

Verpflegungskonzept



„Gesundheit ist die Basis für Lernen und Entwicklung. Gesundheit ist Voraussetzung für das Wohlbefinden sowie für die Lern- und Bildungsfähigkeit von Kindern.“

Zitat aus dem Pilotprojekt der Plattform Ernährung und Bewegung e.V. gesunde Kitas – starke Kinder.

Stand: Mai 2024

Erstellt von Karin Lindlacher

Inhaltsverzeichnis

1. <u>Leitgedanke</u>	1
2. <u>Ziel</u>	
2.1 Merkmale der Einrichtung	
2.2 Die Mahlzeiten und Getränke	
2.2.1 Getränke	
2.2.2 Gemeinsame Brotzeit am Vormittag	
2.2.3 Unsere „Energietankstelle“	
2.2.4 Gesunde Brotzeit	
2.2.5 Gemeinsames Mittagessen	
2.2.6 Nachmittagsbrotzeit	
2.3 Besondere Verpflegungssituationen	2
2.3.1 Süße Snacks und Süßigkeiten	
2.3.2 Geburtstagsbrotzeit, Feste und Feiern	3
2.3.3 Lebensmittelunverträglichkeiten	
2.4 Soziale und pädagogische Aspekte	4
2.4.1 Essen als Lernort	
Sozialkompetenz	
Partizipation	5
Sprache	
Motorik	
Mathematisches Verständnis	
Gesundheit	
Hygiene	
Raumgestaltung	6
Ausstattung	
2.4.2 Ablauf bei der gemeinsamen Brotzeit	
2.4.3 Ablauf beim Mittagessen	
2.4.4 Lernort – Lerninhalte	7
2.4.5 Ernährungspädagogische Projekte	8
3. <u>Zusammenarbeit mit Eltern und der Öffentlichkeit</u>	
3.1 Informationsabend – Elternabend	
3.2 Elternbeirat	
3.3 „Wir brotzeitl`n gesund!“ - Empfehlung zur mitgebrachten Brotzeit	9
3.4 Öffentlichkeitsarbeit	10
4. <u>Ressourcen</u>	
4.1 Essenskinder in unserem Haus	
4.2 Unser pädagogisches Team	
4.3 Qualifikationen der Mitarbeiter – Ernährung – Hauswirtschaft	11
4.4 Essensgremium im Haus	
4.5 Räumlichkeiten	
4.5.1 Brotzeit	
4.5.2 Mittagessen	

5. Umsetzung

5.1 Maßnahmen zur Qualitätssicherung

5.1.1 Ernährungspyramide

12

5.1.2 Qualität der Lebensmittel - Einkauf

5.1.3 Selbstreflexion im Team

5.1.4 Fortbildungen/Weiterentwicklung

13

5.2 Beschwerdemanagement

5.2.1 Kinderbefragung/Feedback zum Mittagessen

5.2.2 Elternumfrage zum Mittagessen

14

6. Nachhaltige Kindergartenverpflegung

6.1 Lebensmittelauswahl und Speiseplangestaltung

6.2 Verpackungsmüll

6.3 Lebensmittelreste

7. Kosten

1. Leitgedanke

Im Kindergarten ist es uns sehr wichtig, dass Kinder bei den gemeinsamen Mahlzeiten die Vielfalt gesunder Lebensmittel kennenlernen, erfahren, was gesunde Ernährung bedeutet, und selbstbestimmt diese auch mit allen Sinnen entdecken, erleben und genießen dürfen.

2. Ziel

Unser Ziel ist es, den Kindern während ihres Aufenthalts in der Einrichtung eine gesunde Speisenauswahl anzubieten und somit zu einer positiven, gesunden Entwicklung jedes einzelnen Kindes beizutragen.

2.1 Merkmale der Einrichtung

Wir sind ein Regelkindergarten mit Einzelintegration auf dem Land. Unsere Einrichtung besuchen derzeit 71 Kinder, im Alter von 3 Jahren bis zur Einschulung. In der Gemeinde wohnen nur wenige Familien mit Migrationshintergrund, anderer Religionszugehörigkeit oder von uns abweichender Essenskultur.

Unsere Öffnungszeiten sind:

Montag - Donnerstag von 7.00 Uhr bis 16.00 Uhr mit warmen Mittagessen

Freitags von 7.00 Uhr bis 14.00 Uhr mit warmen Mittagessen

Anmerkung: Um am Mittagessen teilnehmen zu können, muss die Buchungszeit an diesem Tag mindestens bis 14.00 Uhr betragen.

2.2 Die Mahlzeiten und Getränke

2.2.1 Getränke:

Im Kindergarten wird ausschließlich Trinkwasser angeboten. Die Trinkstationen sind für alle Kinder jederzeit zugänglich. Mehrmals am Tag werden die Kinder vom pädagogischen Personal daran erinnert, ausreichend zu trinken. In den Wintermonaten wird den Kindern auch warmer, ungesüßter Tee gereicht.

Ausnahmen bestätigen die Regel...

Bei Feste und Feiern gibt es Säfte gemischt mit Trinkwasser.

2.2.2 Gemeinsame Brotzeit am Vormittag:

In den Gruppen findet diese täglich ca. 9.30 Uhr/10.00 Uhr statt. Feste Essenszeiten geben dem Tag eine Struktur, die für Kinder wichtig ist und Ihnen Sicherheit vermittelt. So geben wir den Beginn vor. Die Dauer der Mahlzeit wird individuell nach den Bedürfnissen der Kinder gestaltet. Die Brotzeit bringen die Kinder von zu Hause mit. Die Eltern sind darüber informiert, dass es sich um gesunde Speisen handeln sollte. Eine kleine Süßigkeit ist erlaubt. Ausnahmen bilden Feste und Feiern, z. B. beim Geburtstag eines Kindes.

2.2.3 Unsere „Energietankstelle“

Die „Energietankstelle“ dient den Kindern, wie für das Auto die Zapfsäule, um Energie aufzutanken.

Sie wird einmal in der Woche angeboten und von den Kindern selbst aufgebaut. Die Kinder dürfen das frische Obst und Gemüse selbst schneiden und einen Behälter mit

Wasser füllen, mit Minze, Orange, Zitrone usw. aromatisiert. Zum Verzehr werden Servietten vorbereitet. Zudem Mülleimer, Zewa-Rolle und Kehrgarnitur bereitgestellt. Die Kinder dürfen sich während der Freispielzeit an der „Energietankstelle“ bedienen. Es wurden dazu gemeinsam, verbindliche Regeln erstellt.



2.2.4 Gesunde Brotzeit...EU-Schulprogramm

Einmal in der Woche findet die gesunde Brotzeit statt. Zusätzlich zur mitgebrachten Brotzeit wird Milch, Joghurt, Müsli, frisches Obst und Gemüse angeboten.

Diese Speisen werden von einem regionalen Anbieter geliefert.

Die Kinder dürfen sich...je nach Wunsch... die gesunden Speisen selbst zusammenstellen und sich an einem kleinen Büffet selbst bedienen.

2.2.5 Gemeinsames Mittagessen:

Das Mittagessen findet von Montag - Donnerstag für alle Kinder um 12.00 Uhr statt. An den Freitagen wird bereits um ca. 11.15 Uhr das Mittagessen serviert, da die Einrichtung um 14.00 Uhr schließt.

2.2.6 Nachmittagsbrotzeit:

Die Kinder haben die Gelegenheit, von Montag - Donnerstag... am Nachmittag ca. 15.00 Uhr nochmals eine Brotzeit ebenfalls, von zu Hause mitgebracht zu verzehren.

2.3 Besondere Verpflegungssituationen

2.3.1 Süße Snacks und Süßigkeiten

Handelt es sich um „Süßes“, z. B. vom Bäcker, achten wir darauf, dass erst die gesunde Brotzeit gegessen wird. Wir gehen davon aus, dass Süßigkeiten generell zu Hause gegessen werden...eine Kleinigkeit als Nachtisch ist erlaubt.

2.3.2 Geburtstagsbrotzeit, Feste und Feiern

Zur Geburtstagsbrotzeit darf Kuchen **oder** Deftiges, z. B. Würstchen mit Semmel oder Breze, von zu Hause mitgebracht werden. Eltern und pädagogisches Personal stehen dabei im Austausch, um diesen Tag zu planen.

Wir freuen uns, wenn Eltern etwas Leckeres von zu Hause mitbringen. Damit Freude am Feiern und Schlemmen für alle ungetrübt bleibt, sollten dabei einige Hinweise zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln beachtet werden.

Speisen kühl halten

Bei Speisen/Lebensmitteln, die gekühlt gelagert werden müssen und dann transportiert werden, ist die Kühlkette einzuhalten!

Lagerdauer beachten

Es dürfen nur Lebensmittel verwendet werden, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten wurde.

Diese Speisen dürfen nicht in den Kindergarten mitgebracht werden:

- Rohes Fleisch/Hackfleisch
- Streichfähige Rohwürste, z. B. Mettwurst...
- Rohmilch und Rohmilchprodukte (Käse)
- Räucherlachs und rohe Fischerzeugnisse
- Speisen mit rohem Ei, z. B. Süßspeisen
- Geflügelsalat oder ähnliches
- Speisen/Backwaren mit Sahne/Mascarpone/Buttercreme...usw.

2.3.3 Lebensmittelunverträglichkeiten

Einige Kinder haben Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien, die wir auch in unserem Verpflegungskonzept berücksichtigen.

Es ist uns sehr wichtig, dass bei Bekanntwerden der Unverträglichkeit ein Elterngespräch stattfindet, um zu klären: um welche Unverträglichkeit handelt es sich und auf was muss geachtet werden. Mit den Eltern werden dann Handlungsweisen abgestimmt.

In manchen Fällen ist es notwendig, ein Medikament gegen die allergische Reaktion - im Notfall - im Kindergarten zu hinterlegen. Dazu ist eine genaue Anweisung eines Arztes und die Unterschrift der Eltern zur Verabreichung des Medikaments unabdingbar.

Die pädagogischen Mitarbeiter/innen oder andere Kinder dienen als Vorbild, etwas zu probieren.

Zudem werden von den Erziehern/innen Werte und Normen vermittelt, die den Kindern zeigen, wie sie achtsam mit Mitmenschen, Nahrungsmittel und Material umgehen können.

Partizipation

Kein Kind wird zum Essen gezwungen. Die Kinder entscheiden selbständig, was und wieviel sie essen und trinken, um das natürliche Gefühl für Hunger, Durst und Sättigung zu erhalten und zu fördern. Die Kinder entscheiden selbst, ob sie eine ihnen unbekannte Speise probieren möchten. Der Zeitrahmen der Mahlzeit richtet sich nach den Bedürfnissen der Kinder. Die Kinder können jederzeit Wünsche bzgl. des Speiseplans an die Küche weitergeben.

Sprache

Wir fördern Tischgespräche, weil dies in der heutigen Zeit ein wichtiger Zeitraum ist, um mit Gleichgesinnten oder auch in den Familien ins Gespräch zu kommen, sich mitzuteilen, Wünsche und Bedürfnisse zu äußern...usw. Wir achten auf ein höfliches Miteinander, insbesondere auf das Aussprechen von „Bitte“ und „Danke“.

Motorik

Die Kinder üben und erlernen das selbständige Halten und den Umgang mit Besteck und anderen Küchenutensilien. Wir geben genügend Zeit, damit sie ausprobieren können. Sie dürfen selbständig schöpfen, nachschenken etc. oder auch um Unterstützung bitten.

Mathematisches Verständnis

Die Kinder erkennen Mengen und Größen wie z. B. viel, wenig, kleine oder große Portionen. Sie erhalten erste Erfahrungen mit Verdrängung und anderen physikalischen Gesetzen. Das Zahlenverständnis und der Umgang mit Zahlen werden stetig erweitert.

Gesundheit

Eine gesunde Ernährung wird im frühen Kindesalter erlernt. Gesundheit, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit als Basis für ein gelingendes Leben. Lebensmittel, die Kinder kennenlernen und mit positiven Gefühlen und Erlebnissen verbinden können, werden bevorzugt. Begegnet ein Kind gesunden, schmackhaften Lebensmitteln häufig, und dazu in einem Umfeld, in dem es in der Gemeinschaft Spaß und Freude erlebt, wird es dieses Lebensmittel auch im späteren Leben bevorzugen.

Hygiene

Vor jeder Mahlzeit gehen alle gemeinsam zum Händewaschen. Die Tische werden vor und nach den Mahlzeiten gesäubert. Die Kinder erlernen das richtige Husten und Niesen

(in die Armbeuge). Wir achten auch darauf, dass die Kinder nicht mit den Händen in Ausgabebehälter fassen.

Raumgestaltung

Beim Essen zur Ruhe kommen ist unser Ziel. Dazu gehört eine angenehme Raumgestaltung, in der sich die Kinder wohlfühlen und entspannen können. Die Ausstattung der Räume entspricht den Interessen und Bedürfnissen der Kinder.

Ausstattung

Jedes Kind benutzt den eigenen Trinkbecher, kindgerechtes Geschirr/Besteck und Serviette (Mittagessen). Bei besonderen Anlässen wie Festen und Feiern wird eine Tischtafel gestellt und themenbezogen mit Dekorationsmaterial geschmückt.

2.4.2 Ablauf bei der gemeinsamen Brotzeit/gesunden Brotzeit:

In allen drei Kindergartengruppen findet die Brotzeit um 9.30 Uhr/10.00 Uhr statt. Wir gehen gemeinsam zum Händewaschen und holen auf dem Rückweg die Brotzeittasche vom Taschenwagen. Wir suchen einen Platz im Gruppenraum auf und hängen dort unsere Tasche an den Stuhl. Jedes Kind holt sich seinen Trinkbecher, befüllt diesen mit Wasser und einen Teller. Wenn alle Kinder an den Tischen Platz genommen haben, packt jeder seine Brotzeit aus. Wir starten gemeinsam mit einem Tischgebet/Tischspruch. Bei der gesunden Brotzeit wird den Kindern zur mitgebrachten Brotzeit geschnittenes Obst/Gemüse, Müsli, Joghurt und/oder Milch angeboten.

Die Kinder dürfen sich selbst bedienen.

Der täglich gleichbleibende Ablauf gibt den Kindern Sicherheit und unterstützt das selbständige Handeln. Die Dauer der Brotzeit beträgt meist zwischen 20 und 30 Minuten und richtet sich nach den Bedürfnissen der Kinder.

Gemeinsam wird die Brotzeit wieder aufgeräumt. Jedes Kind räumt seinen Becher und Teller auf den Küchenwagen, bringt seine Tasche in den Garderobenbereich zurück und geht zum Mund- und Händewaschen, bevor es wieder in die Spielzeit geht.

2.4.3 Ablauf beim Mittagessen:

Das gemeinsame Mittagessen findet in allen Gruppen in ruhiger Atmosphäre statt und wird um 12 Uhr serviert. Im Vorfeld werden täglich wechselnde Kinder von pädagogischen Fachkräften begleitet, um die Esstische einzudecken. Dabei werden die Kinder gefragt, welches Besteck für das Mittagessen an diesem Tag benötigt wird.

Lernziel ist es: „Welches Besteck benutze ich für welche Speise?“

Ein strukturierter, wiederkehrender Ablauf der Mahlzeiten sorgt für Klarheit und Orientierung und fördert so eine entspannte, genussvolle Essenssituation. Die Kinder sind mit einzelnen Schritten/Tätigkeiten vertraut, so dass es je nach Alter und Entwicklung selbständig und selbstbestimmt gehandelt werden kann. Es wählt Speisen aus, die es essen möchte, schöpft sich selbst Essen aus den Behältern und isst, bis es satt ist. Dies sind wichtige erste Schritte auf dem Weg, für sich selbst zu sorgen.

Ähnlich wie bei der Brotzeit gibt es einen gemeinsamen Anfang und ein gemeinsames Ende der Essenszeit. Im Vorfeld ist der Ablauf gleich wie bei der Brotzeit, gemeinsames Händewaschen, Trinkbecher holen und befüllen. Der Unterschied ist, dass jedes Kind am gedeckten Tisch seinen festen Platz hat. Dieser ist durch ein, vom Kind selbst gestaltetes Tischset oder durch ein Symbol gekennzeichnet.

Es wird ein Tischgebet gesprochen bevor, sich jedes Kind aus den Thermoschüsseln, die in der Mitte des Tisches stehen, bedienen darf.



2.4.4 Lernort - Lerninhalte...

... gemeinsame Brotzeit/unsere „Energietankstelle“/gesunde Brotzeit/Mittagessen

- Gemeinschaftsgefühl erleben - Wir Gefühl
- Autonomieerfahrung - Selbständigkeit - Selbstorganisation
- Selbstbestimmung - Partizipation
- Tischsitten
- Gesprächsregeln
- Rücksichtnahme - eigene Bedürfnisse zurückstellen
- Körperwahrnehmung - Sättigungsgefühl
- Feinmotorik - Umgang mit Besteck
- Ausdauer - Geduld
- Frustrationstoleranz

2.4.5 Ernährungspädagogische Projekte

Inhalt unseres Jahresthemas ist in jedem Kindergartenjahr „Gesunde Ernährung“. In regelmäßigen Abständen finden dazu ernährungspädagogische Projekte statt.

Im Rahmen von lebenspraktischen Bildungseinheiten, z. B. backen, kochen ... lernen die Kinder unterschiedlichste Lebensmittel kennen – mit allen Sinnen. Jede Mahlzeit bietet Kindern und pädagogischen Fachkräften die Gelegenheit, über Lebensmittel, deren Herkunft und Zubereitungsmöglichkeiten zu sprechen.

Einmal im Jahr besucht uns auch der Zahnarzt, rund um das Thema Zahngesundheit und wir besprechen gesunde und weniger gesunde Lebensmittel.

Bilderbücher und andere Medien sind Grundlage, um mit den Kindern zum Thema Ernährung ins Gespräch zu kommen.

Unser Außengelände bietet für die Kinder weitere Gelegenheit zur Ernährungsbildung: Hochbeete, in denen wir gemeinsam mit den Kindern Kräuter und Gemüse/Beeren anpflanzen. Diese werden dann meist als Rohkost zum Verzehr angeboten.

Zudem haben die Kinder die Möglichkeit in einem „offenen Spielbereich“ das Eindecken zu üben. Dafür stehen ihnen die nötigen Materialien zur Verfügung. Eine Vorlage, an dem sich die Kinder orientieren können, verschiedene Tischdecken, eine Besteckauswahl, Trinkbecher und Dekoration kommen dabei zum Einsatz.

3. Zusammenarbeit mit Eltern und der Öffentlichkeit

3.1 Informationsabend – Elternabend

Im Oktober jedes Jahres findet ein Elterninfoabend für alle Familien zum Jahresthema statt. In diesem wird ausführlich über unser Verpflegungskonzept und die Wichtigkeit der gesunden Ernährung in unserem Haus berichtet. Des Weiteren bekommen die Eltern der „neuen“ Kinder an einem ersten Elternabend in den einzelnen Kindergruppen die nötigen Informationen.

3.2 Elternbeirat


Im Herbst jedes Jahres wird der neue Elternbeirat im Kindergarten gewählt und auch die Aufgabenbereiche individuell/neu verteilt. Auch das Amt des Elternvertreters „rund um die gesunde Ernährung“ im Kindergarten wird besetzt. Dieser dient als „Sprachrohr“ für Anregungen, Wünsche und Kritik der Elternschaft gegenüber den pädagogischen Mitarbeitern.

3.3 „Wir brotzeitl`n gesund!“ - Empfehlung zur mitgebrachten Brotzeit

Wichtige Infos!


- Kinder mögen Farben und lieben es bunt, auch in der Brotzeitbox.
- Kinder lieben „Fingerfood“, sowie Obst und Gemüse.
- Mitbestimmungsrecht auch bei der Brotzeitauswahl – „Was möchte ich zur Brotzeit essen?“ das lässt die Brotzeit noch besser schmecken.

Liebe Eltern,
im Kindergarten ist es uns sehr wichtig,
dass Kinder bei den gemeinsamen
Mahlzeiten die Vielfalt gesunder
Lebensmittel kennenlernen,
Erfahren was gesunde Ernährung bedeutet,
und selbstbestimmt diese auch mit allen
Sinnen entdecken, erleben und genießen
dürfen.



**Katholischer Kindergarten
„St. Irmengard“**


„Wir brotzeitl`n gesund!“



Kirchfeld 4
83236 Übersee
Tel. 08642-356
Fax 08642-5972877
st-irmengard.uebersee@kita.ebmuc.de


Zur Brotzeit empfehlen wir...

- Getreideprodukte:
Vollkornbrot, Vollkorntoast,
Breze,
Knäckebrot, Dinkelzwieback,
Reiswaffeln, Pumpernickel
- Obstsorten:
Apfel, Birne, Kiwi, Nektarine,
Pfirsich,
Trauben, Mandarinen,
verschiedene Beersorten...
- Gemüse/Rohkost:
Gurke, Cocktailtomaten,
Radieserl,
Karotte, Kohlrabi, Paprika...



Gelegentlich

- Milchprodukte:
Schnittkäse und Frischkäse mit max.
45% F.i.Tr., Naturjoghurt, Quark,
Butter...
- Wurstprodukte:
Kochschinken, Putenbrust, Bierwurst,
Jagdwurst...
Keine rohen Wurstprodukte.



Nicht so gerne gesehen...

Bröte:
- mit Nuss- Nougat Creme


Süßes Gebäck:
- Kuchen, Muffins, Kekse, Waffeln

Schoko- Milchriegel aus dem Kühlschrank:
- Milchschnitte, Kinder Pinguin...

Süßigkeiten:
- Bonbons, Gummibärchen, Schokolade,
Schokoriegel...

Stark gesüßte Joghurt/Pudding
- mit Smarties, auch Fruchtjoghurts sind
leider sehr zuckerhaltig
- Quetschies aller Art

Chips aller Art



Ausnahmen bestätigen die Regel 😊...
...eine „Kleinigkeit“ ist erlaubt!

3.4 Öffentlichkeitsarbeit

Es ist uns sehr wichtig unser Verpflegungskonzept nach Außen zu präsentieren und somit für jedermann zugänglich zu machen.

- als Teil unserer Konzeption
- auf der Internetseite des Kita-Verbundes Grassau
- Informationen dazu in der Gemeindezeitung (Lokalen Presse)
- durch Aushänge
- Infotafel beim Sommerfest oder am „Tag der offenen Tür“
- Kommunikation nach außen und nach innen (Mitarbeiter, Pädagogen, Kinder, Eltern/Familien, Lieferanten)

Wir überprüfen und aktualisieren in regelmäßigen Abständen und geben somit die Feedbackmöglichkeit für alle!

4. Ressourcen

4.1 Essenskinder in unserem Haus

Im Kindergarten werden Montag – Donnerstag, im Durchschnitt täglich ca. 40 Mittagessenskinder mit gesunden Speisen versorgt.

4.2 Unser pädagogisches Team

Alle Mitarbeiter unseres Kindergartens verstehen sich als ein Team unabhängig von ihrer beruflichen Qualifikation – „Gemeinsam an einem Strang ziehen!“

Wichtig dabei ist:

- Ein gemeinsames Verständnis von gesundheitsförderlicher Ernährung und Tischsitten.
- Ein kollegialer Austausch im Kitaalltag bei Fragen zur Ernährung und Beobachtungen in den einzelnen Kindergruppen.
- Jeder bringt seine Ideen zur Umsetzung mit ein.
- Gemeinsames erarbeiten/überarbeiten des Verpflegungskonzeptes.
- Planung von Projekten und Aktionen zur Ernährungsbildung.
- Das Bewusstsein jedes Einzelnen, dass sich Kinder an uns orientieren und wir als Vorbilder dienen. Eine professionelle Haltung einzunehmen und eine selektive Authentizität zu leben, d. h. nicht alle eigenen Gefühle, Vorlieben und Abneigungen an die Kinder weiterzugeben.
- Bei Unsicherheit und Fragen, die wir im Team nicht für uns klären können – Beratung von außen und die Bereitschaft zur Annahme aktueller wissenschaftlicher Empfehlungen für die Verpflegung im Kindergarten/der Kinder.

4.3 Qualifikationen der Mitarbeiter/innen – Ernährung - Hauswirtschaft

In unserem Haus ist eine staatlich geprüfte Hauswirtschafterin und eine staatlich geprüfte Hotelfachfrau beschäftigt.

Die Leitung der Einrichtung hat in Ihrer ersten Ausbildung den Beruf der Hotelfachfrau erlernt und bringt dementsprechend Erfahrungen aus der Gastronomie/Großküche mit.

4.4 Essensgremium im Haus

Im Kindergarten gibt es verantwortliche Personen für die gesunde Ernährung und das Speiseangebot. Das sogenannte Essensgremium, bestehend aus

- Einrichtungsleitung
- Verpflegungsbeauftragte
- Elternvertreter
- Hauswirtschafterinnen

4.5 Räumlichkeiten

4.5.1 Brotzeit:

In jeder der drei Kindergartengruppen findet die gemeinsame Brotzeit im Gruppenraum statt. An den Tischen bietet sich Platz für bis zu acht Kindern.

4.5.2 Mittagessen:

Das Mittagessen nimmt jede Gruppe in einem extra gelegenen Raum ein. Bei zwei Gruppen handelt es sich um den Nebenraum. Die Ganztagsgruppe, in der die meisten Essenskinder angemeldet sind, nutzt die große Aula. Alle Essensräume sind hell und freundlich eingerichtet und bieten eine ruhige Atmosphäre.

5. Umsetzung

5.1 Maßnahmen zur Qualitätssicherung

Im Alltag findet ein ständiger Austausch zum Mittagessen zwischen den Hauswirtschafterinnen und den Gruppen statt. Eine Rückmeldung erfolgt, ob das Essen geschmeckt hat und es können auch Änderungsvorschläge/Wünsche von den Kindern geäußert werden.

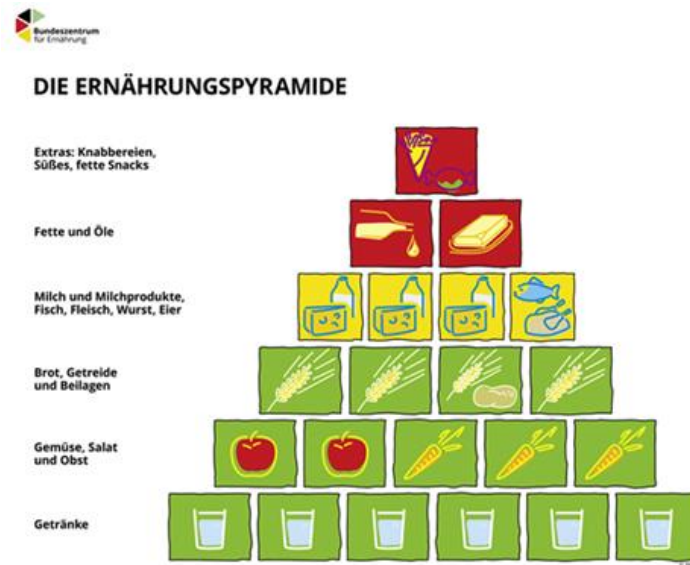
Es werden zehn Speisepläne erarbeitet, dieses Angebot ist dann auch für zehn Wochen gültig und beginnt dann wieder von vorne.

Halbjährlich finden Speiseplanchecks statt. In einer Besprechung werden die Speisekarten verändert/überarbeitet und an die Wünsche der Kinder angepasst.

Als Orientierung für einen ausgewogenen Speiseplan der Mittagsmahlzeit und Empfehlungen zur Brotzeit dient uns das Coaching Kitaverpflegung, das über das Bayerische Staatsministerium angeboten wurde.

5.1.1 DGE-Ernährungspyramide

Die Ernährungspyramide bietet acht Lebensmittelgruppen in sechs Ebenen Platz. Die Ampelfarben grün, gelb und rot geben eine erste Orientierung über Essensmengen – gerade auch für Kinder.



5.1.2 Qualität der Lebensmittel – Einkauf

Die qualifizierten Küchenkräfte gehen zweimal wöchentlich zum Einkaufen. Im Abstand von einigen Wochen werden wir von einem Lebensmittelanbieter in der Gemeinde mit allen zu lagernden Lebensmitteln beliefert.

Wichtige Kriterien dabei / bei der Lebensmittelauswahl sind...

- Die frische der Lebensmittel
- Unverpackte Lebensmittel werden eingekauft – Müllvermeidung
- Regionale Produkte und saisonale LM
Einkauf - Lebensmittelhandel in der Gemeinde übersee.
Einkauf bei einem „Hofladen“ (frische Eier, Fleisch).
Einkauf bei einer örtlichen Fischerei (frischer Chiemseefisch).
- Auf die Menge der gekauften Lebensmittel wird geachtet
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum darf nicht überschritten sein
- Preise vergleichen – Angebote nutzen

5.1.3 Selbstreflexion im Team

In den Teamsitzungen haben die Mitarbeiter/innen die Gelegenheit, ihre Ideen einzubringen.

Im Anschluss an besuchte Fortbildungen findet ein Wissenstransfer statt. Inhalte werden allen Teammitgliedern vorgestellt.

5.1.4 Fortbildungen/Weiterentwicklung

Die Teilnahme an Fortbildungen zum Thema Verpflegung, gesunde Ernährung oder Hygienestandards wird in unserem Haus begrüßt. Je nach Angebot und in Absprache mit der Trägervertretung und der Einrichtungsleitung werden diese genehmigt.

Um die Qualität aufrecht zu erhalten und die Bedürfnisse unserer „kleinen Gäste“ und deren Eltern berücksichtigen zu können werden regelmäßig Elternbefragungen und/ oder Kinderbefragungen durchgeführt.

5.2 Beschwerdemanagement




5.2.1 Kinderbefragung/Feedback zum Mittagessen

- Jährlich findet eine Kinderbefragung zum Mittagessen statt, um auf die Wünsche und Vorlieben der Kinder eingehen zu können.
- Einmal in der Woche geben uns die Kinder ein Feedback zum angebotenen Mittagessen. Es wird mit Hilfe von „Smilies“ und Klebepunkten abgefragt. Die Eltern können im Eingangsbereich das Ergebnis der Befragung einsehen.

Feedback der Kinder zum Mittagessen

Gruppe: _____

am _____

5.2.2 Elternumfrage zum Mittagessen

Die Eltern zur Mittagsverpflegung zu befragen ist uns sehr wichtig, da wir einen Einblick bekommen: „Was ist den Eltern wichtig?“, „Wie ist generell die Einstellung zur gesunden Ernährung?!“. Zudem gibt es Raum für Lob und Kritik.

6. Nachhaltige Kindergartenverpflegung

6.1 Lebensmittelauswahl und Speiseplangestaltung

- + Wir achten beim Einkauf von Lebensmitteln und bei der Speiseplangestaltung auf die Auswahl von saisonalen und regionalen Produkten.
- + Wir achten auf 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 der Empfehlung der DGE.
- + Wir achten darauf, dass nur gering verarbeitete LM bei der Zubereitung des Mittagessens eingesetzt werden.
- + Wir achten auf Energiereduzierung (CO₂).

6.2 Verpackungsmüll

Beim wöchentlichen Einkauf achten wir darauf Verpackungen möglichst zu vermeiden.

6.3 Lebensmittelreste

Wir vermeiden Lebensmittelreste und Speiseabfälle weitgehend, indem wir

- die zubereiteten Mengen nach Erfahrungswerten bemessen anpassen
- auf die geeignete Portionierung in den Schüsseln für die Tischgruppen achten
- kindgerechte Speisen anbieten
- Rezepturen regelmäßig überprüfen
- Zufriedenheitsabfragen zum Essen in den Gruppen regelmäßig durchführen
- Weiterverwendung bereits zubereiteter Speisen

7. Kosten

Die Abrechnung des Mittagessens erfolgt über die Verwaltung der Einrichtung.

Der Preis wird von Zeit zu Zeit überprüft und evtl. den Ausgaben angepasst.

Die Eltern buchen die Tage in der Woche, an dem das Kind im Kindergarten das Mittagessen einnehmen darf.

Eine aktuelle Preisliste finden Sie im Eingangsbereich des Kindergartens.