

ORIGINALARBEIT

Status Quo der Gemeinschaftsverpflegung in burgenländischen Kindergärten aus Public Health Perspektive

Status Quo of community catering in Burgenland kindergartens out of a public health view

Karina Wapp¹, Florian Schnabel²



ZUSAMMENFASSUNG

Hintergrund: Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen spielen eine wesentliche Rolle, wenn es um die Gesundheit und das Ernährungsverhalten von Kindern geht. Die gesundheitsförderliche Gestaltung von Rahmenbedingungen in diesem Setting ist das Ziel des Programms „GeKiBu – Gesunde Kinder im Burgenland“.

Methodik: Zur Darstellung der bisherigen Interventionen zur Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung und deren Outcomes wurde eine deskriptive Speiseplananalyse durchgeführt. Auf Grundlage der burgenländischen Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten erfolgte eine Analyse der Speisepläne von vier aufeinander folgenden Wochen von 19 Verpflegungsbetrieben. Dabei wurden die Häufigkeiten bestimmter Lebensmittelgruppen sowie die enthaltenen Menükomponenten in zwei unterschiedlichen Beobachtungszeiträumen berechnet und den Soll-Werten der Empfehlungen gegenübergestellt.

Ergebnisse: Vor der Intervention im Zuge des Programms GeKiBu haben die analysierten Verpflegungsanbieter im Durchschnitt bei 18,8 von 29 Speiseplankategorien die Empfehlungen erfüllt, in der Vergleichsanalyse nach der Intervention konnte der Wert auf 21,2 gesteigert werden. In Bezug auf die Menükomponenten (Suppen, Hauptspeisen inkl. Unterkategorien, Desserts) wurde in beinahe jeder Kategorie eine Verbesserung erzielt, auch die Verwendung einzelner Lebensmittelgruppen wurde in Richtung Leitlinienkonformität optimiert. Dennoch scheint eine gänzliche Umsetzung der Empfehlungen weiterhin eine Herausforderung für Verpflegungsanbieter zu sein.

Schlussfolgerung: Die Gemeinschaftsverpflegung hat großes Potential für die Entwicklung eines gesunden Ernährungsverhaltens von Kindern. Voraussetzungen sind eine gesundheitsförderliche Gestaltung des Angebots sowie begleitende Maßnahmen zur Steigerung der Ernährungskompetenz aller relevanten Zielgruppen.

Key words: Gemeinschaftsverpflegung, Kindergarten, Speiseplananalyse, Ernährungsverhalten, Gesundheitsförderung

ABSTRACT

Background: Child care facilities play an essential role in children's health and nutritional behaviour. The aim of the „GeKiBu – Healthy Children in Burgenland“ programme is to create health-promoting conditions in this setting.

Methods: A descriptive menu analysis was carried out to show the interventions that have been carried out so far to improve the public catering as well as their outcomes. Based on the recommendations of Burgenland for lunch in kindergarten, the meal plans of 19 catering providers were analysed for four consecutive weeks. The frequencies of certain food groups and the menu components included were calculated at two different observation periods and compared with the target values of the recommendations.

Results: Prior to the interventions under the GeKiBu programme, the catering providers analysed during the process complied with the recommendations on average in 18,8 out of 29 categories, while in comparative analysis after the intervention the score increased to 21,2. With regard to the menu components (soups, main courses including subcategories, desserts) an improvement was achieved in almost every category, and the use of individual food groups was also improved towards compliance with the guidelines. However, full implementation of the recommendations still seems to be a challenge for catering providers.

Conclusion: Public catering has a great potential for the development of healthy eating behaviour in children. The conditions are a health-promoting design of meal plans as well as accompanying measures to increase the nutritional competence of all relevant target groups.

Key words: public catering, kindergarten, menu analysis, nutritional behaviour, health promotion

¹ Karina Wapp, B.A., M.A., Land Burgenland, Abteilung 6 – Soziales und Gesundheit, Sanitätsdirektion und Gesundheitsmanagement, Projektmanagement im Bereich Gesundheitsförderung und Prävention.

Korrespondenzadresse: karina.wapp@bgld.gv.at

² Prof. (FH) Mag. Florian Schnabel, MPH, Studiengangsleiter Department Gesundheit an der Fachhochschule Burgenland

EINLEITUNG

Das Ernährungsverhalten der österreichischen Bevölkerung ist verbesserungswürdig, wie die Daten aktueller Ernährungsstudien belegen. Laut dem Österreichischen Ernährungsbericht 2017 nehmen österreichische Erwachsene zu wenig Obst und Gemüse zu sich, der Verzehr von Fleisch, Mehlspeisen, Süßigkeiten und Limonaden hingegen ist deutlich zu hoch (1). Daraus resultiert eine hohe Prävalenz von Übergewicht und Adipositas, sowohl unter Erwachsenen als auch unter Kindern. Die Ergebnisse der Österreichischen Gesundheitsbefragung 2019 zeigen, dass im Schnitt 34,5% der über 15-Jährigen von Übergewicht und 16,6% von Adipositas, gemessen am Body Mass Index (BMI), betroffen sind. Besonders auffällig ist nach wie vor ein Ost-West-Gefälle: Während in Wien und dem Burgenland 56,9% der Stichprobe als übergewichtig oder adipös eingestuft werden, sind es in Tirol 44,8% (2). Die Ergebnisse der COSI-Studie zeigen auch bei Kindern deutliche regionale Unterschiede, besonders bei den Mädchen: Die Prävalenz von Übergewicht und Adipositas liegt in der in der Westregion bei 20,6%, in der Ostregion hingegen bei 29,1% (3). Burgenlandspezifische Daten sind nicht vorhanden. Mayer et al. (4) haben ebenfalls Prävalenzdaten österreichischer Kinder erhoben und berichten – ohne eine regionale Unterscheidung – ähnliche Ergebnisse: 23% der österreichischen Buben und 15% der österreichischen Mädchen zwischen 4 und 19 Jahren sind, gemessen am BMI laut Definition der WHO, als übergewichtig oder adipös einzustufen. Bereits in der Altersgruppe der 4- bis 6-Jährigen sind 20,3% der Buben und 18,4% der Mädchen von Übergewicht bzw. Adipositas betroffen. Ein ungünstiges Ernährungsverhalten und schlechte Essgewohnheiten werden bereits in der frühen Kindheit entwickelt und sind oftmals schwer zu ändern. Möglichst frühzeitig beginnende Interventionen sind daher von besonderer Relevanz.

Im Burgenland werden im Rahmen des Programms „GeKiBu – Gesunde Kinder im Burgenland“ seit einigen Jahren diverse Maßnahmen zur Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung in Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen angeboten. Ziel dieses Artikels ist es daher, aus Public Health Perspektive die Bedeutung des Settings Kindergarten für das Ernährungsverhalten von Kindern zu beleuchten, die Interventionen des Programms „GeKiBu“

darzustellen und anschließend anhand einer deskriptiven Speiseplananalyse die Frage zu beantworten, ob die gesetzten Interventionen zur gesundheitsfördernden Ausrichtung der Gemeinschaftsverpflegung in burgenländischen Kindergärten beigetragen haben und wie der Status Quo beschrieben werden kann.

THEORETISCHER HINTERGRUND

Das Setting Kindergarten und dessen Relevanz für das Ernährungsverhalten von Kindern

Gemäß Ottawa Charta der Weltgesundheitsorganisation wird die Gesundheit der Menschen „in ihrer alltäglichen Umwelt geschaffen und gelebt: dort wo sie spielen, lernen, arbeiten und lieben.“ (5) Demnach spielt das Lebensumfeld, auch Setting genannt, bei der Schaffung und Erhaltung von Gesundheit eine wesentliche Rolle – die Förderung der Gesundheit ist also nur möglich, wenn das gesamte Setting dementsprechend gestaltet ist. Dem Kindergarten kommt in diesem Zusammenhang eine besondere Bedeutung zu, da Kinder in ihrer Entwicklung von Erfahrungen, die im Rahmen dieser Institution gesammelt werden und dem Wissen, das sie darin generieren, wesentlich geprägt werden (6). Dadurch ergeben sich speziell für die Gesundheitsförderung verschiedene Anknüpfungspunkte, insbesondere für den Themenbereich Ernährung. Kinder verbringen einen Großteil einer bedeutsamen Alters- und Entwicklungsphase im Kindergarten, weshalb auch die Verpflegung von großer Relevanz ist. Im Burgenland beispielsweise nehmen 70% der Kindergartenkinder ihre Hauptmahlzeit im Kindergarten ein (7). Durch die gemeinsame Nahrungsaufnahme wird nicht nur zur Entstehung eines gesunden Sozialverhaltens beigetragen, auch Ernährungskompetenz kann durch das Probieren neuer Lebensmittel in der Gemeinschaft entwickelt werden. Grundvoraussetzung dafür ist allerdings eine kindgerechte Gestaltung des Mittagessens. Eine gesundheitsförderliche und leitlinienkonforme Gemeinschaftsverpflegung hat enormes Potential für das Gesundheits- und Ernährungsverhalten von Kindern: Aufgrund der hohen Kinderbetreuungsquote (im Burgenland werden 96,5% aller 3- bis 5-Jährigen in einem Kindergarten betreut) kann ein Beitrag zur gesundheitlichen Chancengerechtigkeit geleistet werden, da Kinder verschiedenster sozioökonomischer Herkunft



Abb. 1: Anzahl der Speiseplankategorien, welche die Empfehlung erfüllen, Entwicklung Basisjahr zu Vergleichsjahr. Quelle: Eigene Erstellung.

Menükomponenten	SOLL in 4 Wochen	% der Verpflegungsanbieter, die die Kriterien im Basisjahr erfüllen	% der Verpflegungsanbieter, die die Kriterien im Vergleichsjahr erfüllen
Suppen	mind. 8	95%	100%
Suppen: davon Gemüsesuppe	mind. 4	89%	95%
Fleischgerichte mit Gemüse- und Stärkekomponente	max. 6	58%	58%
Kartoffel-, Nudel- oder Reisgericht und evtl. einer Fleischkomponente	max. 4	79%	100%
Vegetarisches Gericht mit Stärkekomponente	mind. 4	68%	68%
Fischgericht mit Gemüse und Stärkekomponente	mind. 2	47%	53%
Süßes Gericht mit Stärkekomponente und Obst und/oder Milch	max. 4	95%	89%
Desserts	max. 12	79%	84%
Desserts: davon Mehlspeisen ohne Obst und/oder Milchprodukt	= 0	58%	79%
Desserts: davon Mehlspeisen mit Obst und/oder Milchprodukt	max. 4	100%	95%
Lebensmittelgruppen	SOLL in 4 Wochen	% der Verpflegungsanbieter, die die Kriterien im Basisjahr erfüllen	% der Verpflegungsanbieter, die die Kriterien im Vergleichsjahr erfüllen
Gemüse, Salat, Rohkost, frisch oder TK	mind. 20	53%	68%
Gemüse: davon gekocht	mind. 10	47%	74%
Gemüse: davon roh, Salat/Rohkost	mind. 8	53%	74%
Gemüse: davon Hülsenfrüchte	mind. 2	53%	84%
Salat/Rohkost als alleiniges Gemüse, ohne weiteres (gekochtes) Gemüse	max. 8	100%	100%
Obst, frisch oder TK	mind. 8	21%	5%
Stärkekomponente (Kartoffeln, Reis, Teigwaren, div. Getreideprodukte)	max. 20	68%	84%
Vollkornprodukte	mind. 4	0%	5%
Kartoffeln	mind. 8	32%	42%
Reis	mind. 4	47%	68%
Stärkekomponente hoch verarbeitet (Convenience-Produkte wie Pommes)	max. 4	79%	100%
Milchprodukte	mind. 8	58%	63%
Fleisch, Wurstwaren	max. 10	79%	89%
Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren	max. 4	79%	79%
Gebackene Fleischspeisen	max. 2	95%	89%
Fisch	mind. 2	47%	53%
Fisch: davon natur	mind. 2	0%	26%
Fisch: davon paniert	max. 2	100%	100%
Eier-Gerichte	max. 2	100%	95%

Tab. 1: Die 29 Kategorien der Speiseplananalyse und der Prozentsatz an Verpflegungsanbietern, die die Vorgaben erfüllen. Quelle: Eigene Erstellung

erreicht werden können. Zudem ergibt sich eine kompensatorische Wirkung für Kinder, die zu Hause nicht den Zugang zu gesunder, bedarfsgerechter Ernährung haben.

Wissenschaftliche Evidenz zur Gemeinschaftsverpflegung in Bildungseinrichtungen

In den letzten Jahren wurden einige Studien publiziert, die sich mit der Gemeinschaftsverpflegung als niederschwellige Maßnahme zur Adipositasprävention für Kinder und Jugendliche beschäftigt und diese aus unterschiedlichen Perspektiven beleuchtet haben. Bei der Untersuchung des Zusammenhangs zwischen der Mittagungsverpflegung in Bildungseinrichtungen und dem Ernährungsverhalten von Kindern wurde festgestellt, dass ein gesundheitsförderlich gestaltetes Speisenangebot positive Auswirkungen auf das kindliche Ernährungsverhalten hat, eine Kombination mit Maßnahmen zur Erweiterung der Ernährungskompetenz erscheint als zielführend (8-13). Die Umsetzung von Ernährungsempfehlungen für das Mittagessen ist dafür allerdings erforderlich. Dies ist in der praktischen Anwendung insbesondere für die Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung oft mit Herausforderungen verbunden. Zwei australische randomisierte, kontrollierte Studien (14-15) kamen zu dem Ergebnis, dass Richtlinien für die Gemeinschaftsverpflegung dann verstärkt in der Praxis umgesetzt werden, wenn umfassende Unterstützungsmaßnahmen wie zum Beispiel adäquates Informationsmaterial, wissensvermittelnde Workshops und diverse Beratungsleistungen angeboten werden. Eine partizipatorische Ausrichtung des Entwicklungsprozesses sowie die Berücksichtigung regionaler Charakteristika und Rahmenbedingungen erhöht das Verständnis unter den Anwendern und erleichtert die anschließende Umsetzung (16). Um auch die Akzeptanz unter den „Abnehmern“ der Gemeinschaftsverpflegung, sprich den Kindern, aber auch dem pädagogischen Personal, zu gewährleisten, darf die Vermittlung von Ernährungskompetenz nicht außer Acht gelassen werden. Bewusstseinsbildung bei den genannten Zielgruppen trägt wesentlich zur Annahme der optimierten Verpflegungssituation bei. Die vorhandene Evidenz diesbezüglich ist limitiert, verstärkte Forschung erscheint im Hinblick auf die Wichtigkeit der Gemeinschaftsverpflegung als zielführend.

GeKiBu – Gesunde Kinder(gärten) im Burgenland

Im Zuge der österreichweiten Vorsorgestrategie Ernährung 2011 bis 2014 wurde im Burgenland das Projekt „GeKiBu – Gesunde Kindergärten im Burgenland“ als Gesundheitsförderungsprojekt mit dem Schwerpunkt Ernährung initiiert und zunächst in 40 burgenländischen Pilotkindergärten umgesetzt. Mittlerweile gehören 127 der 189 Kindergärten im Burgenland dem GeKiBu-Netzwerk an, pro Kindergartenjahr können bis zu 15 neue Kindergärten in das Programm einsteigen. Im Herbst 2020 erfolgte die Ausweitung des Programms auf burgenländische Volksschulen, weshalb der Programmname auf „GeKiBu – Gesunde Kinder im Burgenland“ geändert wurde.

Das übergeordnete Ziel des kostenlosen Programms besteht darin, das Ernährungsverhalten von Kindern, deren Eltern und pädagogischem Personal zu optimieren und die Settings Kindergarten und Volksschule unter Anwendung der Grundprinzipien der Gesundheitsförderung zu gestalten. Durch eine möglichst bedarfsgerechte Auseinandersetzung in dieser frühen Entwicklungsphase soll ein positiver Einfluss auf das Ernährungsverhalten der Kinder genommen und ein Bewusstsein dafür sowohl bei den Eltern als

auch beim Personal vor Ort geschaffen werden. Die Einbeziehung aller Zielgruppen erfolgt durch verschiedene Maßnahmen, welche von den GeKiBu-Ernährungsexpertinnen mit diätologischer und/oder ernährungswissenschaftlicher Ausbildung umgesetzt werden. Im Rahmen von Kinderworkshops erarbeiten die Kinder gemeinsam mit der Ernährungsexpertin auf spielerische Weise und durch den Einsatz vielfältiger Methoden das Thema Ernährung, um auf diesem Weg die Ernährungskompetenz zu stärken. Das pädagogische Personal wird in eigenen Workshops zum Thema Ernährung geschult und erhält dabei konkrete Anregungen, wie diese Thematik eigenständig und nachhaltig in den Kindergartenalltag integriert werden kann. Elternabende ergänzen das Programm, um die Zielgruppe der Eltern einzubinden und diese mittels zielgruppengerechter Informationsmaterialien zu befähigen, die Essgewohnheiten im Familienverband positiv beeinflussen zu können.

Der Verpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen kommt eine wichtige Rolle zu, wenn es um die Förderung eines gesunden Ernährungsverhalten geht. Da vor allem im Burgenland ein Großteil der Kinder ihre Hauptmahlzeit im Kindergarten einnimmt, soll eine kindgerechte Speiseplangestaltung das Ziel in der Gemeinschaftsverpflegung sein. Im Zuge von Workshops werden den Verpflegungsanbietern die Empfehlungen für ein gesundes Mittagessen nähergebracht, zudem besteht die Möglichkeit, eine Analyse der Speisepläne durch die Ernährungsexpertin in Anspruch zu nehmen und die Ergebnisse daraus im Detail zu besprechen. Bei Bedarf wird die Umsetzung der Empfehlungen begleitet. Um die Nachhaltigkeit der Veränderungen überprüfen zu können, erfolgt eine Reflexion anhand einer neuerlichen Speiseplananalyse. Die Erfahrungen zeigen, dass viele Eltern einer Veränderung des Speiseplans oftmals skeptisch gegenüberstehen. Daher steht die Ernährungsexpertin im Rahmen eines Elternabends zur Verfügung, um die Eltern zu sensibilisieren und von der Wichtigkeit der Speiseplanumstellung zu überzeugen. Die bisher umgesetzten Aktivitäten zur Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung werden nachfolgend einer Analyse unterzogen.

METHODISCHES VORGEHEN

Die Grundlage für die deskriptive Speiseplananalyse bildet der GeKiBu-Leitfaden für die Gemeinschaftsverpflegung, der Empfehlungen für die Speiseplangestaltung enthält und angibt, wie oft bestimmte Lebensmittelgruppen in 20 Verpflegungstagen angeboten werden sollen. Diese GeKiBu-Empfehlungen sind an die österreichischen Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten angelehnt, die 2017 von der Nationalen Ernährungskommission einstimmig beschlossen wurden und als Mindestanforderungen angesehen werden können. Analysiert werden im Zuge der Speiseplananalyse die Speisepläne von vier aufeinander folgenden Wochen. Dabei werden die Häufigkeiten bestimmter Lebensmittelgruppen (Fleisch, Fisch, Milchprodukte, Gemüse, Stärkekomponente, Obst) sowie die enthaltenen Menükomponenten (Suppen, Fleisch-, Fisch-, Kartoffel-/Nudel-/Reisgerichte, vegetarische und süße Gerichte, Desserts) berechnet und den Soll-Werten der Empfehlungen gegenübergestellt. Daraus lässt sich ableiten, ob die einzelnen Kategorien bereits den Vorgaben entsprechen oder ob Verbesserungspotential besteht. Im Zuge der Reflexionsanalyse erfolgt anhand derselben Methodik eine nochmalige Auswertung eines Vier-Wochen-Speiseplans, um einen Vergleich zwischen Ausgangslage und „optimierter“ Situation nach der Intervention aufstellen zu können. Die deskriptive Speiseplananalyse in diesem Kontext wurde anhand eines digitalen

Auswertungstools durchgeführt, die Daten stammen von 19 verschiedenen Verpflegungsanbietern, darunter sechs Kindergärten, die selbst kochen. Diese 19 Verpflegungsanbieter bereiten das Mittagessen für insgesamt 48 Kindergärten zu.

ERGEBNISSE

Die Mittagsverpflegung in burgenländischen Kindergärten ist heterogen organisiert, zentrale Großküchen wie beispielsweise in Wien gibt es nicht. Zumeist beliefert ein ortsansässiger bzw. in der näheren Umgebung befindlicher Wirt die Kindergärten mit dem Mittagessen, auch Altenwohn- und Pflegeheime, Hotels oder Sozialeinrichtungen fungieren als externe Verpflegungsanbieter. Einige wenige Kindergärten verfügen über eine eigene Küche und bereiten das Mittagessen für die Kinder selbst zu. An den bisher angebotenen Informationsworkshops haben insgesamt 56 Verpflegungsanbieter teilgenommen, Kindergärten, die selbst kochen, sind hier inkludiert. Die erste Speiseplananalyse (Basisanalyse) und die anschließende Beratung wurde bisher von 43 Verpflegungsanbietern in Anspruch genommen, Reflexionsanalysen liegen von 19 vor. Zu berücksichtigen bei den genannten Zahlen ist, dass ein Verpflegungsanbieter zumeist nicht nur einen

einzelnen Kindergarten beliefert, sondern mehrere Einrichtungen bekocht. Somit haben durch die Inanspruchnahme der Interventionen deutlich mehr Kindergärten profitiert. Die Speiseplananalyse enthält insgesamt 29 Kategorien, für die jeweils ein SOLL-Wert entsprechend den Empfehlungen vorgegeben ist. Im Zuge der Basisanalyse haben die beobachteten Verpflegungsanbieter im Durchschnitt 18,8 Kategorien bereits leitlinienkonform erfüllt, nach der begleitenden Umsetzung konnte dieser Wert auf 21,2 gesteigert werden. Somit entsprechen im Vergleichsjahr durchschnittlich 21,2 von 29 Speiseplankategorien, das sind 73%, den Empfehlungen für das Mittagessen im Kindergarten, die Veränderungen im Detail sind in Abbildung 1 ersichtlich. Die Verpflegungsanbieter sind mit Großbuchstaben gekennzeichnet.

Tabelle 1 gibt einen Überblick über die 29 Kategorien und den Prozentanteil an Verpflegungsanbietern, welche die Vorgaben für die jeweilige Kategorie im Basis- und im Vergleichsjahr erfüllen. Besonders auffällig hierbei ist die Kategorie Vollkornprodukte: die Empfehlung, in vier Wochen zumindest viermal Vollkornprodukte zu verwenden, erreichen im Vergleichsjahr lediglich 5% der analysierten Verpflegungsanbieter. Auch die Erfüllung der Empfehlung bei der Verwendung von Obst gelingt kaum, dies liegt aber vermutlich

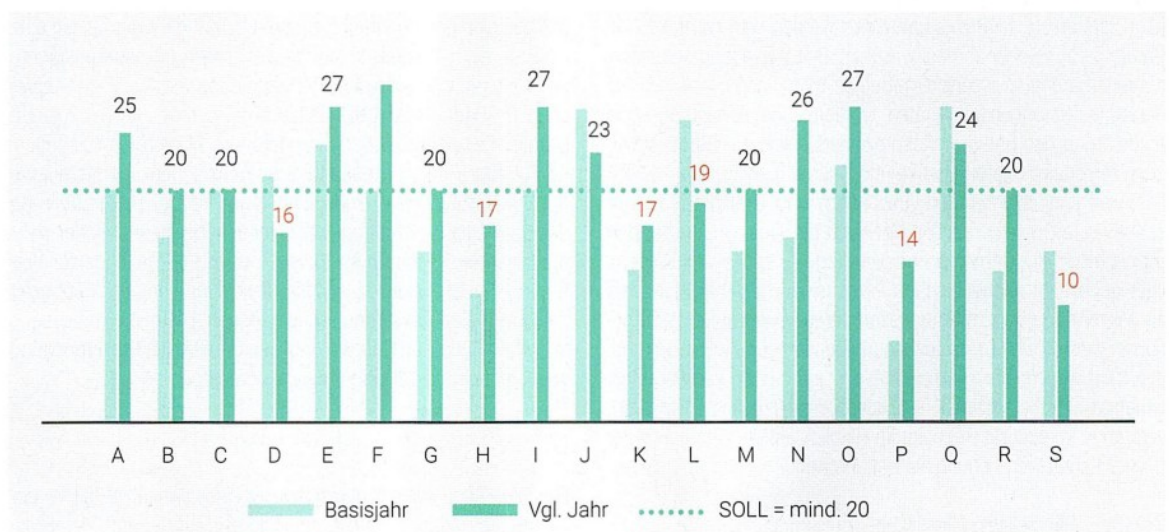


Abb. 2: Entwicklung Gemüse, Salat, Rohkost. Quelle: Eigene Erstellung

Menükomponenten	SOLL in 4 Wochen	Basisanalyse EK	Basisanalyse FK	Vergleichsanalyse EK	Vergleichsanalyse FK
Fleischgerichte mit Gemüse- und Stärkekomponente	max. 6	5,3	6,8	6,1	7,0
Kartoffel-, Nudel- oder Reisgericht und evtl. einer Fleischkomponente	max. 4	4,4	3,7	3,3	2,9
Vegetarisches Gericht mit Stärkekomponente	mind. 4	4,7	4,1	5,3	4,8
Lebensmittelgruppen					
Gemüse, Salat, Rohkost, frisch oder TK	mind. 20	18,3	18,3	21,3	21,0
Vollkornprodukte	mind. 4	0,3	0,3	1,0	0,8
Fisch	mind. 2	1,0	1,6	1,7	1,5

Tabelle 2: Veränderung der Erfüllung der SOLL-Werte von Eigenküchen (EK) und Fremdküchen (FK). Quelle: Eigene Erstellung

daran, dass Obst zumeist als Dessert gereicht wird und die Hälfte der Verpflegungsanbieter kein Dessert liefert. Positiv hervorzuheben ist, dass im Vergleichsjahr in fünf Kategorien alle analysierten Verpflegungsanbieter die Empfehlungen zur Gänze erfüllen.

Nachfolgend werden die wesentlichen Kategorien anhand von Durchschnittswerten aus der Gesamtheit der Verpflegungsanbieter im Detail betrachtet. In der Lebensmittelgruppenkategorie Gemüse, Salat, Rohkost (frisch oder TK) wurde der Empfehlung von mindestens 20 Häufigkeiten in 20 Tagen im Basisjahr mit einer Häufigkeit von durchschnittlich 18,3 knapp nicht entsprochen. Dieser Wert konnte in der Vergleichsanalyse auf 21,1 gesteigert werden und liegt somit über der Empfehlung in der Leitlinie. Diese Veränderung wird beispielhaft in Abbildung 2 dargestellt, die Werte in schwarzer Schrift kennzeichnen die Erfüllung der Empfehlung, jene in roter Schrift zeigen, dass der Empfehlung nicht entsprochen wurde.

Die Analyse zeigt, dass die Verwendung von Vollkornprodukten für die Verpflegungsanbieter eine Herausforderung darstellt: empfohlen wird das Verwenden von Vollkornprodukten zumindest viermal in 20 Tagen, im Basisjahr wurde im Schnitt lediglich 0,3-mal diese Lebensmittelgruppe verkauft. Zwar konnte der Wert in der Vergleichsanalyse auf 0,8 gesteigert werden, dennoch ist dieser weit entfernt von der Empfehlung. Fleisch sollte in einem vierwöchigen Speiseplan maximal zehnmal enthalten sein. Diese Vorgabe wurde bereits im Basisjahr erfüllt, konnte aber im Vergleichsjahr nach der Intervention weiter reduziert werden: im Basisjahr wurden im Durchschnitt an 9,2 von 20 Tagen Fleisch und Wurstwaren angeboten, im Vergleichsjahr waren es 8,6 Tage. In Bezug auf die Menükomponenten konnte in beinahe jeder Kategorie eine Verbesserung erzielt werden. Die Empfehlung für vegetarische Gerichte mit Stärkekomponente liegt bei einer Häufigkeit von mindestens viermal in vier Wochen. Im Basisjahr lag dieser Wert im Schnitt bei 4,3 und konnte im Vergleichsjahr auf 4,9 optimiert werden. Der Anteil an Kartoffel-, Nudel- oder Reisgerichten und evtl. einer Fleischkomponente lag im Basisjahr durchschnittlich bei genau viermal in vier Wochen und entsprach damit der Richtlinie. Im Vergleichsjahr erfüllten alle Verpflegungsanbieter die Empfehlung, wodurch sich der Durchschnittswert von 4,0 auf 3,1 reduzierte.

Interessant ist der Vergleich zwischen Fremdküchen (FK; externe Verpflegungsanbieter wie Gasthäuser oder Altenwohn- und Pflegeheime) und Eigenküchen (EK; Kindergärten, die selbst kochen): Eigenküchen erzielten eine tendenziell bessere Veränderung im Beobachtungszeitraum als Fremdküchen, wie Tabelle 2 anhand von ausgewählten Kategorien und Durchschnittswerten im Basis- und Vergleichsjahr zeigt.

FAZIT UND AUSBLICK

Die Ergebnisse der deskriptiven Speiseplananalyse deuten darauf hin, dass die im Rahmen des Programms „GeKiBu – Gesunde Kinder im Burgenland“ speziell für die Zielgruppe der Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung entwickelten Maßnahmen Wirkung zeigen. Der Erfüllungsgrad der Mindestanforderungen für das Mittagessen im Kindergarten konnte nach der Inanspruchnahme der Informationsworkshops und begleitenden Unterstützung durch die Ernährungsexpertinnen erhöht werden. Dennoch besteht weiterhin Potential, die Speisepläne in Richtung Leitlinienkonformität zu optimieren. Anzumerken sind Limitationen der gegenständlichen Analyse: Es erfolgte eine Speiseplananalyse nach Kategorien, die Qualität der verwendeten Lebensmittel sowie die Nährstoffgehalte der tatsächlich angebotenen Speisen wurden nicht überprüft. Eine zusätzliche Berücksichtigung der Inhaltsstoffe würde im Sinne einer gesunden Gemeinschaftsverpflegung einen Mehrwert bringen. Zudem handelt es sich um eine Momentaufnahme von insgesamt zwei ausgewerteten Monaten – eine Analyse in einem anderen Beobachtungszeitraum kann durch eine differente Zusammenstellung der Gerichte zu variierenden Ergebnissen führen. Eine wiederholte Durchführung von Reflexionsanalysen würde konstantere Aussagen erlauben. Trotz gegebener Limitationen bietet die Analyse einen guten Überblick über den Status Quo der Gemeinschaftsverpflegung in burgenländischen Kindergärten und kann als Ausgangsbasis für die Weiterentwicklung der Interventionen herangezogen werden.

Das Setting Kindergarten bietet enormes Potential zur Förderung einer gesunden Entwicklung von Kindern. Um dieses auch entsprechend gesundheitsförderlich zu gestalten, erscheint eine Kombination aus verhältnisorientierten und verhaltensorientierten Interventionen als besonders zielführend. Maßnahmen zur Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung und zielgruppenspezifische Angebote für alle im Setting Kindergarten befindlichen Gruppen wie Kinderworkshops, Elternabende oder Pädagoginnenschulungen zur Steigerung der Ernährungskompetenz stellen eine optimale Ergänzung dar und unterstützen auf dem Weg zum gesunden Kindergarten. Eine Fortführung dieser Interventionen ist demnach zu befürworten, insbesondere aufgrund der gesetzlich veränderten Rahmenbedingungen für die Gemeinschaftsverpflegung im Burgenland. Bis Ende 2021 muss diese in Kinderbetreuungseinrichtungen eine Bio-Quote von 50% aufweisen. Das Ziel für die nahe Zukunft lautet daher, sowohl die Entscheidungsträger im Setting sowie die Verpflegungsanbieter bestmöglich bei der Umsetzung der Bio-Quote und auf dem Weg zur Leitlinienkonformität für ein gesundes Mittagessen im Kindergarten zu unterstützen.

Literatur: ¹ Rust, P, Hasenegger, V & König, J (2017). Österreichischer Ernährungsbericht 2017. Verfügbar unter: https://ernaehrungsbericht.univie.ac.at/fileadmin/user_upload/dep_ernaehrung/forschung/ernaehrungsberichte/ernaehrungsbericht2017_web_20171018.pdf [20.03.2021]. • ² Klimont, J (2020). Österreichische Gesundheitsbefragung 2019: Hauptergebnisse des Austrian Health Interview Survey (ATHIS) und methodische Dokumentation. Wien. • ³ Weghuber, D, Maruszczak K, Schinder K et al. (2017). Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI): Bericht Österreich 2017. Wien. • ⁴ Mayer, M, Gleiss, A, Häusler, G et al. (2015). Weight and body mass index (BMI): current data for Austrian boys and girls aged 4 to under 19 years. *Annals of Human Biology*, 42, 45-55. <https://doi.org/10.3109/03014460.2014.907444>. • ⁵ Weltgesundheitsorganisation WHO (1986). Ottawa-Charta zur Gesundheitsförderung, 1986. Verfügbar unter: https://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0006/129534/Ottawa_Charter_G.pdf?wa=IPMB18 [19.03.2021]. • ⁶ Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung BZgA (2001). Gesundheitsförderung im Kindergarten. ISBN 3-933191-73-4. Köln: BZgA. • ⁷ Dreiszker, M & Popovits, M (2020). Bildung 2019/2020. ISBN 978-3-902841-35-3. Eisenstadt: Statistik Burgenland. • ⁸ Korkalo, L, Nissinen, K, Skaffari, E et al. (2019). The Contribution of Preschool Meals to the Diet of Finnish Preschoolers. *Nutrients*, 11(7), 1531. • ⁹ Dostindjir, M, Aschermann-Witzel, J, Wang, Q et al. (2017). Are school meals a viable and sustainable tool to improve the healthiness and sustainability of children's diet and food consumption? A cross-national comparative perspective. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(18), 3942–3958. • ¹⁰ Raulio, S, Roos, E & Prättälä, R (2010). School and workplace meals promote healthy food habits. *Public health nutrition*, 13, 987–992. • ¹¹ Niebyski, ML, Lu, T, Campbell, NRC et al. (2014). Healthy food procurement policies and their impact. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 11(3), 2608–2627. • ¹² Vieux, F, Dubois, C, Duchêne, C & Darmon, N (2018). Nutritional Quality of School Meals in France: Impact of Guidelines and the Role of Protein Dishes. *Nutrients*, 10(2), 205. • ¹³ Yoong, SL, Jones, J, Marshall, J, et al. (2016). A theory-based evaluation of a dissemination intervention to improve childcare cooks' intentions to implement nutritional guidelines on their menus. *Implementation Sci* 11, 105. • ¹⁴ Seward, K, Wolfenden, L, Finch, M, et al. (2018). Improving the implementation of nutrition guidelines in childcare centres improves child dietary intake: findings of a randomised trial of an implementation intervention. *Public health nutrition*, 21(3), 607–617. • ¹⁵ Kiss, A, Popp, J & Oláh, J (2019). The Reform of School Catering in Hungary: Anatomy of a Health-Education Attempt. *Nutrients*, 11(4), 716. • ¹⁶ Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (2017). Empfehlung der Nationalen Ernährungskommission für das Mittagessen im Kindergarten. Arbeitsgruppe Gemeinschaftsverpflegung. Wien.