



Verpflegungsleitbild

Leitgedanken:

Im Durchschnitt verbringt ein Kind 6 - 7 Stunden täglich in der Kindertageseinrichtung, somit sind Eltern und Kita gemeinsam gefordert, gute Grundlagen für eine gesundheitsförderliche Ernährung zu schaffen. Uns ist es wichtig, dass jedem Kind bei uns im Haus die Möglichkeit zur ausgewogenen Ernährung ermöglicht wird, und so deren körperliche und geistige Entwicklung gestärkt werden kann. Die Essgewohnheiten eines Kindes werden maßgeblich in den ersten Lebensjahren geprägt, wir sind uns dieser Verantwortung sehr bewusst und wollen diese positiv stärken. Bei der Erstellung des Speiseplans orientieren wir uns an den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und den bayerischen Richtlinien für die Kita-Verpflegung, die auf der aktuell wissenschaftlichen Datenlage basieren.

1. Unser Team

- ❖ Wir wollen den Kindern durch unser Vorbild und unsere positive Haltung Orientierung im Essverhalten geben. Unseren eigenen Abneigungen oder Prägungen stellen wir hinten an und vertreten hier eine professionelle Haltung. Wir tauschen uns im päd. Team zum Verpflegungskonzept regelmäßig aus, reflektieren es, passen es an und schreiben es fort.
- ❖ Die Qualifikation rund um das Thema „Ernährung in der Kita“ ist ein großes Anliegen des gesamten Teams. Daher nehmen alle Kolleginnen und Kollegen abwechselnd an Fortbildungen teil. Die Hauptverantwortliche Person für die Verpflegung wird regelmäßig geschult. Zusätzlich erfolgt für alle Kräfte die obligatorische, jährliche Hygienebelehrung.

2. Unsere Kinder

- ❖ Partizipation
Die Beteiligung der Kinder ist selbstverständlich. Sie können immer ihre Meinung zu den Speisen äußern, was dann mitberücksichtigt wird. Die Mitwirkung und Mitsprache befähigt Kinder, sich für eigene Belange und die der anderen besser einzusetzen. Sie lernen ihre eigenen Fähig- und Fertigkeiten einzuschätzen und weiterzuentwickeln.
Die Kinder stimmen mit einem Smiley in fest gelegten Zeiträumen über das Mittagessen ab. 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.

3. Essensgestaltung

❖ Essensatmosphäre und Tischkultur

Kindergärten sind ein Ort, an dem viele Menschen gemeinsam den Tag miteinander verbringen. In jeder sozialen Gemeinschaft braucht es Grundsätze, die das Zusammenleben regeln. So auch bei gemeinsamen Mahlzeiten. Uns ist es wichtig, dass:

- während des Essens keine Spielsachen auf dem Tisch liegen
- wir die Mahlzeiten mit einem Tischspruch, Gebet oder Lied beginnen
- wir beim Essen sitzen und nicht umherlaufen
- wir auf eine angenehme Geräuschkulisse während des Essens achten
- wir die Arbeit in der Küche achten und verantwortungsbewusst mit Lebensmitteln umgehen
- Wörter wie eklig oder igitt, ihh... vermieden werden und die Kinder lernen sich anders dazu zu äußern z.B. „heute schmeckt es mir nicht“
- wir Rücksicht darauf nehmen, dass jeder gleich viel bekommen kann
- Messer nicht in den Mund genommen werden
- wir nicht mit Absicht rülpsen oder schmatzen.

❖ Selbstständigkeit und Stärken von Alltagskompetenzen

Wir stärken Kinder in der Selbstständigkeit und Autonomie. Ein Zitat von Maria Montessori beschreibt dies sehr gut: „Hilf mir es selbst zu tun“. Die pädagogischen Fachkräfte beteiligen die Kinder regelmäßig am Tisch decken. Sie decken den Esstisch, holen die Speisen mit den Erziehern und räumen selbstständig ab. Auch alle anderen notwendigen Handgriffe, bei und zu den Mahlzeiten, sollen sie allmählich völlig selbstständig beherrschen und werden dabei altersgemäß vom Personal unterstützt und begleitet. Ein Brot selbst belegen und schmieren, Wasser eingießen oder selbst aus der Schüssel schöpfen, gehören

genauso dazu wie die richtige Verwendung von Löffel, Gabel und Messer. Kinder unter drei Jahren benötigen beim Essen mehr Unterstützung als ältere Kinder, deshalb wird das Essen für und mit ihnen individuell am Tisch kleingeschnitten.

❖ Umgang mit schwierigen Ess-Situationen

Wir wollen Kinder fördern, ihre eigenen Bedürfnisse wahrzunehmen und angemessen zu stillen. Es wird sicher Tage geben, wo Kinder mal sehr wenig oder keine Speisen essen möchten. Wir werden keine Kinder zum Essen oder Trinken zwingen, sondern ermuntern und erinnern. Essen wird bei uns grundsätzlich nicht als Belohnung, Strafe, Druck oder Trost eingesetzt und Kinder müssen ihre Teller nicht leer essen. Wir möchten damit die Entwicklung von ungünstigen Ernährungsgewohnheiten vorbeugen.

❖ Geschmacksbildung/Geschmackserlebnis/Gewöhnungszeiten

Die Kinder werden sich langsam an den Geschmack, die Zusammenstellung der Speisekarte und auch an neue Lebensmittel gewöhnen. Jedes in seinem Tempo und mit seinen Vorlieben und Abneigungen. Jedes Kind bringt von zuhause andere Essgewohnheiten und Erfahrungen mit. In jedem Haushalt wird anders gekocht, gibt es andere Gewohnheiten und Geschmäcker. Dessen sind wir uns bewusst und planen eine gewisse Gewöhnungs- und Umstellungszeit ein. Heute weiß man, dass wir im Durchschnitt 7–8-mal ein Lebensmittel probieren müssen um uns daran zu gewöhnen und festzulegen, ob es uns schmeckt. Dies ist bei Kindern ebenso! Die Gemeinschaft und die Vorbildfunktion Anderer wirkt hier oft animierend und anregend. Beim Würzen werden wir sehr vorsichtig sein und auf jeden Fall kein Salz benutzen.

❖ Komponenten und Bausteine

Bei unserem Speisenangebot orientieren wir uns an die Empfehlungen des DGE -Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas. Ziel dieser Einteilung ist es, durch Festlegung bestimmter Lebensmittelgruppen eine breite Abdeckung aller gesundheitsfördernden Komponenten zu erhalten. Es gibt in vier Wochen beispielsweise 20-mal Getreide, Getreideprodukte und

Kartoffeln, 20-mal Rohkost und Salat, mindestens 8-mal Obst und Milchprodukte, maximal 4-mal Fleisch oder Wurst, mindestens 4-mal Fisch.

- ❖ Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen
Für die Speisekomponente, die durch Firma Hofmann Menü geliefert werden, übernimmt die Kennzeichnung nach Lebensmittelinformations- Verordnung der Caterer. Wir beziehen die Speisen als Tiefkühlkost. Für das fachgerechte Regenerieren, die Beachtung kurzer Warmhaltezeiten und die Speiseausgabe ist das Personal zuständig.

- ❖ Kulturelle, religiöse und ethische Aspekte
Wir respektieren religiös und ethische begründete Ernährungsweisen und berücksichtigen diese im Rahmen unserer Möglichkeiten.

- ❖ Speiseplan
Der Speiseplan wird Ihnen regelmäßig über unsere Kindergarten App zugeschickt.

- ❖ Essenszeiten
In unserer Einrichtung sind folgende Zeiten für die verschiedenen Mahlzeiten festgelegt:

Frühstück/ Kindergarten	von 10.15 bis 10.30 Uhr
Krippe	von 9.45 bis 10.15 Uhr
Nachmittag/	
Kindergarten, Krippe, Schulkinder	von 15.00 bis 15.15 Uhr
Mittagessen/ Krippe	von 12.30 bis 13.00 Uhr
Mittagessen/ Kindergarten	von 12.30 bis 13.00 Uhr
Mittagessen/ Schulkinder	von 13.15 bis 13.45 Uhr

- ❖ **Pädagogisches Begleiten**
Alle Mahlzeiten werden von den päd. Fachkräften begleitet. Das bedeutet, dass sie die Kinder beim Essen und Trinken unterstützen. Sie bieten Lebensmittel an, benennen diese und leben ihre Vorbildfunktion, indem sie mit den Kindern gemeinsam essen.

- ❖ **Getränke:** Die Kinder haben jederzeit die Möglichkeit etwas zu Trinken. Wir bieten Leitungswasser an, dieses wird regelmäßig getestet.

- ❖ **Gesundheitsaspekt, Wissen und Prävention**
Wir möchten allen Kindern bei uns die gleichen Bedingungen und Möglichkeiten geben an gesunden und entwicklungsfördernden Mahlzeiten teilzunehmen. Chancengleichheit erachten wir auch gerade im Bereich der guten Ernährung als sehr wichtig.

- ❖ **Speiseraum**
In unseren neuen Räumen befindet sich der Speisesaal. Er liegt am hinteren Ende des neuen Gebäudes. Dort befindet sich auch eine vollausgestattete Küche mit Geschirr, Besteck, Spülmaschine, Ofen. Die Kindergartenkinder und Schulkinder nehmen ihr Essen im Speisesaal ein. Die Kinder der Krippe holen das Essen nach vorne, in ihren Gruppenraum.

4. Eltern

- ❖ **Kostentransparenz und Zahlungsverfahren**
Alle Kinder die bis zur zweiten Abholzeitbleiben, können in den Genuss von einem Essen kommen. Sie buchen fest die Tage an denen Ihr Kind ein warmes Mittagessen bekommt oder seine Brotzeit von zu Hause mitbringt. Die Abrechnung unseres Speisenangebotes erfolgt für alle Kinder anhand der gebuchten Tage. Der Einzug der Monatspauschale erfolgt mit dem Einzug

der Kindergartengebühr.

Preise pro Essen:

Kindergartenkinder: 3.00 Euro

Krippenkinder: 2,50 Euro

Schulkindebetreuung: 3,50 Euro

An den Freitagen findet kein warmes Essen statt, die Kinder müssen eine Brotzeit mitbringen.

❖ Betriebskosten insgesamt

Die Preise unserer Monatspauschale kalkulieren wir anhand aller jährlichen Betriebskosten. Unsere Betriebskosten für die Ganztagesverpflegung setzen sich aus folgenden Posten zusammen:

- Personaleinsatz in der Küche
- Wareneinsatz Lebensmittel
- Wareneinsatz Reinigungspersonal
- Verbrauchsmaterialien wie Zewa, Putzmittel
- Energiekosten
- Urlaub und Krankheit des Küchenpersonals
- Wartungskosten

❖ Umgang Urlaub und Krankheit bei Kindern

In unserer Küche haben wir die meisten Kosten 12 Monate im Jahr durchlaufend. Wie bei allen Arbeitnehmern wird z.B. das Gehalt des Küchen- und Reinigungspersonals ganzjährig durchgezahlt und auch unsere Kühlschränke, Gefrierschränke, Heizung können zu den Schließzeiten nicht abgestellt werden. Dies veranlasst uns, auch bei Krankheit und Urlauben der Kinder außerhalb unserer festen Schließzeiten, an der gebuchten Monatspauschale festzuhalten und diese durchgehend zu erheben. Sollten längere Kur- oder Krankenhausaufenthalte anstehen, so werden wir individuelle Lösungen finden.

5. Hygiene

Durch das Verpflegungsangebot ist unsere Kita bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung gemeldet. Unser Hygienekonzept ist festgehalten, und wir garantieren für die unbedenkliche Ausgabe der Speisen. Für die regelmäßige Kontrolle ist der Hygienebeauftragte, Monika Westerling, zuständig.

6. Beschwerdemanagement

Die Zufriedenheit der Kinder, Eltern und Fachkräfte mit der angebotenen Verpflegung liegen uns am Herzen. Daher fragen wir diese regelmäßig ab.

7. Qualitätssicherung

Um die Qualität unserer Verpflegung zu sichern, führen wir halbjährlich Speiseplan-Checks anhand der Kriterien des DGE- Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas durch.