

Kleine Anfrage

des Abg. Konrad Epple CDU

und

Antwort

des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport

Stellenwert des Themenfeldes Essen und Trinken/Ernährung in den Kindertagesstätten (Kitas) des Landes

Kleine Anfrage

Ich frage die Landesregierung:

1. In welchem Umfang gibt es in der Ausbildung von Erzieherinnen und Erziehern sowie Kinderpflegerinnen und Kinderpflegern Pflichtstunden im Handlungsfeld Essen und Trinken/Ernährung?
2. In welchem Umfang ist das Handlungsfeld Essen und Trinken/Ernährung in den Studiengängen Frühe Bildung an den Hochschulen und Pädagogischen Hochschulen verankert?
3. Welche Möglichkeiten spezieller Wahlpflichtfächer im Handlungsbereich Essen und Trinken/Ernährung gibt es in den unter Frage 1 und 2 genannten Ausbildungs-/Studiengängen?
4. Sind die in Frage 1 und 2 genannten Regelungen landeseinheitlich festgelegt?
5. Wie wird in der Ausbildung den besonderen Ernährungsansprüchen von Kindern im ersten Lebensjahr (z. B. Stillen und Beikosteinführung) und unter drei Jahren (z. B. altersgerechte Lebensmittel- und Speisenauswahl, Gestaltung von Mahlzeiten) Rechnung getragen, sowohl in der pädagogischen Begleitung von Esssituationen als auch in der Zusammensetzung der Mahlzeiten?
6. Welche verpflichtenden und freiwilligen Fortbildungsangebote im Bereich Essen und Trinken/Ernährung gibt es für pädagogische Fachkräfte, wie zum Beispiel Leitungen, Erzieherinnen und Erzieher oder Kinderpflegerinnen und Kinderpfleger in Kitas?
7. Welche Rolle spielen die Qualität, die Quantität und die Gestaltung des Essensangebots in der Aus- und Fortbildung?

8. Wie ist der Bereich Essen und Trinken/Ernährung in der Konzeption der Kitas verankert?
9. Welche Kooperationspartner im Bereich Essen und Trinken/Ernährung nutzen die Einrichtungen zur Fortbildung, unter Angabe, wie die fachliche Qualifizierung dieser Angebote gewährleistet ist?
10. Welche Möglichkeit haben Kitas, das Thema Essen und Trinken/Ernährung durch ein Zertifikat als Schwerpunkt zu dokumentieren?

25.04.2018

Epple CDU

Begründung

Das Themenfeld Essen und Trinken/Ernährung gewinnt durch den Strukturwandel in den Kindertageseinrichtungen zunehmend an Bedeutung: 442.100 Kinder werden derzeit in Baden-Württemberg außerhalb der Familie betreut. Viele davon oft über sieben Stunden am Tag. Davon sind mit 89.320 Kindern sogar gut 20 Prozent unter drei Jahre alt. Damit sind Kitas neben der Familie zum zentralen Lebensumfeld vieler Kinder geworden. Dadurch übernehmen die Einrichtungen vermehrt auch traditionell familiäre Aufgaben – wie das Essen und die Ernährungserziehung. Essen und Trinken ist ein zentrales Feld der frühkindlichen Bildung mit weitreichenden Auswirkungen auf die Gesundheit und die Lebensführung. Die zunehmende Mittagsverpflegung in den Kitas verstärkt den Stellenwert dieses Handlungsfelds. Es sollte deshalb in den Konzeptionen der Einrichtungen verankert sein.

Antwort

Mit Schreiben vom 15. Mai 2018 Nr. 32-/6930.0/901/1 beantwortet das Ministerium für Kultus, Jugend und Sport im Einvernehmen mit dem Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst und dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die Kleine Anfrage wie folgt:

Ich frage die Landesregierung:

1. *In welchem Umfang gibt es in der Ausbildung von Erzieherinnen und Erziehern sowie Kinderpflegerinnen und Kinderpflegern Pflichtstunden im Handlungsfeld Essen und Trinken/Ernährung?*

Das Thema Ernährung ist in der Erzieherinnen- und Erzieherausbildung hauptsächlich im Handlungsfeld „*Bildung und Entwicklung fördern II*“, hier im Lernfeld „*Gesunderhaltung fördern*“, verankert. Im einjährigen Berufskolleg für Sozialpädagogik hat das Lernfeld „*Gesunderhaltung fördern*“ ein Unterrichtsvolumen von 60 Stunden, an der Fachschule für Sozialpädagogik sowie an der Fachschule für Sozialpädagogik (praxisintegriert) von 40 Stunden.

In der Ausbildung zur Kinderpflegerin/zum Kinderpfleger wird das Thema Ernährung hauptsächlich im Handlungsfeld „*Förderung der körperlichen Entwicklung und Gesunderhaltung*“, hier in den Lernfeldern „*fach- und bedarfsgerechte Ernährung in den ersten drei Lebensjahren I und II*“ sowie im Lernfeld „*Speisen/Mahlzeiten für und gemeinsam mit Kindern ab drei Jahren ernährungsbewusst zubereiten*“ mit einem Stundenvolumen von insgesamt 140 Stunden unterrichtet.

2. In welchem Umfang ist das Handlungsfeld Essen und Trinken/Ernährung in den Studiengängen Frühe Bildung an den Hochschulen und Pädagogischen Hochschulen verankert?

An den Pädagogischen Hochschulen sowie der Hochschule Esslingen und der Evangelischen Hochschule Ludwigsburg werden Bachelor- und Masterstudiengänge zu frühkindlicher Bildung angeboten. Dabei besteht zwischen der Pädagogischen Hochschule Ludwigsburg und der Evangelischen Hochschule Ludwigsburg im Bereich der frühkindlichen Bildung eine Kooperation, sodass der betreffende Bachelor- und Masterstudiengang von beiden Hochschulen gemeinsam angeboten wird. Das Handlungsfeld „Essen und Trinken/Ernährung“ ist in verschiedenen Modulen der einschlägigen Studiengänge der genannten Hochschulen, ggf. als Querschnittsthema, verankert.

3. Welche Möglichkeiten spezieller Wahlpflichtfächer im Handlungsbereich Essen und Trinken/Ernährung gibt es in den unter Frage 1 und 2 genannten Ausbildungs-/Studiengängen?

Einjährige Berufskollegs für Sozialpädagogik, Fachschulen für Sozialpädagogik und Berufsfachschulen für Kinderpflege können das Thema Ernährung im Wahlpflichtbereich anbieten. Das Unterrichtsvolumen des Wahlpflichtbereichs beträgt in jedem Schuljahr 80 Stunden, also insgesamt 240 Stunden für angehende Erzieherinnen und Erzieher und insgesamt 160 Stunden für Schülerinnen und Schüler der Berufsfachschule für Kinderpflege.

An den Hochschulen wird in der Regel im Rahmen von Pflichtveranstaltungen der Handlungsbereich Essen und Trinken/Ernährung behandelt. Darüber hinaus werden an einigen der Hochschulen zusätzliche Wahlpflichtveranstaltungen angeboten, u. a. zu den Themen kindliche Gesundheit und Ernährungspädagogik.

4. Sind die in Frage 1 und 2 genannten Regelungen landeseinheitlich festgelegt?

Die Ausbildungsinhalte für die Erzieherinnen- und Erzieherausbildung sowie für die Berufsfachschulen für Kinderpflege sind landesweit verbindlich.

Für die Hochschulen in Baden-Württemberg gibt es keine verpflichtenden landeseinheitlichen Regelungen.

Ein gemeinsames Rahmencurriculum mit empfehlendem Charakter hat das Hochschulnetzwerk Bildung und Erziehung in der Kindheit Baden-Württemberg erarbeitet. In dem Hochschulnetzwerk haben sich seit dem Jahr 2007 verschiedene Hochschulen zusammengeschlossen und einen Rahmen erarbeitet, der relevante Qualifikationsziele und Studieninhalte einer akademischen Ausbildung für Fachkräfte der frühkindlichen Bildung, Betreuung und Erziehung („Kindheitspädagoginnen/-innen“) beschreibt. Diese Inhalte sollen Gegenstand der einschlägigen Studiengänge sein, können jedoch an die jeweiligen Bedingungen der einzelnen Hochschulen adaptiert werden. Der im Curriculum enthaltene Baustein 17 ist dem „Essen und Trinken in Gemeinschaft“ gewidmet. Dort werden die Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung betont sowie die Gestaltung und Ritualisierung von Mahlzeiten und entsprechende Qualifikationsziele benannt.

5. Wie wird in der Ausbildung den besonderen Ernährungsansprüchen von Kindern im ersten Lebensjahr (z. B. Stillen und Beikost Einführung) und unter drei Jahren (z. B. altersgerechte Lebensmittel- und Speisenauswahl, Gestaltung von Mahlzeiten) Rechnung getragen, sowohl in der pädagogischen Begleitung von Esssituationen als auch in der Zusammensetzung der Mahlzeiten?

Bei der Ausbildung von Erzieherinnen und Erziehern müssen innerhalb der einzelnen Handlungs- und Lernfelder auch die Altersstufen von null bis drei Jahren und die damit verbundenen Besonderheiten berücksichtigt werden.

Innerhalb der Berufsfachschule für Kinderpflege wird den besonderen Ernährungsansprüchen von Kindern in den ersten drei Lebensjahren mit den Lernfeldern „Fach- und bedarfsgerechte Ernährung in den ersten drei Lebensjahren sicher-

stellen I und II“ sowohl in Schuljahr 1 als auch Schuljahr 2 ein eigenes Lernfeld gewidmet.

Die hochschulische Ausbildung schließt auch Fragen der Ernährung von Kindern in den ersten Lebensjahren ein. Zum Teil werden spezielle Seminareinheiten von den Hochschulen angeboten.

6. Welche verpflichtenden und freiwilligen Fortbildungsangebote im Bereich Essen und Trinken/Ernährung gibt es für pädagogische Fachkräfte, wie zum Beispiel Leitungen, Erzieherinnen und Erzieher oder Kinderpflegerinnen und Kinderpfleger in Kitas?

Leitungen von Kindertageseinrichtungen, Erzieherinnen und Erzieher oder Kinderpflegerinnen und Kinderpfleger werden in Baden-Württemberg nicht zu Fortbildungen verpflichtet.

Eine umfassende Übersicht über Fortbildungsangebote zu den Themen Essen und Trinken/Ernährung für pädagogische Fachkräfte in Kindertageseinrichtungen liegt dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport nicht vor.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz bietet z.B. mit seiner Landesinitiative „*Bewusste Kinderernährung – BeKi*“ landesweit über die Landratsämter Fortbildungen im Bereich Essen und Trinken/Ernährung an. Es gibt spezielle Angebote für Leitungskräfte und für alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Einrichtungen. Auch In-House-Fortbildungen werden durchgeführt, für die die Themen in Absprache mit der Einrichtung festgelegt werden. In den letzten Jahren fanden ca. 350 Fortbildungen jährlich statt. Schwerpunktthemen waren u. a. die Ernährung von Kindern unter einem Jahr bzw. unter drei Jahren, Essen und Trinken als Teil des pädagogischen Profils, Ernährungsbildung sowie Qualitätsstandards für Essen und Trinken. Die Teilnahme an diesen Fortbildungen ist freiwillig.

7. Welche Rolle spielen die Qualität, die Quantität und die Gestaltung des Essensangebots in der Aus- und Fortbildung?

Im einjährigen Berufskolleg für Sozialpädagogik wird das Thema Ernährung aus vier unterschiedlichen Perspektiven in den Blick genommen. Ausgangspunkt ist ein ganzheitliches Verständnis von Gesundheit. Der biologisch physiologische Aspekt stellt die Bedeutung gesunder Ernährung sowie Qualität und Quantität von Nahrungsmitteln in den Mittelpunkt. Der Umgang mit Lebensmitteln und das Essverhalten, aber auch Esskulturen anderer Länder werden aus sozialpädagogischer Sicht beleuchtet. Der seelische Aspekt rückt die Themen Genuss und Verzicht, Fehlernährung sowie Essstörungen in den Fokus. Die vierte Perspektive bildet der humanökologische Aspekt. Hier werden Themen wie Bio-Lebensmittel und Verantwortung für Mensch und Umwelt behandelt.

An der Fachschule für Sozialpädagogik stehen hauptsächlich die Themen Prävention und Gesundheitsförderung sowie Ursachen und Formen von Erkrankungen im Fokus.

An der Berufsfachschule für Kinderpflege wird das Thema Ernährung ebenfalls ganzheitlich betrachtet, und die Schülerinnen und Schüler erkennen, dass z.B. ausgewogene Ernährung und Gesundheitsbewusstsein Motoren für die gesamte körperliche, soziale, psychische und kognitive Entwicklung sind.

Im Rahmen der praktischen Ausbildung müssen sowohl angehende Erzieherinnen und Erzieher als auch die Kinderpflegerinnen und Kinderpfleger mehrere von einer Lehrkraft bewertete Bildungsaktivitäten durchführen, die auch den Bereich Ernährung umfassen können.

In der hochschulischen Ausbildung ist diese Thematik im Rahmen des Bausteins 17 des Rahmencurriculums des Hochschulnetzwerks „Bildung und Erziehung in der Kindheit“ berücksichtigt.

Das Organisieren und Durchführen von Fortbildungen für pädagogische Fachkräfte in Kindertageseinrichtungen fällt nicht in die Zuständigkeit des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport. Daher liegen auch keine umfassenden Informationen zu Fortbildungsinhalten vor. Entsprechend des Prinzips der Trägerautonomie und nach § 22 a SGB VIII liegt die Fortbildung des Personals in der Verantwortung der Träger von Kindertageseinrichtungen.

8. Wie ist der Bereich Essen und Trinken/Ernährung in der Konzeption der Kitas verankert?

Das Thema „Gesunde Ernährung“ ist im Orientierungsplan für Bildung und Erziehung für die baden-württembergischen Kindergärten als Grundlage für die pädagogische Arbeit aller Kindertageseinrichtungen verankert. Insbesondere im Bildungs- und Entwicklungsfeld „Körper“ finden sich entsprechende Zielsetzungen, Impulsfragen und allgemeine Ausführungen. Die Kinder sollen ein „erstes Verständnis für die Gesunderhaltung ihres Körpers“ entwickeln. Dabei ist die gesunde, ausgewogene Ernährung in vielfältiger Form mit der Förderung der Bewegungsentwicklung und einer gesunden Lebensführung verknüpft. In Kindertageseinrichtungen ist Essen und Trinken als Erziehungs- und Bildungsbereich ein Teil der alltäglichen pädagogischen Arbeit und fester Bestandteil der Einrichtungskonzeptionen.

9. Welche Kooperationspartner im Bereich Essen und Trinken/Ernährung nutzen die Einrichtungen zur Fortbildung, unter Angabe, wie die fachliche Qualifizierung dieser Angebote gewährleistet ist?

Das Ministerium für Kultus, Jugend und Sport hat keine Informationen über die Kooperationspartner von Kindergartenträgern zur Fortbildung ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Eigene Fortbildungsträger von Kindergartenträgerverbänden und das Landesjugendamt-KVJS bieten pädagogischen Fachkräften Fortbildungen zu diesem Themenbereich an.

Die Einrichtungen sowie die Fachschulen für Sozialpädagogik und die Hochschulen mit Studiengängen zur Frühen Bildung können die Fortbildungen der Landesinitiative Bewusste Kinderernährung nutzen. Das Angebot wird durch die Mitarbeiterinnen der Landratsämter, die BeKi-Koordinatorinnen, zusammengestellt. In einigen Landkreisen fließen Anregungen der Fachberatung darin ein. Die Durchführung der Fortbildungen liegt bei freiberuflichen Ernährungsfachkräften der Landesinitiative Bewusste Kinderernährung, die vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz speziell dafür geschult werden.

10. Welche Möglichkeit haben Kitas, das Thema Essen und Trinken/Ernährung durch ein Zertifikat als Schwerpunkt zu dokumentieren?

Als Möglichkeit zur Zertifizierung bietet das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz seit 2009 das BeKi-Zertifikat der Landesinitiative Bewusste Kinderernährung an. Einrichtungen entwickeln im Laufe des Zertifizierungsprozesses ein Profil als ernährungsbewusste Einrichtung und machen dies nach außen sichtbar. Jede Einrichtung wird von einer BeKi-Referentin als Coach begleitet, sodass eine auf die Kita abgestimmte, individuelle Organisationsentwicklung gewährleistet ist. Das BeKi-Zertifikat besteht aus den Bausteinen *Ernährungsbildung, Erziehungspartnerschaft, Qualitätsstandards für das Essen und Trinken und Außenbeziehungen*. Ziel ist die Verankerung des Themenfeldes in der Konzeption der Einrichtung. Dadurch bleibt der Ernährungsschwerpunkt der Einrichtung erhalten, unabhängig von der Fluktuation in Kitateam und Elternschaft.

Über 300 Einrichtungen haben das Zertifikat bereits erhalten, 100 Kitas sind aktuell auf dem Weg dorthin. Das Zertifikat hat eine Gültigkeit von drei Jahren. Danach ist eine Rezertifizierung notwendig. Den Kindertageseinrichtungen entstehen für die Zertifizierung und das Coaching keine Kosten.

Dr. Eisenmann
Ministerin für Kultus,
Jugend und Sport