

Ergebnisse der KiTa-Befragung 2018

zum Erwerb von Alltagskompetenzen in der KiTa

40 Häuser haben an der Umfrage teilgenommen, unterschieden wurde in 3 unterschiedliche Trägergruppen: öffentliche Träger, kirchliche Träger, sonstige Träger.

Der Fragebogen beinhalten Fragen zu folgenden Themen:

1. Allgemeine Angaben zur Einrichtung
2. Verpflegungskonzept
3. Speisenausgabesystem
4. Organisation der hauswirtschaftlichen Arbeiten
5. Reinigungsarbeiten
6. Fragen zum Qualitätsmanagement

Die Befragung erfolgte persönlich vor Ort, schriftlich per Post und per E-Mail
In der Regel wurden die Fragebögen von der KiTa-Leitung beantwortet.

1. Allgemeine Angaben zur Einrichtung:

Einrichtungsgröße 18-198 Kinder

Gruppengröße 8-28 Kinder

Pädagogische Mitarbeiter*innen je nach Gruppengröße 2-4 Mitarbeiter*innen pro Gruppe

Kernöffnungszeiten der Einrichtungen 7.00h – 17.00h

Öffnungszeiten 6.30h – 17.30h

Anteilige Verteilung der Mitarbeiter*innen

Auf 958 Mitarbeiter aller 40 befragten Einrichtungen entfallen

593	pädagogische Mitarbeiter*innen	= 61,9 %	} 21,7 %
59,5	hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen	= 6,2 %	
77,5	Mitarbeiter*innen in der Küche	= 8,2 %	
70	Mitarbeiter*innen in der Reinigung	= 7,3 %	
158,5	sonstige Mitarbeiter*innen, wie Ehrenamtliche, Hausmeister, Auszubildende u.ä.	= 16,5%	

Das bedeutet, der gesamte Anteil an hauswirtschaftlichen Mitarbeiter*innen beträgt 21,7% in den gesamten Einrichtungen.

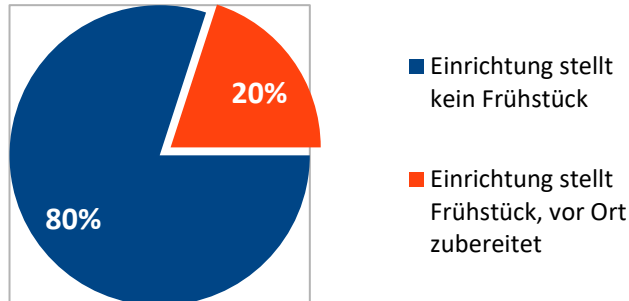
Die Zuständigkeiten der „sonstigen Mitarbeiter*innen“ wurden nicht abgefragt.

Die Qualifikation der hauswirtschaftlichen Mitarbeiter*innen wurde ebenfalls nicht abgefragt.

2. Verpflegungskonzept

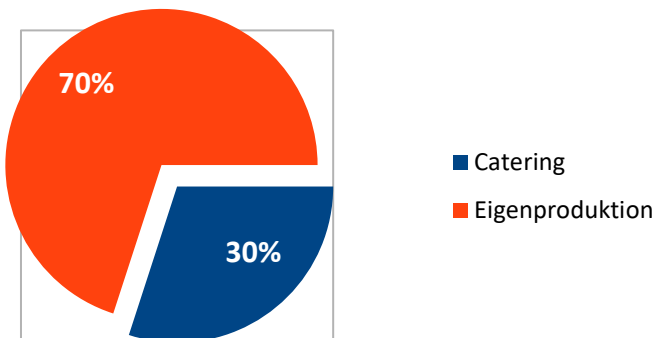
Frühstück:

In allen Einrichtungen findet ein Frühstück statt.



Mittagessen:

In allen Einrichtungen findet ein Mittagessen statt.



Zwischenmahlzeiten:

Eine frühe Zwischenmahlzeit wird nur von 15% der Einrichtungen angeboten.

5% der Kinder bringen ihre Zwischen Mahlzeit von zuhause mit, 95% werden vor Ort zubereite und ausgegeben.

- ▶ Zeitraum sehr variabel zwischen 9.00h- 11.00h

Eine späte Zwischenmahlzeit wird von 85% der Einrichtungen angeboten.

Davon bringen 3% der Kinder ihre Zwischenmahlzeit von zuhause mit.

97% der Zwischenmahlzeiten werden vor Ort ausgegeben, hiervon sind 99% Eigenproduktion und 1% Catering.

- ▶ Zeitraum sehr variabel zwischen 14.00h -16.00h

Einrichtungen, die Frühstück, Mittagessen und Zwischenmahlzeiten anbieten, wirtschaften meist mit der Verpflegungspauschale.

Zeitraum der Mahlzeiten

Frühstückszeitraum: 8.00h -10.00h

Mittagessen Zeitraum: 11.00h – 13.00h

Zwischenmahlzeiten jeweils 1x vormittags und 1x nachmittags zu unterschiedlichen Uhrzeiten.

In allen Einrichtungen wird regelmäßig ein Feedback zu den angebotenen Mahlzeiten erfragt. Ob die Befragung Auswirkung auf die angebotenen Mahlzeiten hat, ist nicht bekannt.

Nur 5% der Einrichtungen beziehen die Kinder nicht in die Speisenplanung mit ein.

Bei der Einbeziehung handelt es sich um ein Wunschmenü 1x pro Woche.

3. Speisenausgabesystem

Die Auswertung der Ausgabeform der einzelnen Mahlzeiten erfolgte in Tabellenform.

Alle Mahlzeiten wurden in 5 verschiedene Ausgabeformen unterteilt.

	Von den Kinder selber mitgebracht	Auf Tellern portioniert	Tischmenü mit Selbstbedienung (Speisen auf Platten und Schüsseln)	Buffet mit Selbstbedienung	Sonstiges
Frühstück	85%	10%	22,5%	17,5%	0%
Zwischenmahlzeit 1	2,5%	5%	10%	7,5%	0%
Mittagessen	2,5%	2,5%	95%	7,5%	2,5%
Zwischenmahlzeit 2	7,5%	15%	45%	10%	7,5%

Berücksichtigung von Kostformen

26 Einrichtungen berücksichtigen bei der Verpflegung besondere Kostformen, wie vegetarisch (82,9%), ohne Schweinefleisch (94%), laktosefrei (43%) und Allergien zusammengefasst (60%).

Bei 10 Einrichtungen werden die Kostformen nicht berücksichtigt.

4 Einrichtungen haben keine Angaben dazu gemacht.

Umfeld der Speisenausgabe:

In allen Einrichtungen werden die Mahlzeiten in den Gruppen- oder Speiseräume eingenommen. 1/3 der Einrichtungen haben keine Dekoration, wie Platzsets, Tischdecken, Blumenschmuck oder sonstige jahreszeitliche Dekorationen zu den Mahlzeiten auf den Tischen.

Bis auf 2 Einrichtungen werden die Kinder ausschließlich von den Pädagogischen Mitarbeiter*innen während der Mahlzeiten begleitet und betreut.

In 35 Einrichtungen essen die betreuenden Mitarbeiter*innen mit. In allen Einrichtungen wird die Mahlzeit von den Mitarbeiter*innen bezahlt.

4. Organisation der hauswirtschaftlichen Arbeiten:

Bereiche Aufgaben	Pädagogische Mitarbeiter *in	Hauswirtschaftliche Mitarbeiter *in	Küchen-Mitarbeiter *in	Reinigungs-kräfte	Haus-techniker	Weiter Mitarbeiter *in	Kinder	Externe Firma
Speisen zubereiten	14	8	28	0	0	1	9	7
Gemüse/ Obst schälen & schneiden	29	7	25	0	0	4	29	1
Getränke vorbereiten einschenken	29	6	24	0	0	3	23	0
Geschirrwagen bestücken	40	9	26	0	0	2	10	0
Tische abwischen	36	3	5	5	0	7	29	0
Tische eindecken	34	1	3	0	0	6	29	0
Geschirr abwaschen	8	10	31	2	0	2	6	0
Wäsche waschen	11	14	19	15	0	3	2	0
Wäsche falten	11	15	16	14	0	3	7	0
Betten beziehen	22	1	0	2	0	5	3	1
Betten machen	22	1	0	2	0	5	3	1
Reinigung nach „Malheur“	38	3	4	8	0	3	10	0
Reinigung Sanitäranlagen	3	1	0	37	0	0	0	3
Reinigung Gruppenräume	8	1	0	36	0	0	2	3
Reinigung Verkehrswege	3	1	2	29	3	0	0	5
Fegen	27	3	2	29	1	1	13	3
Saugen	10	2	0	36	0	1	6	3
Müll entsorgen	22	8	13	34	0	2	7	3

5. Reinigungsarbeiten

Reinigungskräfte sind hauptverantwortlich für die tägliche Unterhaltsreinigung und Wäschepflege. Ihre Hauptarbeitszeiten liegen vor und nach den Öffnungszeiten der Einrichtungen.

6. Fragen zum Qualitätsmanagement

Bereichsübergreifende Absprachen finden in 35 Einrichtungen statt.

Mitarbeiter aus den verschiedenen Bereichen treffen sich regelmäßig zu Dienstbesprechungen, Teambesprechungen, Planungstagen oder führen ein Übergabebuch.

Auswertung der KiTa-Befragung:

- ▶ Küchenmitarbeiter*innen übernehmen viele Aufgaben außerhalb der Küchenarbeit, Hauswirtschafter*innen gibt es wenig.
- ▶ Pädagogischer Mitarbeiter*innen übernehmen viele Aufgaben im direkten Umfeld der Kinder.
 - Mahlzeiten vor- und nachbereiten, wie Zwischenmahlzeiten und Getränke
 - Wäschepflege
 - Geschirreinigung
- ▶ hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen übernehmen viel Aufgaben im Hintergrund
 - Unterhaltsreinigung
 - Müll entsorgen
 - Zubereitung der Hauptmahlzeit in der Küche
 - Reinigung der Küche
- ▶ Kinder werden in hauswirtschaftliche Arbeiten mit einbezogen
 - Getränke einschenken
 - Tische vorbereiten für die Mahlzeiten
- ▶ Geschirrwagen bestücken
 - Gemüse/Obst schneiden
 - leichte Reinigungsarbeiten, wie fegen, Tische abwischen, Müll trennen

Keine Aussagen sind zu folgenden Fragen möglich:

- ▶ Wie regelmäßig die Kinder mit einbezogen werden?
- ▶ Wie werden die Tätigkeiten zwischen Pädagogischen- und Hauswirtschaftlichen Mitarbeiter*innen abgesprochen?
- ▶ Sind Küchenmitarbeiter*innen und Reinigungskräfte auch ausgebildete Hauswirtschaftskräfte?

Fazit

Nach Auswertung der Fragebögen ist uns folgendes aufgefallen:

Die Vermittlung von Alltagskompetenzen erfolgt hauptsächlich durch pädagogische Mitarbeiter*innen in den Einrichtungen. Hauswirtschaftliche Arbeiten der Reinigung, Wäschepflege und der Speisenzubereitung finden eher im Hintergrund statt. In diese werden die Kinder nur am Rande mit einbezogen.

Abschließend kann man sagen, obwohl die Kinder einen Hauptteil ihres Tages in der Einrichtung verbringen, werden wichtige Alltagskompetenzen nicht kindgerecht in den Tagesablauf integriert.

Einige Vorschläge zur Erarbeitung eines erweiterten Hauswirtschaftskonzepts

Wichtige Aspekte, die bei der Ausarbeitung/Umsetzung berücksichtigt werden müssen:

- ▶ Leitbild der Einrichtung
- ▶ Qualitätsstandard des Hauses
- ▶ Qualifikation der hauswirtschaftlichen Mitarbeiter*innen
- ▶ Anzahl der zur Verfügung stehenden Mitarbeiter*innen
- ▶ Veränderte Arbeitszeiten für hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen
- ▶ Einbeziehung aller vor Ort tätigen Mitarbeiter*innen

Anzumerken ist hier, dass in den meisten Leitbildern und Hauswirtschaftskonzepten die Einbindung der Kinder und Förderung hauswirtschaftlicher Fähigkeiten und Fertigkeiten bereits betont wird. undefiniert ist teilweise, wer für die Vermittlung dieser Alltagskompetenzen zuständig ist, bzw. wer ist professionell dafür ausgebildet. Außerdem steht die Haltung „ohne Kinder geht es schneller“ im Widerspruch zu den Konzepten. Die Leitbilder und Konzepte werden demnach nicht in allen Einrichtungen aktiv gelebt und konsequent umgesetzt.

Die Umsetzung des Hauswirtschaftskonzeptes und die Anerkennung der Professionalität der hauswirtschaftlichen Mitarbeiter*innen ist abhängig von der pädagogischen Leitung der Einrichtung.

Bereich Reinigung:

Hauswirtschaftliche Arbeiten im Bereich Reinigung, die als Alltagskompetenz an die Kinder regelmäßig vermittelt werden sollten:

- Reinigung der Tische vor und nach den Mahlzeiten sowie nach Arbeitsaufgaben
- Fegen der Fußböden nach Beendigung einer Arbeitsaufgabe, z.B. Papierschnitzel o.Ä.
- Trockenreinigung der Fußböden in den Gruppenräumen oder im Ankleidebereich, z.B. am Tagesende
- Mülltrennung und -entsorgung
- Geschirreinigung

Hilfreich wäre, Hintergrundwissen über Hygiene zu vermitteln, warum die Reinigung nötig und wichtig ist.

Andere Reinigungsarbeiten im Hause, auch jene bei denen Gefahrstoffe zum Einsatz kommen (Unterhaltsreinigung/WC u.Ä.), sollten in den Kernöffnungszeiten ausgeführt werden. So haben die Kinder sie täglich vor Augen und sehen, dass diese Aufgaben zum normalen Ablauf/Alltag dazu gehören.

Die Sicherheit der Kinder wird gewährleistet durch:

- den Einsatz von nicht gesundheitsgefährdenden Reinigungsmittel,
- gut geschultem Reinigungspersonal,
- regelmäßige Schulung der Mitarbeiter*innen bezogen auf Anleitung und Umgang mit Kindern.

Voraussetzungen für das Gelingen der Umsetzung eines veränderten Hauswirtschaftskonzeptes mit stärkerem Einbezug der Kinder in Reinigungsarbeiten sind

- eine kindgerechte Ausstattung der Räumlichkeiten,
- eine Ausstattung mit kindgerechten Arbeitsgeräten,
- klar definierte Zuständigkeiten aller Mitarbeiter*innen einer Einrichtung
- hauseigene hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen in der Reinigung, weil eine erfolgreiche Umsetzung des Konzeptes mit Personal aus Fremdfirmen nicht möglich bzw. realisierbar scheint.
- Transparenz nach außen für Eltern und Interessierte, dass Reinigungstätigkeiten zu den Alltagskompetenzen eines Kindes gehören, die gefördert werden sollen.

Erarbeitet von:

Klasse FSPDL 16 der Fachschule für Personenbezogene Dienstleistungen
Agathe Nikodemski, Fachbereichsleitung für berufsvorbereitende Berufsfachschulen
Anja Reuter, Fachbereichsleiterin Berufsqualifizierende Bildungsgänge in der
 Hauswirtschaft und Fachschule für Personenbezogene Dienstleistungen

Schulzentrum des Sekundarbereichs II Neustadt - 364 -
Berufliche Schulen für Hauswirtschaft und Sozialpädagogik
Delmestr. 141 B
28195 Bremen