

# Verpflegungskonzept



KINDERGARTEN  
AM MARIENHEIM



KINDERHAUS  
AM GRASHOLZ

# Inhaltsverzeichnis

	Seite
Einleitung	
Vorwort	1
Unser Selbstverständnis	1
<b>1. In der Küche</b>	<b>3</b>
1.1 Frühstück und Zwischenmahlzeiten	3
1.2 Getränkeversorgung	3
1.3 Mittagessen	4
<b>2. Am Esstisch</b>	<b>5</b>
2.1 Gestaltung der Ess-Situationen	5
2.2 Ernährungsbildung: Geschmacksentwicklung, Lern- und Bildungsanlässe	6
2.3 Partizipation der Kinder an der Verpflegung	6
<b>3. Zusammenarbeit mit den Eltern</b>	<b>7</b>
3.1 Erziehungspartnerschaft rund um das Kita-Essen	7
3.2 Kommunikation zum Verpflegungskonzept	7
3.3 Anmeldegespräch	7
3.4 Kommunikation zum Speiseplan	7
3.5 Dialog mit den Eltern rund um den Speiseplan	7
3.6 Elternveranstaltungen zum Thema Ernährung	8
3.7 Beteiligung von Eltern	8
<b>4. Unser Team</b>	<b>8</b>
4.1 Haltung des Kita-Teams zum Thema Essen und Trinken	8
4.2 Personalqualifikation	8
<b>5. Hygiene</b>	<b>9</b>
5.1 Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene	9
5.2 Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen	9
5.3 Hygiene bei pädagogischen Aktionen	9
5.4 Eltern bringen Speisen in die Kita mit	9
<b>6. Qualitätssicherung</b>	<b>10</b>
6.1 Beschwerdemanagement	11
<b>7. Nachhaltige Kitaverpflegung</b>	<b>11</b>

## Vorwort

„Du bist, was du isst.“ Jener oft zitierte Spruch des deutschen Philosophen Ludwig Feuerbach scheint in der heutigen Zeit an neuer Bedeutung zu gewinnen. Er verdeutlicht, dass unsere Nahrung und damit auch unsere Ernährung in alle Dimensionen unseres Lebens und in das Leben der Kinder hineinwirkt. Unsere Ernährung beeinflusst uns und unser Leben nicht nur auf physischer, sondern ebenso auf psychischer, sozialer, politischer sowie kultureller Ebene. Sie beeinflusst folglich nicht nur unseren Körper und das Bewusstsein, sondern ebenso die Gesellschaft, in der wir leben und die mit ihr verbundenen Wandlungsprozesse. Darüber hinaus verdeutlicht jenes Zitat, wie unsere Ernährungsweise in enger Verbindung mit unserer sozialen Identität, unseren persönlichen Wertvorstellungen und moralischen Haltungen steht. Neben dem Elternhaus prägt unser Kinderhaus als institutionelle Bildungseinrichtung das Ess- und Konsumverhalten von unseren Kindern, da immer mehr Kinder Ganztageseinrichtungen besuchen und dort bis zu drei Mahlzeiten täglich essen. Wir haben die große Chance, nicht nur gesundheitsfördernde Speisen und Getränke anzubieten, sondern auch die Basiskompetenzen zur Ernährungsbildung zu vermitteln. So können wir einen erheblichen Beitrag zur gesellschaftlichen Teilhabe und gesundheitlichen Chancengleichheit leisten.

Wir haben es uns deshalb zum Auftrag gemacht, den Kindern in unserer Einrichtung gesunde Ernährung anzubieten.

## Unser Selbstverständnis gesunder Ernährung

Die Kinder sollen in unserer Einrichtung unter den bestmöglichen Voraussetzungen aufwachsen - hierbei ist vollwertiges und qualitativ hochwertiges Essen nach den Vorgaben der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) und den bayerischen Leitlinien für die Kitaverpflegung ein sehr wichtiger Bestandteil. Gesundes Essen dient aus unserer Sicht als Basis für mehr Lebensqualität und Zufriedenheit und trägt somit zusätzlich zu guter Gesundheit bei. Die Ernährungsgewohnheiten unserer Kleinsten werden maßgeblich in den ersten Lebensjahren geprägt und dementsprechend hoch ist Verantwortung für die uns anvertrauten Kinder. Die Ernährung hat einen entscheidenden Einfluss auf die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern. Aus unserem Selbstverständnis heraus ist es sinnvoll, Kinder frühzeitig an ein nachhaltiges Trink- und Essverhalten heranzuführen.

Es ist nachgewiesen, dass Kinder grundsätzlich eine positive Einstellung zu Essen haben. Essen und Trinken bieten den Kindern vielfältige Zugänge für Bildungsprozesse, denn Ernährungswissen ist zugleich Wissen um Natur, Nahrungsmittel, ihre Herkunft, ihr Wachsen und die Bedeutung für uns Menschen. Als christliche Einrichtung vermitteln wir als Vorbilder im achtsamen Umgang mit Nahrungsmitteln die Achtung vor Gottes Schöpfung.

Wir sind überglücklich, dass wir mit Eröffnung des Kinderhauses „Am Grasholz“ im September 2022 unter fachlicher Führung die Kindertagesstätten und die Mittagsbetreuung in Rottendorf mit frischem Essen versorgen zu dürfen.

In unserer neuen Kita soll der Bildungsbereich „Gesundheit“ mit seinem Punkt „Ernährung“ fester Bestandteil im Tagesablauf sein, pädagogisch begleitet und auch gelebt werden.

Wir bieten Ihren Kindern ein gesundheitsförderliches und vollwertiges Ernährungsangebot nach den Vorschriften der DGE. Uns sind folgende Grundsätze wichtig:

Ein vollwertiges Ernährungsangebot nach den Vorschriften der DGE und den bayerischen Leitlinien für die Kitaverpflegung

- ✓ Soweit möglich, biologisch erzeugte, hochwertige Lebensmittel aus der Region

- ✓ Überwiegend saisonale Erzeugnisse
- ✓ Überwiegend vegetarische Kost
- ✓ Weitestgehenden Verzicht auf Convenienceprodukte
- ✓ Herstellung der Speisen nach Möglichkeit aus Vollkorn
- ✓ Berücksichtigung kulturspezifischer Essgewohnheiten
- ✓ Am Bedarf orientierte Portionsgrößen für Ihre Kinder
- ✓ Sinnvolle Auswahl der Menükomponenten (z.B. Wechsel von Suppe und Nachtisch)
- ✓ Altersgerechte Lebensmittelauswahl und Vielfalt (bunt, attraktiv, schonend für den Verdauungstrakt, ...)
- ✓ Schonende Zubereitungsarten
- ✓ Möglichst kurze Warmhaltezeiten
- ✓ Hygienisch einwandfrei
- ✓ Nachhaltige Ernährungsweise (wenig Abfall, Vermeidung von Speiseresten)

### Ziel:

Wir möchten den Kindern eine abwechslungsreiche, vollwertige und gesundheitsförderliche Vollverpflegung anbieten!

## 2. In der Küche

### 1.2 Frühstück und Zwischenmahlzeiten

Ein ausgewogenes Frühstück ist uns als Kita sehr wichtig. Bei der Auswahl und dem Angebot an Lebensmitteln und Getränken orientieren wir uns am DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas.

Unser vollwertiges Frühstück besteht aus vielfältigen Komponenten, wie:

- Getreide (z. B. Brot, Brötchen, Flocken)
- Milch und Milchprodukte wie z. B. Joghurt, Quark, Käse
- Gemüse- und/oder Obstsorten
- Getränk

#### **Gestaltung der Frühstückssituation:**

Unsere Kita bietet allen Kindern ein ausgewogenes Frühstücksbuffet an. Die Kinder können in der Zeit von 7:30 Uhr bis 10:00 Uhr im Kinderbistro das freie Frühstück zu sich nehmen. Die Kinder werden während des Frühstücks von einer gruppenübergreifenden pädagogischen Fachkraft an- und begleitet. Wenn die Kinder in Kleingruppen während des Freispiels frühstücken, können sie selbst bestimmen, wann sie essen möchten. Sie können auf ihren Hunger hören und das Spiel dann unterbrechen, wenn sie selbst möchten. Die Kinder lernen, ihr Frühstück selbst zu organisieren und auch die Dauer zu bestimmen. Die Kinder können selbst aussuchen mit wem sie essen und es ist insgesamt eine viel ruhigere Atmosphäre, wenn nicht alle Kinder gleichzeitig das Kinderbistro besuchen.

Die Kinder der Kleinkindgruppe nehmen das Frühstücksbuffet zu einer festen Uhrzeit in ihren Gruppen zu sich.

#### **Lebensmittelauswahl Snack am Nachmittag**

Zwischen 14:30 und 15:00 Uhr bieten wir einen Imbiss an. Es gibt frisches, geschnittenes und saisonales Obst und/oder Gemüse, ergänzende kann es dazu Quark, Joghurt oder einen Dip geben. Hier können die Kinder auch nochmal das frisch gebackene Brot zu sich nehmen.

### 1.3 Getränkeversorgung

In allen Gruppen stehen Trinkstationen zur Verfügung. Jedes Kind hat eine mit seinem Namen und/oder Foto gekennzeichnetes Glas und kann sich selbst eingießen. Dadurch fördern wir die Selbstständigkeit. Falls nötig, werden sie dabei von den pädagogischen Kräften unterstützt. Wir bieten den Kindern Leitungswasser (das Wasser wird auch mit frischem Obst oder Gemüse aufgewertet) sowie ungesüßte Kräuter- und Früchtetees an. Wir wechseln häufig die Teesorte, so dass die Kinder verschiedene Geschmacksrichtungen kennen lernen können. In der Garderobe befindet sich ein Trinkbrunnen, die Kinder können sich hier Gläser auffüllen, wenn sie im Garten spielen.

## 1.4 Mittagessen

### **Lebensmittelauswahl**

Bei unserem Mittagessen orientieren wir uns an den Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas. Wir achten besonders auf das tägliche Angebot von Gemüse, roh oder zubereitet, auf Vollkornprodukte bei Nudeln, Reis und Backwaren, auf das Angebot von Hülsenfrüchten wie Linsen, Kichererbsen oder Bohnen und auf die Auswahl von Rapsöl.

### **Speiseplanung**

Die Gestaltung der Speisepläne in den Kitas orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas. Im Rahmen des Kita-Coachings hat unsere Küchenleitung einen qualitativ hochwertigen und nachhaltigen rollierenden Speiseplan entwickelt. Die Qualität wird gesichert, indem ein Grundrezeptbuch für die Speisen im Rollierplan erstellt wird.

### **Ernährung von Kindern unter drei Jahren**

Kinder unter drei Jahren essen als Gruppe gemeinsam in ihren Räumlichkeiten und werden dabei besonders unterstützt. Die angebotene Verpflegung wird den Bedürfnissen der Kinder gerecht. Dazu achten wir z. B. auf einen niedrigen Salzgehalt der Speisen. Stark blähende Lebensmittel wie etwa Hülsenfrüchte bieten wir zunächst nur schrittweise und in kleinen Mengen an. Auch hier orientieren wir uns am DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung von Kindern unter drei Jahren.

### **Kulturelle, religiöse und ethische Aspekte**

Wir respektieren religiös und ethisch begründete Ernährungsweisen und berücksichtigen diese im Rahmen unserer Möglichkeiten.

Wir bieten den Kindern, die aus kulturellen oder religiösen Gründen auf bestimmte Fleischsorten verzichten, in Absprache mit den Eltern eine vegetarische Alternative an.

Da in unserer Kita Kinder aus verschiedenen Kulturen miteinander spielen und lernen, verzichten wir weitestgehend auf das Angebot von Fleisch und Wurstwaren.

### **Zubereitung, Warmhaltezeiten und Temperaturen, Sensorik**

Wir kochen das Mittagessen für die Kinder in unserer Kita-Küche jeden Tag frisch. Dafür setzen wir möglichst frische unverarbeitete Rohwaren ein. Unsere Kriterien orientieren sich an BIO, regional, saisonal und fair.

Das Essen kommt täglich frisch in einem Warmhaltewagen aus der völlig autark arbeiten Frischeküche über den Aufzug in die pädagogische Küche. Hier werden die Speisen angerichtet und auf die Tische verteilt.

Die Mahlzeiten für unseren Kindergarten „am Marienheim“ werden unter ständiger Temperaturkontrolle in Wärmeboxen verpackt und direkt mit dem neu angeschafften Elektroauto in die Einrichtung gefahren. Auch hier werden die Speisen angerichtet und auf die Gruppen verteilt. Die anderen Einrichtungen werden auch angefahren.

### **Umgang mit Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten**

Liegt bei einem Kind nachweislich (ärztliches Attest) eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit vor, kann ggf. nach Rücksprache mit der Küchenleitung ein gesondertes Essen gekocht werden. Ist dies nicht möglich, suchen wir nach einer individuellen Lösung für diese Familie.

### **Umgang mit Süßigkeiten**

Süßigkeiten gibt es in unserer Kita nur zu besonderen Anlässen, wie z. B. zu Geburtstagen von Kindern, Fasching oder am Nikolaustag. Bei Kindergeburtstagen bitten wir um Absprache mit dem pädagogischen Personal, was in welcher Form mitgebracht werden kann. Gerne geben wir ein Rezept für ein Geburtstagskuchen an die Eltern, der auch für Kinder mit Allergien geeignet ist.

### **Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten**

Regelmäßige Feste für alle Kinder, Eltern und Mitarbeiter/-innen in der Kita sollen die Kontakte untereinander stärken und auch Möglichkeiten zum Austausch bieten. Das Kita-Team berät mit dem Elternbeirat, welche Speiseangebote es geben soll und inwieweit süße oder herzhaftes Spiesen auch mit Rücksicht auf Allergien oder kulturelle Aspekte ausgewählt werden.

## **2. Am Esstisch**

### **2.2 Gestaltung der Ess-Situationen**

#### **Essenszeiten und essensfreie Zeiten**

In unserer Kita sind folgende Zeiten für verschiedene Mahlzeiten festgelegt:

Frühstück	von Uhr bis Uhr
Mittagessen für Kinder unter 3 Jahren	von Uhr bis Uhr
Mittagessen für Kinder über 3 Jahren	von Uhr bis Uhr
Nachmittagsnack	von Uhr bis Uhr

#### **Raum- und Tischgestaltung**

Die Mahlzeiten in unserer Kita finden in unserem Kinderbistro statt. Dabei sitzen die Kinder in Tischgruppen zusammen. Die Tische werden ansprechend gestaltet, z. B. mit gebastelter Tischdekoration entsprechend der Jahreszeiten. Jedes Kind soll ausreichend Platz zum Essen haben. Geeignetes Mobiliar und Geschirr steht den Kindern zur Verfügung.

Die Kinder der Kleinkindgruppe essen in ihren Gruppen. Im gewohnten Umfeld fühlen sich die Kleinsten wohler und gibt ihnen Sicherheit. Wie schon beim Frühstück, so werden auch hier die Kinder altersentsprechend in die Vorbereitungen zum Mittagessen miteinbezogen. Vor den Mahlzeiten beten wir, oder sprechen gemeinsam einen Tischspruch. Während des Essens werden die Kinder wieder zum eigenständigen Tun angeregt (z.B. selbst einschenken, auftragen, essen)

#### **Essensatmosphäre und Tischkultur**

Zu unserer Tischkultur gehört das Eindecken der Tische mit Tischset, geeignetem Geschirr und kindgerechtem Besteck. Zum Beginn des Mittagessens wird gebetet und geeignete Rituale eingeübt

und gepflegt. Dazu gehört, dass sich alle vor der Mahlzeit die Hände waschen. Während der Mahlzeiten bemühen wir uns, angenehme Gespräche zu führen. Unsere Pädagogen fördern dies. Negative Bemerkungen zu Geschmack oder Konsistenz der Speisen fangen die pädagogischen Fachkräfte auf. Wir achten bewusst auf eine angenehme Atmosphäre.

### **Pädagogische Begleitung der Mahlzeiten**

Alle Mahlzeiten werden von den pädagogischen Fachkräften begleitet. Das bedeutet, dass sie die Kinder beim Essen und Trinken unterstützen, beispielsweise beim Umgang mit Besteck. Sie bieten den Kindern Lebensmittel an, benennen diese und leben ihre Vorbildfunktion, indem sie mit den Kindern gemeinsam essen. Die Fachkräfte regen die Kinder immer wieder zum Probieren von Lebensmitteln und Speisen an. Dabei ist die Fachkraft selbst ein Vorbild und isst entsprechend einen sogenannten „pädagogischen Happen“. Grundsätzlich tolerieren und berücksichtigen wir Abneigungen von Speisen.

### **Umgang mit schwierigen Ess-Situationen**

Essen wird grundsätzlich nicht als Trost, Belohnung oder Bestrafung eingesetzt. Kinder müssen auch ihren Teller nicht leer essen. Auch kommt es vor, dass ein Kind an manchen Tagen keine oder nur sehr wenig der angebotenen Speisekomponenten essen möchte. Trotzdem bekommen alle Kinder den Nachtisch, da bei uns Nahrungsmittel nicht als Belohnung oder Bestrafung eingesetzt werden. Damit möchten wir der Entwicklung von ungünstigen Ernährungsgewohnheiten vorbeugen.

## **2.3 Geschmacksentwicklung, Lern- und Bildungsanlässe**

Jede Mahlzeit bietet Kindern und pädagogischen Fachkräften die Gelegenheit, über Lebensmittel, deren Herkunft und Zubereitungsmöglichkeiten zu sprechen. Unser Außengelände bieten für die Kinder zahlreiche Gelegenheiten zur Ernährungsbildung: Hochbeete, in denen wir gemeinsam mit den Kindern Kräuter und Gemüse anpflanzen sowie Obststräucher und Obstbäume, von denen wir zusammen das Obst ernten. In unserer Matschküche bereiten wir spielerisch Mahlzeiten zu.

## **2.4 Partizipation der Kinder an der Verpflegung**

### **Mitwirkung der Kinder beim Essen**

Eine Beteiligung der Kinder in Form von regelmäßigen Kinderkonferenzen ist uns ein großes Anliegen. Hier lernen die Kinder demokratische Prozesse kennen, die ein wichtiger Grundstein in unserer Gesellschaft sind. In der Kinderkonferenz können die Kinder ihre Ideen und Wünsche einbringen, die vom Personal auch ernstgenommen werden.

### **Beteiligung bei der Vor- und Zubereitung von Mahlzeiten**

Die Kinder werden täglich dazu eingeladen, im Rahmen des pädagogischen Kochens bei der Vor- und Zubereitung der Mahlzeiten mitzumachen und dabei auch mitzuentcheiden, was angeboten wird. Beispielsweise schneiden sie Obst und Gemüse für das Frühstück und den Nachmittagssnack oder bereiten eine Quarkspeise als Nachtisch zu. Sie werden dabei ermuntert, viel Gemüse, Obst oder Vollkornprodukte zu verwenden, damit die Verpflegung insgesamt ausgewogen bleibt.

### **Förderung der Selbstständigkeit beim Essen und Trinken**

Jedes Kind kann bei den Mahlzeiten selbst entscheiden, was und wie viel es vom Speiseangebot isst. Es kann entsprechend seinem Entwicklungsstand sein Essen selbst auffüllen und sein Getränk eingießen



### **Beteiligung beim Gestalten von Tischkultur und -regeln**

Die Tischregeln arbeiten wir gemeinsam mit den Kindern aus. Dazu sammeln wir mit den Kindern zunächst, welche Regeln sie kennen und welche sie gut oder nicht so gut finden. Als nächstes denken wir darüber nach, warum Regeln für uns so wichtig sind.

## **3. Zusammenarbeit mit den Eltern**

### **3.1 Erziehungspartnerschaft rund um das Kita-Essen**

Sowohl in der Familie als auch in der Tageseinrichtung werden die Kinder nachhaltig geprägt. Unter Erziehungspartnerschaft versteht das Kita-Team eine gleichberechtigte Zusammenarbeit zwischen Eltern und dem pädagogischen Personal. Die Bereiche Essen und Trinken sowie Ernährungsbildung gehören ganz wesentlich zur Erziehungspartnerschaft dazu.

### **3.2 Kommunikation zum Verpflegungskonzept**

Um den Eltern das Wichtigste rund um das Thema Essen und Trinken in unseren Einrichtungen mitzuteilen, haben wir ein Verpflegungskonzept erarbeitet. Im Rahmen des Kita-Coachings werden wir hierbei bestens vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten unterstützt.

Wir stellen das Verpflegungskonzept der Einrichtung den Eltern beim Erstgespräch vor. Dieses erhalten die Eltern auch in digitaler Version über unsere App und die Homepage. Hier erfahren die Eltern u. a.,

- wie wir die Mahlzeiten pädagogisch gestalten,
- wie wir die Kinder einbeziehen,
- wer den Speiseplan erstellt,
- was wir uns für die Zusammenarbeit mit den Eltern wünschen,
- welche Aktionen zum Thema Ernährung wir anbieten und
- wie die Rahmenbedingungen rund um das Essen und Trinken in unserer Kita gestaltet wird.

### **3.3 Anmeldegespräch**

Um unsere Arbeit und Werte transparent zu machen und um ein detailliertes Bild über die Ernährung und das Essen in den Familien der Kinder zu erhalten, ist das Thema Essen und Trinken ein wichtiger Teil des Anmeldegesprächs. Hier werden die Eltern über das Konzept der Vollzeitverpflegung informiert und Bedürfnisse und Essgewohnheiten abgefragt.

### **3.4 Kommunikation zum Speiseplan**

Unseren aktuellen Speiseplan kommunizieren wir über unsere App. Er steht dort zusätzlich als PDF zum Download zur Verfügung. Bei der Gestaltung des Speiseplans orientieren wir uns am DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Kitas.

### **3.5 Dialog mit den Eltern rund um die Ernährung**

Der Kontakt zu den Eltern ist uns als Kita sehr wichtig. Eltern vertrauen uns ihre Kinder an und legen damit einen Teil der Erziehung in die Hände des pädagogischen Personals. Daher bieten wir den

Eltern regelmäßig die Gelegenheit, ihre Fragen und Anliegen zur Sprache zu bringen bzw. einen Austausch zu haben.

### 3.6 Elternveranstaltungen zum Thema Ernährung

Mit dem neuen Jahr möchten wir auch ein Elterncafé anbieten. Neben lockeren Gesprächen können hier auch verschiedene Themen schwerpunktmäßig besprochen werden. Eltern können ihre Wünsche gerne dazu äußern. Die Gesamtleitung versucht an diesen Treffen auch als Ansprechpartner anwesend zu sein.

### 3.7 Beteiligung von Eltern

Wir ermuntern Eltern, sich aktiv an Aktionen und Projekten zu beteiligen, z. B. bei der Zubereitung von Speisen für Feste und Feierlichkeiten oder bei der Organisation und Durchführung von Angeboten zur Ernährungsbildung (Gärtnern, Besuche von Lebensmittelbetrieben).

Für unsere Eltern besteht die Möglichkeit, auf Einladung zum Frühstück oder Mittagessen zu kommen, um sich einen Eindruck von der Verpflegung in der Einrichtung zu verschaffen. Bitte sprechen Sie dazu die Leitung an.

Der Elternbeirat vertritt die Interessen der Eltern gegenüber dem Träger und der Gesamtleitung und ist ein wichtiges Bindeglied zwischen Kita-Team und Elternschaft. Bei wichtigen Änderungen, z. B. die Mittagsverpflegung betreffend, wird der Elternbeirat einbezogen und informiert. Zusätzlich wird ein Essensgremium installiert. Das Gremium wird aus den Trägervertretern, den Leitungen und den Eltern der Einrichtungen gebildet.

## 4. Unser Team

### 4.1 Haltung des Kita-Teams zum Thema Essen und Trinken

Die positive Haltung der pädagogischen Fachkräfte gegenüber Essen und Verhalten am Tisch gibt den Kindern Orientierung. Neben fachlicher Kompetenz gehört zur Professionalität einer pädagogischen Fachkraft die Fähigkeit, das eigene Handeln und Verhalten zu differenzieren und zu reflektieren. In professionellen Handlungszusammenhängen ist situationsbezogenes und fachlich begründetes Handeln gefragt. Zu einer professionellen Haltung gehört auch eine selektive Authentizität, d. h. nicht alle eigenen Gefühle, Vorlieben und Abneigungen an die Kinder weiterzugeben. Die Zuwendung zum Kind steht im Vordergrund. Im Bereich der Ernährung kann es schnell passieren, dass die eigenen Erfahrungen die Professionalität überlagern, so dass Alltagspraktiken und eigene Wertvorstellungen fachdidaktisches Wissen ersetzen. Wir sind uns unserer Vorbildfunktion für die Entwicklung des Essverhaltens der Kinder bewusst und nehmen daher eine professionelle Haltung ein, reflektieren unsere Essbiografie und halten unsere persönliche Meinung zu Lebensmittel und Ernährungsformen zurück. Wir tauschen uns kollegial aus bei Fragen zur Ernährung. Für die Reflexion von Situationen bei den Mahlzeiten nutzen wir anonyme kollegiale Fallberatung

### 4.2 Personalqualifikation

Die hauptverantwortliche Person für die Verpflegung in der Einrichtung wird regelmäßig zu aktuellen Entwicklungen im Bereich der Kitaverpflegung geschult. Zusätzlich erfolgt für alle Kräfte der Kitas die obligatorische, jährliche Hygienebelehrung.

## 5. Hygiene

### 5.1 Rechtliche Bestimmungen

Durch das Verpflegungsangebot ist unsere Kita Lebensmittelunternehmen und als solches bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung gemeldet. Wir haben in einem gesonderten Hygienekonzept alle Hygienemaßnahmen festgehalten, die garantieren, dass wir hygienisch unbedenkliche Speisen an die Kinder ausgeben.

### 5.2 Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen verfahren wir genauso wie für die Allergen Kennzeichnung. Unsere Küchenleitung übernimmt die Aufgabe der Allergen Kennzeichnung und ergänzt die Zusatzstoffe. Die Liste ist für Fachkräfte und Eltern einsehbar.

### 5.3 Hygiene bei pädagogischen Angeboten

Das gemeinsame pädagogische Kochen mit anschließendem Verzehr fällt in die Verantwortung der Fachkräfte und ist unter Berücksichtigung einer guten Hygienepraxis jederzeit möglich. Zubereitung des Mittagessens, das anschließend von allen Kindern der Einrichtung gegessen wird, fällt in den Geltungsbereich des Lebensmittelrechts. Deshalb ist eine Mitwirkung von Kindern hier nicht möglich.

### 5.4 Eltern bringen Speisen in die Kita mit

Praxis-Tipps für Eltern zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln bei Festen und Geburtstagen. Um Eltern gut zu informieren, werden beim ersten Elternabend nach Beginn des Kita-Jahres Themen grundsätzlich besprochen:

- Speisen mit rohen Eiern, rohem Fleisch, rohem Fisch sowie Roh- bzw. Vorzugsmilch dürfen nicht mitgebracht werden.
- Speisen sollten möglichst kurz vor der Feier zubereitet und gut durcherhitzt bzw. durchgebacken werden.
- zu kühlende Lebensmittel und Speisen (z. B. Milch, Joghurt, Wurst, Käse, Salate, Desserts) müssen auch gekühlt transportiert werden. Anschließend geben Sie die Speisen direkt nach Ankunft in der Kita wieder in die Kühlung.
- Eltern werden beim Erstgespräch über diese Inhalte informiert und verpflichten sich, unser Verpflegungskonzept zu lesen

## 6. Qualitätssicherung

Die Qualitätssicherung rund um die Ernährung ist ein großes Anliegen des gesamten Teams. Daher überprüfen wir einmal jährlich unser Verpflegungskonzept und passen es ggf. an. Im Alltag findet ein ständiger Austausch zu den Mahlzeiten zwischen der Küche und dem pädagogischen Personal statt. So bekommt die Küche direktes Feedback, ob das Essen geschmeckt hat und es können Wünsche zu den Mahlzeiten mitgeteilt werden. Zusätzlich gibt es in jeder Einrichtung einen Verpflegungsbeauftragten. Dieser kümmert sich zusammen mit der Küchenleitung um die Speiseplangestaltung, um die Kommunikation mit der Küche und ist Ansprechpartner\*in für Fragen, Wünsche, Anregungen und Kritik zur Kitaverpflegung für die Eltern, Kita-Mitarbeiter\*innen und natürlich für die Kinder.

## 6.1 Beschwerdemanagement

Die Zufriedenheit der Kinder, Eltern und Fachkräfte mit der angebotenen Verpflegung liegt uns sehr am Herzen. Daher fragen wir regelmäßig ab. Beispielsweise sprechen wir mit den Kindern während der Mahlzeiten darüber, was und wie es ihnen schmeckt, tauschen uns im Team darüber aus und geben das Meinungsbild an die Küchenleitung weiter. Einmal im Monat sprechen alle Gruppen im Morgenkreis über das Essen und Trinken in unserer Kita, hier dürfen die Kinder ihre Wünsche und Anregungen direkt an die Küchenleitung weitergeben.

Wir bitten alle Eltern, ihre Fragen, Anregungen und Kritik zur angebotenen Verpflegung mit dem pädagogischen Personal zu besprechen. Zusätzlich können die Eltern ihre Rückmeldung auch vertraulich mit einer Notiz im „Kummerkasten“ mitteilen. Die Kitaleitung und die beauftragte Person bearbeiten das Anliegen, oder kommen direkt auf das Elternteil zu. Je nach Anliegen werden zusätzlich die Küchenleitung, der Elternbeirat sowie weitere Beteiligte einbezogen.

## 7. Nachhaltige Kitaverpflegung

### **Lebensmittelauswahl und Speiseplangestaltung**

Wir achten beim Einkauf von Lebensmittel und bei der Speiseplangestaltung auf die Auswahl von saisonalen und regionalen Produkten und bieten auch Lebensmittel aus der Region an. Unsere Einrichtung bezieht bevorzugt Bio-Lebensmittel und Produkte aus fairem Handel. Die Lebensmittel sollten umweltverträglich verpackt und bevorzugt gering behandelt oder verarbeitet sein. Wir achten bei der Speiseplanung auf überwiegend pflanzliche Lebensmittel gemäß den Empfehlungen der DGE.

### **Verpackungsmüll**

Wir thematisieren das Thema „Verpackungsmüll“ bei Kinderkonferenzen und sind bei eigenen Einkäufen mit den Kindern darauf bedacht, Verpackungen möglichst zu vermeiden.

### **Lebensmittelreste**

Wir vermeiden Lebensmittelreste und Speiseabfälle weitgehend, in dem wir

- die zubereiteten Mengen nach Erfahrungswerten bemessen und anpassen
- auf die geeignete Portionierung in den Schüsseln für die Tischgruppe achten
- kindgerechte Speisen anbieten
- Rezepturen regelmäßig überprüfen
- Zufriedenheitsabfragen bei den Kindern durchführen

### **Nachhaltiger Konsum als Teil der Ernährungsbildung**

Nachhaltigkeitsaspekte spielen auch bei Aktionen zur Ernährungsbildung für uns eine Rolle, so dass wir die Kinder z. B. bei Einkäufen einbeziehen, wo sie ganz nebenbei nachhaltigen Konsum kennenlernen.