

Verpflegungskonzept Evangelisches Haus der Kinder Hechtsheim



Evangelisches Haus der Kinder Hechtsheim

Lion-Feuchtwanger-Straße 18

55129 Mainz

Tel.: 06131/593300

Mail: kita.hechtsheim@ekhn.de

Homepage: www.ekg-hechtsheim.de

Einleitung

Leitbild unserer Einrichtung



Leitbild des Teams der evangelischen KiTa Mainz-Hechtsheim



Wir begegnen allen kleinen und großen Menschen innerhalb und außerhalb der Einrichtung mit einer **wertschätzenden Haltung**.

Christlicher Glaube ist bei uns nicht nur Theorie, sondern wird mit **Freude** und **Authentizität** gelebt.

Wir gestalten gemeinsam mit den Kindern einen **verlässlichen Rahmen**, in dem alle die **Freiheit** haben, die **individuellen Stärken** zu entdecken und **Vertrauen in sich selbst** zu entwickeln.

Dabei leiten uns folgende Gedanken:

- jedes Kind hat das Recht auf Partizipation, das bedeutet, sich an allen Dingen, die es betreffen, zu beteiligen, mitzureden und mitzugestalten
- jedes Kind nutzt nach seinen Wünschen und Vorstellungen die Funktionsräume und deren Materialien
- alle Kinder aller Altersgruppen haben in unserer Einrichtung vielfältige Bildungsangebote
- Kinder erleben bei uns Inklusion, damit meinen wir die selbstverständliche und bereichernde Unterschiedlichkeit von Menschen und Kulturen
- Kinder verantworten und gestalten das Zusammenleben mit Anderen

In unserer Einrichtung werden 10 Kinder im U2-Bereich und 85 Kinder im Ü2-Bereich betreut. Davon werden alle Kinder mit einem ausgewogenen und reichhaltigen Frühstück, einem warmen Mittagessen und einem gesunden Snack am Nachmittag versorgt.

Unser Verpflegungskonzept orientiert sich an den aktuellen Richtlinien und Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft (DGE) für Ernährung.

Der sich wiederholende Menü-Zyklus beträgt in unserer Einrichtung sechs Wochen. Dennoch gibt es innerhalb dieser sich wiederholenden Gerichte Abwechslungen, die saisonal bedingt sind. Allgemein ist zu erwähnen, dass wir größtenteils Lebensmittel biologischen Ursprungs verwenden. Ebenso bevorzugen wir regionale und saisonale Produkte.

Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Alkoholaromen und Formfleischprodukte kommen in unseren Speisen nicht vor.

Die Kinder sollen die Geschmacksvielfalt natürlicher Lebensmittel kennenlernen.

Unsere KiTa hat eine pädagogische Fachkraft als Ernährungsbeauftragten unserer Einrichtung benannt. Diese führt auch das Hauswirtschaftsprojekt durch.

Wir wurden im Januar 2024 bereits das drei Mal von der TU Dortmund, Institut für Gesundheitsförderung im Bildungsbereich e.V., re-zertifiziert. Damit wurde uns bescheinigt, dass das Verpflegungsangebot unserer Einrichtung zur Ernährungsqualität und Hygiene voll den Anforderungen entspricht und ist gültig bis 2026.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Einleitung.....	2
Inhaltsverzeichnis.....	4
1. In der Küche	
1.1. Frühstück und Zwischenmahlzeiten.....	5
1.2. Getränkeversorgung.....	6
1.3. Mittagessen.....	7
2. Am Esstisch	
2.1. Gestaltung der Ess-Situationen.....	8
2.2. Ernährungsbildung: Geschmacksentwicklung, Lern- und Bildungsanlässe.....	9
2.3. Partizipation der Kinder an der Verpflegung.....	11
3. Zusammenarbeit mit den Eltern	
3.1. Erziehungspartnerschaft rund um das Kita-Essen.....	11
3.2. Kommunikation zum Verpflegungskonzept.....	12
3.3. Aufnahmegespräch.....	12
3.4. Kommunikation zum Speiseplan.....	12
3.5. Dialog mit den Eltern rund um die Ernährung.....	13
3.6. Elternveranstaltungen zum Thema Ernährung.....	13
3.7. Beteiligung von Eltern.....	13
4. Unser Team	
4.1. Haltung des Kita-Teams zum Thema Essen und Trinken.....	13
4.2. Personalqualifikation.....	14
5. Hygiene	
5.1. Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene.....	14
5.2. Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen.....	14
5.3. Hygiene bei pädagogischen Aktionen.....	15
5.4. Eltern bringen Speisen in die Kita mit.....	15
6. Qualitätssicherung	
6.1. Beschwerdemanagement.....	15
7. Nachhaltigkeit in unserer Kindertagesstätte.....	16

1. In der Küche

1.1. Frühstück und Zwischenmahlzeiten

Unser Frühstückskonzept

Wir bieten den Kindern unserer Kita das **Frühstück** in Buffetform an. Die Kinder nehmen sich ihr Frühstücksgedeck selbst und entscheiden wo und neben wem sie sitzen möchten. Dann gehen sie mit ihrem Teller (oder Müslischale) zum Buffet und wählen sich ihr Frühstück aus. Hierbei bekommen sie Unterstützung von den pädagogischen Fachkräften. Diese helfen sowohl beim auf tun der Speisen, als auch dabei die Mengen richtig einzuschätzen. Die Kinder werden durch die Gemeinschaft mit den anderen und auch durch die Erzieher*innen immer wieder motiviert neue, ihnen noch unbekannte, Lebensmittel zu probieren.

Wir legen Wert auf eine gesunde, abwechslungsreiche Kost und auf Nachhaltigkeit. Unsere Backwaren beziehen wir von dem ortsansässigen Bäcker, Obst und Gemüse von einem Bauern und alle übrigen Lebensmittel soweit erhältlich von einem in der Region ansässigen Bio vor Ort.

Unser Angebot besteht aus Bauernbrot mit hohem Roggenanteil und gemahlenem Vollkornbrot.

Montags gibt es zusätzlich Roggenbrötchen und mittwochs gibt es zusätzlich Laugenbrezeln mit Spundekäs.

Zwei Sorten Müsli, die wir selbst zubereiten, gibt es täglich.

Es gibt Porridge und zusätzlich ein frisches Obst-Müsli, dass wir gemeinsam mit den Kindern zubereiten.

Frischkäse, Käse, Butter, Gemüseaufstrich und Marmelade gibt es täglich. Alle Komponenten werden frei von Industriezucker ausgewählt. Die Marmelade wird in der Kita als Fruchtaufstrich frisch zubereitet und enthält nur eine geringe Menge an natürlicher Süße. Damit konnte der Wechsel von einem zuckerfreien Tag hin zu einem grundsätzlichen Verzicht auf industriellen Zucker vollzogen werden.

Unser Frühstücksbüffet gibt es von 7.30 - 10.00 Uhr. Innerhalb dieser Zeit können die Kinder selbst entscheiden, wann sie frühstücken gehen. Die pädagogischen Fachkräfte achten jedoch darauf, dass jedes Kind die Gelegenheit dazu hatte.

Neben der Gemeinschaft und eigenverantwortlichem Handeln lernen die Kinder hier auch aufeinander achtzugeben und Rücksicht zu nehmen.

Frisches Gemüse, Salat und Obst bieten wir täglich als Rohkost, mundgerecht geschnitten, zum Frühstück an. An mindestens einem Nachmittag reichen wir Obst und Rohkost zusätzlich zum Snack.

Unsere Brote und Brötchen sind überwiegend aus Vollkorn- Dinkel- und Roggenmehl.

Unsere Müslis werden aus Hafer- und Mehrkornflocken und ohne Zucker hergestellt.

Milch und Milchprodukte mit einem Fettgehalt von 1,5 - 3,8%, Käse mit max. 45% Fett absolut, gibt es täglich zum Frühstück und 1-2 Mal pro Woche zum Snack.

In der Regel nehmen wir Butter als Brotaufstrich. Für Kinder mit Milchunverträglichkeit haben wir vegane Margarine aus Rapsöl.

Wir verwenden Raps-, Oliven- und Sonnenblumenöl in unseren Gerichten.

Wasser, Früchte- oder Pfefferminztee sind für die Kinder jederzeit verfügbar.

Als Zwischenmahlzeit steht den Kindern täglich ein Angebot aus gemischten Rohkost- und Obstplatten zur Verfügung. Diese werden vom Hauswirtschaftsteam unter Hauben, die bei Bedarf auch zu kühlen sind, bereitgestellt und von den pädagogischen Fachkräften in die Funktionsbereiche genommen.

Der Nachmittagssnack

Der Snack ist auf unser Mittagessen abgestimmt. Von daher fällt er mal mehr und mal weniger sättigend aus. Allerdings ist immer ausreichend Essen vorhanden. Im Wechsel gibt es Joghurt oder Quark, Milchreis, Grießbrei, Milchshakes, belegte Brote, Knäckebrot und Zwieback, Rohkost mit Kräuter-Dipp oder einen bunten Obstteller.

Alle diese Milchmahlzeiten stellen wir aus Naturprodukten ohne Zusätze selbst her. Obst oder Kräuter werden frisch oder als Tiefkühlprodukte eingerührt. Müslis werden frisch angerührt, Breie oder Puddings vor Ort frisch gekocht.

Wünschen die Kinder sich bei der Speiseplangestaltung Kuchen, Muffins oder Waffeln, backen wir gemeinsam für den Nachmittagssnack.

Gesüßt werden die Speisen im Bedarfsfall mit Agavendicksaft, im Ausnahmefällen mit Rohrzucker.

Der Nachmittagssnack findet zwischen 13.30 und 15.00 Uhr statt.

Zwischen den einzelnen Hauptmahlzeiten versuchen wir eine Esspause von gut 2 Stunden einzuhalten.

1.2. Getränkeversorgung

Die Kinder haben jederzeit die Möglichkeit etwas zu trinken. Wir bieten den Kindern bei den Mahlzeiten stilles Wasser, Mineralwasser, ungesüßte Kräuter- und Früchtetees an. Im Sommer wird regelmäßig auch Pfefferminztee aus frischer Minze aus dem Küchenbeet angeboten.

Wasser steht im Ü2-Bereich jederzeit an unserer Trinkstation bereit. Jedes Kind hat einen eigenen gekennzeichneten Becher und kann sich eigenständig bedienen. Dadurch fördern wir die Selbständigkeit.

Die pädagogischen Fachkräfte bieten den Kindern darüber hinaus aktiv Getränke an, insbesondere bei hohen Temperaturen und viel Bewegung im Außengelände und im Bewegungsraum.

Im U2-Bereich haben die Kinder eigene Trinkbecher mit Deckel, je nach Entwicklungsstand des Kindes. Diese sind mit dem Foto des Kindes gekennzeichnet. Kinder unter drei Jahren werden häufiger ans Trinken erinnert.

1.3. Mittagessen

Das Mittagessen findet für die Krippenkinder von 10.45 - 11.30 Uhr statt, für die Kinder in der Nestgruppe ab 11.15 Uhr und für die Kinder im offenen Ü2-Bereich ab 11.30 Uhr. Beim Mittagessen kommt das Essen in Glasschüsseln auf den Tisch. Die Kinder wählen selbst was und wieviel sie essen möchten. Sie decken ihren Platz selbst ein und suchen sich ihre/n Tischnachbarn/in aus. Das Mittagessen wird ebenfalls von unserem pädagogischen Personal begleitet.

In unseren Speiseplänen gibt es wöchentlich je ein Fleisch- und ein Fischgericht. Das Fleisch (Geflügel, Rind, Kalb) ist mageres Muskelfleisch, nie Formfleisch. Die Ausnahmen bilden Gerichte mit Hackfleisch und Bratwurst.

Beim Fisch gibt es meistens fettreiche Fischarten, die reich an Omega-drei-Fettsäuren sind. Wir verwenden ausschließlich Fisch mit dem MSC-Siegel aus nicht überfischten Gebieten.

Gemüse und Salate stehen als Rohkost, Salatbeilage oder gekochtes Gemüse täglich auf dem Speiseplan.

Einmal wöchentlich gibt es Hülsenfrüchte in den Suppen, in Soßen oder als Gemüse.

In jeder Woche gibt es einen Suppentag. An diesem Tag gibt es einen Wunsch-Nachtisch. An den übrigen Tagen reichen wir zum Nachtisch Obst.

An drei Tagen in der Woche wird vegetarisch gekocht. Neben Kartoffeln, Vollkornnudeln, Basmati- oder Naturreis gibt es gelegentlich zur Abwechslung Gnocchi, Tortellini oder Couscous.

Kartoffeln gibt es an mindestens zwei Tagen zum Mittagessen, als Salz- oder Pellkartoffeln, Püree oder Ofenkartoffeln.

Alle 2-3 Wochen essen wir ein Eiergericht zu Mittag oder zum Nachtisch.

Auf Wunsch gibt es ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht zur Alternative.

Selbstverständlich achten wir auf Unverträglichkeiten, Allergien, kulturelle und religiöse Essgewohnheiten, sodass alle Kinder mitessen können.

Das Mitbringen von Speisen von Zuhause und das Aufwärmen in der Kita-Küche sind aus hygienischen Gründen nicht möglich.

Der Speiseplan wird für die Eltern in die Kita-Info App eingestellt und in der Kita ausgehängt. Auf der Website der Einrichtung ist ein Musterspeiseplan eingestellt. Ein kindgerechter, bebildeter Plan hängt für die Kinder in unserem Speiseraum und im Flur der Krippe.

2. Am Esstisch

2.1. Gestaltung der Esssituationen

Essenszeiten

Die Essenszeiten sind Anhang 1 „Funktionsbereich Cafeteria“ zu entnehmen. Dieser hängt als großformatiger Aushang am Eingang zur Cafeteria aus.

Die Entscheidung, die Mahlzeiten in freier Form einzunehmen, wurde in der Kinderkonferenz getroffen und wird entsprechend umgesetzt. Die Kinder erleben durch Partizipation in Entscheidungsprozessen Selbstwirksamkeit und erfahren so Bestätigung. Im Rahmen der Cafeteria-Öffnungszeiten, können die Kinder frei entscheiden, wann und mit wem sie essen gehen möchten. Die pädagogischen Fachkräfte unterstützen gegebenenfalls dabei, alle Kinder an das Essen zu erinnern und die notwendigen Übergänge aus dem Spiel zu gestalten.

Raum- und Tischgestaltung

Die Mahlzeiten finden bei uns in der Kita in der Cafeteria statt. Die Krippe hat dort ihren eigenen Bereich mit größenangepassten Sitzmöbeln.

Die Kinder essen in Tischgruppen mit jeweils sechs Plätzen. Die Cafeteria ist ansprechend gestaltet um eine freundliche Essatmosphäre anzubieten. Auf den Tischen stehen stets frische Blumen sowie von den Kindern gebastelte Tischdekoration in der Mitte. Das Mobiliar entspricht der Größe der Kita-Kinder im Ü2-Bereich.

Im Sommer 2023 ist eine Außencafeteria entstanden, die es den Kindern ermöglicht, ihre Mahlzeiten entsprechend der Jahreszeit draußen einzunehmen.

Bisher war es nur möglich, einen Teil des Nachmittagsnacks draußen anzubieten. Mit den Fördergeldern, die wir mit der Zertifizierung zur Ernährungskita Rheinland-Pfalz erhalten haben, hatten wir bereits das Mobiliar angeschafft, um richtige Essplätze draußen anzubieten. Die Außencafeteria ermöglicht nun den Kindern, auch das Frühstück draußen einzunehmen.

Auf diese Weise haben unsere Ü2-Kinder die Chance auf weitere Sinneserfahrungen, ein intensiveres Erleben der Jahreszeiten und Schulung ihrer Wahrnehmung.

Grundsätzlich verbringen die Kinder einen Großteil ihres Tages in der Kindertagesstätte. Durch die doppelte Erwerbstätigkeit bei einem Großteil unserer Familien nehmen die Ressourcen der Familien kontinuierlich ab, ihren Kindern umfassende Naturerfahrungen zu ermöglichen.

Unsere Außencafeteria befindet sich in einem ruhigen Randbereich des Außengeländes und besteht aus einer bodengleichen Terrasse mit drei runden Picknicktischen mit integrierten Bänken, die zeitgleich Platz für je 8 Kinder bieten. Die Terrasse ist mit dem Küchenwagen gut erreichbar und mit einem Sonnensegel geschützt.

Essatmosphäre und Tischkultur

Vor dem Essen werden die Kinder beim Toilettengang und Händewaschen begleitet bzw. angeleitet.

Die Kinder des Ü2-Bereichs holen sich zuerst ihr Foto und suchen sich einen Platz am Tisch. Sie legen das Foto auf ihren Platz. So finden sie ihren Platz jederzeit wieder und zeigen auch den anderen Kindern wo sie sitzen und dass der Platz belegt ist. Gläser,

Besteck und Teller stehen auf der Kinderküche bereit. Die Kinder holen sich ihr *Gedeck* und setzen sich. *Gemeinsam* wird ein Tischgebet gesprochen. Die Kinder entscheiden entweder, welches Tischgebet gesprochen werden soll, oder wählen eins aus mittels *Gebetswürfel*. *Gebet* wird jeweils zu Beginn der Essenszeit und anschließend im Verlauf des Essens mit wechselnden Kindern. Die *Essenskomponenten* werden in Schüsseln und auf Tellern auf Warmhalteplatten bereitgestellt. Die größeren Kinder bedienen sich allein, die jüngeren Kinder bekommen je nach Bedarf Unterstützung. Dafür stellen die pädagogischen Fachkräfte das Essen von der Warmhalteplatte auf den Tisch.

Die Kinder des U2-Bereichs essen gruppenintern mit der ganzen Gruppe.

Während der Mahlzeiten bemühen wir uns um angenehme Tischgespräche. Negative Bemerkungen zu *Geschmack* oder *Konsistenz* der Speisen werden von den päd. Fachkräften aufgefangen. Wir achten bewusst auf eine angenehme Tischatmosphäre.

Die Prozessbeschreibungen Mittagessen im Ü2- Bereich und Mittagessen im U2-Bereich (Krippe) befinden sich im Qualitätshandbuch im Ordner Aufgabenbereiche - Betreuung - Prozessbeschreibung Mittagessen.

Pädagogische Begleitung der Mahlzeiten

Die Mahlzeiten werden von den pädagogischen Fachkräften begleitet. Die Kinder werden z.B. im Umgang mit dem Besteck unterstützt.

Die päd. Fachkräfte nehmen ihre Vorbildfunktion wahr, indem sie mit den Kindern gemeinsam essen. Wir möchten den Kindern die Möglichkeit anbieten, ihnen fremde Lebensmittel und Gerichte kennenzulernen und zu probieren. Dabei entscheidet das Kind selbst, was es probieren möchte. Die päd. Fachkräfte regen immer wieder zum Probieren der Lebensmittel an und benennen diese. Sie nehmen mit dem pädagogischen Happen ihre Vorbildfunktion wahr. Die Ablehnung oder Abneigung gegenüber Speisen wird bei uns grundsätzlich akzeptiert.

Wir setzen Essen grundsätzlich nicht als *Trost*, *Belohnung* oder *Strafe* ein. Dies wirkt präventiv der Entwicklung von ungünstigen Ernährungsgewohnheiten entgegen.

Grundsätzlich müssen Kinder ihren Teller bei uns nicht leer essen. Es kann auch vorkommen, dass ein Kind nur sehr wenig der angebotenen Speisen essen möchte oder ihm keine Komponente einer Mahlzeit schmeckt. Kein Kind muss bei uns hungern, wenn gar nichts schmeckt, darf es notfalls auch ein Brot und/ oder Obst holen. Trotzdem bekommen alle Kinder Nachtisch, da auch dieser nicht als *Strafe* oder *Belohnung* eingesetzt wird.

2.2. Ernährungsbildung: Geschmacksentwicklung, Lern- und Bildungsanlässe

Jede Mahlzeit bietet Kindern und pädagogischen Kräften die *Gelegenheit*, über Lebensmittel, deren Herkunft und Zubereitungsmöglichkeiten zu sprechen. Themen wie "*Mein Lieblingsessen*" zeigen den Kindern, dass der *Geschmack* und die Vorlieben verschieden sind und dass auf der Welt unterschiedlich sowie Unterschiedliches gegessen wird.

Die Kinder sollen bei uns die *Geschmacksvielfalt* natürlicher Lebensmittel kennenlernen. *Geschmacksverstärker*, *Farbstoffe*, *Alkoholaromen* und *Formfleischprodukte* kommen in unseren Speisen nicht vor. Für die *Geschmacksbildung* kommen Kräuter zum Einsatz.

Um die Außencafeteria vom Spielbereich sichtbar und funktional zu trennen, wurden zur Begrenzung Hochbeete integriert. Diese werden im Rahmen des Gartenprojekts mit Kräutern, essbaren Blüten und Gemüse bepflanzt und alle Kinder können das Wachstum der Pflanzen beobachten und die Pflege mit übernehmen. Im Rahmen des Hauswirtschaftsprojekts kann geerntet, verarbeitet und dadurch die Ernährungsbildungsangebote erweitert werden.

Ernährungsbildung

Kinder helfen gerne beim Kochen, Backen und bei der Vorbereitung/Zubereitung von Mahlzeiten. Mit unserer Kinderküche in der Cafeteria können wir dies ermöglichen. Regelmäßig nach dem Frühstück bereitet eine pädagogische Fachkraft mit einer Kleingruppe von Kindern, den Nachmittagssnack oder eine Kleinigkeit für das Frühstück am nächsten Tag zu. Dies können z.B. ein Kuchen, Marmelade, Gemüsesticks usw. sein.

Die Teilnahme an der Ernährungsbildung erfolgt freiwillig.



Im Außengelände gibt es sowohl für Kinder des Ü2-Bereichs als auch im U2-Bereich für die Kinder die Möglichkeit, sich an der Pflanzung, Pflege und Ernte von Kräutern und Gemüse zu beteiligen. Durch dieses ernährungsbildende Angebot erleben die Kinder einen unmittelbaren Bezug zur Herkunft von Lebensmitteln. Sie erleben unmittelbar, dass die von ihnen geernteten Früchte verarbeitet werden und können sich auch hieran beteiligen.

2.3. Partizipation der Kinder an der Verpflegung

Auch bei der Auswahl des Essens werden die Kinder in unserer Einrichtung im Sinne der Partizipation mit einbezogen.

So lernen sie selbstständig und eigenverantwortlich zu entscheiden. Die Kinder erstellen gemeinsam mit einer Hauswirtschaftskraft den Speiseplan. Die Kinder werden durch das Gefühl, an der Gestaltung des Kita-Alltags maßgeblich beteiligt zu sein bestärkt und erfahren, dass ihre Bedürfnisse und Wünsche ernst- und wahrgenommen werden. Sie können so auch erfahren, dass nicht immer alles umgesetzt werden kann, sondern Kompromisse geschlossen werden müssen.

Um sich an der Erstellung des Speiseplans zu beteiligen, wählen die Kinder sich ein wie bei den anderen Projekten.

Die Hauswirtschaftskraft spricht mit den Kindern über die Bedürfnisse und Wünsche bzgl. des Speiseplans.

Hierbei leitet die Hauswirtschaftskraft im vorgegebenen Rahmen der Menükomponenten und den Vorlagen der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) die Kinder an. Gemeinsam gestalten Sie so die Zusammenstellung der Komponenten und damit den Speiseplan für die folgenden 2 Wochen.

Die Kinder des Ü2-Bereichs bewerten das Mittagessen mit einem 3-stufigen Körbchen-System. Die Symbole Daumen hoch, Daumen Mitte, Daumen runter sind zusätzlich in den Farben grün, gelb, rot gekennzeichnet. Nach dem Essen legen die Kinder ihr Foto in das entsprechende Körbchen und bewerten so täglich das Mittagessen.

Regeln für die Cafeteria wurden gemeinsam mit den Kindern in der Kinderkonferenz erarbeitet, bebildert umgesetzt und hängen für alle Kinder sichtbar in der Cafeteria aus. (siehe Anhang 5)

3. Zusammenarbeit mit den Eltern

3.1. Erziehungspartnerschaft rund um das Kita-Essen

Sowohl in der Familie als auch in der Kindertagesstätte werden die Kinder nachhaltig geprägt. Unter Erziehungspartnerschaft verstehen wir eine gleichberechtigte Zusammenarbeit zwischen Eltern und pädagogischen Fachkräften. Die Bereiche Essen und Trinken sowie Ernährungsbildung sind wesentlicher Bestandteil der Erziehungspartnerschaft.

3.2. Kommunikation zum Verpflegungskonzept

Die Eltern sind grundlegend durch die Konzeption auf unserer Homepage informiert. Im Aufnahmegespräch wird das Verpflegungskonzept vorgestellt und Ernährungsgewohnheiten des Kindes und der Familie besprochen.

Elternvertreter sind im Runden Tisch involviert, der Elternausschuss informiert die Eltern mittels Infoschreiben und Aushänge in den Eingangsbereichen informieren zusätzlich. Der wöchentliche Speiseplan hängt an den Eingangstüren aus und wird über die Kita Info-App verschickt. Auf der Website kann das Verpflegungskonzept eingesehen werden.

3.3. Erstgespräch

Um unsere Arbeit und Werte transparent zu machen und um ein detailliertes Bild über die Ernährung und das Essen und in Familien der Kinder zu erhalten, ist das Thema Essen und Trinken ein wichtiger Teil des Anmeldegesprächs. Wir besprechen folgende Punkte und Fragen beim Vertrags- oder Aufnahmegespräch: Verpflegungskonzept und -angebot der Kita, Ernährungsgewohnheiten der Familie, Lieblingsessen und Abneigungen des Kindes, gegebenenfalls Unverträglichkeiten und Allergien (diese werden in einem spezifischen Formular abgefragt).

Darüber hinaus sind folgende Fragen Bestandteil des Aufnahmegesprächs im U2-Bereich:

- Was isst und trinkt das Kind gerne?
- Gibt es eine spezielle Abneigung gegen Speisen oder Getränke?
- Wie ernährt sich das Kind bisher?
- Wie isst das Kind? (z.B. alleine, mit Hilfe, es wird gefüttert, mit Löffel, mit den Fingern, mit Messer und Gabel)
- Wo isst das Kind?
- Wie trinkt das Kind?

3.4. Kommunikation zum Speiseplan

Der Speiseplan wird für alle Eltern sichtbar an den Eingängen des Ü2- und U2-Bereichs ausgehängt und wöchentlich aktualisiert. Zusätzlich wird er wöchentlich über die Kita Info-App verschickt.

Der Speiseplan informiert über die kennzeichnungspflichtigen Allergene in unserem Essen. Darüber hinaus wird der Speiseplan für die Kinder lesbar ausgehängt (siehe Anhang 4). Für die Kinder im Ü2-Bereich befindet sich dieser Aushang auf Augenhöhe neben dem Buffet in der Cafeteria, für die Kinder im U2-Bereich befindet sich der Aushang für die Kinder im Flurbereich der Krippe.

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 der pädagogischen Fachkräfte. Daher bietet unsere Einrichtung den Eltern regelmäßig die Gelegenheit, Fragen und Anliegen zur Sprache zu bringen bzw. einen Austausch dazu zu haben. Das können beispielsweise sein:

- Spontane Tür- und Angelgespräche: Wir sind offen für Fragen, die kurzfristig auftreten.
- Regelmäßig verabredete Elterngespräche, um sich über den Entwicklungsstand des Kindes auszutauschen, ggf. neue Ziele zu vereinbaren und Absprachen zu treffen. Auch Themen wie das Ess- und Trinkverhalten und die Fähigkeiten des Kindes (z. B. mit Besteck umzugehen, Tischregeln einzuhalten) gehören dazu.

3.6. Elternveranstaltungen zum Thema Ernährung

Im laufenden Kita-Jahr bieten wir regelmäßig Elternveranstaltungen an. Diese können auch das Thema Essen und Trinken beinhalten.

Regelmäßig laden wir die Eltern zu einem Probeessen in die Kita ein.

3.7. Beteiligung von Eltern

Der Elternausschuss vertritt die Interessen der Eltern gegenüber dem Träger und der Kita-Leitung und ist ein wichtiges Bindeglied zwischen Kita-Team und Elternschaft. Bei wichtigen Änderungen, z.B. auch die Verpflegung betreffend, wird der Elternausschuss einbezogen und informiert.

Vertreter des Elternausschusses sind ebenfalls am Runden Tisch beteiligt und nehmen auch am Probeessen teil.

4. Unser Team

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

Die positive Haltung der pädagogischen Kräfte gegenüber Essen und Verhalten am Tisch gibt den Kindern Orientierung. Neben fachlicher Kompetenz gehört zur Professionalität einer pädagogischen Kraft 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.

Bei Fragen zur Ernährung tauschen wir uns kollegial in wöchentlichen Dienstbesprechungen aus. Die Hauswirtschaftsleitung nimmt auf Einladung an diesen teil.

4.2. Personalqualifikation

Die hauptverantwortliche Person für die Verpflegung in der Einrichtung wird regelmäßig, mindestens einmal jährlich zu aktuellen Entwicklungen im Bereich der Kitaverpflegung geschult. Fortbildungen der Mitarbeiter*innen werden im einrichtungsspezifischen Fortbildungsplan geplant und dokumentiert.

Grundsätzlich erfolgt für alle Kräfte in der Kita die jährliche Hygienebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Alle Schulungen werden den Anforderungen gemäß dokumentiert.

Zur besseren Verankerung der Ernährungsbildungsmaßnahmen in der pädagogischen Arbeit ist zusätzlich eine pädagogische Fachkraft im Bereich der Kita-Verpflegung nach DGE-Standard geschult. Diese trägt ihre Kompetenzen in Dienstbesprechungen ins Gesamtteam und beteiligt sich maßgeblich am runden Tisch.

Die Kindertagesstätte hat einen ernannten Ernährungsbeauftragten.

5. Hygiene

5.1. Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene

Auf Grundlage der „Gemeinsame Hygiene-Empfehlungen für Kindertageseinrichtungen in Rheinland-Pfalz“ erfolgt die laufende Anpassung unseres einrichtungsspezifischen angepassten Hygienekonzepts (siehe Qualitätshandbuch: Qualitätsfacetten - Verantwortungsebenen - Hauswirtschaftskräfte - Checklisten und Hygieneplan)

Durch das Verpflegungsangebot ist unsere Kindertagesstätte als solches bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung gemeldet. Es erfolgen regelmäßige Kontrollen durch das Gesundheitsamt.

Alle umgesetzten Maßnahmen stellen sicher, dass hygienisch unbedenkliche Speisen an die Kinder ausgegeben werden.

5.2. Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Alle kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe der in der Kita zubereiteten Mahlzeiten werden gemäß gesetzlicher Vorgaben durch die verantwortlichen Hauswirtschaftskräfte auf dem Speiseplan ausgewiesen.

Es wird eine Allergieliste geführt. Diese liegt in der Küche vor, sowie unter Wahrung des Datenschutzes für die päd. Fachkräfte in der Cafeteria. Zusätzlich hängen die tagesaktuellen Ersatzkomponenten für Kinder mit Allergien und Unverträglichkeiten aus. Die Aktualisierung der Allergieliste der Kinder erfolgt nach Information der päd. Fachkräfte durch die Kita-Leitung. Über neue Allergien bei Kindern wird das gesamte Team in der wöchentlichen Dienstbesprechung informiert.

5.3. Hygiene bei pädagogischen Aktionen

Das gemeinsame Zubereiten von kleinen Speisen sowie das Hauswirtschaftsprojekt finden unter Berücksichtigung einer guten Hygienepraxis ausschließlich in der Cafeteria und der Kinderküche statt.

Alle in der Kita tätigen Aushilfen sind ebenfalls nach dem Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt belehrt. Eine Beteiligung der Kinder bei der Zubereitung des Mittagessens kann aus Gründen des Lebensmittelrechts nicht erfolgen.

5.4. Eltern bringen Speisen in die Kita mit

Punkt 5.1 der 13. Auflage der Ordnung für die Kindertagesstätten in der Evangelischen Kirche in Hessen und Nassau (Anhang 2) benennt die Geltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften in der Kindertagesstätte. Auf Seite 16/17 befinden sich die Informationen für Eltern zum Thema Lebensmittelhygiene, die auch das Mitbringen von Speisen bei Festen und Feiern regeln.

6. Qualitätssicherung

Die Qualitätssicherung auf allen Ebenen hat in unserer Kindertagesstätte einen sehr hohen Stellenwert. Dies umfasst auch den Bereich der Kita-Verpflegung.

Bei unserem gesamten Verpflegungsangebot orientieren wir uns an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas.

Wir wurden im Januar 2026 bereits das vierte Mal von der TU Dortmund, Institut für Gesundheitsförderung im Bildungsbereich e.V., re-zertifiziert. Damit wurde uns bescheinigt, dass das Verpflegungsangebot unserer Einrichtung zur Ernährungsqualität und Hygiene voll den Anforderungen entspricht und ist gültig bis 2028.

Im Alltag findet ein kontinuierlicher Austausch zu den Mahlzeiten zwischen der Küche und dem U2- und Ü2-Bereich statt. Ein direktes Feedback an die Küche, ob das Essen geschmeckt hat, ist so stets gewährleistet.

Der Ernährungsbeauftragte der Kita steht in engem Austausch mit den Hauswirtschaftskräften. Er ist Ansprechpartner für Fragen, Anregungen, Wünsche und Kritik der Eltern, Kita-Mitarbeiter*innen und für die Kinder.

Der „Runde Tisch“

Alle drei Monate findet in unserer Einrichtung der „Runde Tisch“ statt. Zusätzlich zu den Hauswirtschaftskräften nehmen die Leitung, zwei pädagogische Fachkräfte der Einrichtung, Delegierte des Elternausschusses und der Pfarrer als Trägervertreter teil. Hierbei tauschen wir uns über aktuelle Informationen und Anmerkungen aus. Diese können beispielsweise anstehende Termine, neue Zutaten in einem Gericht oder auch individuelle Gewohnheiten der Kinder sein.

Auch sprechen wir hier über das Probeessen, das regelmäßig stattfindet. Bei dem Probeessen sind Vertreter aus dem Team, der Leitung, dem Träger und der Elternschaft eingebunden. Diese geben der Küche mittels formalisierter schriftlicher Rückmeldung konstruktive Kritik, sodass diese sich stets verbessern und weiterentwickeln kann. Die Ergebnisse des Runden Tisches werden protokolliert und die Umsetzung evaluiert. Gegebenenfalls werden QE-Prozesse angepasst.

6.1. Beschwerdemanagement

In unserem einrichtungsspezifischen Qualitätshandbuch ist ein umfassendes Beschwerdemanagement enthalten. Dieses beinhaltet gezielte separate Prozessbeschreibungen zum Beschwerdemanagement für Kinder, Eltern und Mitarbeiter*innen.

Die Zufriedenheit der Kinder, Eltern und päd. Fachkräfte mit der angebotenen Verpflegung liegt uns am Herzen.

Das zuvor beschriebene Rückmeldesystem mit drei verschiedenen Körben zur Bewertung des Mittagessens gewährleistet die tägliche Einbindung der Kinder in ein fest etabliertes System, welches den Kindern verdeutlicht, dass sie ernstgenommen werden.

Durch die Beteiligung der Kinder an der Erstellung des Speiseplans werden die Kinder unmittelbar aktiv gestaltend mit einbezogen und erfahren dadurch Selbstwirksamkeit.

Grundsätzlich haben die Eltern jederzeit die Möglichkeit, sich bei Fragen, Anregungen und Beschwerden an die Kita-Leitung zu wenden.

7. Nachhaltigkeit in unserer Kindertagesstätte

Schon seit einiger Zeit nimmt die Nachhaltigkeit in verschiedenen Bereichen unserer Kita einen festen Platz ein.

Schon bei der Planung der Mahlzeiten achten wir darauf Gerichte auszuwählen, in denen wir saisonales Obst, Gemüse und Salate verwenden. Diese Lebensmittel bekommen wir von einem ortsansässigen Gemüsebauern geliefert. So vermeiden wir zum einen lange Transportwege und haben stets frisches Obst und Gemüse in unseren Gerichten.

Wir verwenden fast ausschließlich Nahrungsmittel biologischer Herkunft, da bei der Herstellung dieser Lebensmittel schon auf eine umweltverträgliche Landwirtschaft und Verarbeitung geachtet wird. Auf unnötige Zusatz- und Geschmacksstoffe wird hier gänzlich verzichtet. Die Lebensmittel beziehen wir von einem in der Nähe gelegenen Bioladen. Die Backwaren erhalten wir von einer regionalen Bäckerei.

Wir bemühen uns, stets möglichst genau die Mahlzeiten zu planen, sodass es nur wenige oder keine Reste gibt. Da unsere Versorger alle in unmittelbarer Nähe sind, können wir regelmäßig nachordern. So verhindern wir, dass zu viel gekaufte Lebensmittel ihre Haltbarkeit verlieren und wir sie entsorgen müssen. Natürlich kommt es trotzdem mal vor, dass die Anzahl der Essenskinder kurzfristig schwankt und Lebensmittel übrigbleiben.

In unserer Kirchengemeinde gibt es seit ungefähr einem Jahr das „Foodsharing-Angebot“. Hier können Anwohner, Gemeindemitglieder oder Eltern ihre Lebensmittel tauschen, sich aus dem Angebot bedienen oder aber nicht mehr benötigte Nahrungsmittel an andere abgeben.

Das ist eine gute Sache, die auch regelmäßig genutzt wird. Haben wir zum Wochenende hin Lebensmittel übrig, stellen wir diese auch in den dafür vorgesehenen Vorratsschrank hinein.

Mülltrennung ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Wir separieren Glas, Papier-, Plastik-, Bio- und Restmüll. Generell fällt vor allem kaum Verpackungsmüll bei uns an, da unsere Lieferanten ihre Produkte in Mehrwegkisten bringen, die sie auch gleich wieder mitnehmen. Auch hier sind die Biolebensmittel von Vorteil, da sie in der Regel umweltfreundlich verpackt sind.

Die Cafeteria

Offenes Frühstück

- von 7.30 - 10.00 Uhr
- in Buffetform
- ausgewogenes Frühstück: Vollkornbrot, Käse, Frischkäse, Gemüsecreme, Fruchtaufstrich, Butter, Müsli, Obst und Rohkost

Freies Mittagessen

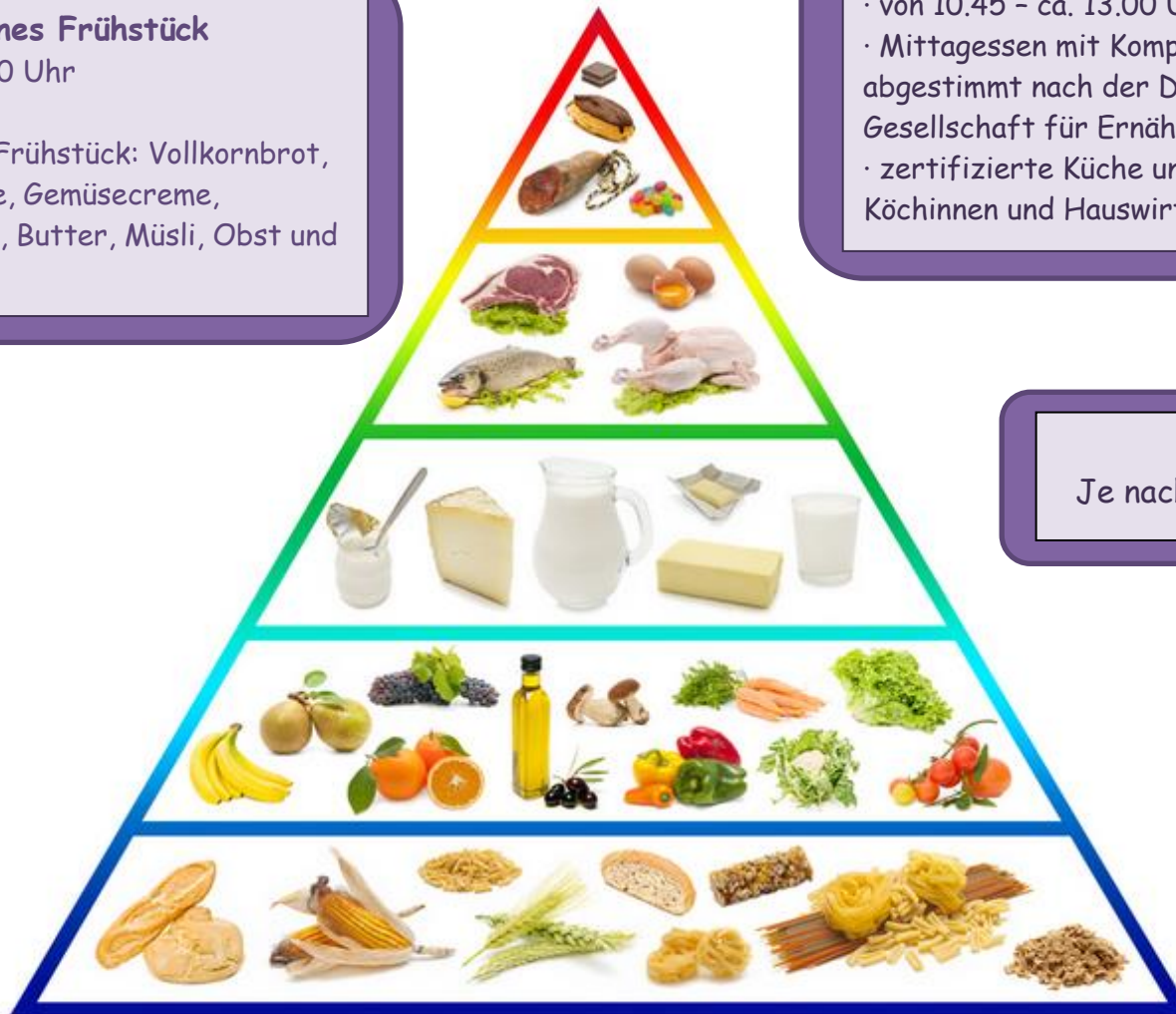
- von 10.45 - ca. 13.00 Uhr
- Mittagessen mit Komponenten abgestimmt nach der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
- zertifizierte Küche und ausgebildete Köchinnen und Hauswirtschaftskräfte

Snack

Je nach Angebot (Obst, Kekse, Brezeln, ...)

Ziele des freien und offenen Essens

- jedes Kind isst, wann und mit wem es möchte
- stressfreie Mahlzeiten
- Geschmacksausbildung und -Intensivierung durch Probieren
- Kommunikationsfähigkeit (gemütlich essen und Tischgespräche ermöglichen)



5. Informationen zum Thema Lebensmittelhygiene, Infektionsschutz und Datenschutz

- 5.1** In der Kindertagesstätte gelten sämtliche lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Im Rahmen der pädagogischen Arbeit können in der Kindertagesstätte in den einzelnen Gruppen Aktivitäten (Projekte, Kindergeburtstage, etc.) durchgeführt werden, in deren Rahmen mit den Kindern gemeinsam nicht leicht verderbliche Speisen zubereitet und verzehrt werden. An Festen und zu besonderen Anlässen bringen Eltern oft selbst zubereitete Speisen mit. Die Verantwortung für diese Speisen obliegt den Eltern. Der Träger übernimmt keine Haftung, falls Kinder diese Speisen nicht vertragen oder es aus anderen Gründen zu gesundheitlichen Problemen kommt. Problematische Lebensmittel (siehe S. 16-17) und Lebensmittel, die aufgrund des Geruchs und Aussehen nicht zum Verzehr geeignet scheinen, werden von der Einrichtung nicht angenommen. In der Kindertagesstätte dürfen leicht verderbliche Lebensmittel (Wurst, Schnittkäse, etc.) nur in abgepacktem Zustand mitgebracht und für gemeinsame Speisen verarbeitet werden. Ausgenommen davon ist die Mahlzeit für das eigene Kind (siehe Seite 16-17). In der Einrichtung zubereitetes Essen darf den Kindern / Eltern aus hygienischen Gründen nicht mit nach Hause gegeben werden.
- 5.2.** Sollte ein Kind an einer infektiösen Hautkrankheit, an Durchfall oder anderen infektiösen Krankheiten leiden, sind die Eltern zur unverzüglichen Meldung in der Einrichtung verpflichtet (siehe vom Träger ausgehändigte Belehrung zum Infektionsschutzgesetz).
- 5.3.** Im Bereich der Evangelischen Kirche von Hessen und Nassau (EKHN) ist das EKD Datenschutzgesetz (DSG-EKD) die geltende rechtliche Grundlage. Aufgrund der seit 25. Mai 2018 geltenden neuen EU Datenschutzverordnung (EU-DSGVO) wurde auch das EKD Datenschutzrecht neu gefasst und mit der EU-DSGVO in Einklang gebracht. Die Aufsicht über die Einhaltung der Vorschriften zum Datenschutz obliegt im kirchlichen Bereich den Beauftragten für Datenschutz der EKD. Für die EKHN zuständig ist die Außenstelle Dortmund / Datenschutzregion Mitte-West:
Friedhof 4, 44135 Dortmund, Tel: +49 (0)231 533827-0,
E-Mail: mitte-west@datenschutz.ekd.de

6. Besuch der Einrichtung

- 6.1** Im Interesse des einzelnen Kindes und der Gemeinschaft soll die Kindertagesstätte regelmäßig besucht werden. Kann ein Kind die Einrichtung nicht besuchen, ist die Einrichtung zu benachrichtigen.
- 6.2** Die Kinder sollen für den Besuch der Einrichtung entsprechend strapazierfähige Kleidung tragen, die zum Spielen in den Räumen und im Außengelände geeignet ist und das selbstständige An- und Ausziehen erleichtert. Für ausreichend Wechselwäsche in der Einrichtung sorgen die Eltern.
- 6.3** Besonderheiten, die das einzelne Kind betreffen wie z. B. Verpflegung oder Verwendung von Pflegemitteln, werden in Absprache mit den pädagogischen Fachkräften geregelt.
- 6.4** Kinder dürfen eigene Spielsachen nur in Absprache mit den pädagogischen Fachkräften mitbringen.
- 6.5** Für den Verlust oder die Beschädigung von Kleidung, Brillen, Spiel- und Wertgegenständen oder sonstigen von den Kindern mitgebrachten Gegenständen (Fahrräder, Roller, etc.) wird keine Haftung übernommen.
- 6.6** Mit den Kindern können während des Aufenthaltes in der Kindertagesstätte auch spontane Spaziergänge im Umfeld bzw. am Wohnort (zum Spielplatz, zum Einkaufen, etc.) ohne vorherige Ankündigung unternommen werden. Über alle anderen Aktivitäten, die an anderen und weiter entfernt liegenden Aufenthaltsorten stattfinden, werden die Eltern vorab informiert und um ihr Einverständnis gebeten.
- 6.7** Zur Darstellung der pädagogischen Arbeit können Fotos, Videos und Tonaufnahmen von Kindern entstehen. Für geplante Veröffentlichungen solcher Materialien innerhalb und außerhalb der Einrichtung bedarf es der Zustimmung der Eltern.
- 6.8** Zur Wahrung der Persönlichkeitsrechte dürfen Eltern grundsätzlich keine Aufnahmen machen oder persönliche Informationen von anderen Kindern und Mitarbeitenden aus der Kindertagesstätte weitergeben und veröffentlichen (z. B. in sozialen Netzwerken, WhatsApp Gruppen, u. ä.).

Informationen zum Thema Lebensmittelhygiene

Liebe Eltern,

Ihre Kinder sollen sich in der Kindertagesstätte wohl fühlen. Dazu gehört unter anderem, dass die Mitarbeitenden sich intensiv mit der Lebensmittelhygiene beschäftigen und durch umfangreiche Maßnahmen dafür sorgen, dass Ihren Kindern nichts passiert.

Lebensmittel können unter bestimmten Bedingungen sehr schnell verderben und dadurch die Gesundheit des Menschen, vor allem der Kinder, gefährden. Dieses ist leicht zu verhindern, indem entsprechende Hygienevoraussetzungen eingehalten werden. Im Zuge der EU-Lebensmittelhygieneverordnung muss ein Kontrollsystem eingerichtet sein, mit dem die Qualität der Speisen täglich kontrolliert wird.

Helfen auch Sie mit, die Gesundheit Ihrer Kinder zu schützen, indem Sie auf das Mitbringen bestimmter Lebensmittel bei Festen verzichten, alle Speisen immer erst am Tage des Verzehrs zubereiten und Vorsichtsmaßnahmen einhalten.

- Bitte bringen Sie **keine Speisen mit**, die mit **rohen Eiern** zubereitet wurden. Solche Speisen sind z. B. Desserts, die mit Eischnee hergestellt wurden, Desserts, in denen rohes Eigelb verwendet wurde, Kuchen und Torten mit Füllungen, die rohe Eier beinhalten, selbst produziertes Speiseeis mit rohen Eiern.
- Bitte bringen Sie **keine** belegten Brote/Brötchen mit **Mett oder Tatar** mit. Rohes Fleisch kann immer mit Salmonellen belastet sein!
- **Verzichten Sie auf** die Zubereitung von **Frikadellen**.
- **Verzichten Sie auf** die Zubereitung von Salaten auf **Mayonnaisebasis** bzw. liefern Sie nur die Zutaten an und lassen Sie die Mayonnaise (keine selbst zubereitete) dann in der Kindertagesstätte zugeben.

- Achten Sie bei der Zubereitung von Salaten, die gekochte Komponenten enthalten (z. B. Kartoffel- oder Nudelsalat) darauf, dass diese direkt nach dem Kochen heruntergekühlt werden, **bevor sie mit anderen Zutaten vermischt werden**. So kann verhindert werden, dass in der gemischten Speise eine Temperatur entsteht, die für Mikroorganismen optimale Wachstumsbedingungen bietet.
- Waschen Sie Obst, Salat und Gemüse, das als **Rohkost** verzehrt werden soll, gründlich und möglichst **heiß** ab.
- **Rohmilch und Vorzugsmilch** dürfen **nicht** mit in die Kindertagesstätte gebracht werden.
- **Transportieren** Sie Speisen, die gekühlt werden müssen, bitte auch **nur gekühlt** zur Kindertagesstätte.
- Backwaren nur mit durchgegarter Füllung mitbringen.
- Speisen generell ausreichend erhitzen und vollständig durchgaren lassen (**mind. 10 Minuten bei 70 Grad**).
- Achten Sie bitte besonders bei **Speiseeis** darauf, dass es **nicht antaut**. Transportieren Sie Speiseeis nur, wenn Sie eine geeignete Kühltasche haben. Auch wenn das Eis wieder durchfriert, können sich in der Zwischenzeit bereits Keime entwickelt haben.
- Bringen Sie bitte nur Produkte mit, die ein aktuell **gültiges Mindesthaltbarkeitsdatum** haben.

Speiseplan für Kinder lesbar

Standort: Cafeteria neben dem Buffet auf Augenhöhe der Kinder

Beispiel vom 26.01.2022 Ü2-Bereich



Regeln Cafeteria

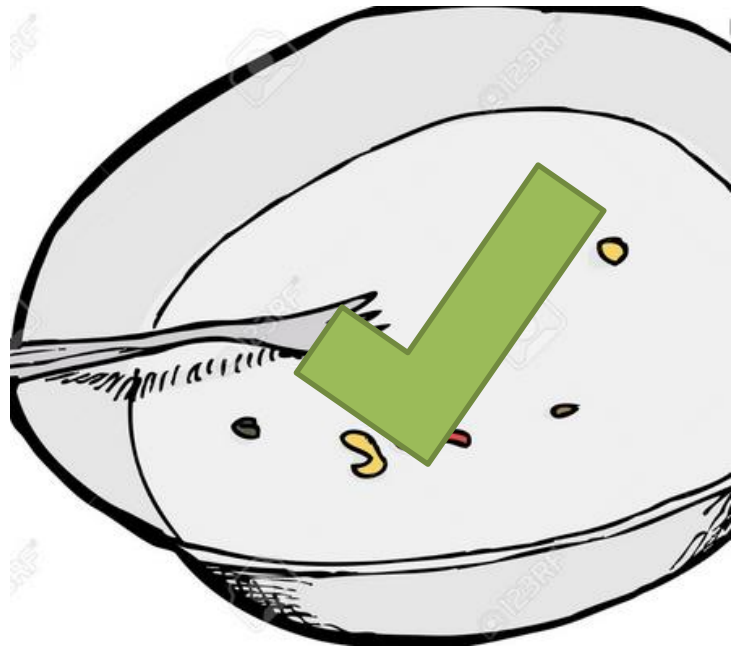
Jeder deckt seinen Platz am
Tisch selbst ein



Wir nehmen uns eine Scheibe Brot,
Aufstrich, Käse, Müsli oder Gemüse und
Obst



Wir nehmen uns nur so viel,
wie wir essen können



Beim Essen sitzen wir
Am Tisch



Wir bringen das
Geschirr zum
Küchenwagen



Jeder wischt
seinen

Platz

ab

