



Entwicklung von Unterstützungsmaßnahmen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung für die Reduktion von Salz und Zucker und die Optimierung von Fetten im Angebot (Setting Kita) – Start Low

Fachgebiet:

Ernährung

Projektbeteiligte:

- 1.) Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
- 2.) Hochschule Albstadt-Sigmaringen (HSAS)
- 3.) Pro Care Management GmbH (PCM)

Koordinatorin:

Dr. M. Ernestine Tecklenburg
Tel.: +49 228 3776862
E-Mail: tecklenburg@dge.de

Laufzeit:

01.01.2021 – 31.12.2023

Fördersumme:

DGE: 279.255,00 €

HSAS: 311.106,80 €

PCM: 746.040,30 €

Gesamtsumme:

1.336.402,10 €

Homepage:

<https://www.dge.de/dge/projekte/start-low/>

Projektbeschreibung

In der Gemeinschaftsverpflegung wie auch in der Kitaverpflegung werden oft **hochverarbeitete Produkte (HVP)** und Speisekomponenten eingesetzt, die sich durch einen hohen Gehalt an Salz, Zucker und gesättigten Fettsäuren auszeichnen. Studien zeigen, dass (Mittags-) Mahlzeiten in Kitas oft zu salz-, zucker- und fettreich sind. Über den Einsatz von HVP in der Kitaverpflegung ist dabei wenig bekannt. Ziel des Projekt war es, für Akteurinnen und Akteure (z. B. Speisen anbietende, Kitas, Eltern) aus dem Bereich Kitaverpflegung **Materialien und Hilfsmittel zur Reduktion von Zucker und Salz sowie zur Reduktion und Optimierung von Fett zu entwickeln** und zu analysieren, inwieweit die Zielgruppe der Kinder Speisen mit weniger Salz, Zucker und Fett akzeptiert. Fünf Arbeitspakete wurden parallel von den Projektpartnern umgesetzt: 1. Erfassung des IST-Zustandes, 2. Softwareaktualisierung Lebensmittelhandel, 3. Akzeptanztests und -förderung, 4. Entwicklung von Unterstützungsmaßnahmen, 5. Übertragbarkeit in andere Lebenswelten.



- Erweiterung der Warenwirtschaftssoftware
- Umfangreicher Praxisleitfaden und Schulungsmaterialien



Links: Optimiertes Menü (Gemüsebolognese, Nudeln, Gurkensalat) © HS Albstadt-Sigmaringen).
Rechts: Darstellung des Standardgerichts in der Software (© Pro Care Management GmbH)

Erwartete Ergebnisse und Verwertung

- Optimierte Rezepturen werden Kitakindern ebenso gut angenommen wie Standardrezepturen.
- Für umfassende Veränderung müssen alle an der Kitaverpflegung Beteiligten zusammenarbeiten.
- Praxisleitfaden und Schulungsmaterialien zur Sensibilisierung und als Handlungshilfe.
- Entwickelte Softwarelösung der Firma PCM ermöglicht Kunden Rezepte und (hochverarbeitete) Produkte auf salz-, zucker-, und fettoptimierte Varianten umzustellen.



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University



procare
management

Gefördert durch



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Projektträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Stand: 21.02.2024