



children

FOR A BETTER WORLD

CHILDREN
REPORT 02
QUALITÄTSBERATUNG 2011

**DOKUMENTATION
UND AUSWERTUNG**

***GESÜNDER, LECKERER, GÜNSTIGER
Kochen mit benachteiligten
Kindern und Jugendlichen in
der Kinder- und Jugendarbeit***

Ein Austausch mit anderen Einrichtungen bringt Qualitätsfortschritte

„Durch das CHILDREN-Treffen in Oberursel haben wir viele Anregungen zur Durchführung des Mittagstisches erhalten. Viele dieser Ansätze wollen wir weiterverfolgen. Unsere Kollegin kam sehr begeistert von der Tagung zurück und hat unser ganzes Team motiviert, im nächsten Jahr grundlegende Qualitätsschritte bei unseren Essensangeboten zu machen. Darum wollen wir 2012 auch in den von CHILDREN angebotenen Beratungsprozess einsteigen.“

Ludger van Elten, Interkulturelles Zentrum Am Kölnberg, Köln



S T I M M E N UND SCHLAGLICHTER

Ein Catererwechsel lohnt sich

„Der neue Caterer ist ein absoluter Qualitätsgewinn. Alles sieht feiner aus, Salat und Soße werden z.B. getrennt geliefert und sind dann nicht so matschig. Ohne die Unterstützung durch die Beratung hätten wir den Catererwechsel nicht in Angriff genommen.“

Klaus Kehrbusch, Flingern mobil e.V., Düsseldorf



Eine Großbestellung spart Geld

„Sechs von uns unterstützte Schulen bestellen jetzt größere Mengen länger haltbarer Lebensmittel direkt bei der Metro oder anderen Lieferanten. Da die Schulen auf der Route der Metro-Fahrer liegen, ist der Bring-service kostenlos. Je mehr wir bestellen, desto mehr Prozente bekommen wir. Das bringt erhebliche Einsparungen: Über's Jahr gerechnet sind zwei Lieferungen umsonst.“

Kornelia Rust-Bulmahn, Hilfe für hungernde Kinder, Hannover



Ein Ernährungsberater hilft, gesund zu kochen

„Durch die Zusammenarbeit mit der Ernährungsberaterin hat für die Kollegen ebenfalls ein Lernprozess eingesetzt. Wir haben Grundsätze zum Einkauf von Lebensmitteln entwickelt – Vollkornmehl statt Weißmehl, keine gezuckerten Getränke wie Cola oder Eistee und vieles mehr – und sie für alle Einrichtungen bei Karuna e.V. verbindlich eingeführt.“

Gabriela Schützler, Karuna e.V., Berlin

S T I M M E N UND SCHLAGLICHTER

Das Geld reicht bis zum Jahresende

„Eine Einrichtung hat seit Beratungsbeginn alle Ausgaben für den Mittagstisch kontinuierlich in eine Liste eingetragen. So konnte besser gewirtschaftet werden und die finanziellen Mittel werden erstmals zum Ende des Jahres nicht knapp.“

Herbert Süßmeier, MAG's Gesundheitsbildung, München

CHILDREN
REPORT 02
QUALITÄTSBERATUNG 2011
DOKUMENTATION
UND AUSWERTUNG

Einführung	5
Warum gesunde Ernährung eine Herausforderung ist	6
Was wir unter Qualitätsberatung verstehen	10
Was wir mit der Qualitätsberatung bewirken	14
Was wir aus der Qualitätsberatung gelernt haben	20
Ausblick	23
CHILDREN-Profil	25

EINFÜHRUNG

Seit 2004 kämpft CHILDREN gegen Kinderarmut in Deutschland und unterstützt in sozialen Brennpunkten Warme Mittagstische in Kinder- und Jugendtreffs, auf Abenteuerspielplätzen oder in Kitas. Bei vielen Gesprächen mit unseren Partnereinrichtungen und durch Besuche vor Ort wurde uns deutlich: Geld allein reicht dafür nicht.

Gesunde und schmackhafte Mahlzeiten für zwanzig oder mehr Kinder – die sich nicht selten überwiegend von Tütensuppen und Chips ernähren – zu kochen, ist eine große Herausforderung, auf die pädagogische Fachkräfte in ihrer Ausbildung nicht vorbereitet werden. So entstand die Idee zur Qualitätsberatung der Warmen Mittagstische: interessierte Partnereinrichtungen erhalten Ernährungsexperten zur Seite gestellt, die sie dabei unterstützen, ihre Essensangebote und ihre pädagogische Arbeit zum Thema gesunde Ernährung zu verbessern. Unsere finanzielle Förderung wird so durch konkrete fachliche Unterstützung ergänzt.

Mitte 2010 gingen die ersten elf Beratungen an den Start, die Ende 2011 abgeschlossen wurden. Mit diesem Bericht wollen wir unsere Erfahrungen dokumentieren und auswerten: um unsere Arbeit transparent zu machen – für unsere Spender und Förderer, aber auch für andere Geber und Einrichtungen der Kinder- und Jugendarbeit, die hoffentlich Anregungen und Inspiration darin finden.

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldungen und Fragen!



Felix Dresewski



Wiltrud Wiemold



Dr. Marie-Carin von Gumpfenberg

Der Bericht bezieht sich auf die Beratung zur Verbesserung der Qualität der CHILDREN-Mittagstische 2010/2011, ein Förderprogramm des Programmbereichs HUNGER IN DEUTSCHLAND der Kinderhilfsorganisation Children for a better World e.V. Der Bericht wurde zum 1. März 2012 erstellt und zum 1. Juli 2012 veröffentlicht.

Für weitere Informationen zu HUNGER IN DEUTSCHLAND wird auf den Wirkungsorientierten Bericht 2010 verwiesen; ein Bericht für das Jahr 2011 erscheint in 2012.

Für allgemeine Informationen zu CHILDREN wird auf die Darstellung unter www.children.de/transparenz verwiesen.



WARUM GESUNDE ERNÄHRUNG EINE HERAUSFORDERUNG IST

Oft sagt eine Geschichte eines Kindes mehr aus als tausend Statistiken und Fakten über die Herausforderung „gesundes Essen“:

Abidah* ist fünf Jahre alt und besucht seit September eine Kindergartengruppe einer CHILDREN-Partnereinrichtung. Sie war eher dünn und fehlte oft wegen Krankheit. Zum täglichen Frühstück im Kindergarten gaben ihr die Eltern ausschließlich Süßigkeiten wie Gummischlangen und stark zuckrige Getränke mit – denn sie würde ja nichts anderes essen. Und tatsächlich verweigerte sie anfangs jede Nahrungsaufnahme.

Nur durch beharrliches Zureden, viel liebevoller Zuwendung und Motivationsarbeit konnte Abidah dazu bewegt werden, neue (gesunde) Nahrungsmittel zu probieren. Ein erster Durchbruch gelang mit Bananen, ein zweiter mit weißem Reis, ein dritter Schritt mit einer frischen Brezel. Ab November begann Abidah weiteres Obst und Rohkost zu sich zu nehmen, seit Dezember ist sie (weitgehend) das normale Mittagessen im Kindergarten. Trotz eines kurzen Rückfalls nach den Weihnachtsferien ist Abidah inzwischen sichtbar gesünder, wirkt lebhafter, ist wissbegieriger und macht messbare Fortschritte.

* Abidahs Name wurde aus Rücksicht auf ihre Privatsphäre geändert. Ihre Geschichte jedoch entspricht der Realität und wurde uns so aus einem CHILDREN-Mittagstisch berichtet.

Herausforderung für Kinder und Eltern

2,5 Millionen Kinder wachsen in Deutschland in Armut auf. Die Folgen für ihr Leben heute und für ihre Zukunftschancen morgen sind gravierend. Armut schränkt nicht nur die Teilhabe- und Bildungschancen der Kinder erheblich ein, sie verhindert oft auch eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Untersuchungen wie die Kinder- und Jugend-Gesundheitsstudie (KiGGS) zeigen, dass sich Kinder aus Familien mit geringem Einkommen ungesünder ernähren und häufiger übergewichtig sind als Kinder, deren Familien über mehr Geld verfügen.

Dafür gibt es unterschiedliche Ursachen, zum Beispiel:

- Ein Aufwachsen in Armut ist eine enorme Belastung für Kinder und Eltern. Essen wird dann leicht zum Trost und zum Mittel der Stressbewältigung.
- Sich mit wenig Geld gesund zu ernähren, erfordert Voraussetzungen, die armen Familien oft fehlen: Fähigkeiten wie Haushaltsplanung und Kochen können, Ernährungswissen, aber auch das Auto für den günstigen Großeinkauf.
- Arme Familien kämpfen oft mit so vielen Alltagsproblemen, dass keine Energie für eine Verhaltensänderung hin zu gesunder Ernährung vorhanden ist. Ungesunde Ernährung ist bei weitem nicht das größte Problem für sie.
- Arme Eltern wollen ihre Kinder dafür entschädigen, dass sie auf so vieles verzichten müssen und geben ihrem Wunsch nach Süßigkeiten und Fast Food daher oft nach.
- Gesunde und hochwertige Lebensmittel sind oft teuer.

Die Folgen der Fehl- und Mangelernährung sind weitreichend: die Kinder sind häufiger krank, fehlen öfter in der Schule, können sich weniger gut konzentrieren oder sind reizbarer. Alltagsaufgaben können nicht mehr so gut bewältigt werden. Langfristig beeinträchtigt die ungesunde Ernährung die Bildungschancen der Kinder und sogar ihre Lebenserwartung.

Deshalb fördert CHILDREN bundesweit soziale Einrichtungen, die armen Kindern täglich mindestens ein warmes Essen bieten und sie für gesunde Ernährung begeistern.

Armut und ungesunde Ernährung sind eng miteinander verbunden: Arme Kinder sind von den Folgen falscher Ernährung dreimal häufiger betroffen als Kinder aus besseren sozialen Verhältnissen.

Herausforderung für Einrichtungen

Auch für unsere Partner vor Ort ist es nicht einfach, gesundes Essen anzubieten. Sie stehen vor vielfältigen Herausforderungen:

- **Die Geschmacksbildung der Kinder und Jugendlichen:** sie kennen viele Obst- und Gemüsesorten nicht und wollen sie deshalb nicht essen, sie sind an sehr süßes und fettes Essen gewöhnt, so dass sie nur mit viel Geduld und einigen Tricks an gesundes Essen herangeführt werden können.
- **Die schlechte Einkaufssituation in sozialen Brennpunkten:** in Stadtteilen, in denen sich Armut konzentriert, ist es meist nicht weit bis zum nächsten Discounter oder zum nächsten Fastfood-Imbiss – gut sortierte Supermärkte oder Bioläden sucht man jedoch oft vergebens.
- **Das fehlende Fachwissen der Mitarbeiter:** kaum eine Kinder- und Jugendeinrichtung kann sich einen guten Koch leisten. Oft übernehmen das Kochen Ehrenamtliche, Ein-Euro-Kräfte, Mütter oder auch die pädagogischen Mitarbeiter selbst. Nicht allen ist bewusst, wie wichtig gesunde und ausgewogene Ernährung für die Kinder ist.
- **Eine schlechte Küchenausstattung:** die Küchen sind oft veraltet und mit einem normalen Vierplattenherd nicht auf das regelmäßige Kochen für größere Gruppen ausgelegt.

Die CHILDREN-Qualitätsberatung unterstützt unsere Partnereinrichtungen dabei, diese Herausforderungen zu meistern und trägt so dazu bei, dass auch benachteiligte Kinder und Jugendliche sich gesund ernähren können.

So fördert CHILDREN gesunde Ernährung

Im Programmbereich HUNGER IN DEUTSCHLAND unterstützen wir 2012 bundesweit einen festen Kreis von mehr als 50 Kinder- und Jugendeinrichtungen, die in sozialen Brennpunkten in 34 Städten gegen die Folgen von Kinderarmut kämpfen.

Damit die Einrichtungen besser auf die spezifischen Bedürfnisse armer Kinder und Jugendlicher eingehen und ihre Potentiale nachhaltiger fördern können, stellen wir den Einrichtungen zusätzliche Gelder und fachliche Anregungen zur Verfügung.

Mit unserer Förderung wollen wir unsere Partnereinrichtungen in ihren vielfältigen Ansätzen unterstützen und sie darin stärken, ihre Kinder und Jugendlichen für Ernährungskultur zu sensibilisieren und zu begeistern.

Kinder- und Jugendeinrichtungen sind oft nicht gut dafür gerüstet, täglich für 20 oder mehr Kinder gesund zu kochen.

Unsere Förderung setzt neben der Sicherung einer gesunden Ernährung der Kinder auf Kompetenzerwerb und Partizipation.



Im Förderprogramm „**Warmer Mittagstisch**“ erhalten die Partnereinrichtungen finanzielle Unterstützung, um für und mit Kindern und Jugendlichen zu kochen und eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu ermöglichen. Besonders wichtig ist uns, dass die Kinder und Jugendlichen intensiv am Mittagstisch beteiligt sind: Sie planen zusammen mit ihren Betreuern welche Gerichte es geben soll, kaufen ein und lernen, einfache Gerichte selbst zuzubereiten. 2011 haben wir die Mittagstische von 52 Partnereinrichtungen mit insgesamt mehr als 500.000 Euro gefördert. Mehr als 3.500 Kinder haben davon profitiert und sind regelmäßig gesund satt geworden.

Darüber hinaus bieten wir eine **Beratung zur Qualität des Mittagstisches** an. Diese Beratung führen erfahrene Ernährungsfachleute und Küchencoaches durch – mit dem Ziel, die Partnereinrichtungen darin zu unterstützen, den Mittagstisch gesünder, leckerer, kindgerechter und im besten Fall sogar noch günstiger zu gestalten. Die Mitarbeiter der Partnereinrichtungen erweitern auf diese Weise ihr Wissen in punkto Kochen mit Kindern, Umgang mit Caterern und gesundheits- und kostenbewusstes Einkaufen. Der Beratungsprozess dauert ein Jahr. In regelmäßigen Abständen finden individuelle Beratungsbesuche statt. Wo sinnvoll übernehmen wir auch die Kosten für einmalige Investitionen, um den Mittagstisch in einer Einrichtung langfristig qualitativ zu verbessern.



WAS WIR UNTER QUALITÄTSBERATUNG VERSTEHEN

Der Ansatz

Wir bieten unseren Partnern bei den CHILDREN-Mittagstischen konkrete Hilfen für eine Qualitätssteigerung ihrer Essensangebote. Die MAG's Gesundheitsbildung koordiniert die Beratung und unterstützt gemeinsam mit weiteren Ernährungsexperten die Partneereinrichtungen durch regelmäßige Besuche und Telefonate bei der Umsetzung der Veränderungen. Wo sinnvoll übernehmen wir die Kosten für einmalige Investitionen, um den Mittagstisch langfristig qualitativ zu verbessern.

Während des einjährigen Beratungsprozesses kommen erfahrene Ernährungsfachleute und Küchencoaches regelmäßig in die Einrichtung. Am Anfang steht eine umfassende Analyse der aktuellen Verpflegungssituation: welche personellen, finanziellen und räumlichen Ressourcen stehen zur Verfügung? Welche Schwierigkeiten gibt es? Wo sind Veränderungen notwendig? Was wünschen sich Kinder und Mitarbeiter? In einem nächsten Schritt werden die konkreten Ziele und der Ablauf der Beratung entwickelt und in einer schriftlichen Vereinbarung festgehalten.

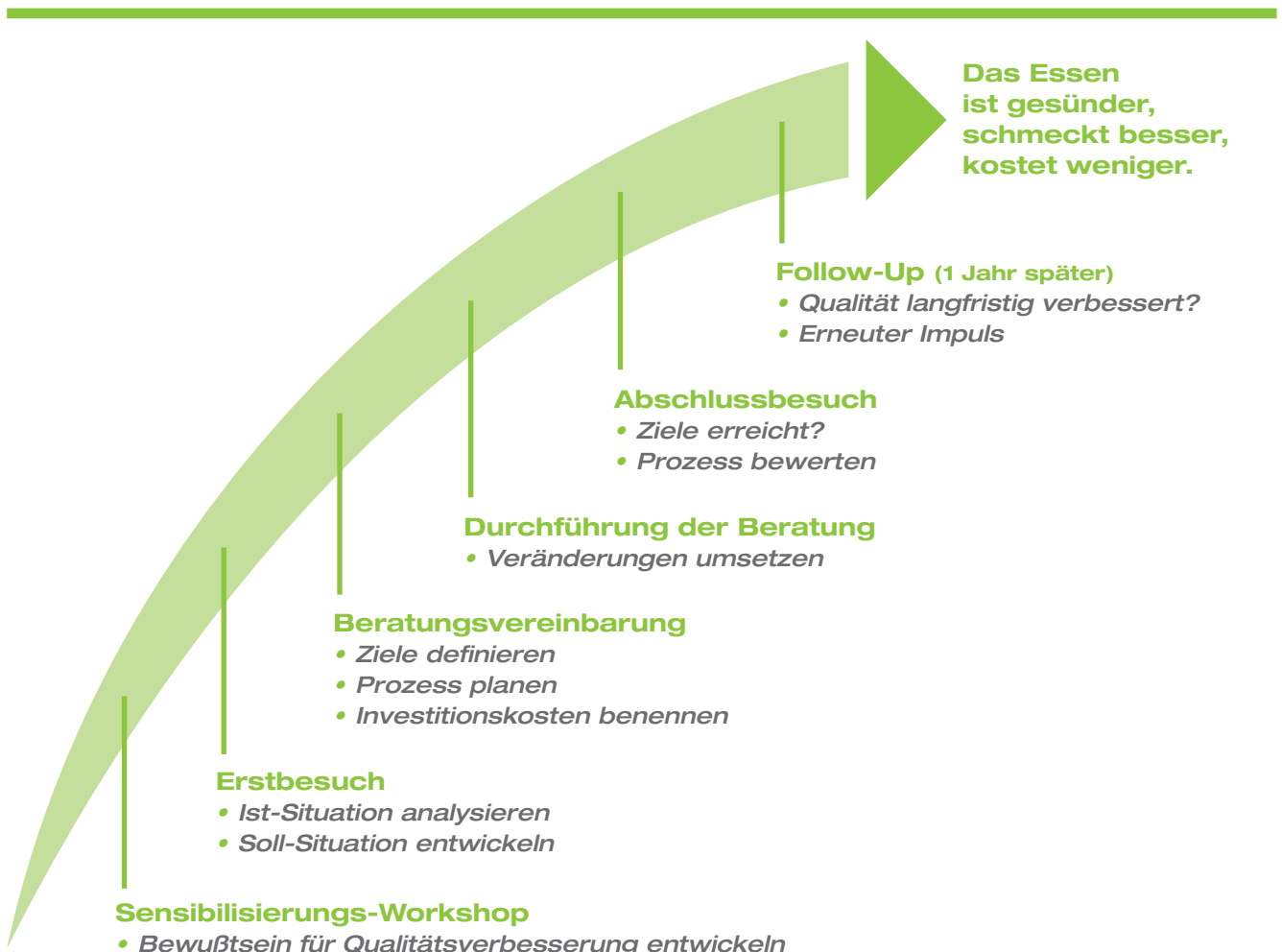
Die Beratung ist umfassend: Die Planung, Zubereitung und Verteilung des Essens zählt genauso dazu wie die Rezepte, der Einkauf, das Kostenmanagement, die Hygienevorschriften oder Fortbildungen für die oft ehrenamtlichen Köchinnen. Dabei wird nicht überall ein festgelegter Qualitätsstandard eingeführt, sondern jede Einrichtung geht von ihrer individuellen Ausgangslage mehrere Schritte in die richtige Richtung – nämlich: das Essen gesünder, kindgerechter und vielleicht noch kostenbewusster zu gestalten. Die konkreten Ziele der Beratung unterscheiden sich daher von Einrichtung zu Einrichtung.

MAG's, die Münchner Aktionswerkstatt G'sundheit, engagiert sich für stadtteilbezogene Gesundheitsförderung und Prävention, insbesondere für gesellschaftlich und sozial benachteiligte Menschen. In München unterstützt MAG's Gesundheitsbildung Kitas und Schulen bei der Umstellung auf Bio-Verpflegung durch Beratung und Schulungen.
www.mags-muenchen.de

Der Beratungsprozess

Die Verbesserung der Qualität der Mittagstische und der Ernährungsangebote in den CHILDREN-Partnereinrichtungen ist ein langfristiger Prozess. Grundstein eines jeden Beratungsprozesses ist die Beratungsvereinbarung zwischen der Einrichtung, der MAG's Gesundheitsbildung und CHILDREN: hier werden die konkreten Beratungsziele definiert, die einzelnen Beratungsschritte festgelegt und bei Bedarf auch die Übernahme notwendiger Kosten für einmalige Investitionen vereinbart.

Das ganze Jahr über arbeitet die Einrichtung an den Veränderungen. Regelmäßige Beratungsbesuche geben immer wieder neue Impulse und bieten die Möglichkeit, die Veränderungen zu reflektieren und zu überprüfen. Zum Abschluss der Beratung bewerten die Fachkräfte in der Einrichtung, welche Ziele wie gut erreicht wurden und halten gegebenenfalls fest, an welchen Themen sie weiter arbeiten wollen. Ein Jahr nach dem letzten Beratungsbesuch findet ein Follow-Up Besuch statt. Einrichtung und Berater stellen fest, welche Veränderungen nachhaltig sind und inwiefern sich die Qualität des Mittagstisches langfristig verbessert hat.



Ziele und Inhalte der Beratung

Die Ziele der Beratung werden von jeder Einrichtung individuell definiert. So kann die Beratung auf die konkreten Rahmenbedingungen und den jeweiligen Entwicklungsstand der CHILDREN-Partner eingehen.

Ziele der Beratung 2010-2011 waren unter anderem:

- **Ein umfassendes Ernährungskonzept.** Qualitätsstandards für den Einkauf von Lebensmitteln; Methoden, um Ernährungsbildung in den Einrichtungsalldag zu integrieren und Kindern und Eltern Ernährungswissen zu vermitteln; Selbstverpflichtung zu gesunder Ernährung; Ideen für Kochevents.
- **Ein optimierter Einkauf.** Günstiger durch Mengenrabatt, Zeitersparnis durch Anlieferung oder besser koordinierten Einkauf, Qualität aus der Region, Bio-Lebensmittel.
- **Ein optimierter Speiseplan.** Berücksichtigung der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, z.B. weniger Fleisch, mehr Fisch, täglich Salat. Langfristige Planung für ausgewogene Ernährung und Kostenersparnis.
- **Ein besserer Caterer.** Kindgerechter, gesünder, günstiger, höherer Vollwert- und Bioanteil, frischer, schmackhafter.
- **Selbstverpflegung statt Caterer.** Berücksichtigung individueller Bedürfnisse der Kinder, Kochen als Erlebnis für Kinder. Zusätzliche Einnahmen durch Belieferung anderer Einrichtungen.
- **Eine verbesserte Küchenausstattung.** Effizienter und hygienischer Kochen mit modernen Großküchengeräten statt mit alten Vier-Platten-Herden, eine Gewerbspülmaschine, robuste Edelstahlarbeitenflächen.
- **Ein kompetenteres Küchenteam.** Fähigkeit zur langfristigen Planung der Speisen, zum Einkauf und Lagerung der Lebensmittel, zum gesunden und schmackhaften Kochen für Kinder, Hygienewissen. Arbeitserleichterung durch effizientere Abläufe.
- **Ein ernährungsbewusstes Team.** Gesunde Ernährung als pädagogischer Auftrag, Reflexion des eigenen Ernährungsverhaltens und Weitergabe von Ernährungswissen.
- **Beteiligung der Kinder.** Kochen mit und für Kinder; Vermittlung von Ernährungswissen, Tisch- und Verhaltensregeln; Erarbeitung eines Kochbuchs; Veranstaltung von Koch-Duellen und Eltern-Kind-Kochevents.

Die Beratung gibt den Anstoß zu vielfältigen Veränderungen - die Qualität steigt.

Besonders viele Einrichtungen haben sich während der Beratung intensiv damit auseinandergesetzt, wie Kinder, Jugendliche, Eltern und auch Mitarbeitende für gesunde Ernährung gewonnen werden können: für sechs der elf Einrichtungen war das 2010-2011 ein Beratungsziel. Auch die Dokumentation der verwendeten Rezepte als Grundlage für einen optimierten Einkauf war für viele ein Thema. Fünf Einrichtungen setzten es sich zum Ziel, die Kosten der Zutaten pro Portion festzuhalten, um so die Ausgaben besser steuern zu können. Darüber hinaus drehten sich die Beratungen jedoch auch oft um sehr individuelle Ziele, zum Beispiel eine qualifizierte Honorarkraft für die Ernährungsbildung von Eltern zu gewinnen oder Mitarbeiter zum Thema Lebensmittelunverträglichkeiten zu schulen.

Die CHILDREN-Beratung in Zahlen und Fakten

- Elf Beratungsprozesse in 12 CHILDREN-Mittagstischen in 2010-2011
- Durchschnittlich sechs Besuche je Einrichtung
- 38.500 Euro für direkte Kosten der Beratung
- 15.020 Euro für Zusatz- und Investitionskosten
-

Über den Warmen Mittagstisch fördern wir das Essen für rund 1.200 Kinder. In den Einrichtungen essen jedoch mehr Kinder, so dass insgesamt 3.500 Kinder von der verbesserten Qualität der jährlich fast 800.000 Mahlzeiten profitieren.

BERATUNGEN 2011

- Berlin: Karuna e.V.
- Bonn: Kita Die Regenbogenkinder
- Düsseldorf: Flingern mobil e.V.
- Eberswalde: Dietrich-Bonhoeffer-Haus
- Essen: Kinder- und Familienzentren Blauer Elefant Essen-Mitte und Essen-Zollverein
- Frankfurt: Kinder im Zentrum Gallus e.V.
- Hamburg: Spielgelände Gleiwitzer Bogen
- Hannover: Hilfe für hungernde Kinder
- Köln: Jugendcafé Chorweiler e.V.
- München: Lichtblick Hasenberg
- Nürnberg: Bauspielplatz Langwasser



WAS WIR MIT DER QUALITÄTSBERATUNG BEWIRKEN

Was bewirkt die Qualitätsberatung bei den CHILDREN-Mittags-tischen? Dazu wollen wir im Folgenden einen Beratungsprozess exemplarisch dokumentieren sowie beispielhaft Teilaspekte weiterer Beratungen herausgreifen.

Eine beispielhafte Qualitätsberatung

Katernberg ist ein Essener Stadtteil, der von hoher Arbeitslosigkeit geprägt ist. Jedes dritte Kind bezieht hier existenzsichernde Hilfen, jedes zweite hat einen Migrationshintergrund. Das Kinder- und Familienzentrum „BLAUER ELEFANT“ Zollverein hilft hier. Es unterhält eine Kindertageseinrichtung für 120 Kinder, einen Kinder- und Jugendtreff und eine Beratungsstelle für Familien. 70% der Kinder, die den Blauen Elefanten besuchen, sind arm oder kommen aus einem bildungsfernen Milieu. Es gibt einen von CHILDREN finanzierten Warmen Mittagstisch für 20-25 Schulkinder, außerdem erhalten 120 Kitakinder täglich drei Mahlzeiten.

Die Ausgangssituation

Die Mittagsmahlzeiten werden tiefgekühlt von einem Caterer geliefert, von der Köchin erwärmt und mit Salat und frischen Beilagen ergänzt. Annette Müller, die Leiterin des Blauen Elefanten, ist mit der Qualität des Essens unzufrieden und wünscht sich mehr Vollwertprodukte und kindgerechtere Mahlzeiten. Die Köchin ist nur mit wenigen Stunden angestellt und mit dem Einkauf und der Zubereitung der Speisen zeitlich überfordert.

Der Beratungsprozess

Mit der MAG's Gesundheitsbildung vereinbart Frau Müller fünf Beratungsziele:

1. Alle verwendeten Rezepte werden dokumentiert, so dass eine langfristige Einkaufsplanung möglich wird, die Zeit sparen hilft.
2. Das Team entwickelt neue Ideen, um das Wissen über gesunde Ernährung bei Kindern, Eltern und Mitarbeitern zu vertiefen.
3. Das Team ist auf Lebensmittelunverträglichkeiten der Kinder eingestellt.
4. Die Köchin lernt, wie man Kinder beim Kochen beteiligt.
5. Das Team kennt Vor- und Nachteile einer Selbstversorgung.

Zwischen Herbst 2010 und Herbst 2011 finden sechs Beratungsbesuche statt. MAG's Gesundheitsbildung wird dabei durch den Bio-Mentor und Profikoch Christoph Reingen unterstützt. Relativ schnell kristallisiert sich heraus, dass der Blaue Elefant den Caterer wechseln wird. Christoph Reingen beurteilt die Speisepläne verschiedener Caterer, gibt Empfehlungen und begleitet Frau Müller und einige Kinder zum Probeessen bei möglichen neuen Lieferanten. Nach dem Caterer-Wechsel unterstützt er sie auch bei Verhandlungen, um die Qualität der gelieferten Mahlzeiten weiter zu verbessern. Annette Müller beobachtet: „Die Köche des Caterers haben ganz anders mit ihm als Ernährungsprofi gesprochen und waren plötzlich auch zu anderen Kompromissen bereit.“ Zusätzlich rechnet die Einrichtung gemeinsam mit Christoph Reingen durch, ob es sich für die Einrichtung lohnen könnte, selber zu kochen.

Das Ergebnis

Heute liefert ein auf Kinder spezialisierter Caterer vier Mal in der Woche fertig zubereitete Mahlzeiten, die den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entsprechen. Lebensmittelunverträglichkeiten oder besondere Wünsche wie vegetarische oder muslimische Kost werden berücksichtigt. „Ich hätte es nicht für möglich gehalten, aber durch das hochwertigere Essen des neuen Caterers verlangen unsere Kinder seltener einen Nachschlag und sind länger satt“, ist die Leiterin des Blauen Elefanten erfreut. Die Köchin hat Zeit gewonnen und kocht einmal pro Woche selbst – und das mit Erfolg: Sie hat viel mehr Freude an ihrer Arbeit, und kann auch die Kinder viel stärker beim Kochen mit einbeziehen. Für 2012 hat sich der Blaue Elefant vorgenommen, noch öfter mit Müttern und Kindern zu kochen. Angeregt durch die Beratung und finanziert durch den CHILDREN-Entdeckerfonds fand bereits 2011 ein viertägiger Eltern-Kind-Kochkurs statt, außerdem legten Väter gemeinsam mit ihren Kindern ein Kräuterbeet auf dem Gelände des Blauen Elefanten an.

Fazit: die Qualität des Essens ist gestiegen und das Thema Gesunde Ernährung ist in der pädagogischen Arbeit noch präsenter geworden.

Weitere Ergebnisse der Qualitätsberatung

Die folgenden Beispiele beleuchten einzelne Teilbereiche der Beratungsprozesse und zeigen, wie individuell und vielfältig die Wirkungen der Qualitätsberatung sind.

Neue Küche: Das Jugendcafé Chorweiler aus Köln nutzte die Beratung durch BioMentor Christoph Reingen für die Planung und Ausstattung einer neuen Großküche – und sparte so viel Geld. Während der Fachverkäufer eher eigene Interessen verfolgte, richtete sich der Küchencoach nach den Bedürfnissen des Jugendcafés. Ergebnis: bessere Arbeitsbedingungen, optimierte Arbeitsabläufe und Arbeitszeiten, mehr Raum für Vor- und Zubereitung sowie Lagerung und Kühlung der Lebensmittel, eine professionelle Küchenausstattung mit modernen Großküchengeräten. Nebeneffekte waren: Hygienestandards wurden besser eingehalten und ein HACCP-Konzept entwickelt.

Frisches Obst und viele Vitamine: Auf dem Bauspielplatz Langwasser in Nürnberg gibt es regelmäßig frische Obstteller, die mit den Kindern zusammen zubereitet werden. Dabei lernen die Kinder den Unterschied zwischen Bio-Obst und konventionellem Obst. Inzwischen schmecken die Kinder bereits den Unterschied zwischen der Birne aus Neuseeland und einer Birne aus der Region. Außerdem lernen die Mädchen und Jungen auch neue Obstsorten kennen, wie z. B. Kiwi, die sie sonst nicht essen würden. Selbst zubereitet schmeckt es besser!

Ein neuer Caterer – mehr Qualität: Der Verein Flingern mobil e.V. in Düsseldorf sorgt dafür, dass täglich 1.300 Kinder an 13 Orten – neun Kindertagesstätten und vier Grundschulen – satt werden. Mit dem Caterer war man nicht zufrieden. Durch die Beratung konnte nun ein neuer Dienstleister gewonnen werden, der auf Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen spezialisiert ist. Die Mahlzeiten kommen jetzt frisch an. Der neue Caterer benutzt keine Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe, kocht fettreduziert, verwendet Vollkornprodukte und „ist insgesamt motivierter und vielfältiger“, so Flingern mobil. Und das Beste: Die Kinder erzählen zu Hause nicht mehr, dass sie nicht satt werden und es ihnen nicht schmeckt – was früher häufig vorkam. Selbst Brokkoli, „die kleinen grünen Bäumchen“, essen sie jetzt gerne. BioMentor Christoph Reingen, der Flingern mobil beim Catererwechsel unterstützt hat, wird den Träger auch bei weiteren Qualitätsverbesserungen begleiten: Langfristig ist eine eigene Großküche geplant. Die Kosten für die weitere Beratung wird Flingern mobil selber tragen.

„Durch den langjährig bestehenden Mittagstisch wurde im Lichtblick Hasenberg bereits sehr viel Fachwissen zum Thema gesunde Ernährung und gesunde Versorgung aufgebaut. Schwieriger war es, sich auf das Kochen mit Großküchengeräten umzustellen. Daher waren wir sehr dankbar für die von CHILDREN zur Verfügung gestellte Beratung. Der Profikoch Hubert Bittl führte uns in das stufenweise Kochen von großen Mengen ein.“

Johanna Hofmeir, Lichtblick Hasenberg, München

Neue Kooperationspartner: Der Beratungsprozess hat für die Straßenkinderakademie von Karuna eine enorme Verbesserung für den Bezug von frischen Lebensmitteln bewirkt. Angestoßen durch die Beratung hat sich der Koch um Lebensmittelspenden bemüht. Mit Erfolg: Inzwischen erhält die Einrichtung nicht nur von der Berliner Tafel Lebensmittel. Ein Bio-Laden spendet zweimal in der Woche Obst, Gemüse und Brot und eine große Supermarktkette stellt Fleisch, Wurst, Obst und Gemüse sowie Tee und andere Trockenware zur Verfügung. Mit dem gleichen Budget für Lebensmittel ist so eine deutlich bessere Qualität möglich.

Kinder lernen Kochen: Das Dietrich-Bonhoeffer-Haus in Eberswalde bietet auf seinen jährlichen Familienfreizeiten jetzt Kochkurse für Kinder an. Die Kinder entscheiden, welche Gerichte zubereitet werden sollen und besorgen die entsprechenden Lebensmittel. Nach dem Einkaufen schnippeln, rühren und kochen die Kinder mit viel Freude und Enthusiasmus. Die selbst gemachten Obstsalate schmecken den Kindern so gut, dass es sie jetzt auch beim normalen Mittagstisch viel öfter als Nachtisch gibt.

„Für mich war die Beratung gut und wichtig, weil ich endlich eine längst überfällige Analyse zur Qualität meiner Mittagstische erstellt habe und dadurch dann auch entsprechende Veränderungen (was den Einkauf und die Qualität der Lebensmittel betrifft) vornehmen konnte.“

*Kornelia Rust-Bulmahn,
Hilfe für hungernde Kinder,
Hannover*

Rückmeldungen der Einrichtungen

Wir haben die Erfahrungen der ersten Beratung gemeinsam mit unseren Partneereinrichtungen und mit den Beratungsexperten intensiv ausgewertet – mit sehr guter Resonanz. In individuellen Gesprächen und während des CHILDREN-Treffens wurde deutlich, dass alle Einrichtungen die Beratung als deutlichen Gewinn wahrgenommen haben.

Besonders entscheidend für den Erfolg der Beratungen waren

- die Situationsanalyse und die Ermittlung des Veränderungsbedarfes zu Beginn.
- das „Dranbleiben“ und Anmahnen der nächsten Schritte durch die Berater.
- das Eingehen auf die spezifische Situation jeder Einrichtung.

Die Kombination von fachlicher Beratung durch Ernährungsfachleute und Prozessbegleitung durch die MAG's Gesundheitsbildung war sehr hilfreich und sollte so beibehalten werden.

Es war gut, dass sich die Beratungstermine insgesamt über ein ganzes Jahr erstreckten – so blieb Zeit, die vereinbarten Änderungen auszuprobieren, intern weiter zu überlegen und sich an Neuerungen zu gewöhnen.

Umsetzung der Beratungsziele

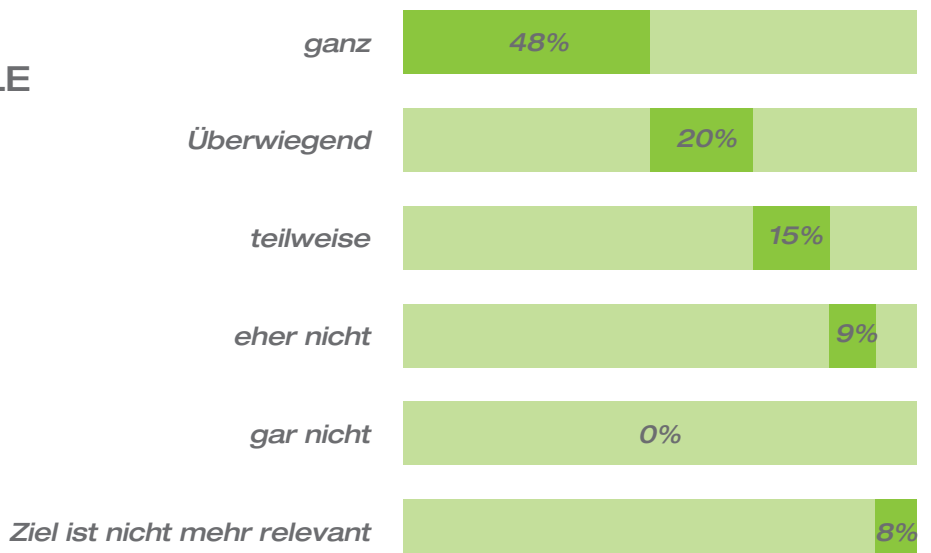
Insgesamt hatten sich die CHILDREN-Mittagstische 54 Einzelziele gesetzt, im Schnitt also fünf Ziele je Einrichtung. 68% dieser Ziele sind nach Einschätzung der CHILDREN-Partner ganz oder überwiegend erreicht worden, 15% wurden teilweise erreicht und 9% der Beratungsziele wurden eher nicht erreicht. Kein Beratungsziel wurde gar nicht erreicht. An den meisten Zielen, die während der Beratung eher nicht oder nur teilweise erreicht werden konnten, wollen die Einrichtungen weiter arbeiten.

Warum wurden vereinbarte Ziele nicht oder nur teilweise erreicht? Da etwa die Fertigstellung der neuen Küche länger als geplant dauerte, konnten die Küchenmitarbeiter erst nach Abschluss der Beratung an einer Hygieneschulung teilnehmen. In einer anderen Einrichtung gelang es nicht, Jugendliche für die regelmäßige Dokumentation der Rezepte zu gewinnen. Mitunter waren Ziele also zu ambitioniert oder nicht in der gegebenen Zeit zu erreichen.

Bei vier Beratungszielen (oder 8% der Ziele) stellte sich im Laufe der Beratung heraus, dass dieses Ziel inzwischen nicht mehr aktuell war und nicht weiter verfolgt werden sollte. Eine Einrichtung hatte sich beispielsweise vorgenommen, einen siebenwöchigen Rahmenspeiseplan zu erstellen, um den Einkauf langfristig planen zu können und so Zeit und Kosten zu sparen. Durch die Beratung konnten verschiedene Lebensmittelläden gewonnen werden, die der Einrichtung Nahrungsmittel spenden. Da jedoch nicht planbar war, welche Spenden wann eingehen, musste das Ziel „Erstellen eines siebenwöchigen Rahmenspeiseplanes“ nicht umgesetzt werden; es stellte sich heraus, dass nur maximal eine Woche im Voraus geplant werden konnte.

WIE GUT WURDEN DIE BERATUNGSZIELE ERREICHT?

Bewertung der Partneereinrichtungen, wie sehr ihre individuellen Beratungsziele erreicht wurden. Insgesamt hatten sich die Einrichtungen 54 verschiedene Ziele gesetzt, im Schnitt also fünf Ziele je Einrichtung.



Unser Fazit zur Qualitätsberatung

Durch die Qualitätsberatung für die CHILDREN-Mittagstische haben wir unsere Partnereinrichtungen zum ersten Mal ganz gezielt mit fachlichem Know-how unterstützt. Die Erfahrungen im Rahmen der Pilotberatungen zeigen uns, dass wir damit einen Bedarf getroffen haben. Unsere partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Kinder- und Jugendeinrichtungen schafft eine Vertrauensbasis, so dass wir auch Themen ansprechen können, die wir kritisch sehen und wo wir einen Veränderungsbedarf wahrnehmen, um sie dann gemeinsam zu bearbeiten.

Wir sind stolz darauf, dass sich so viele unserer Partnereinrichtungen dem Thema Qualität stellen und viel Zeit und Energie investieren, um ihre Ernährungsangebote für Kinder und Jugendliche zu verbessern.

Durch die Unterstützung von Ernährungsexperten konnten sie ihr eigenes Wissen und ihre eigenen Fähigkeiten ausbauen und auf diese Weise sowohl die Qualität des täglichen Essens als auch ihrer ernährungspädagogischen Konzepte weiterentwickeln.

Die fachliche Unterstützung unserer Partnereinrichtungen wollen wir in Zukunft fortsetzen und kontinuierlich auch auf andere Themenbereiche ausbauen, damit sie armutsbetroffene Kinder und Jugendliche noch besser stärken können. Mit der Qualitätsberatung ist uns dazu ein erster guter Schritt gelungen!

„Ich mache jetzt jeden Nachmittag für meine Geschwister einen Rohkostteller statt Süßigkeiten, das ist doch viel lustiger und gesünder.“

*Schülerpraktikantin, Kinder- und Familienzentrum
BLAUER ELEFANT
Essen-Mitte*

*„Mama, können wir das nicht auch mal zu Hause machen, Gemüsesuppe?“
Mädchen beim vegetarischen Ferienkochprojekt im
Dietrich-Bonhoeffer-Haus in
Eberswalde*



WAS WIR BEI DER QUALITÄTSBERATUNG GELERNT HABEN

Aus der Auswertung mit den Einrichtungen und den Beratungsexperten haben wir die folgenden Impulse mitgenommen, um unser Förderprogramm weiterzuentwickeln:

- Die Beratung durch externe Fachleute kann dazu dienen, einrichtungsinterne Widerstände gegenüber Veränderungen zu überwinden; die **Einrichtungsleitung** sollte auf jeden Fall hinter den Beratungszielen stehen und fest in den Prozess eingebunden sein.
- Die Einrichtungen wünschen sich ein Jahr nach Abschluss der Beratung ein **Follow-Up Treffen**, um einen erneuten Impuls zur Qualitätsverbesserung und weitere Unterstützung bei aktuellem Veränderungsbedarf zu erhalten. Das werden wir 2012 umsetzen.
- Durch **lokale Vernetzung** können die geförderten Einrichtungen das bei der Beratung Gelernte an andere Einrichtungen weitergeben. 2012 werden daher einige Einrichtungen aus dem CHILDREN-Netzwerk regionale Fachveranstaltungen zum Thema Gesunde Ernährung in der Kinder- und Jugendarbeit anbieten.
- Auch eine begleitende **Dokumentation der Best Practices** des Kochens mit und für Kinder in Brennpunktstadtteilen ist sinnvoll, um weiteren Einrichtungen Anregungen zu geben. Wir haben bereits Ideen und Erfahrungen von unseren Partnereinrichtungen gesammelt und werden die Dokumentation im Laufe des Jahres 2012 veröffentlichen.
- Nicht alle Einrichtungen wurden von einem lokalen Ernährungsexperten beraten, der das Umfeld vor Ort kennt. Das wäre jedoch wünschenswert, damit der Berater den Einrichtungen auch konkrete Empfehlungen zur Einkaufssituation oder zu Caterern geben kann. Leider werden wir auch 2012 nicht überall **Experten vor Ort** haben, so dass wir diese Anregung vorerst nur bedingt umsetzen können.

Grenzen und Chancen der Qualitätsberatung

Während der Pilotphase ist uns deutlich geworden, dass die Beratung zur Verbesserung der Qualität der Mittagstische schnell weitere zentrale Herausforderungen einer Einrichtung berührt, wie etwa die Personalführung oder ähnliches, die im Rahmen der Qualitätsberatung nicht gelöst werden können. Hier wäre eine weitere Stärkung der institutionellen und personellen Kapazitäten notwendig – eine Aufgabe, die zumindest momentan unsere Möglichkeiten übersteigt.

Die mangelhaften Rahmenbedingungen der offenen Kinder- und Jugendarbeit setzen den Qualitätsverbesserungen Grenzen:

- es fehlen die öffentlichen Mittel, um die Stunden der Köchin aufzustocken oder eine neue, professionelle Großküche einzurichten; nicht immer gelingt es, dafür Spender und Förderer zu gewinnen.
- zu wenig Mitarbeiter mit zu wenig Stunden und zu wenig Sachmitteln sehen sich zahlreichen armutsbetroffenen Kindern und Familien gegenüber, die ihre Unterstützung und Förderung brauchen – nicht immer bleibt da die Energie, einmal angestoßene Änderungen für eine gesündere Ernährung konsequent weiterzuverfolgen und gegen Widerstände durchzusetzen.
- in einigen Einrichtungen fehlen sogar die personellen Kapazitäten, sich überhaupt ein Jahr mit der Qualitätsberatung auseinander zu setzen, weil Stellen gekürzt wurden oder nicht besetzt werden konnten oder weil Mitarbeiter aufgrund der hohen Belastung lange krank sind.

Die Rahmenbedingungen in den Kinder- und Jugendeinrichtungen sind oftmals schwierig. Sie müssten so verbessert werden, dass sie Weiterbildung und fachliche Weiterentwicklung ermöglichen, und dies nicht nur im Rahmen der Qualitätsberatung zu den CHILDREN-Mittagstischen.



WEITERE PLANUNG UND A U S B L I C K

Auf dem jährlichen Austauschtreffen der CHILDREN-Partnereinrichtungen stellten drei Partner ihre Erfahrungen mit der Qualitätsberatung 2010/2011 vor und berichteten von ihren Fortschritten. Der Begeisterungsfunkel sprang schnell auf die Kollegen der übrigen CHILDREN-Mittagstische über: fast jeder hatte Ideen, an welchen Stellen der eigene Mittagstisch noch besser werden könnte und wurde mitgerissen von den Möglichkeiten, die sich auftaten.

18 Einrichtungen meldeten schließlich ihr konkretes Interesse an einer Qualitätsberatung in 2012 an. Seit Januar 2012 nehmen zehn ausgewählte CHILDREN-Mittagstische aus Dortmund, Dresden, Halle, Hamburg, Köln, Lübeck, Mannheim, München und Rostock an der neuen Beratungsrunde teil und verbessern gemeinsam mit der Unterstützung von Ernährungsexperten ihre Essensangebote. Im Kalenderjahr 2012 werden insgesamt mehr als 50 Beratungsbesuche bei den Mittagstischen vor Ort stattfinden.

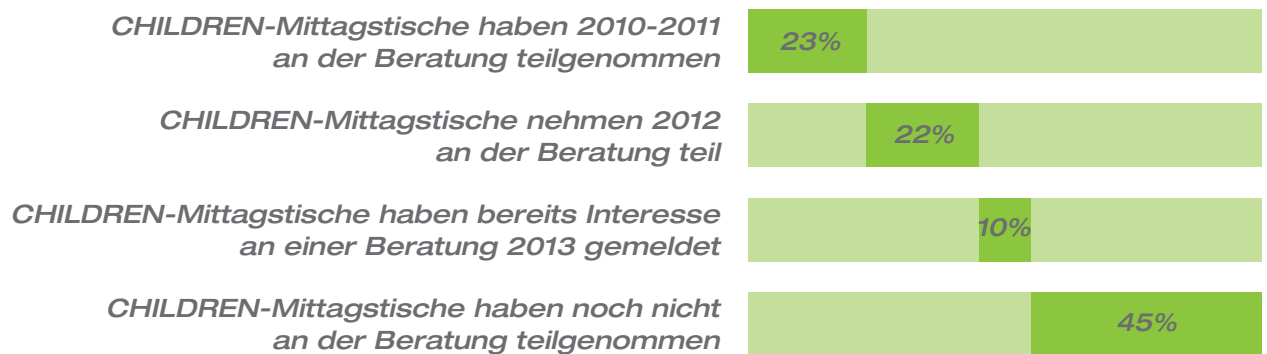
Die Partnereinrichtungen, die ihre Beratung bereits 2011 abgeschlossen haben, erhalten Ende 2012 einen Follow-Up Besuch. Sie werden reflektieren, welche der durch den Beratungsprozess angestoßenen Veränderungen sich langfristig bewährt haben; so erhalten sie einen neuen Impuls, an der Qualitätsverbesserung des Mittagstisches dran zu bleiben, und bekommen Unterstützung zu aktuellen Herausforderungen ihrer Essensangebote.

*2012 nutzen zehn weitere
CHILDREN-Mittagstische
die Qualitätsberatung.*

Das Bemühen um eine immer höhere Qualität der CHILDREN-Mittagstische wird unsere Arbeit 2012 auch über das Förderprogramm Qualitätsberatung hinaus prägen: erstmals erhalten alle Partner-einrichtungen eine qualifizierte Rückmeldung eines Profikochs zu ihren Vierwochenspeiseplänen und konkrete Vorschläge, wie sie zu einer noch gesünderen und ausgewogeneren Ernährung ihrer Kinder beitragen können.

Außerdem wird 2012 eine Publikation erscheinen, in der wir Best Practices zum Thema Kochen mit und für Kinder in sozialen Brennpunkten vorstellen. So können auch Einrichtungen außerhalb des CHILDREN-Netzwerkes und andere Stiftungen und Geldgeber von den Erfahrungen unserer Partnereinrichtungen profitieren.

QUALITÄTSVERBESSERUNG DER CHILDREN-MITTAGSTISCHE



PARTNER



Münchner Aktionswerkstatt G'sundheit MAG's-Gesundheitsbildung

Umsetzung und Begleitung der Beratung zur Qualitätsverbesserung der Mittagstische in 2011 und 2012



BioMentor Hubert Bittl

Ernährungsexperte und Küchencoach, fachliche Beratung der Einrichtungen in 5 Städten



BioMentor Christoph Reingen

Ernährungsexperte und Küchencoach, fachliche Beratung der Einrichtungen in 3 Städten



HAG Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.

Fachliche Beratung der Einrichtung in Hamburg



RTL-Spendenmarathon

Impulsförderung für die Qualitätsberatung



CHILDREN - P R O F I L

Die Kinderhilfsorganisation Children for a better World e.V. wurde 1994 von Dr. Florian Langenscheidt und 30 engagierten Persönlichkeiten mit dem Leitgedanken „Mit Kindern. Für Kinder!“ gegründet. Der Verein setzt sich für hilfsbedürftige Kinder und Jugendliche im In- und Ausland ein und fördert das soziale Engagement junger Menschen.

CHILDREN konzentriert seine operative und fördernde Tätigkeit – im Jahr 2011 mit einem Jahresbudget von insgesamt fast zwei Millionen Euro – auf drei Programmbereiche: Die Bewältigung der Folgen von Kinderarmut in Deutschland. Die Förderung des sozialen Engagements von Kindern und Jugendlichen. Und die Hilfe für Kinder ohne Heimat und Hoffnung in China, Indien, Guinea und Vietnam.

Ausführliche Informationen über die Finanzen sowie die Entscheidungs- und Governancestruktur von CHILDREN finden sich im Rahmen der Initiative Transparente Zivilgesellschaft unter www.children.de/transparenz sowie im jährlich erscheinenden Tätigkeitsbericht.

Kontakt

Children for a better World e.V.
Oberföhringer Straße 4
81679 München
Telefon: 089 / 45 209 43 - 0
Fax: 089 / 45 209 43 - 43

Dr. Marie-Carin

von Gumpfenberg Programmleitung, gumpfenberg@children.de

Wiltrud Wiemold Projektkoordination, wiemold@children.de

Felix Dresewski Geschäftsführung, dresewski@children.de

© Children for a better World e.V | Sabine Urban | 2012

Spendenkonto

Children for a better World e.V.
Deutsche Bank München, BLZ 700 700 10
Spendenkonto Nr. 80 80 160
Geschäftskonto Nr. 020 12 69
Zweck: HUNGER IN DEUTSCHLAND

Spenden Sie online unter www.children.de !

Children for a better World e.V.

Mitgliederversammlung

(34 ordentliche Mitglieder)



Kuratorium
(58 Mitglieder)



Vorstand

(6 Mitglieder,
Vorsitzender:
Dr. Florian
Langenscheidt)

Kinderbeiräte

(Berlin, Hamburg,
München, Rhein-
Main, Witten)



Geschäftsführung (Felix Dresewski)



Organisationsprofil: Der Verein Children for a better World e.V. (Kurzform: CHILDREN) wurde am 22. Januar 1994 gegründet und am 10. Mai 1994 unter der Nummer 14.680 im Vereinsregister des Amtsgerichts München eingetragen. Der Verein ist überkonfessionell und politisch neutral. Seit der Gründung ist der Verein vom Finanzamt München für Körperschaften als gemeinnützig und mildtätig anerkannt (mildtätige Zwecke; Jugendhilfe; Bildung und Erziehung), zuletzt in der Anlage zum Körperschaftssteuerbescheid 2010 vom 20. Januar 2012. Der Verein wird beim Finanzamt München für Körperschaften unter der Steuernummer 143/212/00584 geführt.

Mitgliederversammlung: Die Mitgliederversammlung findet jährlich statt und ist das höchste beschlussfassende Gremium des Vereins, wählt und entlastet den Vorstand, nimmt den Jahresbericht des Vorstands und den Jahresabschluss entgegen und entscheidet über Satzungsänderungen.

Vorstand: Die Vorstandsmitglieder werden von der Mitgliederversammlung für die Dauer von drei Jahren gewählt, sind ehrenamtlich tätig und erhalten keine Vergütungen oder Aufwandsentschädigungen.

Kinderbeirat: Kinderbeiräte tagen jeweils zweimal im Jahr in Berlin, Hamburg, München, Rhein-Main sowie Witten und entscheiden über kleinere Hilfsprojekte. Die Kinderbeiratsmitglieder sind ehrenamtlich tätig und erhalten keine Vergütungen oder Aufwandsentschädigungen.

Kuratorium: 58 namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Medien setzen sich aktiv mit ihren Mitteln, Kontakten und Ideen für den Verein ein. Die Kuratoriumsmitglieder werden vom Vorstand gewählt. Sie sind ehrenamtlich tätig und erhalten keine Vergütungen oder Aufwandsentschädigungen.

Geschäftsführung: Seit dem 10. September 2007 wird die hauptamtliche Geschäftsführung von Felix Dresewski, München, ausgeübt.

Mitarbeiter: Zum 31.12.2011 waren es sechs Vollzeitbeschäftigte (Vorjahr: vier), eine Teilzeitbeschäftigte (Vorjahr: zwei), zwei geringfügig Beschäftigte (Vorjahr: eine) und eine Freiwillige FSJ-Kultur. Außerdem wurden Praktikanten, Honorarkräfte und ehrenamtliche Mitarbeiter beschäftigt.

Stiftung Children for a better World: Im Dezember 2007 wurde die Stiftung gegründet, um die Arbeit des Vereins langfristig und dauerhaft zu unterstützen und zu sichern. Die Stiftung steht dem Verein nahe, es besteht aber keine ein- oder wechselseitige Einflussnahme auf die Geschäftstätigkeit. Geschäftsführender Vorstand der CHILDREN-Stiftung ist die frühere CHILDREN-Geschäftsführerin Ulrike de Vries.

Weitere Informationen finden Sie unter www.children.de/transparenz