Anlage 2

Projektgruppe „Gesunde Frühstücksversorgung in den Kindertageseinrichtungen/Tagespflege"

10.09.2018

Umsetzungsvarianten „gesundes Frühstück“ in den KER der Stadt Dessau-Roßlau auf der Grundlage der Befragungsergebnisse der Träger und Tagespflegepersonen

Einführung:
In der 2. Sitzung der internen Projektgruppe „Gesunde Frühstücksversorgung in den Kindertageseinrichtungen/Tagespflege", am 08.08.2018, wurden den politischen Vertretern die bis dato vorliegenden Ergebnisse der Befragung der Träger und Tagespflegepersonen einschließlich der Beteiligungsquote an dieser Befragung (98 %) vorgelegt.

Die Ergebnisse basieren auf der Grundlage, dass nicht jeder Träger jede Fragestellung ausreichend oder überhaupt beantwortet hat. Es wurden aus dem eingegangenen Material Beispiele für die Umsetzung ausgearbeitet und Kostenüberschläge ermittelt.

Zudem wurde festgestellt, dass nicht alle KER/Träger/ Tagespflegepersonen überhaupt eine Umstellung der Verpflegungsform in Betracht zieht (7 Kitas/TPP). Der Grund hierfür liegt darin, dass die Eltern den Kindern selbst das gesunde Frühstück zubereiten und in die Einrichtung mitgegeben.

Die Befragungsergebnisse der Eltern spiegeln z. T. diese Meinung (letzte Teilnahme am 27.08.2018) wieder:

Anzahl Befragte insgesamt	Anzahl der Teilnahme insgesamt	Anzahl der Teilnahme insgesamt in %	Anzahl der Ja-Stimmen	Anzahl der Ja-Stimmen in %	Anzahl der Nein-Stimmen	Anzahl der Nein-Stimmen in %
3.177	**1.027**	**32,3 %**	**759**	73,90	**268**	26,09

Die Projektgruppe erkannte die Schwierigkeiten und beauftragte die Verwaltung, die ermittelten Vorschläge näher zu definieren und alternative Vorschläge aus der 1. Beratung aufzugreifen.

Festgestellt wurde, dass eine Umsetzung folgender Parameter erfüllen muss:

- Zustimmung des Trägers zur Umsetzungsvariante (ist auch abhängig von den räumlichen Gegebenheiten der einzelnen KER und den Eltern)
- Zustimmung der Eltern
- individuelle Kostenermittlung der jeweiligen KER
- bei Umsetzungswillen muss der Prozesscharakter Berücksichtigung finden (der Zeitraum des Beginns der Testphase ist für eine ordnungsgemäße Vorbereitung zu kurz)
- generell ist eine Testphase für dieses Thema zu definieren: (Testphase nur, wenn auf Dauer diese Form mit allen Konsequenzen installiert werden soll; Testphase im Sinne der Anpassung/Abstimmung der Leistungen an die Bedarfe der Kinder)

Vorschläge für die Realisierung eines durch die KER angebotenen „gesunden Frühstücks“ durch folgende Versorgungsformen * *(* diese Anmerkungen basieren nur auf Erfahrungsberichte der Einrichtungen, welche dieses Modell ausprobiert haben)*

1. <u>Frühstücksversorgung durch Caterer</u>

Der Caterer, der auch die Mittagsversorgung übernimmt, erstellt den Speiseplan unter Hinzuziehung der päd. Fachkräfte/Kinder auch für das Frühstück und liefert täglich fertig zubereitetes Frühstück/Frühstückskomponenten.

Vorteile	Nachteile	Weitere Maßnahmen	Kosten
Keine oder nur geringe bauliche oder materiellen Aufwendungen erforderlich.	Die Zubereitung erfolgt sehr viele Stunden vor dem Verzehr und Transport. Längere Standzeiten beeinflussen die Qualität und Abwechslung. Die Kinder können wenig in die Zubereitung eingebunden werden. Die Ernährungsbildung wird nicht so stark gefördert.*	Ernährungsbildung der Fachkräfte zur Bewertung der Qualität des Frühstücks. Längerfristige Ernährungsprojekte unter Hinzuziehung von speziell ausgebildeten Ernährungsfachkräften für/mit Eltern, Kindern und pädagogischen Fachpersonal zur Förderung der Nachhaltigkeit. Fortbildung zu den hygienischen Belangen.	<u>Berechnungsgrundlage:</u> 0,46 € Serviceleistung pro 0,54 € Wareneinsatz Portion 60.000 € Investitionskosten <u>Gesamtkosten:</u> 370.000 € Serviceleistungen 430.000 € Lebensmitteleinsatz 60.000 € <u>Investitionskosten</u> **860.000 €**

2. Frühstücksversorgung durch Caterer in Form des „Warenkorbmodells“

Der Caterer der Einrichtung liefert Waren an. Die Kalkulation/Bestellung/Auspacken/Einlagerung erfolgt durch eine Servicekraft. Diese (hauseigene oder durch Caterer gestellt) richtet täglich die, für die Gruppen bzw. Buffets, erforderlichen Nahrungsmittel appetitlich an und bereitet Lebensmittel wie z. B. Joghurt, Quark, Rührei, etc. zu. Ebenso erfolgt die Nachbereitung (Abwasch, Rückführung der dafür geeigneten Lebensmittel in die Lagerflächen, Entsorgung.

Vorteile	**Nachteile**	**Weitere Maßnahmen**	**Kosten**
Die Kinder können individuell je nach Entwicklungsstand in die Vor- und Nachbereitung eingebunden werden. Die Ernährungskomponenten stehen den Kindern einzeln zur freien Wahl zur Verfügung. Die Auswahl ist nicht beschränkt auf die Auswahl der Erwachsenen. Der Umgang mit den Lebensmitteln wird stärker gefördert. Die Selbstentscheidungsprozesse werden stark angeregt, die Förderung der Selbständigkeit, Selbstwirksamkeit, Eigeninitiative ist sehr hoch. Essen bekommt Genusscharakter.	Personelle Aufwendungen (Servicekraft oder Einkauf/Zubereitung durch TPP selbst). U. U. bauliche oder materiellen Aufwendungen z. B. Kühlgeräte, Lager- und Zubereitungsflächen, Handwaschbecken, Brettchen, Kellen, Schüsseln u. a.	Ernährungsbildung der Fachkräfte zur Bewertung der Qualität des Frühstücks. Längerfristige Ernährungsprojekte unter Hinzuziehung von speziell ausgebildeten Ernährungsfachkräften für/mit Eltern, Kindern und pädagogischen Fachpersonal zur Förderung der Nachhaltigkeit. Fortbildung zu den hygienischen Belangen.	0,46 € Personalkosten *pro* 0,60 € Wareneinsatz *Portion* 60.000 € Investitionskosten <u>Gesamtkosten:</u> 370.000 € Personalkosten 476.000 € Wareneinsatz <u>60.000 € Investitionskosten</u> **906.000 €**

3. Frühstücksversorgung durch hauseigene Küche

Vorteile	Nachteile	Weitere Maßnahmen	Kosten
Die Kinder können individuell je nach Entwicklungsstand in die Vor- und Nachbereitung eingebunden werden. Die Ernährungskomponenten stehen den Kindern einzeln zur freien Wahl zur Verfügung. Die Auswahl ist nicht beschränkt auf die Auswahl der Erwachsenen. Der Umgang mit den Lebensmitteln wird stärker gefördert. Die Selbstentscheidungsprozesse werden stark angeregt, die Förderung der Selbständigkeit, Selbstwirksamkeit, Eigeninitiative ist sehr hoch. Essen bekommt Genusscharakter.	Personelle Aufwendungen (Küchenkraft). U. U. bauliche oder materiellen Aufwendungen Z. B. Kühlgeräte, Lager- und Zubereitungsflächen, Handwaschbecken, Brettchen, Kellen, Schüsseln u. a.. (bis auf eine Küche sind alle Küchen in den KER nur Ausgabeküchen)	Ernährungsbildung der Fachkräfte zur Bewertung der Qualität des Frühstücks. Längerfristige Ernährungsprojekte unter Hinzuziehung von speziell ausgebildeten Ernährungsfachkräften für/mit Eltern, Kindern und pädagogischen Fachpersonal zur Förderung der Nachhaltigkeit. Fortbildung zu den hygienischen Belangen.	Berechnungsgrundlage: 0,60 € Personalkosten 0,90 € Lebensmitteleinsatz 60.000 € Investitionskosten Gesamtkosten: 480.000 € Serviceleistungen 720.000 € Lebensmitteleinsatz 60.000 € Investitionskosten **1.260.000 €**

4. Projektfinanzierung, die die gesunde Ernährung nachhaltig unterstützen

Jede Kita bekommt für jedes Kind pro Betreuungstag im Jahr 1,00 €. Hierfür wird die Kapazität der Einrichtung als Berechnungsgrundlage herangezogen. Diese Summe ist ausschließlich für ernährungsbezogene Belange (siehe unten) zu verwenden und wird halbjährlich an den Träger überwiesen. Der Träger hat mittels Berichtsform (Formular wird durch Verwaltung gestellt) die sachgemäße Verwendung der Mittel aller 2 Jahre im Rahmen der Qualitätsentwicklungsverhandlungen/-gespräche für jede Einrichtung gesondert vorzulegen. Werden die Mittel nicht sachgerecht verwendet besteht kein weiterer Anspruch auf die Ausreichung der Mittel.

Vorteile	**Nachteile**	**Weitere Maßnahmen**	**Kosten**
Das pädagogische Fachpersonal kann, entsprechend der jeweiligen Bedingungen in der Einrichtung (Einzugsgebiet, räumliche, materielle Belange, Fortbildungsstand des Fachpersonals,) sowie des Niveaus der aktuellen Verpflegungssituation den ganzheitlichen Bildungs- und Erziehungsauftrag besser umsetzen. Ganzheitlicher Ansatz bedeutet, dass nicht nur eine ausgewogene Ernährung thematisiert, sondern die Gesundheit insgesamt in den Blick genommen wird. Je nach Qualitätsstand in der Einrichtung können längerfristige Projekte geplant werden, die die Stabilisierung oder Verbesserung der Qualität der Ernährungsversorgung aber auch andere gesundheitsfördernde und gesundheitsbildende Faktoren, wie beispielsweise die Bewegung und Entspannung in den Blick nehmen und die Nachhaltigkeit unterstützten. Folgende Möglichkeiten werden hierzu angerechnet: <u>Ernährungsberatung, Qualifizierungen:</u> zur ganzheitlichen Gesundheitsförderung, zur Natur und Umwelt, Ökologie, Erziehungspartnerschaft mit Eltern, Ernährungsbildung, Wirtschaftlichkeit (optimale Nutzung der Ressourcen) unter Mitwirkung externer Fachkräfte für das pädagogische Fachpersonal (Honorarkosten, Fahrtkosten) und ggf. Eltern	Kein einheitliches Verfahren bei der Vergabe der Mittel für die Stadt. Verwaltungsaufwand. Die Träger haben Dokumentationsaufgaben zusätzlich zu erfüllen.		ca. 3.200 Kinder x 250 Öffnungstage X 1 € Gesamtkosten: ---------- **800.000 €**

Ernährungsprojekte mit Eltern und Kindern: (z. B. Lebensmitteleinsatz für das gemeinsame regelmäßige Kochen, Lebensmitteleinsatz für das gemeinsame Obstfrühstück, Materialien für die Zubereitung von Lebensmitteln (Mixer, Kochherd, Kinderküchen, Töpfe und Geschirr) Material für das Anlegen und die Hege von Beetanlagen, Naturprojekte, die mit der Ernährung in Zusammenhang stehen Ausflüge mit dem Charakter der Gesundheitsschulung, (z. B. Besuch des Bauernhofes, landwirtschaftl. Anlagen, Industrieanlagen, Natur, Theater, Film, Künstler u. ä. (Eintritt, Fahrtkosten) Literatur, Bildungsmaterial für Kinder Zertifizierungen der Qualität (z. B. Fit Kid) Für die erfolgreiche Arbeit setzen sich die Teams und Träger mindestens mit den DGE-Qualitätsstandards für Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (www.in-form.de; www.fitkid-aktion.de) und mit dem Material „Schritt für Schritt zur gesundheitsfördernden Kita - Praxisleitfaden für pädagogische Fachkräfte“ (www.in-form.de; www.peboline.de) auseinander.			

5. Personalstundenzuführung für mittelbare pädagogische Arbeitszeit zur Unterstützung der Prozesse für die gesunde Ernährung insgesamt

Die fachlichen Anforderungen sind in den letzten Jahren erheblich gewachsen, insbesondere durch die aktuelle Bildungsdiskussion und die Anforderungen an eine entsprechende Bildungsarbeit. Um diesen Anforderungen entsprechen zu können, fehlt es den pädagogischen Fachkräften in den KER an Vor-und Nachbereitungszeiten, die in den KER regelmäßig anfallen (Arbeitszeiten ohne Kontakt zu den Kindern). Im aktuellen KiFöG LSA und im Kabinettsentwurf des neuen KiFöG LSA wurden diese Zeiten nicht aufgenommen.

Die Aufgabe der pädagogischen Fachkräfte (auch in Sachsen-Anhalt) gehen über die direkte Tätigkeit mit den Kindern hinaus und sind im Bildungsprogramm: Bildung elementar: Bildung von Anfang an“ enthalten und beschrieben. Damit verbunden wird die Forderung laut, zusätzlich und unabhängig von der der Anwesenheit im Gruppenraum und des konkreten pädagogischen Kontaktes mit den Kindern Zeiten zur Verfügung zu stellen. *

Aus diesem Grund wird empfohlen, das jede päd. Fachkraft in der Stadt Dessau-Roßlau zusätzlich zum gesetzlichen Personalschlüssel jeweils 1 Stunde pro Woche mittelbare pädagogische Arbeitszeit angerechnet und finanziert bekommt.

Zurzeit sieht der Personalschlüssel des Landes S/A keine Festlegung dieser mittelbaren Arbeitszeit vor. Ebenso ist für die Freistellung durch Urlaub, Krankheit, Fortbildung keine Ausgleichszeit geplant. Es sollen lediglich 10 Tage des Ausfalls durch Krankheit zum Personalschlüssel ab 01.01.2019 ergänzt werden. „Diese Situation führt dazu, dass die pädagogisch Tätigen und die Teams vor dem Dilemma stehen, durch die Gewährung bzw. Inanspruchnahme mittelbarer pädagogischer Arbeitszeit die Fachkraft-Kind-Relation zu verschlechtern, die Aufgaben im Bereich mittelbarer pädagogischer Arbeit nur oberflächlich oder lückenhaft anzugehen oder diese in den Bereich der nichtbezahlten Freizeit zu verlagern.“*

„Auf der Basis empirischer Befunde wird empfohlen mind. einen mittl. Stellenanteil von 16 % der wöchentlichen regelmäßigen Arbeitszeit je päd. Mitarbeiter*in als mittelbare päd. Arbeitszeit auszuweisen (6,4 Stunden/Woche entspricht 0,165 Stellenanteil) und als verbindlichen Bestandteil in die Personalschlüsselberechnung und in die Finanzierungsvereinbarung mit aufzunehmen.“ „Die Mindeststandards zur Fachkraft–Kind-Relation dürfen durch die Gewährung mittelbarer pädagogischer Arbeitszeit nicht unterschritten werden.“*
„Bundesländer und Träger können und sollen Möglichkeiten prüfen, den Mindeststandard für die Fachkraft-Kind-Relation zu erhöhen“.*

*S. Vienickel, K. Fuchs-Rechlin, P. Strehmel, Ch. Preissing, J. Bensel, G. Haug-Schnabel „Qualität für alle“ Wissenschaftlich begründete Standards für die Kindertagesbetreuung“, Herder 2015
Anmerkung zur Quelle: auf dieser Grundlage wurden die vorliegenden Vergleiche der Träger die die Schiedsstelle aufgesucht haben, gesprochen

Vorteile	Nachteile	Weitere Maßnahmen	Kosten
Die Träger und Teams könnte u. U. damit die Priorisierung der Aufgaben zugunsten der Ernährungsaufgabe vorsehen. <u>Erörterung:</u> Unter den Voraussetzungen, dass noch keine mittelbare Arbeitszeit vorgegeben wird, sollen die Träger und die Teams zu einer fachlich begründeten Prioritätensetzung gelangen, die sich an einem von allen geteilten und getragenen pädagogischen Profil, einem pädagogischen „Wertekern“ orientiert. So müssen Entscheidungen getroffen werden welche Aufgaben unter den gegebenen Rahmenbedingungen verbindlich umgesetzt werden……., welche aber auch aus Zeit- und Personalmangel nicht realisierbar sind“. * siehe oben		Diese Arbeitszeit muss arbeitsvertraglich und im Dienstplan verankert sein, um eine Überprüfbarkeit zu gewähren Sie ist nicht für die Aufgaben einer Servicekraft zu nutzen.	*zurzeit* 556 Mitarbeiter*innen x 52,2 Wo. = 29.023,20 Stunden **= 803.652,41 €** alternativ: 463 VbE x 52,2 Wochen =24.168,6 Stunden **= 669.228,53 €**