografische Angabe) und STG (Saisonale Spezialitäten garantiert) empfohlen.

Im Falle von Ein-Gang-Mahlzeiten werden Lebensmittel bevorzugt, die der vorgeschriebenen täglichen Kalorienzufuhr der Mahlzeit entsprechen. Zum Frühstück und Snack werden energetische und leicht verdauliche Lebensmittel bevorzugt, z.B. Joghurt, frisches Obst, Brot, Kekse, Getreideflocken, Kekse.

5.6. Slowenien



Altersgruppen

Im Allgemeinen werden die Kinder in zwei Abschnitte unterteilt: Erster Lebensabschnitt: 11 Monate bis 3 Jahre und zweiter Lebensabschnitt: 3 bis 6 Jahre. Hinsichtlich der Anzahl der eingeschriebenen Kinder werden zwei Sektionen in kleinere Gruppen (Klassen) unterteilt. In der Regel sind gleichaltrige Kinder in einer Gruppe (homogene Gruppen).

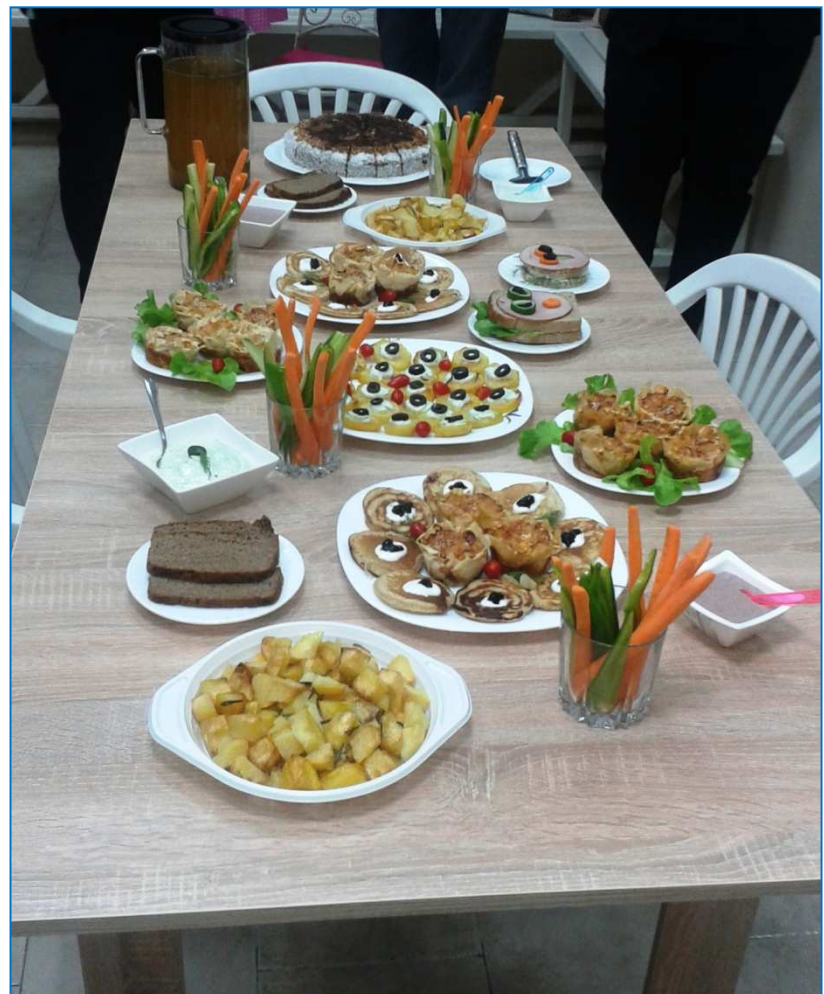
Manchmal können Gruppen mit Kindern aus der gleichen Altersgruppe (heterogene Gruppen) oder mit Kindern aus beiden Altersgruppen (kombinierte Gruppen) gemischt werden.

Budget & Preise

Der Preis des Kindergartenplatzes hängt vom Einkommen der Familie ab und wird durch das Gesetz und die Gemeinde festgelegt. Die Gemeinde berechnet den vollen Preis, aber nach dem Gesetz zahlen die Eltern nur einen bestimmten Prozentsatz, der jedes Jahr an ihr Einkommen angepasst wird. So kann der Preis von frei bis 77% des vollen Preises für das erste Kind variieren. Die Gemeinden legen auch die Preise für Mahlzeiten fest: 1,77-2,86 Euro (2014).

Mahlzeiten

In Slowenien verfügen alle Kindergärten über eine eigene Küche. In einigen Fällen bereiten diese Küchen Lebensmittel auch für andere Nutzer - meist für Schulen - zu. Das Essen wird frisch zubereitet und in den Klassenzimmern mit Hilfe des/der Lehrer/in und ihres/r Assistenten/in serviert. Viele Kindergärten organisieren Präsentationen ihrer Ernährungspolitik, sind bereit, ihre Fragen zu beantworten und sind offen für ihre Vorschläge.



Nationale oder lokale Empfehlungen (Ernährung)

Das Küchenpersonal sollte die nationalen Empfehlungen für gesunde Ernährung in Kindergärten aus dem Jahr 2010 befolgen, die in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsministerium, dem Bildungsministerium und einigen anderen Berufsverbänden erarbeitet wurden.

Das Ministerium für Gesundheit und die Institution für Bildung veröffentlichten auch ein sehr nützlich Praxis- Handbuch für die Menüplanung in Kindergärten. Seit 2014 müssen Kindergärten und Schulen laut Gesetz mindestens 10% Bio-Lebensmittel einsetzen.

Es gibt einige Projekte, die dazu beitragen sollen, das Bewusstsein für die Vorteile der lokalen Lebensmittel zu schärfen: Traditionelles slowenisches Frühstück (1 Tag pro Jahr, das Landwirtschaftsministerium zahlt dafür), Schulmilchprogramm (Milch zu niedrigeren Preisen), Schulobstprogramm (Obst gratis).



Ausbildung von Personal

Kindergartenpädagoginnen/innen werden an der Fakultät für Vorschulpädagogik 3 Jahre lang ausgebildet. Die Kindergärtnerinnen/innen müssen die Sekundarschule für Vorschulpädagoginnen abschließen oder, wenn sie bereits mindestens die Sekundar-Schulbildung haben, müssen sie ein Jahr lang eine zusätzliche Bildung aus der Vorschulpädagogik abschließen. Auf Sekundar- und Fakultätsebene haben sie in ihren Lehrplänen keine Ernährungsthemen.

Allgemeine Trends in Pädagogik/ Bildung:

1. gesundes und nachhaltiges Essen (gesund, biologisch, nachhaltig)
2. Anbaumethoden
3. Kochaktionen

5.7. Großbritannien



Überblick über Kindergärten in England

Es gibt zwei Arten von Kinderbetreuungseinrichtungen in England - die registrierten und die nicht registrierten. Die registrierten Kinderbetreuungseinrichtungen werden von Ofsted (Amt für Bildungsstandards, Kinderbetreuung und Kompetenzen der Regierung) überprüft. In England gibt es eine Reihe von verschiedenen Kinderbetreuungseinrichtungen, darunter Kinderzentren, Kindertagesstätten, Grundschulen mit Vorschulklassen und registrierte Tagesmütter.

Kinderzentrum

Das Kinderzentrum fungiert als Anlaufstelle für Familien von Kindern im Alter von 0 bis 5 Jahren. Sie öffnen in der Regel zwischen 8 und 18 Uhr. Kinderzentren bieten eine Reihe von Dienstleistungen an, darunter Gesundheitsförderung und Sozialberatung für Eltern von Kleinkindern.



Einige Kinderzentren bieten vor Ort Kinderbetreuungs- und Früherziehungsdienste an, wie z.B. eine Kinderkrippe. Diejenigen, die dies nicht tun, werden Eltern in der Regel Ratschläge geben, wo Sie auf diese Art von Diensten vor Ort zugreifen können. Die Zentren, die Kindertagesstätten anbieten, haben eine Reihe von Spiel- und Lernmöglichkeiten, einschließlich Kochen und Spielen im Freien. Die Krippe wird registriert und folgt der Early Years Foundation Stage (EYFS).

Kinderkrippen

Kinderkrippen betreuen und erziehen Kinder im Alter von 0 bis 5 Jahren. Sie sind in der Regel ganztägig geöffnet, wobei viele von ihnen heute auch abends und am Wochenende geöffnet bleiben, um den sich ändernden Arbeitsgewohnheiten der Eltern gerecht zu werden.

Es gibt verschiedene Typen, einschließlich privater, kommunaler und betrieblicher Kindergärten. Aber alle Krippen müssen von Ofsted registriert und kontrolliert werden.

Vorschulen

In den Vorschulen werden für Kinder im Alter von 2 bis 5 Jahren Spiel- und Erziehungseinheiten mit einer Dauer von rund drei Stunden angeboten. Wenn eine Sitzung länger als zwei Stunden dauert und die Kinder in der Obhut des Personals verbleiben, muss die Vorschule bei Ofsted angemeldet werden.



Grundschulen mit Kindergarten und Empfangsklassen

Der Kindergarten und die Empfangsklassen sind während der Schulzeit geöffnet. Diese Klassen werden in der Regel im Rahmen der kommunalen Grundschulen geführt. Sie bieten die gleichen Spiel- und Lernmöglichkeiten wie andere Kindertagesstätten.

Die Kinder können den ganzen Tag über oder nur vorübergehend (z.B. drei Stunden morgens oder nachmittags) teilnehmen, je nach Vorschrift des Kindergartens.

Registrierte Tagesmütter

Kinderbetreuerinnen kümmern sich um das Kind zu Hause. Wenn sie Kinder unter acht Jahren betreuen, müssen sie bei Ofsted in England registriert sein. Kinderbetreuerinnen können oft eine sehr flexible Pflege anbieten. Da sie mit kleineren Gruppen arbeiten, können sie möglicherweise eine individuellere Betreuung bieten. Sie können auch Geschwister verschiedener Altersgruppen betreuen. Sie haben dieselben Lern- und Spielmöglichkeiten wie andere Kinderbetreuungseinrichtungen, einschließlich Kochen, phantasievollem Spielen und Spielen im Freien. Bei der Betreuung von Kindern im Alter von 0 bis 5 Jahren folgen die Tagesmütter der Early Years Foundation Stage.

In England müssen alle Speisen und Getränke, die an einer Grundschule angeboten werden, welche von einer lokalen Behörde unterhaltenen wird, den Education Regulations 2007 entsprechen. Diese Vorschriften beziehen sich auf die Ernährungsstandards für Schulspeisen und definieren die Arten von Speisen und Getränken, die während der Schulzeit serviert werden sollen.



Für die Kinder, die Kindergärten dieser kommunalen Grundschulen besuchen, ist die Schule verpflichtet, den Zeitplan 5 dieser Vorschriften einzuhalten. Der Zeitplan sieht vor, dass für jeden Tag Lebensmittel aus den Kategorien (i), (ii), (iii), (iii) und (iv) als Teil des Schulessens bereitgestellt werden müssen:

- (i) Obst und Gemüse: Kann Obst und Gemüse in allen Formen enthalten (ob frisch, gefroren, in Dosen, getrocknet oder in Form von Saft)
- (ii) Stärkehaltige Lebensmittel: Kann Brot, Nudeln, Nudeln, Reis, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Süßkartoffeln, Hirse und Maismehl umfassen.
- (iii) Fleisch, Fisch und andere nicht aus Milch gewonnene Proteinquellen: Darunter fallen Fleisch und Fisch in allen Formen (ob frisch, gefroren, in Dosen oder getrocknet) einschließlich Fleisch oder Fischprodukte, Eier, Nüsse, Hülsenfrüchte und Bohnen, ausgenommen grüne Bohnen. Andere Nicht-Milchquellen von Protein.
- (iv) Milch und Milchprodukte: Dazu gehören Milch, Käse, Joghurt (einschließlich gefrorenem Joghurt und Trinkjoghurt), Frischkäse, Milchshakes und Vanillesoße.

Public Health England (PHE) hat vor kurzem den „Children's Food Trust“ (Vertrauen Kinderernährung) beauftragt, Menüs für die frühen Jahre in England zu entwickeln, um die aktuellen Ernährungsempfehlungen der Regierung für Energiezufuhr und Kohlenhydrate (einschließlich Ballaststoffe und freie Zucker) widerzuspiegeln. Danach ist es notwendig, Menüs zu entwickeln, die auf aktualisierte Ernährungsempfehlungen abgestimmt sind. Dies wird dazu beitragen, die wichtigsten nationalen Prioritäten zu unterstützen.

Dazu gehören: die Verringerung der Fettleibigkeit bei Kindern, die Beseitigung gesundheitlicher Ungleichheiten und die Sicherstellung eines optimalen Starts in das Leben aller Kinder sowie die Bereitstellung von Nahrungsmitteln, die den Nährstoffbedarf von Kindern im Alter von sechs Monaten bis fünf Jahren decken. Diese aktualisierten Menüs und Anleitungen werden voraussichtlich Anfang 2017 veröffentlicht. Im Anschluss an die oben genannten Arbeiten wird in den neuen Richtlinien festgelegt, dass Fruchtsaft nicht zur Mittagszeit zur Verfügung gestellt werden darf.

6. Zielgruppen

Das online-Portal und der E-Learning-Kurs “Nachhaltige Ernährung in Kindergärten” sind für **Leiter/innen, Pädagogen/innen und weitere Betreuungspersonen** in Kindergärten, Kinderkrippen und Volksschulen als auch für **Küchenleiter/innen und -personal** konzipiert. Doch auch zuständige Manager bzw. Verantwortliche in den Gemeinden und weiteren Trägerinstitutionen werden angesprochen.

1. Pädagogen/innen und Personal in Kindergärten, Krippen und Volksschulen/Horten

Die Hauptzielgruppe des Projekts sind Elementar- und Grundschulpädagogen/innen sowie Assistenzpädagoginnen/innen und weitere Betreuungspersonen im Kindergarten- und Schulalltag, da sie es sind, die im direkten Umgang mit Kindern und deren Eltern Werte, Wissen und Kompetenzen über nachhaltige und gesunde Ernährung vermitteln.



Pädagogen/innen unterrichten einerseits Grundwissen und Kompetenzen zu **Ernährung, Lebensmittel und Verbraucherbildung**, sind aber auch besonders in ihrer **Vorbildfunktion** eine Schlüsselperson in der Förderung eines gesundheitsfördernden Essverhaltens der Kinder. Im Rahmen ihrer pädagogischen Tätigkeit haben sie die Möglichkeit mit den Kindern aktiv zu werden, zu kochen, zu gärtnern oder Bauernhöfe zu besuchen und so das Verständnis für nachhaltige Produktion zu vertiefen. Insbesondere mit der Integration von Flüchtlingsfamilien rücken auch kulturelle und religiöse Aspekte der Ernährung in den Fokus.

Pädagogen/innen haben neben der Ernährungsbildung auch als Schnittstelle zwischen Verpflegungsanbietern (Caterern, Küchenpersonal) und Kindern bzw. Eltern eine entscheidende Rolle für die Gestaltung und Akzeptanz der Gemeinschaftsverpflegung in ihrer Betreuungseinrichtung.

2. Leiter/innen von Kindergärten, Krippen und Volksschulen/Horten

Eine weitere wichtige Zielgruppe sind die Direktoren/innen und Leiter/innen. Sie sind es, die Pädagogen/innen dazu ermuntern, das E-Learning-Programm zu absolvieren und das Thema „Nachhaltige Ernährung und Verpflegung im Kindergarten“ in der pädagogischen Arbeit und im Verpflegungsalltag zu verankern.

3. Küchenleitung und Küchenpersonal, Caterer

Verpflegungsverantwortliche und Küchenpersonal sind eine weitere Zielgruppe des Projekts, da sie es sind, die das Essen der Kinder zusammenstellen, planen, kochen und teilweise auch ausgeben.

Für eine qualitative Verbesserung der Verpflegung und die Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten bei **Einkauf, Planung und Zubereitung** sind ihre Bereitschaft und ihr Knowhow entscheidend. Um das Ziel zu erreichen, müssen sie eng mit den Pädagogen/innen und den Eltern kooperieren.



4. Lehrende und Studierende an Bildungsstätten für Elementar- und Kindergartenpädagogik

Nicht zuletzt sind Lehrende und Studierende an diversen Bildungsstätten für Elementar- und Kindergartenpädagogik eine Zielgruppe des Projekts, da sie als **Multiplikatoren** für eine langfristige Verankerung von E-Learning-Programm, Online-Portal und damit des Themas an Kindergärten, Krippen und Schulen sorgen können. Diese Zielgruppe ist daher in der Entwicklungs- und insbesondere der Testphase eingebunden.

5. Entscheidungsträger der öffentlichen Verwaltung

Entscheidungsträger, insbesondere die Zuständigen für elementare Bildungseinrichtungen bzw. Kindergärten können auf politischer und Verwaltungsebene **steuernd einwirken**. Daher ist die Information und Integration dieser Zielgruppe für eine erfolgreiche Implementierung einer nachhaltigen Ernährung und Verpflegung in Kindergärten entscheidend. Die Einbeziehung von **Nachhaltigkeitsaspekten in der öffentlichen Beschaffung** wird aktuell in vielen Mitgliedsländern der EU diskutiert und forciert, die Europäische Kommission unterstützt diese Bestrebungen. Eine nachhaltige Gestaltung der Kindergartenverpflegung kann hier ein guter Anknüpfungspunkt sein.

7. Neue Herausforderung: Integration von Flüchtlingskindern



In den letzten Jahren war Europa mit einer der **größten Migrationsbewegungen** der letzten Jahrzehnte konfrontiert. Im Jahr 2016 suchte mehr als eine Million Menschen um Asyl in Europa, vorwiegend in Deutschland, aber auch in Schweden, Ungarn, Österreich und Norwegen. Die wichtigsten Faktoren für die Wanderungsbewegung sind der Konflikt in Syrien, die Gewalt in Afghanistan und dem Irak, die Missstände in Eritrea und die Armut im Kosovo.

Migranten sind in Europa nichts Neues, da Europa bereits interkulturell ist und es auch bleiben wird. Aber es ist wahr, dass insbesondere 2015 viele Asylsuchende in kurzer Zeit kamen und wir alle lernen müssen, wie man gut zusammenlebt. Die Zielländer wissen, dass sie die Neuankömmlinge möglichst schnell **in den Alltag integrieren** und von ihren Fähigkeiten und Kenntnissen profitieren sollen. Aufgrund unterschiedlicher kultureller Hintergründe und Lebensweisen hat dieser Prozess jedoch einige Besonderheiten.

Immigranten müssen **neue Lebensstile und Gewohnheiten** übernehmen, die sie nicht kennen. Ein neuer Kindergarten, eine neue Schule – das kann Stress bedeuten für Kinder als auch für die Eltern. Die gute Nachricht ist, dass Kinder viel flexibler sind als wir denken.

Pädagogen/innen und andere Fachleute, die mit dieser Gruppe arbeiten, können beim Integrationsprozess eine große Hilfe sein. Indem sie Kinder und Eltern als Individuen betrachten und nicht als eine Kategorie und indem sie ihnen helfen, die positiven Aspekte der Zukunft zu sehen, können Pädagogen/innen Einwanderern und ihren Kindern eine **große moralische Unterstützung** geben.

Daraus ergeben sich **neue Herausforderungen**, insbesondere für das **Kindergartenpersonal**, durch die Integration von Flüchtlingskindern und ihre Familien. Der Kindergarten ist der Ort, an dem sich Familien mit kleinen Kindern treffen und wo Migranten durch direkte **Interaktion und Wissensaustausch** in die europäische Kultur integriert werden können.

Einwanderer-Familien benötigen meist **Unterstützung** aufgrund von Sprach-, Lese- und Schreibschwierigkeiten, logistischen Herausforderungen im Tagesablauf und bei Anmeldung und Dokumentation. Viele Zielländer bilden Beamte und Fachkräfte konkret für eine erfolgreiche Hilfestellung und Arbeit mit den Einwanderern aus. Wenn wir jedoch wollen, dass sich Zuwanderer in unsere Gemeinschaft integrieren, müssen wir weitergehen und engere soziale Verbindungen knüpfen. Es gibt viele Möglichkeiten, Zuwanderer einzubinden und Kontakte zu festigen, wobei viele Ansätze allgemein gelten, es aber durchaus auch länder- und kulturspezifische Unterschiede gibt.

Um im Kindergarten die Integration zu erleichtern, sollten Kindergartenmitarbeiter/innen Grundkenntnisse der Essgewohnheiten, der religiösen Hintergründe und Rituale haben, um Kinder oder deren Eltern nicht zu verletzen. Im Online-Kurs wird auf dieses Thema eingegangen, Beispiele guter Praxis zeigen, wie man Einwanderer in die Kindergarten- oder Schulgemeinschaft integriert.

8. Praxistipps und Materialien

Auf der Lernplattform und im online-Kurs steht eine Fülle an **Materialien, Praxistipps und konkreten Beispielen** aus Partnerländern für die **verschiedenen Zielgruppen** bereit.

Im Folgenden sind ein paar Beispiele angeführt.

Aktivität aus:

Modul 4: Geschmack und interkulturelle Essgewohnheiten

Ernährungssozialisierung in Kindergärten: Rolle von Lehrern, Gleichaltrigen, Ambiente

10 Schritte zu einem positiven Essverhalten (basierend auf Erik K. Eliassen)

1. Bieten Sie eine **Vielfalt und Abwechslung** von Lebensmitteln an, insbesondere Vollkornprodukte, Gemüse und Obst.
2. Bieten Sie immer wieder **neue Lebensmittel und Speisen** an – Kinder müssen 15 - 20 probieren können, um mit bestimmten Lebensmitteln vertraut zu werden.
3. Nehmen Sie auch Lebensmittel und Speisen in ihrem **Menü-Plan** auf, die die Kinder aus ihren Familien kennen.
4. Beziehen Sie auch die **Vorlieben** von Pädagogen/innen und Betreuungspersonen in die Auswahl von Lebensmitteln ein.
5. Setzen Sie sich mit Kindern zu den Mahlzeiten und unterhalten Sie sich beim Essen. Sprechen Sie über den **Geschmack, die Beschaffenheit und das Aussehen** der Speisen.
Aber: Sprechen Sie nicht nur über das Essen, reden Sie über Themen, wo alle gerne mitreden wie Familie, Familienausflüge, Tiere...
6. Planen Sie **genug Zeit** für die Mahlzeiten ein, damit alle Kinder gemütlich fertig essen können.
7. Respektieren Sie, wenn ein Kind genug hat. **Niemand muss aufessen**, wenn er schon satt ist.
8. **Ritualisieren** Sie auch das Servieren der Snacks und machen Sie keine Unterscheide, egal ob Karotten, Cracker oder Kekse angeboten werden.
9. **Händewaschen** vor allen Mahlzeiten nicht vergessen, ermuntern Sie die Kinder das Essen erst zu berühren und daran zu riechen, bevor gegessen wird.
10. Nutzen Sie Lebensmitteln und Naschsachen **nicht zur Belohnung** und suchen Sie **festliche Alternativen** zu fett- und zuckerreichen Kuchen bei Feiern.

Quelle: "The Impact of Teachers and Families on Young Children's Eating Behaviors".

Aktivität aus:

Modul 1: Schlüsselrolle des Kindergartenpersonals bei der Veränderung der Essgewohnheiten
Reflexion von gelebten Ernährungs-Regeln im Kindergarten.

Tisch-Regeln im Team hinterfragen

In jedem Kindergarten, jeder Schule gibt es bestimmte **Regeln und Umgangsformen** bei Tisch. Oft weiß niemand mehr, woher die Regeln genau kommen, wer sie festgelegt hat. Hin und wieder ist es wertvoll die eingeführten Regeln und Ernährungsgewohnheiten im Kindergarten zu hinterfragen. Diskutieren Sie im Team, ob alle Regeln notwendig sind und wie zukünftig damit umgegangen wird.

Regel: Ich muss darauf achten, dass es am Esstisch diszipliniert zugeht.

- ⇒ **Thema:** Erzieherisches Verhalten kann Kindern **Appetit und Stimmung** verderben.
- ⇒ **Besser:** Mit den Kindern beim Tisch sitzen, mit ihnen das Essen genießen und ein nettes **Tischgespräch** anregen, statt zu rügen – seien sie ein Vorbild, lassen Sie die Kinder sehen, dass das **gemeinsame Essen** mit Vergnügen verbunden ist.

Regel: Kinder müssen alles probieren.

- ⇒ **Thema:** Kinder lehnen neue Speisen häufig ab (Neophobie, besonders im Alter von 2-5 Jahren). Sie müssen **neue Geschmäcker** kennenlernen und immer wieder probieren, um sich daran zu gewöhnen. Aber sie zu zwingen kann kontraproduktiv sein.
- ⇒ **Besser:** Freundlich einladen, motivieren und ermutigen Neues zu probieren. Das nimmt die Angst und öffnet die Kinder für **neue Erfahrungen**. Selbst zu kochen oder zu schöpfen kann hilfreich sein. Ein weiterer wichtiger Punkt ist, neue, unbekannte Speisen immer und immer wieder anbieten. Es ist besonders wichtig schon in der frühen Kindheit Kinder mit einer großen Vielzahl an Lebensmitteln vertraut zu machen. Wenn etwas immer wieder angeboten wird, wird es normal für die Kinder und sie probieren eher davon (mere exposure effect).

Seien Sie auch hier ein Vorbild, probieren Sie von neuen Speisen und kommentieren Sie die den Geschmack. Aktivitäten wie „**Geschmacks-Partys**“ können Kinder spielerisch an Neues heranführen. Den meisten Kindern macht es Freude zu erforschen, Unterschiede zu erschmecken. Laden Sie die Kinder auch ein zumindest zu riechen, vorsichtig mit der Zunge zu kosten - das ist oft der erste Schritt um wirklich zu probieren.

Regel: Was auf dem Teller ist, wird gegessen.

- ⇒ **Thema:** Pädagogen/innen wollen nicht, dass Lebensmittel weggeworfen werden. Sie möchten Kindern **Respekt vor dem Wert der Nahrung** und der Arbeit der Köche/innen vermitteln. Unter Zwang aufessen zu müssen, kann aber das natürliche Gefühl von Hunger und Sättigung stören und Widerstand auslösen.
- ⇒ **Besser:** Erklären, dass man sich meist zu viel nimmt, wenn man sehr hungrig ist. Besser erst eine **kleine Portion** auf den Teller geben und bei Hunger nachnehmen. Wenn es einmal wirklich zu viel war, darf auch etwas übrig gelassen werden. Planen Sie auch genug Zeit zum Essen ein und respektieren Sie, wenn Kinder sagen, dass sie satt sind.

Regel: Keine Süßigkeiten... mehr Gemüse

- ⇒ Thema: Um Kindern ein **gesundes Essverhalten** anzutrainieren, werden Süßigkeiten verboten. Doch was verboten ist, wird meist besonders attraktiv.
- ⇒ Besser: Besprechen Sie mit den Kindern **Geschmack und Wohlgefühl** bei allen Speisen, nicht nur bei Süßem. Desserts oder Nachspeisen sollten da nicht herausgehoben werden („das ist aber besonders gut“, „das habt ihr aber besonders gern“). Keine Doppelmoral (Kinder merken, wenn Erwachsene heimlich naschen, es ihnen aber verbieten). Servieren Sie Salat oder Gemüsesticks vorm Hauptgericht. Der erste Hunger wird so mit Gemüse gestillt. Servieren Sie Früchte als Dessert.

Regel: Pseudo-rationale oder moralische Argumente

- ⇒ **Thema:** Iss... das ist gesund für dich. Es schmeckt vielleicht nicht so gut, aber es ist gesund. Iss nicht zu viel, sonst wirst du dick. – solche **Argumente** verwirren Kinder und führen dazu, dass sie sich beim Essen schuldig fühlen.
- ⇒ **Besser:** Bieten Sie im Kindergarten **vielfältige, ausgewogene Mahlzeiten** an. Seien Sie ein Vorbild und zeigen Sie, dass Ihnen das Essen schmeckt. Beginnen Sie schon in frühen Jahren, den Kindern eine große Vielfalt anzubieten.

Aktivität aus:

Modul 3: Outdoor-Aktivitäten

Möglichkeiten für Outdoor-Lernen im Kindergarten

Möglichkeiten für Outdoor-Lernen

Outdoor-Lernen beeinflusst die persönliche Entwicklung eines jungen Menschen positiv. Draußen findet genauso wie im Klassenzimmer oder Gruppenraum Lernen (Wissen erwerben, Fähigkeiten verbessern und Einstellungen ändern usw.) statt, doch **in der Natur**, in der Aktivität finden die Kinder Rahmenbedingungen vor, die es ermöglichen, **mit allen Sinnen und Freude** das Gehirn so zu trainieren, sodass das Lernen wesentlich leichter fällt.

Der Begriff "Outdoor-Lernen" umfasst eine Reihe von verschiedenen Möglichkeiten. Das Lernen im Freien kann in einem kleinen oder größeren **Garten** stattfinden. Wenn Sie sich entschließen, die Grenzen des Kindergartens zu verlassen und mit der Gruppe einen **Bauernhof**, ein **Naturschutzgebiet**, einen Park, einen Wald oder den Bach/das Meer zu besuchen, wird es nochmal spannender. All diese Räume bieten ihre eigenen einzigartigen Lernmöglichkeiten.

1. Kindergarten-Garten

Ein Garten vor der Tür ist eine fantastische Möglichkeit, Kinder mit der **Außenwelt in Verbindung** zu bringen. Der Garten kann so klein oder so groß sein, wie Sie es für überschaubar halten oder wie es Budget und Ihre Zeit erlauben. Die Tatsache, dass der Platz im Freien auf dem Gelände des Kindergartens liegt, bedeutet, dass Sie jederzeit darauf zugreifen können. Ein weiterer Vorteil ist die Nähe zu Ihrem Gruppenraum. Das bedeutet, dass Sie sich bei schlechtem Wetter immer zurückziehen können. Es bedeutet auch, dass Sie in der Lage sind, eine Outdoor-Erfahrung zu machen und sie nach innen mitzunehmen. Zum Beispiel kann eine Aktivität sein, draußen an Blumen zu riechen und sie zu berühren, im Gruppenraum werden die Blumen im Anschluss gemalt.

2. Bauernhof-Besuch

Kinder lieben einen Bauernhofbesuch - vor allem wenn es auch Tiere zu sehen und zu streicheln gibt! Einige Kinder sind vielleicht noch nie auf dem Land gewesen, für sie ist es ein aufregendes Abenteuer einen Bauernhof zu besuchen und Acker, Wiese, Wald und Stallgebäude zu erforschen, Pflanzen und Tiere zu bestaunen, Gerüche, Geräusche und die Arbeit am Bauernhof kennenzulernen. Kindergärten, die weitab vom Land sind, brauchen oft eine Transportmöglichkeit aufs Land, hier bieten Cityfarms, Gemeinschaftsgärten, Kleingärten oder auch echte Stadtbauernhöfe bzw. Gärtnereien, Imkerei-Betriebe in der Stadt eine ausgezeichnete Lernerfahrung.

3. Naturschutzgebiete

Ähnlich wie Bauernhöfe bieten auch Naturschutzgebiete eine großartige Gelegenheit, Kinder mit der **Natur in Kontakt** zu bringen. Viele Organisationen, die Naturschutzgebiete betreuen, haben spezielle Bildungsprogramme.

Aktivität aus:

Modul 5: Wie können Eltern eingebunden werden.

Integration von Eltern von Zuwanderern in die Kindergarten-Gemeinschaft

Bindungen zu Eltern von Flüchtlingskindern und Zuwanderern aufbauen

Pädagogen/innen brauchen **neue Fähigkeiten**, um mit Flüchtlings- und Migrantenkindern zu arbeiten. In einigen Ländern gibt es **spezielle Kurse** für Pädagogen/innen für die Arbeit mit Migrantenkindern und deren Eltern.

Es gibt viele Möglichkeiten, wie man diese Eltern einbinden kann. Länder auf der ganzen Welt verfolgen hier ähnliche Ansätze, aber es kann auch Besonderheiten geben.

Einige Vorschläge:

1. Alle Eltern und Kinder, die den Kindergarten besuchen, müssen **freundlich und respektvoll** behandelt werden. Die Mitarbeiter/innen sollten zumindest lernen, in der Sprache der Flüchtlinge bzw. Migranten „Hallo“ zu sagen.
2. Ein **ausgebildeter Dolmetscher**, der den kulturellen Hintergrund der Eltern teilt, ist beim Aufbau einer guten Kommunikation zwischen Eltern und Institution von Vorteil.
3. Wenn möglich: Alle Mitarbeiter/innen sollten **klar und gerne** mit allen Kindern und Eltern **kommunizieren**: vom Busfahrer/der Busfahrerin über die Administration bis hin zu den Pädagogen/innen. Es sollen alle Kinder gleichwertig in die Gemeinschaft integriert werden, unabhängig von ihrem Hintergrund.
4. **Kulturelle Sensibilisierungsmaßnahmen** (diversity training) für Pädagogen/innen und alle Mitarbeiter/innen ist eine wertvolle Investition.
5. Laden Sie die Eltern in Kindergarten und Schule zur **Teilnahme an div. Aktivitäten** (Feste, gärtnern...) um die Hemmschwelle andere kennenzulernen zu senken.
6. Eltern aus anderen Kulturen wissen manchmal nicht, **wie Kindergärten funktionieren** und was Sie als Kindergarten/Schule von den Eltern erwarten.
7. Organisieren Sie den etwas anderen Elternabend, nämlich **"Kulturnächte"**, in denen Eltern Essen aus ihrem Heimatland mitbringen und teilen können.
8. **Elternstammtisch** bzw. **monatliches Elternfrühstück**, bei dem die Eltern nach der Abgabe ihrer Kinder in Kindergarten oder Schule bleiben können, etwas essen, Themen zu besprechen.
9. Infotreffen bzw. **„Elternschule“** zu Themen wie Gesundheit, Disziplin von Kindern, Entwicklungspsychologie/Früherziehung; Solche Programme könnten sich auf Themen konzentrieren, die besonders für zugewanderte Eltern interessant sind.
10. Um die **Kompetenzen im Team** zu erhöhen, gibt es 2 Hauptstrategien: entweder das bestehende Team gut auszubilden in interkultureller Kommunikation oder auch Assistenzlehrer/innen mit Migrationserfahrung einzustellen. Auch das Einladen von Eltern oder Großeltern in die Gruppe kann die kulturelle Kompetenz aller stärken.

9. Best-Practice Beispiele

Biologische Lebensmittel in der Kita-Verpflegung

Eine ausgewogene Ernährung ist das A und O für die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern. Die Kita Gerritstraße in Hamburg ist daher besonders stolz auf ihr Verpflegungsangebot. In der Einrichtung werden ausschließlich Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft verwendet und den Kindern wird der Wert der Nahrung nahegebracht. Neben dem Frühstück werden auch Snacks am Nachmittag und eine ausgewogene Mittagsmahlzeit für die Kleinen angeboten.

Um die Kosten für die Verpflegung möglichst gering zu halten, verwenden die Köchinnen unverarbeitete Lebensmittel sowie frisches Obst und Gemüse für die Zwischenmahlzeiten und Desserts. Auf industriell vorverarbeitete Produkte, wie Fertigsoßen, wird komplett verzichtet. Einmal in der Woche stehen Fisch oder Fleisch auf dem Speiseplan. Durch eine gute Speiseplanung können Abfälle reduziert und unverarbeitete Lebensmittel verwendet werden. Am Anfang der Woche, wenn noch keine frische Ware geliefert wurde, kocht die Kita mit Trockenware wie Nudeln. Und wenn die Köchinnen mal etwas weniger Zeit für die Zubereitung haben, dann greifen sie auf abwechslungsreiche Suppenrezepte zurück.

Durch die umfassende Unterstützung seitens der Kita-Leitung lief schon die Umstellung auf Bio-Produkte vor über 17 Jahren nahezu reibungslos und auch anfänglich skeptische KollegInnen konnten überzeugt werden.

Heute ist es auch für die Kita eine Selbstverständlichkeit, dass Süßigkeiten im „konventionellen“ Sinne keinen Platz haben. Als süße Snacks stehen Obst und Rosinen auf dem Programm, die auch bei festlichen Anlässen die geläufigen Nachwaren ersetzen. Das müssen einige der Eltern erst lernen, andere wählen genau deshalb diese Kita aus.

Gegessen wird im Kita-Restaurant. Die Kinder suchen sich einen Freund oder eine Freundin und gehen dann in einem bestimmten Zeitfenster eigenständig ins „Restaurant“. Die Erziehenden sichern, dass jedes Kind ins Restaurant kommt und unterstützen bei Bedarf, wenn sich die Kinder eigenständig die Teller füllen. Die Regel lautet: beim Essen wird gegessen und keiner isst allein.

Die Köchinnen kochen in der Kita Gerritstrasse engagiert mit Lust und Verstand. Eine sorgfältige Planung, sehr gute Warenkunde und eine Mischkalkulation ermöglichen es, dass die Kosten für die Lebensmittel pro Tag und Kind bei 1,50 € gehalten werden können. Seit 2007 werden auch Menschen mit Handicap in der Kita ausgebildet. Eine Win-Win-Situation für die Küche, die Kinder und die Menschen, die so sinnvoll ihren Platz im Alltag finden.

Mehr Informationen: <http://www.kitagerritstrasse.de>

Workshop: Multikulturelle Kompetenzen

In **Slowenien** werden diese Workshops für Eltern, Kinder und Pädagogen organisiert. Ziel ist es, sie zu einem **respektvollen Umgang** und zum **gegenseitigen Verständnis** zu ermutigen. In Workshops werden sprachliche und kulturelle Gemeinsamkeiten und Unterschiede aufgespürt. Es gibt Aktivitäten nur für die Kinder, oder für Kinder mit ihren Eltern.

Wenn Eltern beteiligt sind, finden die Workshops am Nachmittag statt. In den Workshops werden auch verschiedene Möglichkeiten für Eltern und Kinder in lokalem Umfeld vorgestellt: öffentliche Institutionen oder NGOs, die unterstützende Netzwerke anbieten.

Beispiele für solche Workshops:

- **Kennenlernen:** in diesen Workshops, stellen die Zuwandererfamilien jeweils ihr Land vor: Präsentation von Kultur, Land, Essen, Feiern. Aktivitäten wie Essen zusammen zubereiten sind dabei besonders beliebt.
- **Mütterschule,** hier treffen sich Mütter aus dem Inland mit solchen von verschiedenen Herkunftsländern einmal im Monat am Nachmittag. Sie sprechen über ihre Länder, essen typische Speisen, bereiten gemeinsam Essen oder Tee zu. Ziel ist es, sich zu vernetzen, den Immigrantenmüttern zu helfen, sich in eine Gesellschaft zu integrieren und ihnen zu erklären, wie das Land funktioniert.
- **Spezifisches Sprachtraining,** um mit Schule/Kindergarten, der Behörde, in den wichtigsten Institutionen, kommunizieren zu können. Die Eltern/Kinder lernen Wörter und Ausdrücke kennen, die sie in Schulen / Kindergärten verwenden: Räume in Kindergärten, Stundenplan, Websites von Schulen / Kindergärten, Menü, schriftliche Entschuldigung von Nicht-Anwesenheit (sie schreiben ein Beispiel).

Quelle: Piročnik za izvajanje programa Uspešno vključevanje otrok priseljencev; ISA institut Ljubljana, 2015

Programme zur Integration von Frauen bzw. Müttern

Lerne deine Umgebung kennen

Das Programm ist vor allem für **Ehefrauen** konzipiert, die zu Hause sind und somit wenige Chancen auf Kontakt und Integration haben. Frauen im Programm besuchen gemeinsam mit Mentorinnen **wichtige Institutionen in ihrer Umgebung**, die sie in ihrem Alltag nutzen können: Bibliothek, Zentrum für soziale Arbeit, Arbeitsvermittlungsdienste, Markt ... sowie kulturelle und Natur-Sehenswürdigkeiten, damit sie sich ein Bild von ihrer neuen Umgebung und den kulturellen Gewohnheiten machen können.

Die Teilnehmerinnen treffen Einheimische und lernen in angenehmer Atmosphäre mit diesen zu kommunizieren. Neben dem **Kennenlernen des Umfeldes** vernetzen sich die Frauen auch untereinander, was nicht möglich wäre, wenn sie zu Hause bleiben würden. Ein weiterer nützlicher Teil des Programms ist der **Besuch von möglichen Arbeitsstellen**. Die Frauen als auch Arbeitgeber bereiten sich auf den Besuch vor und es wird den Frauen die Gelegenheit gegeben in den Beruf hinein zu schnuppern.

Quelle: Barbara Fajdiga Perše, Tanja Krpan, I AM AN ACTIVE MEMBER OF A MULTINATIONAL SOCIETY Programme for social integration of women – third country nationals: Methodology and guidelines for train the trainer course, Ljudska univerza Nova Gorica, 2016

Mama lernt Deutsch

Mama lernt Deutsch ist ein **kostenloses Basisbildungs-Angebot für Frauen** mit nichtdeutscher Muttersprache, deren Kinder in Österreich Schule oder Kindergarten besuchen. Zielgruppe sind **bildungsferne Frauen**, die auf Grund sprachlicher Barrieren und häuslicher Verpflichtungen kaum Gelegenheit haben, an regulären Spracherwerbs- bzw. Bildungsmaßnahmen teilzunehmen. Kurs-Orte sind Kindergarten bzw. Schule ihres Kindes.

Neben den Sprachkursen werden auch **Exkursionen** in verschiedene Institutionen wie Museen, Büchereien, Märkte oder Gesundheitszentren angeboten. Dort bekommen die Frauen wichtige Informationen, etwa über das Gesundheitssystem in Österreich.

Sprache ist der Schlüssel zur gelungenen Integration. In den Kursen geht es daher nicht nur um den Deutscherwerb, sondern vor allem um **Selbstbestimmung und Empowerment** von Frauen.

Quelle: www.integration.wien.at (gesehen am 19.1.2018)