

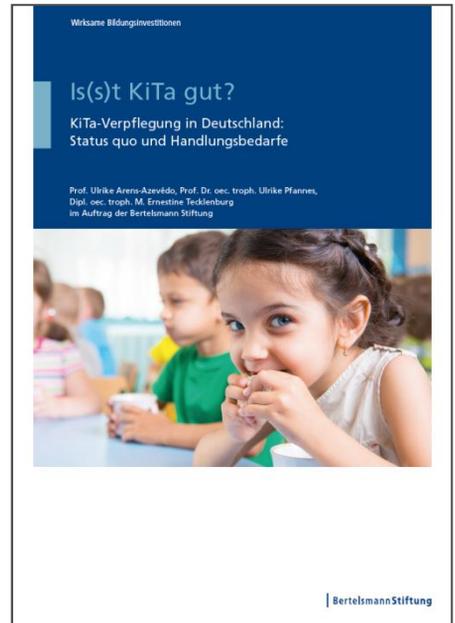
Zur aktuellen Bertelsmann-Studie „Is(s)t Kita gut?“

6. Juni 2014

Zu viel Fleisch, zu wenig Obst und Gemüse: Das Essen in deutschen Kindertagesstätten sei zu selten ausgewogen. Dies geht aus einer repräsentativen Studie der Bertelsmann Stiftung hervor. Bei der Erhebung mit dem Titel „Is(s)t Kita gut?“ wurden fast 1.100 Kindertagesstätten in allen Bundesländern befragt.

Kitaverpflegung in Deutschland müsse professionalisiert werden, so die zentrale Aussage.

Insbesondere diese Aussage begrüßt apetito, denn endlich wird die Verpflegungssituation in Kitas einmal umfassend und treffsicher beleuchtet. Die Ergebnisse der Studie zeigen auch, dass apetito mit seinen Angeboten und Kompetenzen für die Kitaverpflegung seit langer Zeit auf dem richtigen Weg ist. Und das sagen auch die apetito Kunden: eine Weiterempfehlungsquote von 98 Prozent spricht für sich.



Schlechte Kitaverpflegung? Nicht mit apetito!

apetito weist 45 Jahre Kochkompetenz im Kindertagesstätten- und Schulbereich auf. Das Familienunternehmen setzt seit jeher auf ein eigenes Sortiment mit speziell für Kinder und Jugendliche entwickelten Rezepturen. Der Markt hat sich in den vier Jahrzehnten stetig weiterentwickelt – genauso wie apetito. Dabei richtete der Verpflegungsanbieter stets den Fokus auf eine qualitativ hochwertige Ernährung. In seiner Erfolgsgeschichte legt apetito beständig Wert auf Frische und Natürlichkeit – und das schmeckt: Täglich essen 275.000 Kinder und Jugendliche Menüs von apetito.

Im Folgenden werden wesentliche Forderungen der Studie dargestellt und gezeigt, wie gute Verpflegung in tausenden Kindertagesstätten mit apetito bereits heute erfolgreich und sicher umgesetzt wird.

Zur aktuellen Bertelsmann-Studie „Is(s)t Kita gut?“

Die Hauptforderung, die die Bertelsmann Studie formuliert ist nicht neu: gesundheitsfördernde Verpflegung in der Kita umfasst ein tägliches Angebot an Gemüse, Rohkost und Obst, Fleisch hingegen sollte nicht täglich auf dem Speiseplan stehen. Diese Empfehlung deckt sich mit der der DGE.

apetito hält folgende **Richtlinien für einen ausgewogenen Speiseplan** selbstverständlich ein:
(bezogen auf 5 Verpflegungstage)

- max. 2 Fleischgerichte
- 2 vegetarische Gerichte
- 1 Seefischgericht
- Sättigungsbeilagen abwechseln
- täglich Gemüse oder Rohkost

Mit einem großen Angebot an vegetarischen Gerichten (z.B. Eintöpfe, Aufläufe und Pfannengerichte) sowie einem großem Fischangebot ist so ein **attraktiver Speiseplan** möglich, der **Kinder begeistert** und **gleichzeitig** zu einer **gesunden Ernährung** beiträgt.

Speiseplan vom 2. bis 6. Juni 2014	
Montag	Hühnerfrikassee, Erbsen und Möhren "naturell", Naturreis, Obst der Saison*, Trinkwasser*
Dienstag	Mini-Gemüseravioli in Tomatensoße, Salat mit Joghurdressing*, Trinkwasser*
Mittwoch	Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße, Salzkartoffeln, Salat der Saison*, Trinkwasser*
Donnerstag	Alaska Seelachs-Nuggets in Marinade, Buttergemüse, Djuvec-Reis (Gemüse-Curry-Reis), Trinkwasser*
Freitag	Gemüsesuppe "Sterntaler", Vollkornbrötchen*, Naturjoghurt mit frischem Obst*, Trinkwasser*

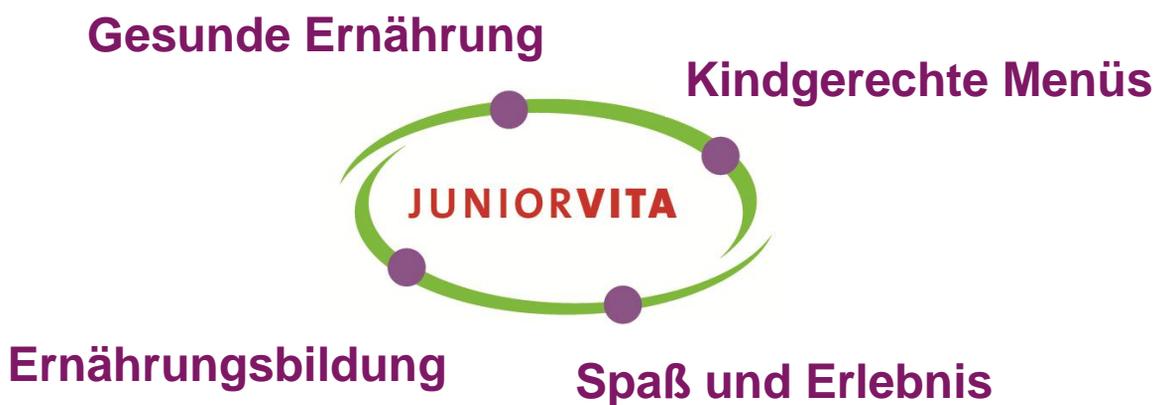
* Eigenzubereitung



Zur aktuellen Bertelsmann-Studie „Is(s)t Kita gut?“

Verpflichtende externe Standards wie die der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) können laut der Bertelsmann Studie zu einer Anhebung des Verpflegungsniveaus in Kitas beitragen. Darüber hinaus ist ein dokumentiertes Verpflegungskonzept gefragt, das den Rahmen vorgibt für das Angebot, die Ausgestaltung sowie Ernährungsbildung und -erziehung.

Ein solches Konzept hat apetito mit „JuniorVita“ für Kinder und Jugendliche entwickelt. Es basiert auf den wissenschaftlichen und praktischen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE).



apetitos Speisepläne werden **von Ernährungswissenschaftlern erstellt** und sind speziell auf die Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen ausgerichtet. Neben zahlreichen Musterspeiseplänen bietet apetito auch Speisepläne an, die nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifiziert wurden. Zudem können Speisepläne angefordert werden, die vom Forschungsinstitut für Kinderernährung geprüfte Menüs enthalten.

Zur aktuellen Bertelsmann-Studie „Is(s)t Kita gut?“

Ein kindgerechtes Verpflegungsangebot umfasst nicht nur eine Vielzahl von unterschiedlichen Menüs, sondern es liegt dem auch ein Katalog zugrunde, der als Regelwerk verankert und verbindlich ist.

Mit der Initiative „Geschmack pur“ hält apetito folgende Grundsätze ein:

Nur der Einsatz von **natürlich geschmacksgebenden Zutaten**, natürliche Kräuter und Gewürze ist erlaubt.

- kein Einsatz von Geschmacksverstärkern oder geschmacksverstärkenden Zutaten
- kein Einsatz von künstlichen und naturidentischen Aromen
- Farbgebung der Menüs über natürliche Zutaten
- kein Einsatz von Farbstoffen
- Haltbarmachung ohne Konservierungsstoffe durch Tiefkühlung



Die apetito Köche kochen nach folgenden Richtlinien:

- Milde Würzung der Speisen für Kinder und Jugendliche
- Bevorzugung von Kräutern als Würzung
- Sparsamer Umgang mit Salz, Einsatz von jodiertem Speisesalz
- Verantwortungsvoller Umgang mit Zucker

Das apetito Sortiment umfasst **rund 500 Menükomponenten**, die die besonderen geschmacklichen Wünsche und Anforderungen von Kindern berücksichtigen und täglich von Kindern gerne gegessen werden. Neben einem Basissortiment an Gemüse, Beilagen und Fleischartikeln bietet apetito auch ein **spezielles Angebot für Kinder** an:

- Nudelgerichte und Aufläufe
- Großes Angebot an Geflügelartikeln
- Vegetarische Produkte
- Gerichte speziell für muslimische Kinder
- Snacks und Fingerfood

Hieraus werden ausgewogene Speisepläne erstellt, die die geschmacklichen Vorlieben von Kindern treffen und die ernährungsphysiologischen Ansprüche erfüllen.



Zur aktuellen Bertelsmann-Studie „Is(s)t Kita gut?“

Im Rahmen des täglichen Zusammenlebens in der Kita ist es wichtig, dass allen Kindern die Möglichkeit gegeben wird, mit zu essen bzw. dass Allergene und Zusatzstoffe so transparent und so deutlich wie möglich kommuniziert werden.

apetito deklariert die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe nach der Zusatzstoffzulassungsverordnung (im Kita Sortiment sind es nur zwei Stück: Antioxidationsmittel als Schutz vor Braunfärbung und Nitritpökelsalz zur typischen Färbung und Geschmacksgebung, z.B. bei Kasseler und Schinken) genauso wie die kennzeichnungspflichtigen Allergene nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Des Weiteren wird die verwendete Tierart bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ausgewiesen.

Typische Zeichenerklärung bei apetito

-  vegetarische Zubereitung
-  enthält Schweinefleisch
-  enthält Rindfleisch
-  enthält Geflügelfleisch
-  enthält Fisch
-  entspricht nicht den Empfehlungen für 1- und 2-Jährige
- teens** extra für weiterführende Schulen
-  würzig abgeschmeckt
-  mit Antioxidationsmittel
-  mit Nitritpökelsalz
-  „Fit“-Menü
- 1) Gewichtsverlust durch Erhitzen
-  ohne Gluten
-  ohne Milcheiweiß
-  ohne Milchzucker
-  ohne Eier

Zur aktuellen Bertelsmann-Studie „Is(s)t Kita gut?“

Ernährungsbildung und -erziehung sind wichtig, weil Kinder lernen sollen sich gesund zu ernähren. Nur das Wissen um die Fakten und die tägliche Übung wird dazu führen, dass „gesunde Ernährung“ quasi in Fleisch und Blut übergeht.

Zu Themen rund um die Ernährung, Essgewohnheiten, Gesundheit und Nahrungsmittel bietet apetito ein umfangreiches Paket mit Informationen, Materialien und Spielideen an – mit dem Ziel, **Erzieher und Eltern bei der Ernährungsbildung zu unterstützen.**

Zum Beispiel lernen Kinder mit „Harrys Bilder-Speiseplan“ auf spielerische Art und Weise, wie gesunde Mahlzeiten aussehen.



Zur aktuellen Bertelsmann-Studie „Is(s)t Kita gut?“

Ohne die richtige Infrastruktur in den Kindertagesstätten werden viele Forderungen nicht umsetzbar sein. Nur so kann die Kitaverpflegung mit der nötigen Professionalität und der damit verbundenen Sicherheit erfolgen.

apetito schult alle Verantwortlichen der Verpflegung (z.B. Küchen- und Hauswirtschaftskräfte, pädagogisches Personal) größtenteils kostenfrei zu Themen rund um Hygiene und ausgewogene Ernährung in Kindertagesstätten.

Mit den Konzepten und Systemen von apetito ist die Verpflegung mit geringem Zeit- und Personalaufwand sicher und wirtschaftlich umsetzbar. Mit einem umfangreichen Geräteangebot zu überschaubaren Kosten hilft apetito Kindertagesstätten bei der **Beratung, Planung und Finanzierung für notwendige Küchentechnik**. Dabei unterstützen qualifizierte Mitarbeiter von apetito die Kindertagesstätten vor Ort.

