

Start Low / Weniger Salz, Zucker und Fett in der Kitaverpflegung

Gemeinsam Lösungen erarbeiten

Im Rahmen der Nationalen Innovations- und Reduktionsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten (NRI) führt die DGE zusammen mit der Hochschule Albstadt-Sigmaringen und dem Unternehmen Pro Care Management das Projekt Start Low durch. Hauptziel des dreijährigen Vorhabens ist es, Maßnahmen und Angebote für eine gesundheitsfördernde Kitaverpflegung zu entwickeln.

Wie können Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung dabei unterstützt werden, den Einsatz von Salz, Zucker und Fett zu optimieren um somit zu einer gesundheitsfördernden Kitaverpflegung beizutragen? Dieser Frage geht das Projekt Start Low nach und möchte dabei nicht nur den Speisenanbietern zur Seite stehen, sondern allen Beteiligten aufzeigen, wie sie sich gemeinsam für eine zucker- und salzreduzierte sowie fettoptimierte Verpflegung einsetzen können.

Um herauszufinden, welche Schritte dafür notwendig sind, hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) verschiedene Akteure aus dem Bereich der Kitaverpflegung befragt. Dazu gehörten neben Anbietern von Kitaverpflegung auch Kitas, die Speisen vor Ort zubereiten, Lebensmittelhersteller und Unternehmen aus dem Bereich Kitaverpflegung. Das Ziel der Umfragen lag unter anderem darin, zu erfassen, worauf die Anbieter beim Einkauf hochverarbeiteter Lebensmittel achten und welche Rolle die Salz- und Zuckerreduktion sowie die Fettoptimierung aktuell in der Kitaverpflegung spielen.

Thematik ist bekannt

Erste Ergebnisse der Befragung zeigen, dass sich die Anbieter von Kitaverpflegung mit der Thematik der Salz-, Zucker- und Fettreduktion beziehungsweise -optimierung beschäftigen und die NRI größtenteils auch bekannt ist. Dennoch wird auch Informations- und Handlungsbedarf von anderen Beteiligten gefordert. So sehen es einige der Teilnehmenden zum Beispiel als Herausforderung an, dass viele Kinder schon an einen zu süßen und zu salzigen Geschmack gewöhnt sind und es schwierig ist, den Kindern (sowie den Eltern und dem pädagogischen Personal) die natürlichen Lebensmittel wieder schmackhaft zu machen. Zum anderen werden eine suboptimale Preispolitik und Personalverfügbarkeit als Umstände genannt, die den



© Andrey Kuzmin – Adobe Stock

Die DGE erarbeitet mit zwei Projektpartnern Strategien, um den Einsatz von Salz, Zucker und Fett in der Kitaverpflegung zu reduzieren.

reduzierten Einsatz von Salz, Zucker und Fett in der Kitaverpflegung erschweren. Ähnliche Antworten gab es bei der Frage, welche Faktoren dabei helfen würden, dass in der Kitaverpflegung weniger Salz, Zucker und Fett eingesetzt wird. Hier zeigte sich, dass die Verwendung von Fertigprodukten als hinderlich angesehen und von den Speisenanbietern mehr „frische Küche“ gefordert wird.

Schulung und Information

Aus diesen Erkenntnissen geht hervor, dass für die praktische Umsetzung einer salz-, zucker- und fettoptimierten Verpflegung alle an ihr beteiligten Personen eingebunden werden müssen. Neben Schulungen für Mitarbeitende aus dem Einkauf und der Produktion sowie für Ausgabekräfte sollten auch die Eltern/Erziehungsberechtigten und das Kitapersonal einbezogen und für die Thematik sensibilisiert werden.

Die DGE wird im weiteren Projektverlauf entsprechende Schulungen für das Personal in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung entwickeln. Die Hochschule Albstadt-Sigmaringen erarbeitet Informationsmaterialien, um das Kitapersonal und die Eltern zu informieren und auf die Thematik aufmerksam zu machen. Des Weiteren optimiert die

Hochschule typische Kitagerichte im Hinblick auf die Nährwerte und testet deren Akzeptanz. Auf Basis dieser Ergebnisse wird die DGE Rezepte aus der Fit-Kid-Datenbank überarbeiten. Zudem wird ein Eigenkontrollinstrument entwickelt, um die Mitarbeitenden entsprechend für die Thematik zu sensibilisieren und den Einrichtungen eine effektive Prozesskontrolle zu ermöglichen. Um die Speisenanbieter bereits beim Einkauf zu unterstützen, ergänzt der dritte Projektpartner, das Unternehmen Pro Care Management, zurzeit seine Software und bietet den Kunden auf diesem Weg eine innovative Lösung an, um auf den ersten Blick Produkte mit geringem Gehalt an Zucker und Salz sowie wünschenswerten Fetten wie Rapsöl zu erkennen und auszuwählen.

Start Low wird im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durchgeführt. Die Förderung des Vorhabens erfolgt aus Mitteln des BMEL aufgrund eines Beschlusses des deutschen Bundestages. Die Projektträgerschaft wird von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Programms zur Innovationsförderung übernommen. ▶

Isabelle Preuß

Referat Gemeinschaftsverpflegung,
Projekt Start Low