

Universität Kassel  
Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften  
Studiengang Ökologische Agrarwissenschaften (M.Sc.)

## Projektarbeit

zum Thema

### **Mittagsverpflegung der Kindertagesstätten in Witzenhausen**

Eine Bestandsaufnahme

Betreuer:

Sebastian Kretschmer M.Sc.

Fachgebiet Ökologischer Land- und Pflanzenbau

vorgelegt von:

Hannes Siebert

geb. 27.04.1994 (Reutlingen)

Matrikel-Nr.: 35381271

Witzenhausen, November 2020

# Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis.....	i
1. Einleitung .....	1
2. Material und Methoden.....	2
2.1 Datenerhebung .....	2
2.2 Datenauswertung.....	3
2.3 Literaturrecherche.....	3
3. Ergebnisse .....	4
3.1 Ergebnisse der Befragung .....	4
3.1.1 Ist-Zustand der Mittagverpflegung .....	4
3.1.2 Kosten, Mengen, Wareneinsatz.....	5
3.1.3 Anwendungshäufigkeit der Produktgruppen .....	7
3.1.4 Bioanteil verschiedener Produktgruppen .....	7
3.1.5 Umgang mit Essensresten.....	8
3.1.6 Einstellung gegenüber ökologischen und regionalen Lebensmitteln .....	9
3.1.7 Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung .....	10
3.1.8 Zusammenarbeit .....	11
3.2 Ergebnisse der Literaturrecherche .....	11
4 Diskussion.....	14
4.1 Kosten pro Mahlzeit .....	14
4.2 Einsatz bestimmter Produktgruppen und Bioprodukte.....	16
4.3 Einstellung, Zufriedenheit und Zusammenarbeit .....	18
5. Fazit .....	18
Literaturverzeichnis .....	ii
Anhang 1: Fragebogen.....	iii

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Trägerschaften .....	4
Abbildung 2: Umsetzung der Mittagsverpflegung.....	5
Abbildung 3: Anzahl Kinder pro Einrichtung.....	6
Abbildung 4: Anzahl Portionen pro Woche .....	6
Abbildung 5: Anwendungshäufigkeit bestimmter Produktgruppen .....	7
Abbildung 6: Bioanteil bestimmter Produktengruppen in sechs der befragten Kitas.....	8
Abbildung 7: Menge an Essensresten .....	9
Abbildung 8: Erwünschter prozentualer Anteil ökologisch bzw. regional erzeugter Lebensmittel.....	9
Abbildung 9: Verständnis der Befragten von Regionalität .....	10
Abbildung 10: Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung .....	11
Abbildung 11: Kosten der Verpflegungsdienste in den Einrichtungen.....	15
Abbildung 12: Produktgruppen mit hoher Anwendungshäufigkeit in den befragten Einrichtungen .....	16

# 1. Einleitung

In Kooperation mit dem Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel erarbeitet die Stadt Witzenhausen ein Konzept für die Umstellung der Mittagsverpflegung von hiesigen Kindertagesstätten (Kitas). Es wird eine Verpflegung angestrebt, die stärker auf regionalen Wertschöpfungsketten beruht und mehr Produkte aus ökologischer Erzeugung einbezieht. Innerhalb dieser Projektarbeit wurde mithilfe empirischer Methoden der Sozialforschung der Ist-Zustand der Mittagsverpflegung in den Einrichtungen ermittelt. Anhand dieser Daten sollten Erfolgsfaktoren und Hindernisse identifiziert werden, die mit einer Umstellung einhergehen könnten. Anschließend wurden innerhalb einer Literaturrecherche Best-Practice-Beispiele analysiert, in denen bereits Bio- und Regionalprodukte in die Speisenzubereitung einbezogen werden. Hierbei lag das Hauptaugenmerk auf der Umgestaltung der Speisepläne. Ziel der Projektarbeit war eine Bestandsaufnahme, die den Akteuren als Entscheidungsgrundlage zur Umsetzung des Projektes dienen soll.

Aktuelle Forschungsergebnisse zeigen, dass eine Transformation unseres Ernährungssystems dringend notwendig ist. Dieses trägt einen bedeutenden Teil zur CO<sub>2</sub>-Belastung der Atmosphäre bei und schafft es gleichzeitig nicht, alle Menschen mit ausreichender und gesunder Nahrung zu versorgen. Laut des aktuellen Berichts der *EAT-Lancet Commission* ginge eine derartige Transformation nicht nur mit positiven Effekten für die Umwelt, sondern auch mit gesundheitlichen Vorteilen für den Menschen einher (Willett und Rockström 2019). Eine Umstellung der Außerhausverpflegung auf ökologisch und regional erzeugte Produkte hat bei einigen Einrichtungen in Deutschland bereits stattgefunden. Die Mehrpreise ökologischer- gegenüber konventioneller Lebensmittel ist für viele Kitas jedoch ein Hindernis. Erfahrungsberichte zeigen, wie mit diesem Hindernis umgegangen wird und wie eine Transformation in der Praxis aussehen kann. Hierbei liegt ein entscheidender Faktor in der Umgestaltung der Rezepturen. Zum Beispiel zeigen Befragungen, wie dem Mehrpreis ökologischer Lebensmittel durch „Kreativität in der Essensgestaltung und geschickte Planung“ begegnet werden kann (Niessen und Paffe 2010, S. 12).

In Kapitel 2 werden zunächst die Methoden vorgestellt, die im Rahmen der Projektarbeit angewendet wurden und mit denen die Daten erhoben bzw. ausgewertet wurden. Kapitel 3 zeigt unter teilweiser Zuhilfenahme grafischer Darstellungen die Ergebnisse der Datenerhebung. In Kapitel 4 werden jene Daten diskutiert und in Zusammenhang gestellt. Zu guter Letzt wird in Kapitel 5 ein Fazit aus den gewonnenen Erkenntnissen gezogen.

## 2. Material und Methoden

Zur Analyse des Ist-Zustandes der Mittagsverpflegung in den witzenhäuser Kitas wurden verschiedene Methoden der wissenschaftlichen Datenerhebung angewendet. Zum einen wurde ein Fragebogen zur Erhebung quantitativer Daten erstellt, der von den jeweiligen Leitenden der Kitas ausgefüllt werden sollte. Zum anderen wurden im Rahmen einer Literaturrecherche Best-Practice-Beispiele analysiert, die bereits einer Umstellung auf eine ökologischere und regionalere Mittagsverpflegung unterzogen wurden.

Im Rahmen der quantitativen Datenerhebung wurden insgesamt 13 Einrichtungen befragt. Der Fragebogen wurde den Einrichtungen mit offiziellem Anschreiben durch die Stadt zugesendet und dann von den jeweiligen Leitenden schriftlich bearbeitet.

### 2.1 Datenerhebung

Die Verteilung des Fragebogens lief auf postalischem Wege. Es oblag den befragten Personen, die bearbeiteten Fragebögen auf postalischem oder digitalem Wege zurückzugeben. Bei der Konzipierung des Fragebogens wurde eine standardisierte Befragung mit teilweise offenen Antwortmöglichkeiten gewählt. Das heißt, Fragen, Reihenfolge und Antwortmöglichkeiten wurden bis auf wenige Ausnahmen im Voraus festgelegt. Bei den Antwortkategorien wurden zum einen dichotome Ja-Nein-Fragen und Rankingskalen angewendet. Bei den Rankingskalen wurden vier Antwortmöglichkeiten vorgegeben, um eine Positionierung der Befragten Person zu forcieren. Zum anderen wurden bei der Frage nach Zahlenwerten offene Antwortmöglichkeiten gegeben, um genauere Informationen zu erhalten (Raithel 2008). Der Fragebogen umfasst die folgenden Themenkomplexe:

- allgemeine Betriebsdaten (Frage 1 – 2)
- Ist-Zustand der Mittagsverpflegung (Frage 4 – 13)
  - o Kosten, Mengen und Wareneinsatz
  - o Anwendungshäufigkeit verschiedener Produktgruppen
  - o Herkunft verschiedener Produktgruppen
  - o Umgang mit Essensresten
- Einstellung gegenüber regionalen und ökologischen Lebensmitteln (Frage 14 und 18)
- Erfassung der allgemeinen Zufriedenheit mit der Verpflegungssituation (Frage 15 – 17)
- Abfrage bestehender und/oder erwünschter Zusammenarbeit zwischen den Einrichtungen (Frage 19 – 21)

## 2.2 Datenauswertung

Die Erfassung der quantitativen Daten wurde durch die von der Regierung erlassene Schließung aller Kindertagesstätten auf Grund der Covid19-Pandemie erschwert. Wegen der besonderen Situation wurde das Anschreiben von einigen Einrichtungen später als erwartet bzw. gar nicht wahrgenommen. Die Datenerhebung und somit auch die Auswertung der Fragebögen verzögerten sich somit um zwei Monate.

Die erhobenen Daten wurden zunächst in Excel eingearbeitet und codiert. Zur Darstellung der Ja-Nein-Antworten und Rankingskalen wurden Balkendiagramme gewählt. Die Zahlenwerte wurden teilweise manuell in „RStudios“ eingearbeitet und anhand von Stripcharts und Boxplots visualisiert. Die „Box“ (blauer Balken) zeigt den Bereich an, in dem die mittleren 50 Prozent der Daten liegen. Der Median, der als durchgehender Strich innerhalb der Box angezeigt wird, teilt das Diagramm in zwei Bereiche, in denen jeweils 50 Prozent der Daten liegen. Die beiden Linien (Whisker), die die Box verlängern, geben die Extremwerte an. Der Übersichtlichkeit halber wurden zusätzlich Stripcharts über die Boxplots gelegt.

## 2.3 Literaturrecherche

Bei der Literaturrecherche lag das Hauptaugenmerk auf der Umstellung der Kita-Verpflegung auf den verstärkten Einsatz von Produkten ökologischer Erzeugung. Fokussiert wurde dabei die Umgestaltung der Speisepläne. Dazu wurden Best-Practice-Beispiele herangezogen, die bereits eine Bio-Verpflegung bzw. eine teilweise Bio-Verpflegung umsetzen.

In die Literaturrecherche wurde unter anderem ein Statusbericht der *Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)* zum Einsatz von Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung einbezogen. Hierbei wurde eine Fallanalyse von Betrieben durchgeführt, in denen ökologische Lebensmittel bereits über einen längeren Zeitraum erfolgreich eingesetzt werden. In diesem Rahmen wurden Leitfadenterviews zur Erhebung qualitativer Daten und standardisierte Fragebögen eingesetzt. Als weiteres Best-Practice-Beispiel diente *Kopenhavns Madhus (House of Food)*. Hierbei handelt es sich um eine nicht kommerzielle Stiftung, die im Bestreben einer Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung einen teilweise 90-prozentigen Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Kindergärten und anderen Einrichtungen erreicht hat. Zudem wurde das Pilotprojekt *Bio für Kinder*, das die Stadt München in Kooperation mit dem Festival Tollwood ins Leben rief, als Best-Practice-Beispiel herangezogen. Ziel dieses Projektes war es, Krippen, Kindergärten und Schulen bei der Umstellung auf 100 Prozent biologische Ernährung zu unterstützen. Des Weiteren wurde eine Informationskampagne des *Bundesprogramm ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)* einbezogen, die in einem Leitfaden Hemmnis- und Erfolgsfaktoren für die Umstellung der Außerhausverpflegung auf Bio-Lebensmittel darstellt.

### 3. Ergebnisse

In diesem Kapitel werden die Ergebnisse der Befragung und der Literaturrecherche vorgestellt und mithilfe von Grafiken visualisiert.

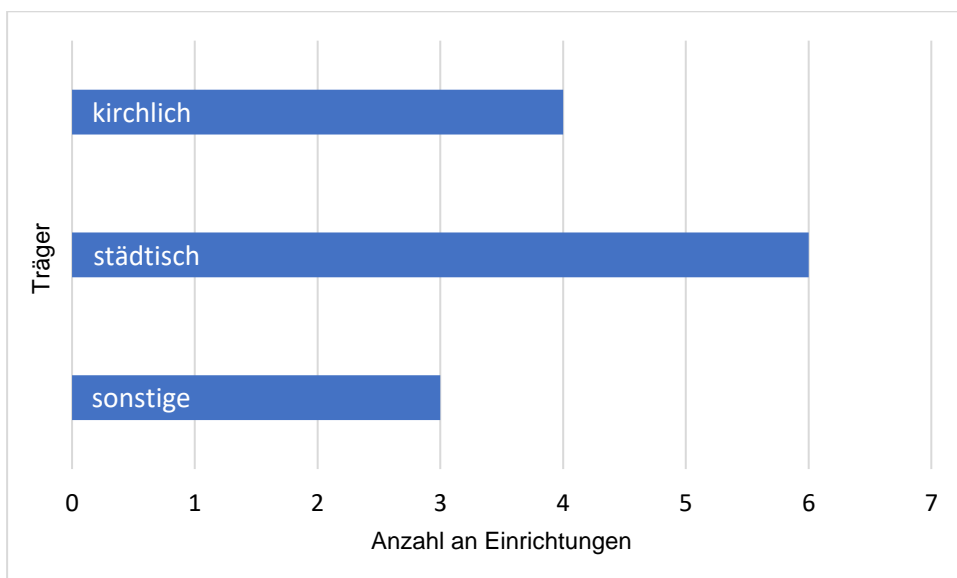
#### 3.1 Ergebnisse der Befragung

Die quantitative Befragung lieferte eine Rücklaufquote von hundert Prozent. Allerdings konnten spezifische Fragen von einigen Einrichtungen nicht im Detail beantwortet werden. Es handelt sich hierbei insbesondere um die Fragen 8 und 9, innerhalb derer Informationen zu bestimmten Produktgruppen erfragt wurden.

##### 3.1.1 Ist-Zustand der Mittagverpflegung

Insgesamt befinden sich drei Einrichtungen unter kirchlicher, sechs unter städtischer und vier unter sonstiger Trägerschaft.

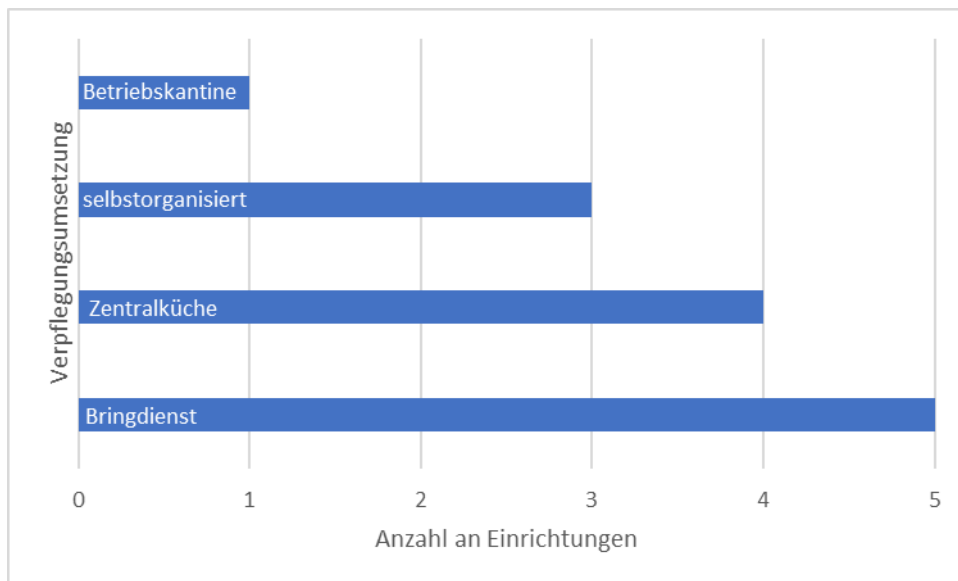
**Abbildung 1: Trägerschaften**



(Eigene Darstellung)

Alle befragten Einrichtungen bieten eine regelmäßige Mittagsverpflegung an. Die Umsetzung der Verpflegung erfolgt auf unterschiedlichen Wegen, dies kann Abbildung 2 entnommen werden.

**Abbildung 2: Umsetzung der Mittagsverpflegung**



(Eigene Darstellung)

Vier der städtischen Einrichtungen werden von einer Zentralküche bekocht, die sich in einer dieser Einrichtungen befindet. Drei Einrichtungen bereiten ihr Mittagessen selbstorganisiert zu. Weitere fünf Einrichtungen werden von Bringdiensten beliefert und eine Einrichtung holt das Mittagessen in einer Betriebskantine ab.

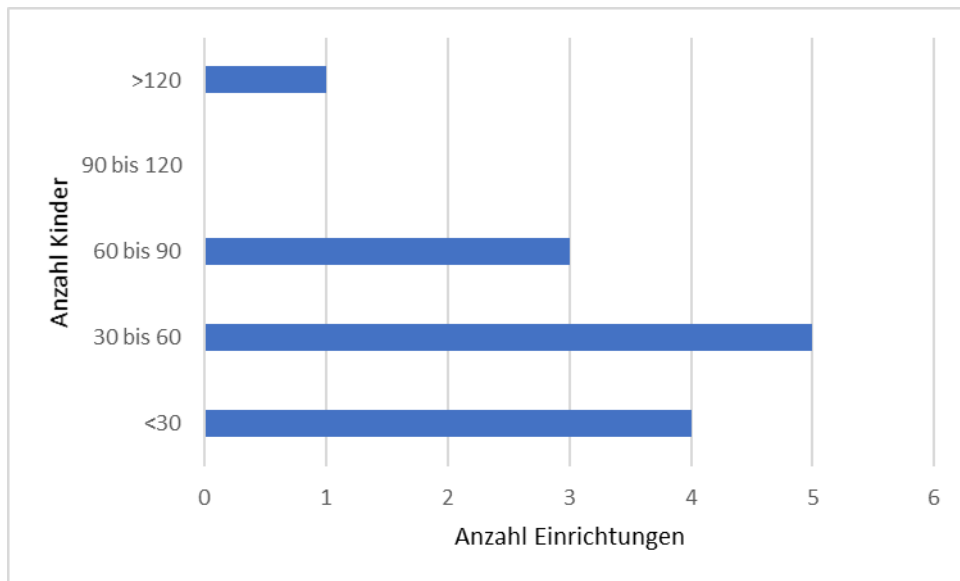
### 3.1.2 Kosten, Mengen, Wareneinsatz

Zunächst werden die Ergebnisse zu den Kosten und Mengen dargestellt. Die Frage zum durchschnittlichen Wareneinsatz pro Portion (Frage 7) wurde nur von vier Einrichtungen beantwortet und aufgrund der Datenlücken nicht mit in die Auswertung einbezogen.

Insgesamt werden von den Einrichtungen 623 Kinder betreut. Der nachfolgenden Abbildung kann entnommen werden, wie sich diese Zahl auf die Einrichtungen verteilt.



**Abbildung 3: Anzahl Kinder pro Einrichtung**

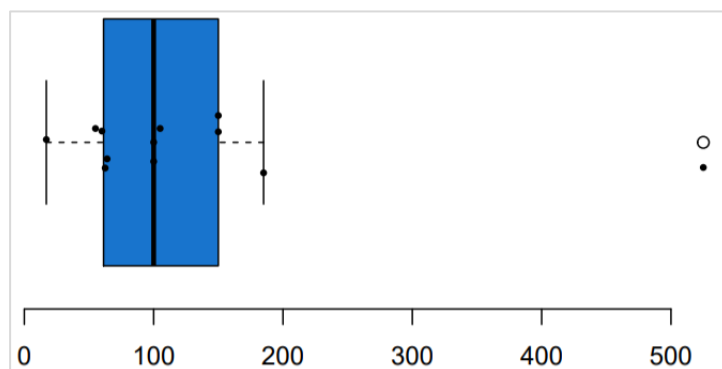


(Eigene Darstellung)

Vier der Einrichtungen betreuen weniger als 30 Kinder, fünf Einrichtungen zwischen 30 und 60 Kinder, drei Einrichtungen zwischen 60 und 90 Kinder und eine Einrichtung betreut mehr als 120 Kinder.

Die Anzahl an Mahlzeiten, die wöchentlich ausgegeben wird, beläuft sich im Durchschnitt auf etwa 142 Portionen je Einrichtung. Abbildung 4 zeigt die Anzahl an Mittagessen, die im Laufe einer Woche von den jeweiligen Einrichtungen ausgegeben wird. Eine Einrichtung machte hierzu keine Angabe.

**Abbildung 4: Anzahl Portionen pro Woche**



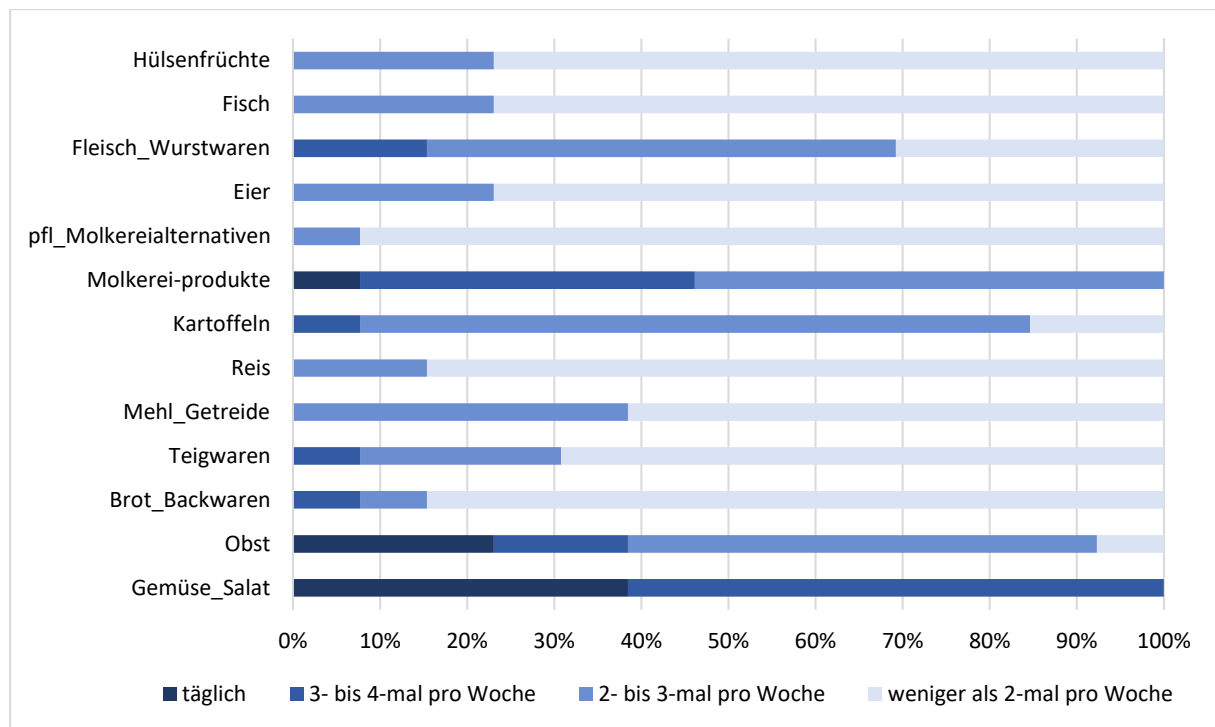
(Eigene Darstellung)

Abbildung 4 ist zu entnehmen, dass die Hälfte der Einrichtungen wöchentlich zwischen 60 und 150 Mahlzeiten ausgeben. Ein Viertel der Einrichtungen geben weniger und ein Viertel mehr aus. Eine Einrichtung gibt mit 525 Mahlzeiten mit Abstand am meisten aus.

### 3.1.3 Anwendungshäufigkeit der Produktgruppen

In Frage acht sollten die Einrichtungen angeben, wie häufig spezifische Produktgruppen zur Mittagsverpflegung eingesetzt werden, wobei die Produktgruppen und je vier Antwortmöglichkeiten vorgegeben wurden. Abbildung 5 zeigt die Verteilung der relativen Häufigkeiten je Produktgruppe.

**Abbildung 5: Anwendungshäufigkeit bestimmter Produktgruppen**



(Eigene Darstellung)

Dem oberen Balkendiagramm ist zu entnehmen, dass insbesondere Gemüse und Salat, Obst, Molkereiprodukte, Kartoffeln sowie Fleisch- und Wurstwaren am häufigsten angewendet werden. Gemüse und Salat werden von allen Einrichtungen mindestens drei bis vier Mal pro Woche angeboten. Mehr als zwei Drittel aller Einrichtungen verwenden mindestens zwei bis drei Mal pro Woche Fleisch und Wurstwaren. Bei Eiern, Fisch und Hülsenfrüchten handelt es sich um weniger häufig angewendete Produktgruppen. Brot und Backwaren sowie Mehl und Getreide werden ebenfalls in geringem Maße eingesetzt.

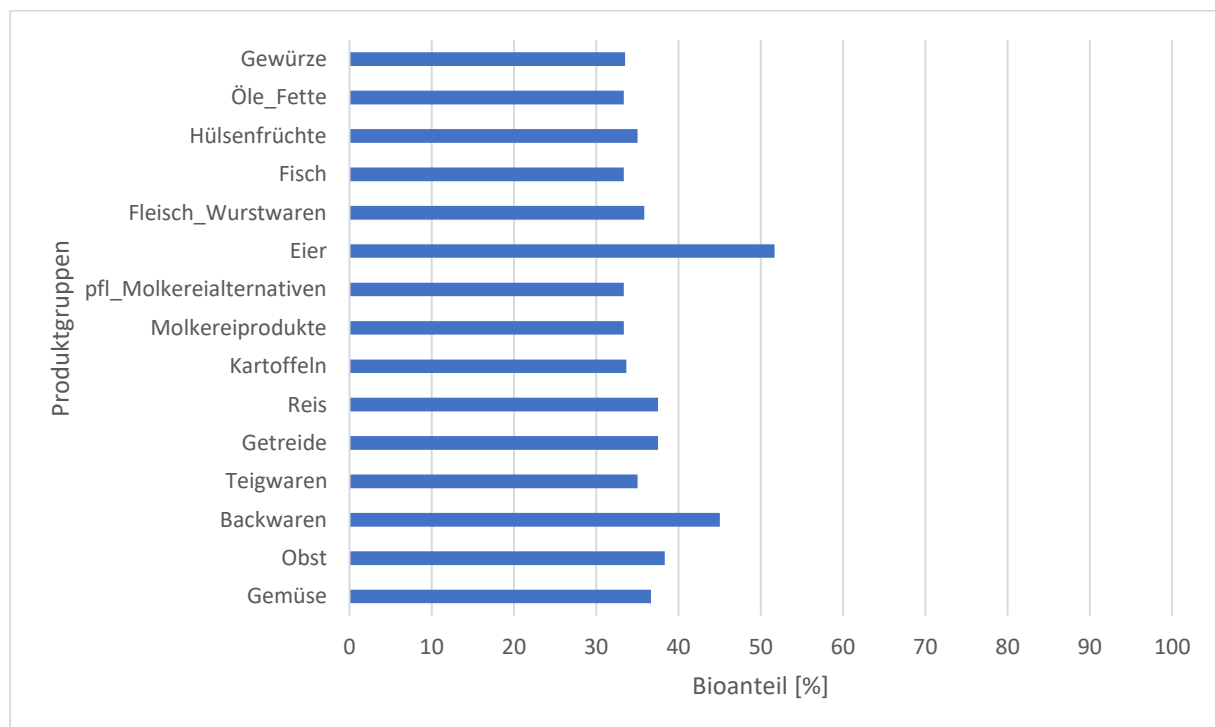
### 3.1.4 Bioanteil verschiedener Produktgruppen

In Frage 9 wurde zum einen ermittelt, ob die bezogenen Produktgruppen aus ökologischer oder konventioneller Erzeugung stammen und zum anderen, wie viel davon jeweils regional produziert wurden. Die Einrichtungen wurden aufgefordert, dies in Prozentwerten anzugeben. Aufgrund der geringen Antwortrate konnten diese Daten nicht vollständig in die Auswertung mit einfließen. Die Frage zum Anteil an ökologisch erzeugten Produkten wurde lediglich von

sechs Einrichtungen beantwortet. Die Abfrage nach der Regionalität der eingesetzten Produkte wurde aufgrund der Datenlücken nicht in die Ergebnisse einbezogen.

Eine der befragten Kitas, die in Selbstorganisation kocht, gibt an, zu 100 Prozent Bio-Lebensmittel zu verwenden. Eine weitere Kita wird von einem biozertifizierten Bringdienst beliefert, der ebenfalls ausschließlich Bioprodukte einsetzt. Zudem gibt es vier weitere Einrichtungen, die angeben, in der Mittagsverpflegung einzelne Produktgruppen in Bioqualität anzubieten. Hierbei stammen insbesondere Backwaren und Eier aus ökologischer Erzeugung. Die Antworten dieser Kitas wurden in Abbildung 6 zusammengefasst. Hier kann zumindest ein Eindruck darüber gewonnen werden, welche Produktgruppen eher in Bioqualität eingesetzt werden.

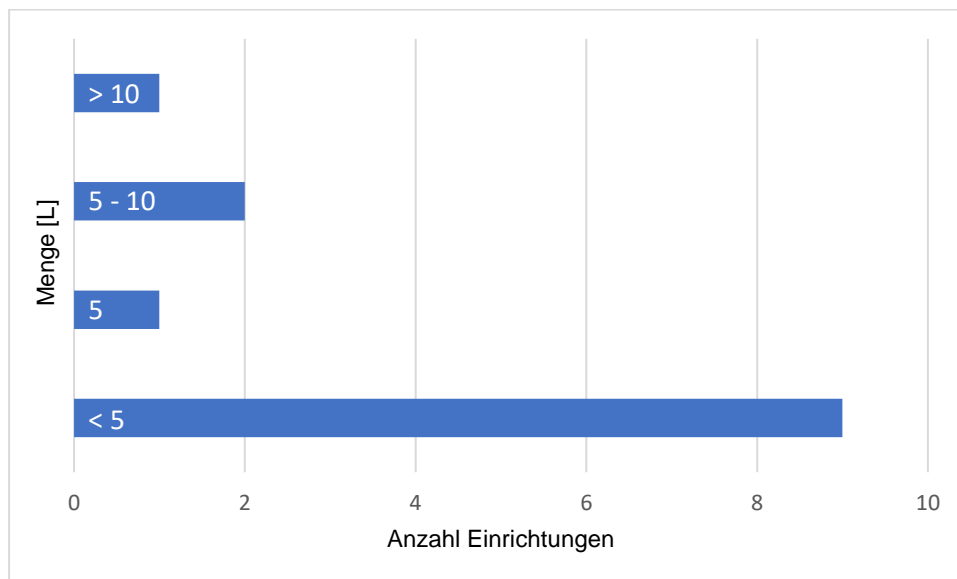
**Abbildung 6: Bioanteil bestimmter Produktengruppen in sechs der befragten Kitas**



### 3.1.5 Umgang mit Essensresten

In fast allen befragten Einrichtungen werden die Essensreste über die Biotonne entsorgt, wobei eine Einrichtung hierzu keine Angabe machte. Während in ca. zwei Dritteln aller Einrichtungen die Essensreste entsorgt werden, werden diese in drei der Einrichtungen teilweise wiederverwendet. Eine Einrichtung machte hierzu keine Angabe.

**Abbildung 7: Menge an Essensresten**



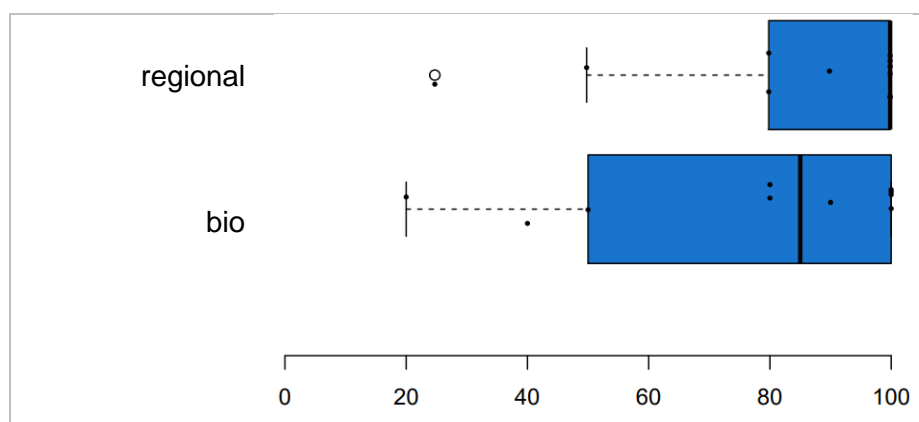
(Eigene Darstellung)

Abbildung 7 kann entnommen werden, dass sich die Menge der anfallenden Essensabfälle in knapp 70 Prozent der Einrichtungen auf weniger als fünf Liter pro Tag beläuft. Zwei Einrichtungen geben an, zwischen fünf und zehn Litern Essensabfälle zu produzieren. Bei nur einer Einrichtung fallen mehr als zehn Liter Essenreste pro Tag an, hier werden aber auch am meisten Mahlzeiten ausgegeben.

### 3.1.6 Einstellung gegenüber ökologischen und regionalen Lebensmitteln

Bei dieser Fragestellung sollten die Einrichtungen angeben, welchen prozentualen Anteil an ökologisch bzw. regional erzeugten Lebensmitteln sie in der Mittagsverpflegung als wünschenswert empfinden würden. Die Ergebnisse sind in der nachfolgenden Grafik dargestellt.

**Abbildung 8: Erwünschter prozentualer Anteil ökologisch bzw. regional erzeugter Lebensmittel**



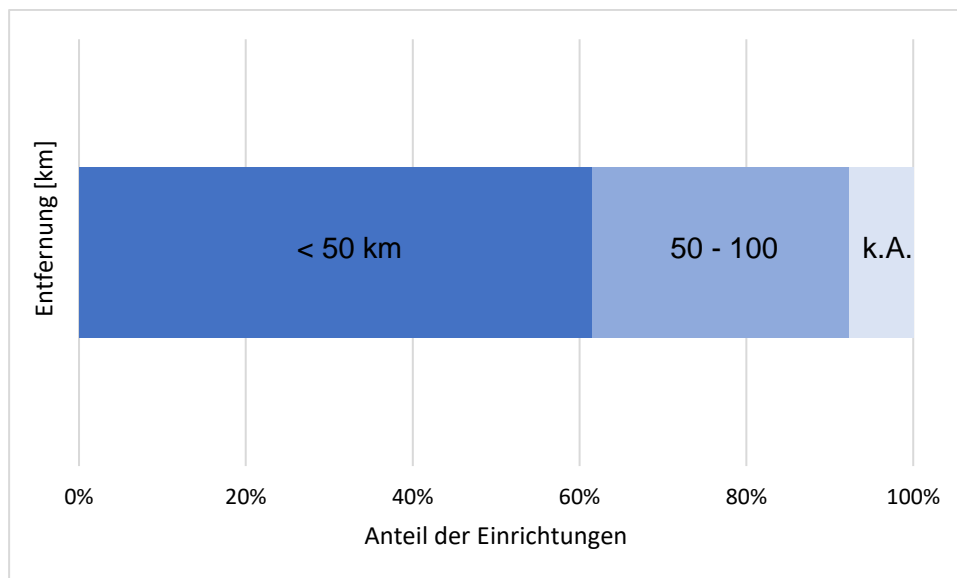
(Eigene Darstellung)

Der überwiegende Teil der Befragten wünscht sich für die Mittagsverpflegung einen stärkeren Einsatz regionaler Lebensmittel. Zwei Einrichtungen äußern sich hierzu nicht. Auch der

Wunsch nach einer erhöhten Verwendung von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung ist deutlich vorhanden. Hier wurde von drei Einrichtungen keine Angabe gemacht.

Um einen Eindruck über das unterschiedliche Verständnis des Begriffs „Regionalität“ zu gewinnen wurde erfragt, welchen Radius die Einrichtungen als regional wahrnehmen. Die Ergebnisse wurden in Abbildung 9 zusammengefasst.

**Abbildung 9: Verständnis der Befragten von Regionalität**



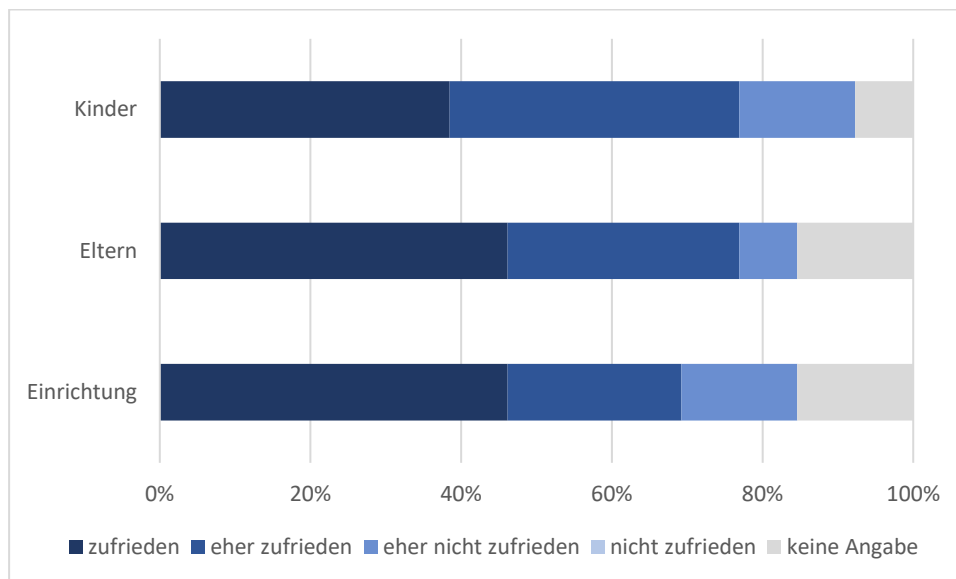
(Eigene Darstellung)

Acht der Einrichtungen erachten einen Radius von weniger als 50 Kilometern und vier einen Radius zwischen 50 und 100 Kilometern als regional. Eine Einrichtung äußert sich nicht.

### 3.1.7 Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung

Anhand dieser Fragestellung sollte ein Eindruck generiert werden, wie zufrieden die Einrichtungen, die Eltern bzw. die Kinder mit der aktuellen Mittagsverpflegung sind. Darüber sollten die befragten Personen eine Einschätzung abgeben. Abbildung 9 zeigt die Ergebnisse.

**Abbildung 10: Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung**



(Eigene Darstellung)

Knapp die Hälfte der Einrichtungen ist mit dem Verpflegungsangebot zufrieden, während sich 23 Prozent als „eher zufrieden“ und 15 Prozent als „eher nicht zufrieden“ äußern. Weitere 15 Prozent machen keine Angabe. Etwa die Hälfte der Befragten schätzen die Eltern als „zufrieden“, 30 Prozent als „eher zufrieden“ und etwa 7 Prozent als „eher nicht zufrieden“ ein. Hinsichtlich der Zufriedenheit der Kinder äußern etwa 38 Prozent der Einrichtungen, dass diese „zufrieden“ sind, weitere 38 Prozent dass sie „eher zufrieden“ sind und 15 Prozent dass sie „eher nicht zufrieden“ sind.

### 3.1.8 Zusammenarbeit

Insgesamt besteht bereits bei sieben Einrichtungen Austausch bzw. Zusammenarbeit mit anderen Kitas bzw. Kindergärten hinsichtlich der Mittagsverpflegung. Hier gehören die städtischen Einrichtungen dazu, die von der Zentralküche beliefert werden. Von zwei Einrichtungen, bei denen noch keine Zusammenarbeit besteht, ist diese erwünscht. Eine Einrichtung, die bereits mit einer anderen in Austausch steht, äußert sich mit dieser als „nicht zufrieden“.

## 3.2 Ergebnisse der Literaturrecherche

Dieses Kapitel stellt die Ergebnisse der Literaturrecherche dar. Dabei wurden zum einen Best-Practice-Beispiele untersucht, die bereits ökologische Lebensmittel verwenden. Zum anderen wurde Literatur herangezogen, die Erfolgsfaktoren und Hemmnisse für eine Umstellung auf Bioprodukte aufzeigt. Der Fokus wurde dabei auf den Mehrpreis ökologischer Lebensmittel und in diesem Zuge auf die Umgestaltung der Speisepläne gelegt.

Dass Lebensmittel aus ökologischer Produktion teurer sind als aus konventioneller Herstellung ist allgemein bekannt. Insbesondere der Mehrpreis für ökologische Produkte wird auch in der Außerhausverpflegung als hemmender Faktor wahrgenommen. Dies zeigen beispielsweise die Forschungsergebnisse einer Studie, in der Best-Practice-Betriebe im Bereich der Individual- und Gemeinschaftsverpflegung auf Hemmnis- und Erfolgsfaktoren analysiert werden (Rückert-John 2015). Zu diesen Erkenntnissen kommt auch der Projektbericht zum Thema „Einsatz von Öko- und Regionalprodukten in der Mensa Steinstraße Witzenhausen“, in dem die Befragten mehr finanzielle Förderung als notwendig erachten, um den Mehrpreisen von Öko-Lebensmitteln entgegenzuwirken (Krieger 2019). Auch die Ergebnisse einer Expert\*innenbefragung in der Außerhausverpflegung zeigen, dass höhere Preise im Produkteinkauf von Bioware eine Herausforderung darstellen. Konkret sehen sich demnach viele Gemeinschaftsverpflegungs-Betriebe nicht in der Lage, Biolebensmittel einzusetzen (Niessen, 2010).

Da ökologisch erzeugte Lebensmittel in der Regel teurer sind als konventionelle, ist ein einfacher Austausch konventioneller durch ökologische Produkte meist mit einer Budgetsteigerung verbunden (Rückert-John et al. 2005). Eine Studie der *Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)* zeigt jedoch, dass ein Bioanteil von 20 Prozent lediglich zu einer geringen Preissteigerung im einstelligen Cent-Bereich pro Mahlzeit führt. Voraussetzung hierfür ist, dass bei einer Teilumstellung zunächst Produktgruppen mit geringer Preisdifferenz ausgetauscht werden, wie zum Beispiel Obst- und Gemüseprodukte. Ein höherer Anteil trägt hingegen zu einer erheblichen Kostensteigerung bei (Tecklenburg et al. 2018). Die Erkenntnisse der DGE decken sich mit den Ergebnissen, zu denen Rückert-John et al. in ihrer qualitativen Befragung kommen. Drei untersuchte Best-Practice-Beispiele aus der Gemeinschaftsverpflegung empfehlen eine schrittweise Einführung von ökologischen Lebensmitteln, indem zunächst mit einzelnen Komponenten begonnen wird (Rückert-John et al. 2018, S. 82). Auch in der Studie der BÖLN zur Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen wird eine Umstellung in kleinen Schritten nahegelegt. Bei dieser Herangehensweise werden zunächst einzelne Produkte oder Produktgruppen ausgetauscht, die im Vergleich zur konventionellen Variante keine wesentlichen Mehrkosten erfordern. Typischerweise kommen saisonales Gemüse und Obst, sowie Kartoffeln, Nudeln und Reis in Frage. Dabei handelt es sich oft um Produktgruppen, die zum Teil täglich auf dem Speiseplan stehen (BÖLN, 2016).

Neben der oben geschilderten schrittweisen Herangehensweise gibt es weitere Ansätze aus der Praxis, Biolebensmittel in den Speiseplan kostengünstig zu integrieren. Das Pilotprojekt „Bio für Kinder“ zeigt, wie Mehrkosten für Bio-Lebensmittel mit der Umgestaltung der Speisepläne aufgefangen werden können. Folgende Faktoren wurden in diesem Zusammenhang genannt: geringerer Fleischanteil, saisonales und regionales Einkaufen,

Optimierung der Speisemengen, Anpassung der Rezepturen und Verzicht auf Halbfertig- und Fertigprodukte (Stierand et al. 2018: S. 22). Das Pilotprojekt empfiehlt außerdem eine sogenannte Mischkalkulation. Dabei soll ein auf mehrere Wochen ausgelegter Speiseplan einen Kostenausgleich zwischen teuren und günstigen Gerichten schaffen, indem diese abwechselnd angeboten werden (Tollwood 2010).

Auch die Strategie des Kopenhagener *House of Food* im Umgang mit Mehrpreisen beruht auf der Gestaltung eines „ausbalancierten Speiseplans“ (Stierand et al., 2018: S. 13). Konkret wird empfohlen, weniger Fleisch einzusetzen, mehr saisonales Gemüse und Obst zu nutzen, den Einsatz von Kartoffeln und Getreide zu erhöhen und weniger auf Fertig- und Halbfertig-Zutaten zu setzen (Stierand et al. 2018).

Ebenso wird in der Analyse von Best-Practice-Beispielen in Rückert-John et al. ein Hauptaugenmerk auf die Gestaltung der Speisen gelegt, um den höheren Kosten von ökologisch erzeugten Produkten entgegenzuwirken. Hier wird zum einen empfohlen, verstärkt vegetarische Gerichte anzubieten und die Portionsgrößen von Fleischgerichten zu reduzieren. Zum anderen wird nahegelegt, dass Frischeprodukte im Vergleich zu Convenience-Produkten Kostenersparnisse herbeiführen. Zudem sei der Bezug von regionalen Bio-Produkten der Saison meist preisgünstiger. Auch die Preisvorteile von saisonalen Überangeboten werden hier genannt, die dann ggf. eingelagert werden können (Rückert-John et al. 2018).

Eine Studie des BÖLN führt an, dass ein höherer Einsatz von Bio-Lebensmitteln nahezu kostenneutral gelingen kann, sofern eine entsprechende Umgestaltung des Speiseplans erfolgt. In erster Linie wird auch hier die Reduktion von Fleisch-, aber auch Fischspeisen, sowie die Nutzung saisonaler Obst- und Gemüseangebote angeführt. Des Weiteren wird empfohlen, wenig verarbeitete und gut lagerbare pflanzliche Lebensmittel, wie Getreide und getrocknete Hülsenfrüchte zu verwenden. Hier sei der Preisabstand zu konventionellen Lebensmitteln noch geringer als beispielsweise bei frischem Gemüse oder Kartoffeln. Weiterführend gelangt auch diese Studie zur Erkenntnis, dass das Kochen mit Grundnahrungsmitteln im Gegensatz zur Verwendung von Convenience-Produkten ein weiteres Einsparpotenzial birgt (BÖLN 2016).

Den untersuchten Studien lässt sich entnehmen, dass eine Umgestaltung des Speiseplans bei einer Um- bzw. Teilumstellung auf Bio-Lebensmitteln unumgänglich ist. Die wesentlichen Kernpunkte lassen sich wie folgt zusammenfassen: Schrittweise Einführung von Bioprodukten in den Speiseplan, Verringerung des Einsatzes von Fleisch- und Fischprodukten bzw. gänzlicher Verzicht auf diese, Verringerung der Portionsgrößen bei Fleisch und Fisch, Verwendung saisonaler Gemüse- und Obstsorten, Verzicht auf Halbfertig- oder Fertigprodukte und Anpassung der Speisemengen auf die Bedürfnisse der Teilnehmenden.



## 4 Diskussion

In diesem Kapitel werden die dargestellten Ergebnisse der Befragung und der Literaturrecherche interpretiert und in Zusammenhang gebracht.

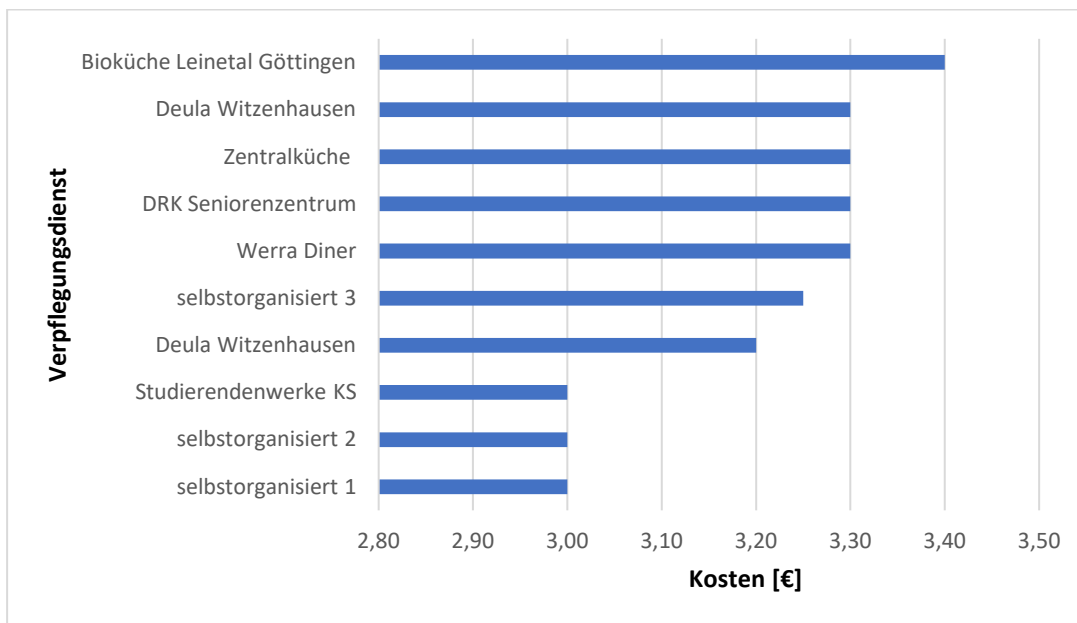
### 4.1 Kosten pro Mahlzeit

Die Umsetzungsform der Mittagsverpflegung ist in den befragten Kitas sehr heterogen. So kommen insgesamt sechs verschiedene Verpflegungsdienste zum Einsatz. Auch in der Literatur zeigt sich, dass sich die Einrichtungen regional sehr unterschiedlicher Verpflegungsdienste bedienen und dass für die Mittagsverpflegung in Deutschland kein breites Anbieterspektrum vorhanden ist, das auf die Verpflegung von Kitas spezialisiert ist (Arens-Azevêdo et al. 2014). Innerhalb der befragten Einrichtungen sind drei der genutzten Verpflegungsdienste nicht auf die Kitaverpflegung spezialisiert, sondern bereiten ihre Speisen für ein breiteres Kundenspektrum zu. Es ist fraglich, inwiefern diese die Mahlzeiten ernährungsphysiologisch und mengenmäßig auf die Bedürfnisse der Kinder anpassen.

In den Ergebnissen wurde bereits gezeigt, dass mehr als die Hälfte aller befragten Einrichtungen weniger als 100 Portionen pro Woche ausgeben (s. Abbildung 4). Nur eine Einrichtung gibt wöchentlich mehr als 200 Mahlzeiten aus. Die Portionsmengen, die eine Einrichtung ausgibt, kann in Abhängigkeit des Verpflegungssystems entscheidend für die Kosten sein. Die DGE kommt in einer Studie zu dem Ergebnis, dass eine niedrige Portionenzahl teuer ist (Tecklenburg et al. 2018). Auch aus einer weiteren Studie geht hervor, dass die Kosten pro Mahlzeit niedriger sind, je mehr Mahlzeiten in einer Kita hergestellt bzw. angeliefert werden. Eine größere Zahl von Mahlzeiten kann eine Verpflegung also ökonomischer gestalten (Arens-Azevêdo et al. 2014). Alle befragten Kitas geben zusammen täglich ca. 314 Portionen aus. Wie bereits beschrieben, verteilen sich diese Portionen jedoch auf eine sehr heterogene Verpflegungsstruktur. Das (teilweise) Zusammenführen der Mittagsverpflegung der befragten Einrichtungen sollte ein zentraler Faktor in weiteren Entscheidungsprozessen sein, da hier womöglich Kosten eingespart werden können.

Bei angelieferter Warmverpflegung und einer täglichen Ausgabe von 100 Mahlzeiten liegen die Kosten für eine Mittagsmahlzeit in deutschen Kindertagesstätten im Durchschnitt zwischen 3,06 Euro und 3,27 Euro (Arens-Azevêdo et al. 2014). Die Kosten pro Mittagessen in den befragten Einrichtungen betragen durchschnittlich 3,23 Euro. Wie sich die Kosten pro Portion in Zusammenhang mit der Umsetzung der Mittagsverpflegung verhalten, zeigt Abbildung 11.

**Abbildung 11: Kosten der Verpflegungsdienste in den befragten Einrichtungen**



(Eigene Darstellung)

Die Kosten für das Essen, das in Eigenorganisation zubereitet wird, liegen tendenziell unter dem Durchschnitt. Dies ist womöglich darauf zurückzuführen, dass stärker Einfluss auf die Auswahl der Lebensmittel genommen werden kann. Zudem sind die Portionsgrößen direkt beeinflussbar. Bei der Bio-Küche Leinetal handelt es sich um einen biozertifizierten Warmlieferdienst, der zu 100 Prozent Biolebensmittel verwendet. Trotzdem liegen die Kosten jedoch lediglich 17 Cent über den Durchschnittskosten der befragten Einrichtungen. Auch eine weitere Kita bietet 100 Prozent Biolebensmittel an, bereitet die Mittagsverpflegung aber in Eigenorganisation zu. Hier liegen die Kosten nur zwei Cent über dem Durchschnitt und sogar innerhalb des Durchschnittsbereichs deutscher Kitas. Die Deula Witzenhausen, das DRK Seniorenzentrum und sogar die Zentralküche liegen über diesen Werten. Die Ergebnisse der Befragung zeigen insgesamt, dass die durchschnittlichen Kosten für eine Mahlzeit in den Einrichtungen auf hohem Niveau liegen.

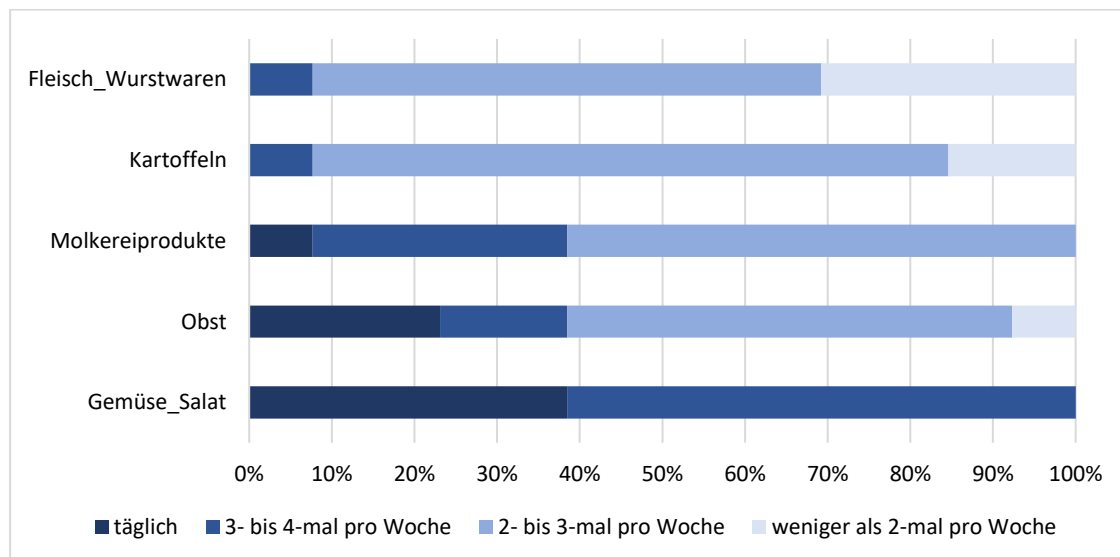
Die Kosten für den durchschnittlichen Wareneinsatz pro Portion konnte mit den Fragebögen nicht ermittelt werden. Auch eine Studie des BÖLN zeigt, dass der tatsächliche Wareneinsatz nur in den wenigsten Kindertagesstätten bekannt ist und meist nur der Verkaufspreis angegeben werden kann. Insbesondere in eigenbewirtschafteten Kitas basiert die Budgetplanung oft auf Erfahrungswerten. Soll eine Umstellung der Verpflegung auf bio erfolgen, ist ein genauer Überblick über die Kostenstruktur allerdings unumgänglich (Erhart et al. 2016).

## 4.2 Einsatz bestimmter Produktgruppen und Bioproducte

Im Folgenden sollen die Ergebnisse aus der Befragung zu den Anwendungshäufigkeiten bestimmter Produktgruppen und der Verwendung von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung in Zusammenhang gebracht werden. Es wird davon ausgegangen, dass zukünftig eine Verpflegung angestrebt wird, die stärker Produkte aus ökologischer Erzeugung einbezieht. Deshalb sollte einerseits ein Eindruck generiert werden, welche Produktgruppen häufiger verwendet werden und wie stark der Einsatz von Biolebensmittel bereits ist. Die entstandenen Ergebnisse sollen nun mit den Erkenntnissen aus der Literaturrecherche zusammenfließen. Eine Definition des Begriffs „Öko-Lebensmittel“ wurde innerhalb des Fragebogens nicht vorgegeben. Eine Begriffsbestimmung oblag also den befragten Personen. Da der Anteil an Bioproducten insgesamt jedoch gering ausfällt, wurde von einer Verzerrung der Antworten aufgrund unterschiedlicher Begriffsverständnisse oder einer Einstellungs-Verhaltens-Diskrepanz, nicht ausgegangen.

Bei einer Umstellung der Mittagsverpflegung auf einen stärkeren Einsatz von Biolebensmitteln wird gemäß den Erkenntnissen aus Literatur und Praxis zunächst mit Produkten angefangen, bei denen die Preisspanne zwischen ökologischer und konventioneller Erzeugung gering ist. Dabei kommen zunächst Gemüse- und Obstsorten in Frage, die saisonal verfügbar sind.

**Abbildung 12: Produktgruppen mit hoher Anwendungshäufigkeit in den befragten Einrichtungen**



(Eigene Darstellung)

Wie aus Abbildung 12 hervorgeht, stehen Gemüse und Salat bei 38 Prozent der befragten Einrichtungen täglich und bei den restlichen 62 Prozent drei- bis viermal pro Woche auf dem Speiseplan. Auch Obst wird in den befragten Einrichtungen oft eingesetzt. Eine Umstellung würde also nicht nur bei den Produktgruppen beginnen, die eine geringere Preisspanne zwischen ökologischer- und konventioneller Erzeugung bieten, sondern auch bei denen, die

am häufigsten angewendet werden. Demnach könnte hier bereits ein hoher Prozentsatz an Biolebensmitteln umgesetzt werden.

Fleisch- und Wurstwaren finden in den Einrichtungen ebenfalls hohen Einsatz. Hier zeigt die Praxis, dass ein einfacher Austausch durch Bioprodukte aufgrund der wesentlich größeren Preisspanne zu konventionellen Fleischprodukten eine Budgetsteigerung herbeiführen würde. Im Durchschnitt kosten Bio-Fleischprodukte doppelt so viel wie Fleischprodukte aus konventioneller Haltung (Schaack et al. 2019). Mehr als zwei Drittel der befragten Kitas bietet mindestens zwei bis drei Mal pro Woche und damit sehr häufig Fleisch- und Wurstwaren an. Die Vorgehensweisen in Best-Practice-Beispielen beruhen entweder auf der Reduktion der Portionsgrößen von Fleisch, der Beschränkung von Fleischgerichten auf ein Tag pro Woche, oder auf dem gänzlichen Verzicht auf Fleisch, um den Mehrpreisen zu entgegenen. Ein weiterer Ansatz könnte also sein, den Einsatz dieser Produktgruppe zu reduzieren oder aus der Speiseplanung zu streichen. Eine vegetarische Mittagsverpflegung bietet zum Beispiel auch eine der Befragten Kitas an, die selbstorganisiert und ausschließlich mit Bioprodukten kocht. Auch in der Einrichtung, die eine Bio-Mittagsverpflegung geliefert bekommt, wird weniger als zweimal pro Woche Fleisch angeboten. Ein vegetarischer Speiseplan würde dabei nicht nur den Mehrpreisen von Bioprodukten entgegenwirken, sondern den ernährungsphysiologischen Wert der Speisen erhöhen und so den Empfehlungen der DGE entgegenkommen (Erhart et al. 2016). Fleischprodukte können hierbei durch hochwertige pflanzliche Proteinquellen, wie beispielsweise durch Hülsenfrüchte, ersetzt werden.

Getreideprodukte werden in den befragten Einrichtungen nicht so häufig eingesetzt, zeigen sich in der Praxis aber häufig als günstig für den Einstieg in die Umstellung. Auch hier besteht eine geringe Preisspanne zwischen ökologischer und konventioneller Erzeugung (Erhart et al. 2016). Der stärkere Einbezug von Getreideprodukten wäre bei einer Umstellung also von Vorteil.

Aus der quantitativen Befragung ging nicht hervor, wie stark der Einsatz von Convenience-Produkten in den Einrichtungen ist. Dennoch sollte berücksichtigt werden, dass Bio-Convenience-Produkte oft teurer sind als konventionelle Varianten. Die Praxis empfiehlt deshalb einen stärkeren Einsatz von Grundnahrungsmitteln und sieht darin ein weiteres Einsparungspotenzial (Erhart et al. 2016).

Die Ergebnisse der Literaturrecherche zeigen, dass das Einbringen von Bio-Lebensmitteln in die Mittagsverpflegung nicht zwangsläufig mit einer Budgetsteigerung verbunden ist. Auch die Resultate der Befragung zeigen, dass zwei Einrichtungen bereits eine Bio-Mittagsverpflegung anbieten, ohne dabei die durchschnittlichen Kosten wesentlich zu überschreiten.

### 4.3 Einstellung, Zufriedenheit und Zusammenarbeit

Den Ergebnissen kann entnommen werden, dass mehr als zwei Drittel der Einrichtungen mit der momentanen Verpflegungssituation entweder zufrieden oder eher zufrieden sind. Knapp 80 Prozent der Eltern und Kinder werden als zufrieden bzw. eher zufrieden eingeschätzt. Unter Umständen könnte dies die Bereitschaft für eine Umstellung der Verpflegung vermindern. Allerdings wird aus den Ergebnissen auch deutlich, dass sich der überwiegende Teil der befragten Kitas einen stärkeren Einsatz ökologisch und regional erzeugter Lebensmittel wünscht. Ein grundsätzliches Interesse an einer Umgestaltung ist also vorhanden. Bei mehr als der Hälfte der Einrichtungen besteht bereits eine Form der Zusammenarbeit, zwei weitere Einrichtungen wünschen sich mehr Zusammenarbeit. Diese bereits bestehenden Synergien könnten als Grundlage für weitere gemeinsame Projektziele genutzt werden.

## 5. Fazit

In dieser Projektarbeit wurde zunächst der aktuelle Verpflegungszustand der Kindertagesstätten in Witzenhausen abgebildet. Anhand eines Fragebogens wurde eine Bestandsaufnahme durchgeführt. Zudem wurden im Rahmen einer Literaturrecherche Erfolgsfaktoren aufgezeigt, die in Bezug auf die Speiseplangestaltung in der Praxis bereits identifiziert wurden.

In den befragten Einrichtungen wird die Mittagsverpflegung auf sehr unterschiedliche Weise bereitgestellt, sodass je Einrichtung auch nur wenige Mahlzeiten pro Tag ausgegeben werden. Aus der Literatur geht hervor, dass sich hohe Ausgabezahlen jedoch positiv auf die Kosten pro Mahlzeit auswirken. Dies legt die Vermutung nahe, dass ein Zusammenführen der Mittagsverpflegung für die Witzenhäuser Kitas von Vorteil sein könnte. In diesem Rahmen könnte auch der stärkere Einbezug ökologischer und regionaler Lebensmittel umgesetzt werden. Für den weiteren Projektverlauf sollte dann zunächst untersucht werden, inwieweit die vorhandenen Ressourcen für das Zusammenführen der Mittagsverpflegung eingesetzt werden könnten.

Sofern ein derartiges Zusammenführen keine Option darstellt, können die gewonnen Erkenntnisse aus der Literaturrecherche genutzt werden, um den Einbezug von Bioprodukten in den vorhandenen Verpflegungsstrukturen voranzutreiben. Bestimmte Produktgruppen, wie Fleischprodukte, finden in den Einrichtungen häufiger Einsatz als andere. Dies gibt bereits Aufschluss darüber, wo bei einer Umstellung auf mehr Bioprodukte im Speiseplan angesetzt werden kann. Der Einsatz von ökologischen Lebensmitteln ist in den befragten Einrichtungen bisher gering, so bieten momentan nur zwei Einrichtungen eine Bio-Mittagsverpflegung an. Der Wunsch nach mehr Lebensmitteln aus ökologischer und regionaler Erzeugung ging aus der Befragung allerdings deutlich hervor. Die Ergebnisse der Literaturrecherche könnten dazu

dienen, bestehende Hemmnisse zur Einführung von Bioprodukten zu überwinden, indem in den vorhandenen Verpflegungsstrukturen Speisepläne etabliert werden, die eine Einführung von Bioprodukten ohne eine wesentliche Budgetsteigerung erlauben.

Die Mehrheit der Einrichtungen ist mit dem momentanen Verpflegungsangebot zufrieden oder eher zufrieden. Auch die Eltern und Kinder werden von den Befragten als zufrieden bzw. eher zufrieden eingeschätzt. Teilweise besteht bereits Austausch zwischen den Einrichtungen bezüglich der Mittagsverpflegung und zum Teil wird mehr Zusammenarbeit gewünscht. Die bestehenden und erwünschten Synergien könnten für den weiteren Projektverlauf von enormem Nutzen sein.

Diese Projektarbeit befasst sich nur mit den Aussagen der Leiter\*innen der befragten Einrichtungen. Für weitere Untersuchungen ist es daher sinnvoll, auch weitere Akteur\*innen wie die Verpflegungsdienste in den Projektverlauf einzubinden.

### Eidesstattliche Erklärung

Ich versichere hiermit, dass ich die vorliegende Arbeit selbständig verfasst, ganz oder in Teilen noch nicht als Prüfungsleistung vorgelegt und keine anderen als die angegebenen Hilfsmittelbenutzt habe. Sämtliche Stellen der Arbeit, die Quellen im Wortlaut benutzten oder dem Sinn nach entnommen sind, habe ich durch Quellenangaben kenntlich gemacht. Ich erkläre mein Einverständnis zur Überprüfung der von mir eingereichten Arbeit auf Plagiate durch eine Anti-Plagiatsoftware. Zu diesem Zweck stelle ich eine anonymisierte elektronische Form des Dokuments in gängigem Format zur Verfügung.

Ort, Datum

Unterschrift

## Literaturverzeichnis

Arens-Azevêdo, U.; Pfannes, U.; Tecklenburg, E. (2014): Is(s)t Kita gut? Kita-Verpflegung in Deutschland: Status-Quo und Handlungsbedarfe. Hg. v. Bertelsmann Stiftung. Online verfügbar unter <https://www.bertelsmann-stiftung.de/de/publikationen/publikation/did/isst-kita-gut/>, zuletzt geprüft am 23.10.2020.

Erhart, A.; Lange-Fricke, I.; Weiler, N.; Zurek, C. (2016): Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen. Hg. v. Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE). Bonn. Online verfügbar unter [https://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Publikationen/Projekte/bio-verpflegung\\_in\\_kindertagessttten\\_und\\_schulen.pdf](https://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Publikationen/Projekte/bio-verpflegung_in_kindertagessttten_und_schulen.pdf), zuletzt geprüft am 21.10.2020.

Niessen, J.; Paffe, M. (2010): Außer-Haus-Verpflegung und Bio-Lebensmittel in Deutschland. Trends-Hemmnisse-Chancen. Ergebnisse einer Expertenbefragung. Universität Hohenheim, Hohenheim. Fachgebiet Land- und Agrarsoziologie mit Genderforschung.

Raithel, J. (2008): Quantitative Forschung. Ein Praxiskurs. Hg. v. VS Verlag für Sozialwissenschaften. Wiesbaden.

Rückert-John, J.; Hugger, C.; Bansbach, P. (2005): Der Einsatz von Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV): Status Quo, Hemmnisse und Erfolgsfaktoren, Entwicklungschancen sowie politischer Handlungsbedarf. Hg. v. Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE). Bonn. Online verfügbar unter <http://www.orgprints.org/5212>, zuletzt geprüft am 21.10.2020.

Tecklenburg, E.; Belke, L.; Klein, S.; Arens-Azevêdo, U.; Papenheim-Tockhorn, H.; Spiller, A. (2018): Bundeskongress Schulverpflegung 2018. DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS). Hg. v. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Online verfügbar unter <https://www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/PDF/2018-kups-bundeskongress-schulverpflegung.pdf>, zuletzt geprüft am 21.10.2020.

Willett, W.; Rockström, J. (2019): Food Planet Health. Healthy Diets From Sustainable Food Systems. Summary Report of the EAT-Lancet Commission. Hg. v. EAT-Lancet Commission. Online verfügbar unter [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)31788-4/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)31788-4/fulltext), zuletzt geprüft am 21.10.2020.



## Anhang 1: Fragebogen

Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit nehmen, unseren Fragebogen zum aktuellen Verpflegungszustand der Kindertagesstätten und Kindergärten in Witzenhausen zu beantworten.

Umfragedauer: 20 – 30 Minuten

Zunächst möchten wir Ihnen einige allgemeine Fragen zu Ihrer Einrichtung stellen.

1. In welcher Trägerschaft befindet sich Ihre Einrichtung bzw. wie ist diese organisiert?

- kirchlich
- städtisch
- sonstige: \_\_\_\_\_

2. Wie viele Kinder besuchen derzeit Ihre Einrichtung?

\_\_\_\_\_ Kinder

3. Gibt es das Angebot eines regelmäßigen warmen Mittagessens?

- Ja
- Nein

**Falls Frage 3 mit „Nein“ beantwortet wurde, fahren Sie mit Frage 13 fort. Für den Fall, dass Frage 3 mit „Ja“ beantwortet wurde, stellen wir Ihnen nun ein paar Fragen zur aktuellen Verpflegungssituation.**

4. Wie erfolgt die Mittagsverpflegung in Ihrer Einrichtung?

- Mittagessen wird selbstständig in der Einrichtung zubereitet
- Mittagessen wird geliefert
  - und zwar von: \_\_\_\_\_
- weder noch
  - sondern: \_\_\_\_\_

5. Wie viele Mittagessen werden gegenwärtig pro Woche in Ihrer Einrichtung produziert bzw. ausgegeben?

\_\_\_\_\_ Portionen pro Woche

6. Welche Kosten entstehen pro Mahlzeit für die Eltern?

\_\_\_\_\_ € pro Mahlzeit

7. Auf wie viel Euro beläuft sich der durchschnittliche Wareneinsatz pro Portion?  
(Falls mehrere Mahlzeiten angeboten werden, bitte nur Mittagessen angeben.)

\_\_\_\_\_ € pro Portion

8. Wie häufig werden die folgenden Produktgruppen pro Woche eingesetzt?

	täglich	3- bis 4-mal pro Woche	2- bis 3-mal pro Woche	weniger als 2-mal pro Woche
Gemüse und Salat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Obst	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Brot und Backwaren	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Teigwaren	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mehl, Getreide	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Reis	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kartoffeln	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Molkereiprodukte	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
pflanzliche Molkereialternativen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Eier	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fleisch und Wurstwaren	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fisch	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hülsenfrüchte	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

9. Wie hoch schätzen Sie derzeit den Anteil an ökologischen Lebensmitteln und den an konventionellen Lebensmitteln differenziert in Produktgruppen? Wie hoch schätzen Sie die Regionalität dieser Produktgruppe?  
*(Bitte den jeweils zutreffenden Anteil in % notieren. Falls Sie eine der Produktgruppen nicht verwenden, notieren Sie bitte eine Null.)*

	<i>biologisch</i>		<i>konventionell</i>	
	<i>gesamt</i>	<i>davon regional</i>	<i>gesamt</i>	<i>davon regional</i>
<i>Gemüse und Salat</i>				
<i>Obst</i>				
<i>Brot- und Backwaren</i>				
<i>Teigwaren</i>				
<i>Mehl, Getreide</i>				
<i>Reis</i>				
<i>Kartoffeln</i>				
<i>Molkereiprodukte</i>				
<i>Pflanzliche Molkerei-Alternativen</i>				
<i>Eier</i>				
<i>Fleisch und Wurstwaren</i>				
<i>Fisch</i>				
<i>Hülsenfrüchte</i>				
<i>Öle/Fette</i>				
<i>Gewürze</i>				

10. Wie erfolgt die Entsorgung der Essensreste?

- Kompost
- Biotonne
- Restmülltonne

11. Wird übriggebliebenes Essen wiederverwertet?

- Ja
- Nein

12. Was schätzen Sie, wie viele Essensreste in Ihrer Einrichtung pro Tag anfallen?

- |                       |                       |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| < 5l                  | 5l                    | 5 bis 10l             | > 10l                 |
| <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

13. Falls kein Mittagessensangebot besteht, würden Sie dieses Angebot gerne ermöglichen?

- Ja
- Nein

14. Welchen Anteil an regionalen Lebensmitteln und an biologischen Lebensmitteln fänden Sie wünschenswert?

\_\_\_\_\_ % biologisch

\_\_\_\_\_ % regional

15. Wie zufrieden sind Sie mit der aktuellen Verpflegungssituation?

- |                       |                       |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| nicht zufrieden       | eher nicht zufrieden  | eher zufrieden        | zufrieden             |
| <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

16. Wie schätzen Sie die Zufriedenheit der Eltern in Bezug auf die aktuelle Verpflegungssituation ein?

- |                       |                       |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| nicht zufrieden       | eher nicht zufrieden  | eher zufrieden        | zufrieden             |
| <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

17. Wie schätzen Sie die Zufriedenheit der Kinder in Bezug auf die aktuelle Verpflegungssituation ein?

- |                       |                       |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| nicht zufrieden       | eher nicht zufrieden  | eher zufrieden        | zufrieden             |
| <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

18. Lebensmittel aus welchem Umkreis nehmen Sie als regional wahr?

- < 50km
- 50 bis 100km
- 100 bis 200km
- > 200km

19. Besteht bereits Austausch mit anderen Kindertagesstätten oder Kindergärten bezüglich der Mittagsverpflegung?

- Ja
- Nein

20. Falls Frage 19 nicht zutrifft, wäre eine Zusammenarbeit Ihrerseits gewünscht?

- Ja
- Nein

21. Falls Frage 19 zutrifft, sind Sie mit der Zusammenarbeit zufrieden?

- Ja
- Nein

**Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit genommen haben, unseren Fragebogen zu beantworten!**