



## **Situationsanalyse für «schnitz und drunder» in Thurgauer Kinderkrippen**

**schnitz und drunder**

**Verpflegung mit Qualität  
für Kinder und Jugendliche**

Kantonales Aktionsprogramm „Thurgau bewegt“  
Perspektive Thurgau  
Schützenstrasse 15, Postfach 297  
8570 Weinfelden  
[www.thurgau-bewegt.tg.ch](http://www.thurgau-bewegt.tg.ch)

November 2010

*Die Situationsanalyse für «schnitz und drunder» im Thurgau basiert auf der Situationsanalyse, welche im Kanton Basel-Landschaft durchgeführt worden ist.*

## **Einleitung**

Das Kantonale Aktionsprogramm «Thurgau bewegt» führte im Rahmen des Projekts «schnitz und drunder» im September 2010 eine Umfrage in Thurgauer Kinderkrippen welche Vorschulkinder betreuen durch. Das Ziel dieser Umfrage war es, die Situation in Bezug auf Verpflegung in den Kinderkrippen zu erfassen. Ausserdem sollten persönliche Einschätzungen der Mitarbeiterinnen<sup>1</sup> und ihr Interesse an Beratung und Fortbildung im Bereich gesunder Ernährung erörtert werden.

Die Umfrage ergab ein grundsätzliches Interesse an gesunder Verpflegung in Kinderkrippen. Die Rückmeldungen ließen die unter den Mitarbeiterinnen herrschende Meinung erkennen, dass gesunde Ernährung in den Kinderkrippen bereits zu einem grossen Teil umgesetzt werde. Trotzdem ist Potenzial für das Projekt «schnitz und drunder» erkennbar, um die Verpflegungskompetenz von Kinderkrippen in Bezug auf gesunde, saisongerechte Verpflegung mit regionalen Landwirtschaftsprodukten durch das Beratungsangebot von «schnitz und drunder» zu fördern.

## **Methodik**

Die Fragen in dieser Umfrage wurden an die Bedürfniserhebung von «schnitz und drunder» im Basel-Landschaft im Juni 2006 angelehnt.

Alle 28 Kinderkrippen im Kanton Thurgau, welche Kinder im Vorschulalter betreuen wurden in einem E-Mail des entsprechenden Leiters der Heimaufsicht beim Kanton Thurgau auf die Umfrage auf dem Internet aufmerksam gemacht. Die Kinderkrippen wurden gebeten, die Umfrage von den drei folgenden Mitarbeiterkategorien auszufüllen:

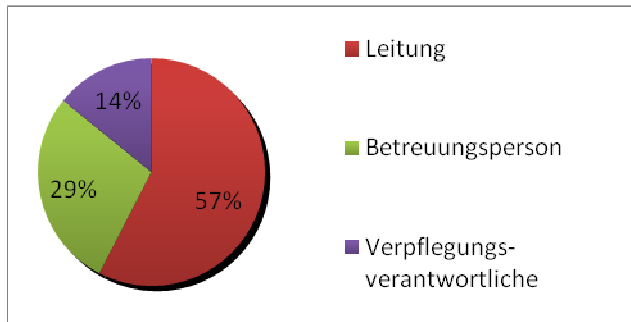
- Krippenleitung
- 1 – 2 Mitarbeiterinnen/Betreuerinnen
- Wenn vorhanden, die Person, welche für die Verpflegung verantwortlich ist

<sup>1</sup> Der Einfachheit halber wurde nur die weibliche Form erwähnt. Die Aussagen gelten auch für eventuelle männliche Befragte.

## Ergebnisse

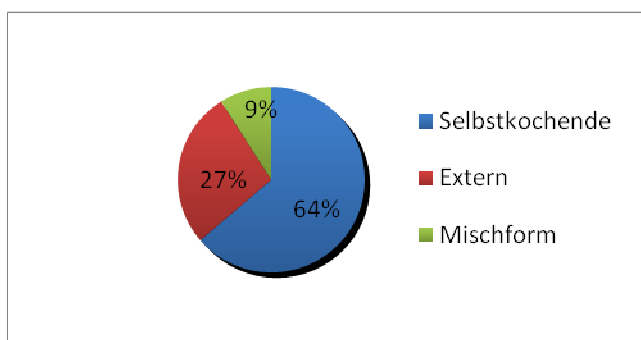
### 1. Teilnehmerinnen und deren Arbeitsfunktion

39% (11) der angeschriebenen Kinderkrippen nahmen an der Umfrage teil. Von den 21 Personen die einen Fragebogen ausgefüllt hatten waren 57% (12) Leitende, 29% (6) Betreuungspersonen, 14% (3) Verpflegungsverantwortliche.



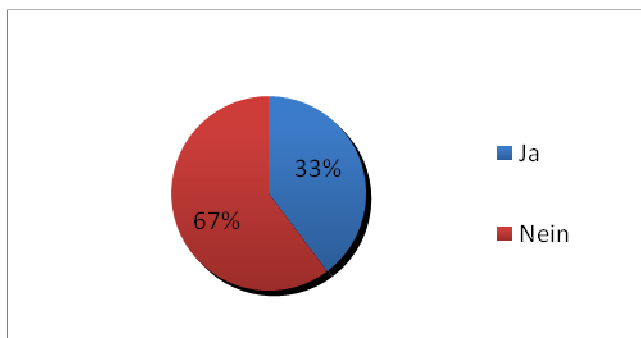
### 2. Mittagsverpflegung in Kinderkrippen im Kanton Thurgau

64% (7) der Kinderkrippen gaben an, selbstkochend zu sein, 27% (3) die Verpflegung von extern zu beziehen und 9% (1) eine Mischform zu pflegen.



### 3. Schulungen/Ausbildungen der Befragten zum Thema gesunde Verpflegung in Kinderkrippen

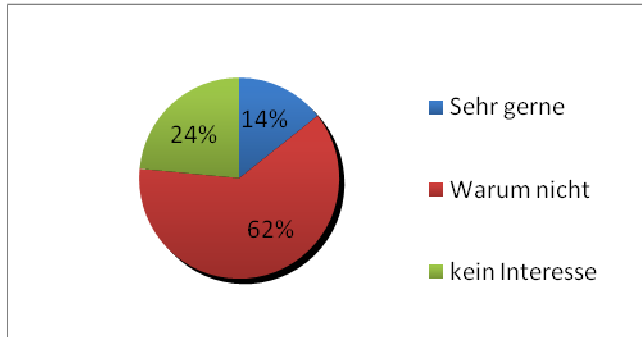
Gefragt danach, ob sie eine Schulung/Ausbildung zum Thema gesunde Verpflegung genossen hätten, antworteten 33% (7) Ja und 67% (14) Nein.



Die sieben Befragten, welche Schulungen/Ausbildungen zum Thema gesunde Verpflegung in Kinderkrippen besucht hatten, erwähnten Module in der Ausbildung zur Krippenleiterin (2) oder Fachfrau Betreuung (2) und Weiterbildungskurse (3).

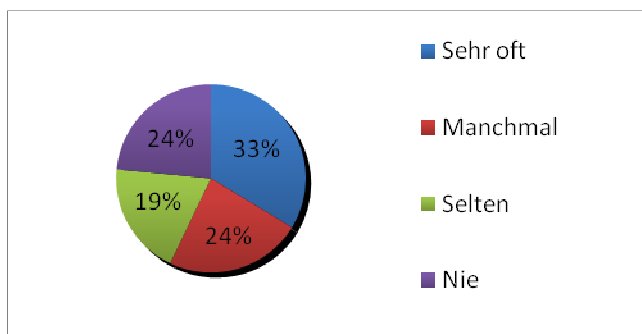
#### 4. Interesse der Befragten an einer Beratung auf ihre Kinderkrippe abgestimmt

14% (3) der Befragten würden „sehr gerne“ eine Beratung auf ihre Kinderkrippe abgestimmt in Anspruch nehmen, 62% (13) meinten „warum nicht“ und 24% (5) zeigten kein Interesse daran. Das heisst, 76% der Befragten stehen einer Beratung positiv gegenüber.



#### 5. Wunsch der Eltern für eine gesunde, kindgerechte Verpflegung in der Krippe

33% (7) der Befragten gaben an, dass Eltern „sehr oft“ den Wunsch für eine gesunde, kindgerechte Verpflegung in der Krippe angaben, 24% (5) „manchmal“, 19% (4) „selten“ und 24% (5) „nie“ so etwas erwähnten.



#### 6. Interesse der Befragten an Fortbildungsmöglichkeiten

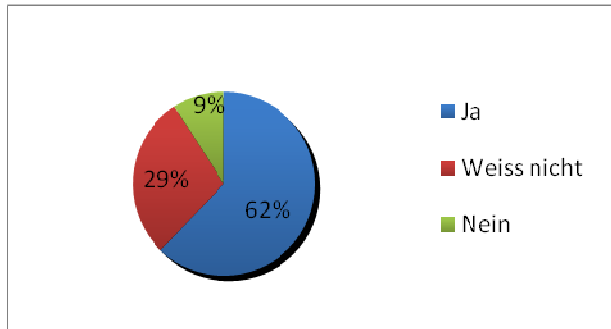
43% (9) der Befragten waren persönlich daran interessiert, sich zum Thema weiterzubilden, 67% (12) zeigten kein Interesse.

Neun Befragte beantworteten die Frage nach konkreten Wünschen für Fortbildungsthemen (mehrere Nennungen möglich):

- Menuideen und –planung (7)
- Grundsätze ausgewogener Menuplanung (4)
- Kostenberechnung der Menuplanung (4)
- „Günstig, gluschtig, gesund“ kochen und degustieren (4)
- Grundkenntnisse im Umgang mit zeitgemässen Koch-, und Backgeräten (3)
- Eigene Menus nach den Grundsätzen der gesunden Ernährung beurteilen und anpassen (3)
- Anleitung zur genauen Kostenberechnung für die Menüplanung (3)
- Kenntnisse über die wichtigsten Grundnahrungsmittel (2)
- Grundlage der gesunden Ernährung (2)
- Grundkenntnisse der schonenden Mahlzeitenzubereitung (1)
- Menus unter Berufskolleginnen austauschen (1)

## 7. Zeitliche und finanzielle Mittel der Betriebe für Weiterbildungen im Bereich Verpflegung

62% (13) der Befragten waren der Meinung, dass ihr Betrieb zeitliche und finanzielle Mittel für Weiterbildungen im Bereich Verpflegung zur Verfügung stellen würde, 29% (6) wissen nicht, ob ihr Betrieb das tun würde und 9% (2) meinten, ihr Betrieb würde das nicht tun.



### Fazit

Die Befragung zeigte insgesamt, dass der Ernährung eine hohe Wichtigkeit zugesprochen wird, sowohl seitens des Personals als auch seitens der Eltern. Gleichzeitig weisen die Bemerkungen in den Umfragen darauf hin, dass einige der Befragten der Meinung sind, dass die Kinder in den Krippen grösstenteils bereits eine ausgewogene, abwechslungsreiche und gesunde Ernährung geniessen. Man kann davon ausgehen, dass auch ein Teil der Kinderkrippen, welche nicht an der Umfrage teilgenommen haben, die gleiche Meinung pflegen. Die Erkenntnis, dass gesunde Ernährung wichtig ist und die Umsetzung solcher Verpflegung in der Praxis sind jedoch nicht immer deckungsgleich.

In den befragten Kinderkrippen wird hauptsächlich selber gekocht. Unter den wenigen Verpflegungsverantwortlichen welche an der Umfrage teilnahmen, sind die meisten nicht im Gastronomiebereich ausgebildet. Das Ernährungs- und Verpflegungswissen der Krippenleiterinnen und Betreuerinnen stammt also grösstenteils aus der Ausbildung zur Krippenleiterin oder zur Fachfrau Betreuung und aus anderen Weiterbildungsangeboten. Während der Ausbildung zur Fachfrau Betreuung (siehe Bildungsverordnung, <http://savoirsocial.ch/grundbildung-fabe/uberbetriebliche-kurse-uk>) werden vier Tage Ernährung und Hauswirtschaft unterrichtet. Das ist eine kurze Zeit, um das wichtige Thema von gesunder Ernährung und Hygiene im Betrieb nachhaltig zu vermitteln. So zeigte die Umfrage ein Potenzial, um gesunde Verpflegung in Kinderkrippen zu optimieren und die verschiedenen Berufsgruppen weiterzubilden.

Die Befragung ergab, dass Leiterinnen und Mitarbeiterinnen in Kinderkrippen eine Unterstützung und/oder ein Coaching für die Schaffung von gesunden Verpflegungsangeboten befürworten. Ein Grossteil der Befragten (76%, 16) würden eine Beratung im Betrieb begrüssen, immer noch 43% (9) sind an einer persönlichen Weiterbildung im Themenbereich interessiert. Grosses Interesse wurde am Thema gesunde, preisgünstige und kindergerechte Verpflegung verzeichnet. Beratung oder

Weiterbildungen in Budgetfragen sowie Personal- und Menüplanung könnten in einer Fortbildung zu diesem Themenkreis wertvolle Unterstützung bieten.

Die zeitlichen und finanziellen Mittel für Weiterbildungen innerhalb der Betriebe scheinen gemäss den Aussagen der Befragten vielerorts gesichert. Es fällt jedoch auf, dass Betreuungspersonen und Verpflegungsverantwortliche die zeitlichen und finanziellen Ressourcen positiver einschätzen als Leiterinnen selber, so stammten die beiden „Nein“ von Krippenleiterinnen.

In einigen Bemerkungen wurden auf die Wichtigkeit von saisonalen und regionalen Nahrungsmittel hingewiesen. Nahrungsmittel aus ökologischer, sozialverträglicher und tierfreundlicher Produktion wurden nie erwähnt. Auch hier zeigt sich ein Förderungspotenzial.

In einer Bemerkung wies eine Befragte auf die Wichtigkeit hin, den Kindern eine ruhige und angenehme Verpflegungsumgebung zu schaffen und ihnen dabei eine positive Esskultur zu vermitteln. Dies ist ein wichtiges Anliegen, denn Kinder lernen, sich gesund zu ernähren, wenn sie positive Vorbilder haben. Darum ist es auch so wichtig, dass alle Betreuungspersonen hinter dem Konzept von gesunder und ausgewogener Ernährung stehen und selber eine positive Esskultur vorleben. Familienexterne Betreuungsinstitutionen bieten sich zur Vermittlung einer positiven Esskultur geradezu an. Sie erreichen Kinder und Eltern aus allen Gesellschaftsschichten, gerade auch Kinder aus bildungsferneren Familien und solche mit Migrationshintergrund, die vermehrt von Übergewicht betroffen sind.

Diese Situationsanalyse wird der Projektleiterin von «schnitz und drunder» am Gewerblichen Bildungszentrum Weinfelden, Fachschaft Hauswirtschaft, die Basis geben, um einen Detailplan für das Beratungsangebot von «schnitz und drunder» in Thurgauer Kinderkrippen zu erstellen und einen ersten Akquisitionsversand auszuarbeiten.