



## Verpflegungskonzept Kindertageseinrichtungen

### Vorwort

Im September 2019 bezog das BRK Kinderhaus Kitzingen seine neue Einrichtung in den Marshall Heights in Kitzingen. Bei der Vergabe der Trägerschaft wurde eine Vollverpflegung von der Stadt Kitzingen als Inhaberin zur Voraussetzung gemacht. Dies bietet vielen Familien die Möglichkeit, ihren Kindern eine gesunde Verpflegung über den ganzen Tag zu bieten.

Durch die Großküche mit entsprechendem Personal ist es uns möglich, den 75 Kindergarten- und 28 Krippenkindern täglich die frische Vollverpflegung anzubieten. Es umfasst das Frühstück, Mittagessen und den Nachmittagsnack.

Die Kindergartenkinder nehmen alle Mahlzeiten im Bistro ein. Der Raum hat ein schönes und ansprechendes Ambiente und befindet sich direkt neben der Küche. Mit einer Durchreiche und einer Verbindungstür sind die beiden Räume miteinander verknüpft. Somit hat das Küchenpersonal die Möglichkeit, mit den Kindern in Kontakt zu treten und die pädagogischen Mitarbeiter bei der Essenssituation hin und wieder zu unterstützen.

Die Krippenkinder bekommen alle Speisen auf einem Servierwagen in die beiden Gruppen gebracht und werden dort verpflegt.

Dieses Verpflegungskonzept beschreibt die Strukturen und Rahmenbedingungen unseres Ernährungsangebotes und gibt einen Einblick in unsere pädagogischen Grundsätze, die sich in der Ernährung und Nahrungsaufnahme, sowie der Wichtigkeit der Gesundheitsförderung widerspiegelt.



## Inhaltsverzeichnis

1. Vorstellung des Verpflegungskonzeptes .....	3
1.1 Ernährung in unserer Einrichtung .....	3
1.2 Ablauf der Mahlzeiten .....	3
1.3 Die Kinder im Fokus/Partizipation.....	4
1.4 Zusammenarbeit mit den Eltern.....	5
1.5 Getränke.....	6
1.6 Mittagessen für unsere zweite Einrichtung .....	6
2. Qualität der Essensversorgung im Kinderhaus .....	7
2.1 Konzept der Frischküche/Vollverpflegung .....	7
2.2 Auswahl, Qualität und Herkunft der Lebensmittel.....	7
2.3 Projekt „Coaching Kitaverpflegung“ .....	7
3. Besondere Anforderung an die Essensversorgung.....	9
3.1 Essensversorgung von Kindern mit religiös und ethisch begründeten Kostformen ..	9
3.2 Essensversorgung von Kindern mit medizinisch begründeter Kostform .....	9
4. Struktur und Qualität .....	10
4.1 Teamarbeit zwischen hauswirtschaftlichen und pädagogischen Mitarbeitern .....	10
4.2 Rechtliche Vorschriften für die Speisenproduktion und Ausgabe .....	10



# 1. Vorstellung des Verpflegungskonzeptes

## 1.1 Ernährung in unserer Einrichtung

In der heutigen Zeit steht die gesunde und ausgewogene Ernährung von Kindern an einer zentralen Stelle. Die überwiegende Anzahl der Kindergartenkinder verbringen zweidrittel ihrer täglichen Zeit in der Einrichtung und so wird das Thema Ernährung hier unumgänglich zu einem wesentlichen Thema in der Betreuung.

Wir als Kindertageseinrichtung haben die Aufgabe, den Kindern Werte zu vermitteln, mit denen sie gesundheitsförderndes Verhalten und gesundheitsbewusstes Leben üben und verinnerlichen können. So stärken sie ihr Selbstbewusstsein und ihr eigenes Wohlbefinden.

Erziehungsziele, die uns hierbei besonders am Herzen liegen sind:

- Ein höflicher und respektvoller Umgang miteinander
- Erlernen von Tischmanieren
- Pflegen von sozialen Kontakten, ohne das Essen dabei zu vergessen
- Förderung der Eigenständigkeit (selbst nehmen/schöpfen)
- Eigene Signale von Hunger und Sättigung spüren und selbst bestimmen
- Möglichst Vieles probieren, um so offener Unbekanntem gegenüber zu sein
- Erlernen motorischer Fähigkeiten, z.B. durch die Benutzung von Besteck, selbst eingießen, abräumen es Geschirrs
- Lust auf gutes Essen
- Essen und Trinken gehören zusammen
- Wissensvermittlung über Herkunft und Herstellung von verschiedenen Lebensmitteln

## 1.2 Ablauf der Mahlzeiten

Die Kindergartenkinder beginnen um 8:30 Uhr mit dem Frühstück, das in Buffetform bereitsteht. In der Mitte des Bistros stehen zwei niedrigere Tische, auf denen die Speisen angerichtet sind. Den Kindern steht es zur Wahl, was ihnen schmeckt und was sie gerne essen möchten. Das Angebot wird täglich verändert, es reicht von Müsli aus den Müslispendern, Brot, Gemüse oder Obst. Außerdem variiert es zwischen Pancakes, Fruchtquark oder auch Rührei.

Bis 10:00 Uhr können die Kinder am Frühstück teilnehmen, je nach dem, wann sie Hunger haben. Damit niemand vergessen wird, werden Listen geführt.

Das Mittagessen wird im Zeitraum von 11:30 bis 13:00 Uhr in zwei „Schichten“ eingenommen. Hier sitzen die Kinder in Kleingruppen an den Tischen und dürfen sich aus den Schüsseln selbstständig schöpfen. Dies fördert die Eigenständigkeit und das Einschätzen des eigenen Sättigungsgefühls.



Durch die kleinen Tischgemeinschaften kommen die Kinder miteinander ins Gespräch und üben so eine Tischkultur.

Um 14:30 Uhr geht es dann für den Nachmittagssnack noch einmal ins Bistro. Kinder, die vorher abgeholt werden, haben die Möglichkeit, diesen mit nach Hause zu nehmen. Dazu liegen morgens Listen aus, in die sich die Eltern zur Mitnahme eintragen.

Alle Mahlzeiten werden von pädagogischen Mitarbeitern begleitet. Sie nehmen ebenfalls mit einem pädagogischen Happen am Essen teil, da Kinder imitierend lernen. Die Küchendamen kommen regelmäßig zu den Kindern ins Bistro, kommen mit ihnen über das Essen ins Gespräch und werden damit schätzend von ihnen akzeptiert.

Rituale geben dem Tagesablauf einen entsprechenden Rahmen und so gehört z.B. ein täglicher Tischspruch genauso dazu, wie das eigenständige Abräumen seines Geschirrs, als auch das Händewaschen vor und nach dem Essen.

Das verwendete Geschirr ist aus zerbrechlichem Material, so üben die Kinder eine gewisse Sorgfalt.

Die Krippenkinder im Kinderhaus erleben dies in ihrem Gruppenraum. In dieser geborgenen und vertrauten Atmosphäre wirken die pädagogischen Fachkräfte mit ihrem Verhalten genauso zielführend auf die Kinder ein, wie im Bistro des Kindergartenbereichs.

Das Frühstück wird hier um 8:30 Uhr gemeinsam am Tisch eingenommen, genauso, wie um 11:15 Uhr das Mittagessen. Auch hier gibt es die Möglichkeit, sich für den Nachmittagssnack zur Mitnahme einzutragen, wenn die Betreuung vor 14.30 Uhr endet.

### **1.3 Die Kinder im Fokus/Partizipation**

Eine erfolgreiche Zielumsetzung setzt voraus, dass die Kinder bei dem Thema Ernährung mit einbezogen werden. Ihre Mitsprache bei der Essensversorgung lässt ihnen Raum, sich hin und wieder Gerichte zu wünschen und somit ihre Bedürfnisse mit einzubringen. Durch diese Einbeziehung identifizieren sich die Kinder mehr mit der Ernährung und dies wirkt sich wiederum positiv auf alle Ziele aus.

Alle Produkte, die verarbeitet werden, werden von ansässigen Anbietern geliefert. Hier können die Kinder nicht auf eine direkte Herkunft der Lebensmittel von Feldern, Gärten oder Äckern zurückblicken. Allerdings wird ein kleiner Garten mit Hochbeeten von ihnen mit dem pädagogischen Personal versorgt, womit sie auf erste Erfahrungen vom Säen, Pflanzen, Pflegen bis zum Ernten treffen.

Durch Erklärungen, auch des Küchenpersonals werden die Kinder immer wieder ermuntert, herauszufinden, aus welchen Lebensmitteln das eine oder andere Produkt hergestellt wird.



Pommes werden aus Kartoffeln hergestellt, Apfelmus aus Äpfeln, wie heißt das große weiße Gemüse – Blumenkohl.

Durch diese Veranschaulichung werden die Kinder neugierig auf die Speisen, ihren Geschmack, ihre Zusammensetzung, ihren Geruch und ihr Aussehen gemacht. Es ermuntert sie, auch unbekannte Dinge zu probieren, lässt ihnen aber auch die Entscheidungsfreiheit.

Die pädagogischen Fachkräfte legen mit den Kindern die nötigen Tischregeln gemeinsam fest. So ist es in der Umsetzung für die Kinder leichter, sich daran zu halten, oder auch mal seinen Nachbarn darauf hinzuweisen. Sie üben eine höfliche und achtsame Kommunikation untereinander. Auf Rücksichtnahme wird sehr hohen Wert gelegt.

Im Austausch mit den Küchendamen lernen die Kinder, ihre Zufriedenheit oder auch mal Unzufriedenheit zu äußern, sie fühlen sich ernst genommen, wenn auf ihre Wünsche eingegangen wird.

## **1.4 Zusammenarbeit mit den Eltern**

Die Familie ist und bleibt in den ersten Lebensjahren eines Kindes der wichtigste und umfassendste Bildungsort, an dem Erziehung stattfindet. Mit dem Eintritt in eine Kinderbetreuung verlagert sich dies teilweise. Daher ist eine offene und enge Zusammenarbeit zwischen Eltern und Pädagogen äußerst wichtig. Dies gilt auch im Besonderen für die Ernährung und ihren hohen Stellenwert.

Daher sollten im Aufnahmegespräch folgende Punkte besprochen werden:

- Welche Ess- und Trinkgewohnheiten hat das Kind im Elternhaus?
- Hat es besondere Vorlieben oder Abneigungen?
- Benötigt es aus medizinischen Gründen eine besondere Ernährung?

Über folgendes sollten die Eltern frühzeitig informiert werden:

- Wie sieht das Verpflegungskonzept in unserer Einrichtung aus?
- Wie werden die verschiedenen Mahlzeiten durchgeführt?
- Wie wird Esskultur vermittelt und gesundes Essverhalten gefördert?
- Wo hängt der detaillierte Speiseplan (Kennzeichnung der Allergene) aus?
- Es steht bei Fragen eine Ansprechperson aus der Küche zur Verfügung.

Die Vollverpflegung ist im Kinderhaus verpflichtend. Nur in Urlaubsfällen, oder bei längerer Krankheit kann das Kind unter besonderen Regelungen wochenweise abgemeldet werden. Eine einzelne Erstattung der Essensgebühr ist nicht möglich. Wir bitten zu bedenken, dass Einkauf und Personalkosten unverändert zu Buche schlagen. Sie haben allerdings die Mög-



lichkeit, sich in der ersten Bringzeit am Morgen für die Abholung des Mittagessens und des Nachmittagsnacks zu melden, oder in der ausliegenden Liste einzutragen und diese dann in der Zeit zwischen 12:00 und 12:30 Uhr abzuholen.

## 1.5 Getränke

Die Kinder haben jederzeit die Möglichkeit, zu trinken. In den Gruppen stehen ihnen an einem festen Platz ständig Getränke und Gefäße zur Verfügung. Bei den Mahlzeiten im Bistro bekommt jedes Kind ein Glas an den Platz und schenkt sich nach Bedarf ein.

Wir bieten an:

- Stilles oder sprudeliges Wasser aus unserem Wasserspender (aufbereitetes Leitungswasser)
- Verschiedene Teesorten; wird nicht gesüßt.
- Milch, zum Teil aus dem EU- Schulprogramm für Milch und Milchprodukte.

## 1.6 Mittagessen für unsere zweite Einrichtung

Neben unseren Kindergarten- und Krippenkindern im eigenen Haus, werden auch die 26 Krippenkinder in unserer zweiten Einrichtung des BRK Kreisverbandes in der Stadt mit dem Mittagessen versorgt. Hierzu wird das Essen im frischgekochten Zustand und in entsprechenden Behältern vom Fahrdienst abgeholt und direkt zur Einrichtung gebracht.



## **2. Qualität der Essensversorgung im Kinderhaus**

### **2.1 Konzept der Frischküche/Vollverpflegung**

In unserer Frischküche ist der Leitgedanke, „den Kindern zu Beginn ihres Lebens eine ausgewogene Ernährungsweise mit auf den Weg zu geben“, prägend für alle Arbeitsabläufe. Das Essen soll den Kindern nicht nur schmecken, sondern sie auch mit hochwertigen und nährstoffreichen Lebensmitteln in Bio-Qualität versorgen.

Es wird täglich frisch und vor Ort gekocht und verzehrt, sodass das Essen nicht lange warmgehalten oder aufgewärmt werden muss.

Weitere Vorteile sind:

- Hoher Frischegrad
- Geringe Nährstoffverluste
- Hohe sensorische Qualität (Geruch, Farbe, Aussehen, Geschmack)
- Flexibilität bei der Anpassung an Wünsche der Essensteilnehmer; besondere organisatorische Umstände
- Hoher Einfluss auf die Qualität der Ausgangsprodukte

Aus diesen Gründen haben wir die Möglichkeit, qualitativ sehr hochwertige Mahlzeiten anzubieten.

### **2.2 Auswahl, Qualität und Herkunft der Lebensmittel**

Unsere Rezepturen im Kinderhaus sind alle „zuckerarm“ ausgerichtet. Ist Süße in Speisen nötig, greifen wir auf Zuckeraustauschstoffe wie Honig, Agavendicksaft oder Reissirup zurück. Wir bereiten alles frisch zu und verzichten soweit wie möglich auf Convenience Produkte.

Es wird großen Wert auf regionale, saisonale und biologische Produkte gelegt.

Bei der Auswahl unserer Lieferanten stand der Leitgedanke der Regionalität im Vordergrund, ebenso, dass wir uns dadurch ein persönliches Bild vor Ort machen konnten. Eine Biogärtnerei und ein Metzgerei-Hofladen zählen dazu.

### **2.3 Projekt „Coaching Kitaverpflegung“**

Das Kindergartenjahr 2019/20 starteten wir in unserer neuen Einrichtung mit Frischküche, begleitet vom Coaching Kindergarten- und Schulverpflegung vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Würzburg.



Im Rahmen unseres Coaching-Programmes haben wir unsere Speisepläne angefertigt und passen diese der Saisonalität an. Die Speisen sind abwechslungsreich und enthalten einen hohen Anteil an Obst und Gemüse. Fleisch gibt es in angemessener Form vom Rind, Geflügel wie Pute und Hähnchen bereichern hin und wieder den Speiseplan. Fisch ist ebenso eine Komponente. Auf Schweinefleisch wird grundsätzlich aus religiös ethischen Gründen verzichtet.

Die Zubereitungsverfahren der Speisen sind schonend und entsprechen den Empfehlungen der deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Der Speiseplan ist für 12 Wochen festgeschrieben und wird der jeweiligen Saison oder auch auf Wunsch der Kinder angepasst und optimiert.





### **3. Besondere Anforderung an die Essensversorgung**

Durch unsere verpflichtende Vollverpflegung bieten wir allen Kindern gleichermaßen eine qualitativ sehr hochwertige Ernährung über den ganzen Tag an. Alle Mahlzeiten bieten für jedes Kind das gleiche Angebot an Speisen, so entsteht kein Neid.

#### **3.1 Essensversorgung von Kindern mit religiös und ethisch begründeten Kostformen**

Im Kinderhaus leben die Kinder mit vielen verschiedenen religiösen und kulturellen Hintergründen in der Gemeinschaft. Aus diesem Grund ist das Ernährungsangebot grundsätzlich ohne einen Anteil an Schweinefleisch ausgewählt.

#### **3.2 Essensversorgung von Kindern mit medizinisch begründeter Kostform**

Sind Nahrungsmittelallergien bei den Kindern bekannt, ist dies durch eine Diät ernährung durch die Frischküche zu ersetzen. Voraussetzung dazu ist:

- Das Vorliegen eines ärztlichen Attestes und einer detaillierten Diätanweisung.
- Eine rechtzeitige Absprache zwischen Elternhaus und Küche/Einrichtung zur Umsetzung.



## 4. Struktur und Qualität

### 4.1 Teamarbeit zwischen hauswirtschaftlichen und pädagogischen Mitarbeitern

Die Nahrungsaufnahme in der Gemeinschaft gehört genauso zur pädagogischen Arbeit in einer Kindertageseinrichtung, wie alle anderen Lernbereiche. Die Kinder üben aufeinander Acht zu geben, Rücksicht zu nehmen, üben ihre motorischen Fähigkeiten, steigern ihre Selbstständigkeit und lernen vieles über ihre Umwelt.

Hier ist es sehr wichtig, dass das pädagogische Personal gemeinsam mit dem Küchenteam miteinander zielführend arbeitet. Um diese gemeinsame Verantwortung anzunehmen, setzt es ein respektvolles Verhalten, gegenseitige Anerkennung und eine kollegiale Beratung voraus.

Im Team werden Ernährungssituationen miteinander gestaltet, erlebt und reflektiert, um zusammen eine erfolgreiche Arbeit zu leisten.

### 4.2 Rechtliche Vorschriften für die Speisenproduktion und Ausgabe

Hierzu gehören:

- Infektionsschutzgesetz (IFSG): Dies regelt die gesetzlichen Pflichten zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen. Hierzu unterziehen sich Küchenpersonal und pädagogisches Personal einer Belehrung, die jährlich erneuert wird.
- EU-Verordnung NR 1169/2011 (LMIV): Diese regelt die Kennzeichnungspflicht aller Allergene in den Lebensmitteln.
- Produkthaftungsgesetz: Durch tägliche Rückstellproben können Erkrankungen, die möglicherweise durch ein Lebensmittel verursacht wurden, nachvollzogen, bzw. ausgeschlossen werden

