

VERPFLEGUNGSKONZEPT



Quelle: Pixabay License, Freie kommerzielle Nutzung, Kein Bildnachweis nötig

Einrichtung

Haus für Kinder
Pfaffingerstraße 3
83410 Laufen

Träger

Stadt Laufen
Rathausplatz 1
83410 Laufen

Einleitung

Die Qualitätssicherung rund um die Ernährung ist ein großes Anliegen unserer Einrichtung.

Durch das, was wir essen und trinken, beeinflussen wir unsere Gesundheit, Lebensqualität und unser Wohlbefinden.

Die Kita soll ein Ort sein, an dem Eltern und pädagogische Fachkräfte Hand in Hand an einer optimalen Ernährung für die Kinder arbeiten.

Hier halten Sie unser gemeinsam mit Eltern, Träger und Küchenpersonal erarbeitetes Verpflegungskonzept in Ihren Händen, in dem wir Ihnen alles rund um die Ernährung in unserer Einrichtung vorstellen und näherbringen wollen.

Ihr Haus für Kinder

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Einleitung | 2 |
| Inhaltsverzeichnis | 3 |
| 1. In der Küche | 4 |
| 1.1 Brotzeit und Zwischenmahlzeiten | 4 |
| 1.2 Getränkeversorgung | 5 |
| 1.3 Mittagessen | 6 |
| 1.4 Besondere Anforderungen | 8 |
| 2. Am Esstisch | 9 |
| 2.1 Gestaltung der Ess-Situationen | 9 |
| 2.1.1 Rezept Geburtstagskuchen | 10 |
| 2.2 Ernährungsbildung | 10 |
| 2.3 Partizipation der Kinder | 10 |
| 3. Zusammenarbeit mit den Eltern | 11 |
| 3.1 Erziehungspartnerschaft rund um das Kita-Essen | 11 |
| 3.2 Kommunikation zum Verpflegungskonzept | 11 |
| 3.3 Anmeldegespräch | 11 |
| 3.4 Kommunikation zum Speiseplan | 12 |
| 3.5 Dialog mit den Eltern rund um die Ernährung | 12 |
| 3.6 Elternveranstaltungen zum Thema Ernährung | 12 |
| 4. Unser Team | 13 |
| 4.1 Haltung des Kita-Teams zum Thema Essen und Trinken | 13 |
| 4.2 Personalqualifikation | 13 |
| 5. Hygiene | 14 |
| 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 | 16 |
| 6.1 Beschwerdemanagement | 17 |
| 7. Nachhaltige Kitaverpflegung | 17 |

1. In der Küche

1.1 Brotzeit und Zwischenmahlzeiten



Lebensmittelauswahl Brotzeit

Eine ausgewogene Brotzeit ist uns im Haus für Kinder sehr wichtig. In der Krippe und im Kindergarten, werden mit den Eltern beim Aufnahmegespräch die Abläufe der Brotzeitsituation in den jeweiligen Einrichtungen besprochen. Bei Interesse geben wir Ihnen gerne nützliche Informationen zum Thema Brotzeit/Ernährung in der Kita an die Hand.

In den mitgebrachten Brotboxen sind Süßigkeiten nicht erwünscht.

Gestaltung der Brotzeitsituation

In unserer Einrichtung wird sowohl in der Kinderkrippe, als auch im Kindergarten eine gemeinsame, gruppeninterne Brotzeit eingenommen.

Die Brotzeit in der Kinderkrippe wird zwischen 9:15 Uhr und 09:45 Uhr und im Kindergarten zwischen 9:30 Uhr und 10:30 Uhr gemeinsam mit allen Kindern der jeweiligen Gruppe eingenommen.

Im Kindergarten gibt es einmal im Monat ein Frühstücksbuffet, das gemeinsam mit den Kindern vorbereitet wird. Sowohl der Einkauf als auch die Zubereitung geschehen immer gemeinsam mit den Kindern. Dafür werden zu Beginn jeden Kindergartenjahres 20 € eingesammelt, wovon das ganze Kindergartenjahr eingekauft wird. An diesem Tag braucht Ihr Kind keine Brotzeit von zu Hause mitbringen. Über die Termine des Buffets werden Sie von den jeweiligen Gruppenleitungen zum Start des Kindergartenjahres informiert.

Jede Woche liefert der Biohof Lecker aus Niederheining (Niederheining 1; 83410 Laufen) aufgrund des EU-Schul- und Kitaprogramms frisches Obst und Gemüse sowie Milch für die Kindergartenkinder.

„Das EU-Schul- und Kitaprogramm soll die Wertschätzung von Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukten bei Kindern steigern und die Entwicklung eines gesundheitsförderlichen Ernährungsverhaltens unterstützen.

Kinder ab drei Jahren bis zum Schuleintritt in Kindergärten und Häusern für Kinder (Stichtagsregelung) erhalten kostenlos bevorzugt regionales und saisonales Obst, Gemüse,

Milch und ausgewählte Milchprodukte. Das EU-Schul- und Kitaprogramm wird aus Landes- und EU-Mitteln finanziert.“ (Quelle: stmelf.bayern.de)

Lebensmittelauswahl/Snack am Nachmittag

Um ca 15:00 Uhr können die Kinder in Kinderkrippe und Kindergarten nochmal von mitgebrachter Brotzeit essen. Im Kindergarten werden auch übriges Obst und Gemüse vom Biohof Lecker aufgeschnitten. Dies kann zusätzlich zur Brotzeit verzehrt werden.

1.2 Getränkeversorgung

Die Kinder haben jederzeit die Möglichkeit etwas zu trinken.

In der Krippe werden den Kindern täglich Leitungswasser, stilles Mineralwasser, Tee und Saft aus unserer regionalen Kelterei Greimel angeboten.

Im Kindergarten stehen den Kindern Leitungswasser, Mineralwasser, Tee und Saft aus unserer regionalen Kelterei Greimel zur Verfügung.

Im Hort können sich die Kinder an Leitungswasser, Mineralwasser und mit Wasser gemischtem Saft unserer regionalen Kelterei Greimel bedienen.

Die Säfte werden direkt bei der Kelterei bestellt und wechseln je nach Wunsch der Kinder.

In jeder Einrichtung werden die Säfte entweder in den Tee oder in Leitungswasser gegeben.

Wir achten natürlich darauf, dass die Kinder ausreichend trinken.



Quelle: Kelterei Greimel

1.3 Mittagessen

Allgemeine Informationen

Täglich wird ein Zwei-Gänge-Menü angeboten, das entweder aus Vor- und Hauptspeise, oder aus Haupt- und Nachspeise besteht.

In der Krippe findet das Mittagessen um ca. 11:40 Uhr statt und kostet 3,50 € pro Portion/pro Tag.

Im Kindergarten findet das Mittagessen um 12:30 Uhr statt und kostet 4,00 € pro Portion/pro Tag.

Im Hort findet das Mittagessen um 13:00 Uhr statt, da dann alle Kinder von der Schule anwesend sind und kostet 4,80 € pro Portion/pro Tag.

Das Mittagessen als Monatspauschale zu Beginn eines jeden Monats abgebucht.

Die Speisepläne werden uns immer für vier Wochen vom Catering übermittelt.

Bei Krankheit Ihres Kindes, können Sie das Mittagessen zwischen 11:45 und 12:30 Uhr in der Einrichtung abholen. Bringen Sie dafür einfach Behälter von zu Hause mit und sprechen mit der Gruppenleitung der Gruppe Ihres Kindes.

Catering

Das Catering für unsere Einrichtung hat im Jahr 2024 Yvonne Vordermayr übernommen, die in ihrer Küche in Kirchweihdach ausschließlich für Kindertagesstätten und Schulen kocht.

Ablauf

Die Anfahrtszeit beträgt ca. 30 Minuten und die warmen Mahlzeiten werden in Warmhalteboxen um 11:30 Uhr bei uns angeliefert.

In der Küche kümmern sich unsere Küchenfeen Doris Hans (Krippe und Kindergarten) und Tanja Breuer (Hort) um das Messen der Temperatur (Warmspeisen mind. 65°C, Kaltspeisen max. 7°C), das Einfrieren der Proben (wird extra bestellt und von der Stadt Laufen übernommen) und das Auf- und Austeilen der Portionen für die einzelnen Gruppen, sowie um die Nachbereitung (u.a. Abwasch)

Das tägliche Einfrieren der Proben aller Gerichte wird vom Landratsamt BGL nahegelegt, um bei eventuellen Problemen diese Proben untersuchen zu können.

Pro Gericht (Vor-, Haupt-, Nachspeise) müssen 200 Gramm eingefroren werden, um bei Bedarf alle Untersuchungen gewährleisten zu können.

Zum jeweiligen Beginn des Mittagessens wird Geschirr, Besteck und Essen mit Wägen in die jeweiligen Gruppenräumen gebracht.

Für die Kinder, die im Container essen, wird das Mittagessen in Warmhalteboxen geholt.

Die Zubereitung und die Warmhaltezeiten wirken sich auf den Nährstoffgehalt und die sensorische Qualität der Mahlzeiten aus. Wir achten auf die Einhaltung einer Warmhaltezeit von unter drei Stunden ab dem Ende der Produktion beim Caterer. (Empfehlung der Kita-Schulverpflegung-Bayern)

Bei der Ankunft der Speisen, werden die Portionen für die Krippe aufgeteilt und ausgefahren. Die Portionen für Kindergarten und Hort werden in Wärmewagen bzw. Kühlschrank, auf Temperatur gehalten.

Zusätzlich wird nach der Warmhaltezeit die Temperatur (s.o.) nochmals kontrolliert.

Der Speiseplan für die jeweilige Woche wird für die Kinder sichtbar in den Gruppen und an der Küchentüre ausgehängt. Zusätzlich ist er auf der Homepage kinder.stadtlaufen.de zu finden.

Die Eltern bekommen den Speiseplan über die KIKOM (App) auf ihre Mobiltelefone.

Die tägliche Rückmeldung der Kinder fließt in die Speiseplan - Gestaltung mit ein.

Da in unserer Einrichtung Kinder aus verschiedenen Kulturen miteinander spielen, lernen und natürlich auch essen, verzichten wir weitestgehend auf das Angebot von Schweinefleisch.

Gibt es Schweinefleisch (u.a. in Wurstwaren) bieten wir eine Alternative (Pute, Hähnchen) an. Zusätzlich besteht die Möglichkeit einer weizenfreien Alternative.

Wir bieten Kindern, die auf Fleisch verzichten in Absprache mit den Eltern eine vegetarische Alternative an.

Einzelne Allergien oder Unverträglichkeiten können wir leider nicht berücksichtigen. Jedoch können sie sich auch hier an die Verpflegungsbeauftragte wenden, und wenn möglich können Lösungen gemeinsam mit dem Catering gefunden werden. Sie können Ihrem Kind aber selbstverständlich ein Mittagessen von zu Hause mitgeben, das in der Mikrowelle aufgewärmt

werden kann. Hier behält sich die Einrichtung vor, bei zu viel zusätzlichem Arbeitsaufwand die Anzahl einzugrenzen.

Die Allergene und Zusatzstoffe können Sie dem Speiseplan entnehmen, der auf unserer Homepage <https://kinder.stadtlaufen.de/willkommen.html> einzusehen ist und in den jeweiligen Einrichtungen, sowie an der Küchentüre aushängt.

Das Catering von Yvonne Vordermayr ist DGE-Zertifiziert und hat aktuell einen Bioanteil von 20-25%.

1.4 Besondere Anforderungen

Ernährung von Kindern unter drei Jahren

Die Kinder unter drei Jahren essen als Gruppe gemeinsam und werden dabei besonders unterstützt.

Die angebotene Verpflegung wird den Bedürfnissen der Kinder gerecht. Es wird auf einen niedrigen Salzgehalt der Speisen geachtet, und nicht zu stark gewürzt.

Den Kindern steht eine Auswahl an Besteck zur Verfügung. Sie werden bei der Nutzung des Bestecks angeleitet und bei Bedarf unterstützt.

Die Kinder essen nie ohne Aufsicht. Die Notfallmaßnahmen zum Verschlucken sind den pädagogischen Fachkräften bekannt und werden regelmäßig aufgefrischt.

Umgang mit Süßigkeiten in unserer Einrichtung

Süßigkeiten gibt es in unserer Einrichtung zu besonderen Anlässen, wie z.B. zu Geburtstagen, Fasching, Nikolaus, usw. Bei Kindergeburtstagen bitten wir um Absprache mit der jeweiligen Gruppenleitung, was in welcher Form mitgebracht werden kann.

Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten

Regelmäßige Feste für alle Kinder, Eltern, Familien und Mitarbeiter/-innen in der Einrichtung sollen die Kontakte untereinander stärken und auch Gelegenheit zum Austausch bieten. Wir als Team beraten mit dem Elternbeirat, welche Speiseangebote es geben soll und inwieweit süße und herzhaftes Speisen auch mit Rücksicht auf Allergien oder kulturelle Aspekte ausgewählt werden.

2. Am Esstisch

2.1 Gestaltung der Ess-Situation

Raum- und Tischgestaltung

Die Mahlzeiten in unserer Einrichtung finden in den Gruppenräumen statt. Sie sind klar von den übrigen Aktivitäten abgegrenzt, wie z.B. vom Spielen oder Hausaufgaben machen.

In der Kinderkrippe und im Kindergarten werden einzelne Tischgruppen gebildet. Im Hort essen die Kinder an ihren festen Sitzplätzen.

Jedes Kind soll ausreichend Platz zum Essen haben. Geeignetes Mobiliar und Geschirr steht in allen Einrichtungen zur Verfügung.

Essatmosphäre und Tischkultur

Zu unserer Tischkultur gehört das Eindecken mit geeignetem Geschirr und kindgerechtem Besteck. In den einzelnen Gruppen werden Rituale zu Beginn der Mahlzeiten gepflegt. Dazu gehört, dass sich alle vor der Mahlzeit die Hände waschen. Wenn alle sitzen, wird mit einem Tischspruch begonnen, oder man wünscht sich gemeinsam einen guten Appetit. Anschließend wird gemeinsam zu Essen begonnen.

Während der Mahlzeiten bemühen wir uns, angenehme Gespräche zu führen. Wir als pädagogische Fachkräfte fördern dies und achten bewusst auf eine angenehme Atmosphäre.

Pädagogische Begleitung der Mahlzeiten

Alle Mahlzeiten werden von uns begleitet. Das bedeutet, dass die jüngeren Kinder beim Essen und Trinken unterstützt werden, die älteren Kinder (Hortkinder) beim Essen die Möglichkeit haben, sich mit den Freunden und uns über ihren Schultag, oder Alltag auszutauschen. Wir bieten den Kindern Lebensmittel an und benennen diese.

Kinder zum Probieren anregen

Wir regen die Kinder immer wieder zum Probieren von Lebensmitteln und Speisen an. Die Kinder nehmen sich entweder selbst, oder dürfen sich aussuchen, ob sie probieren wollen, eine kleine oder eine große Portion möchten. Dabei sind wir selbst ein Vorbild und essen entsprechend einen sogenannten „pädagogischen Happen“. Wir akzeptieren und berücksichtigen Abneigungen gegenüber Speisen.

Sollte es in diesem Fall zu schwierigen Situationen kommen, wird eng und lösungsorientiert mit den Eltern zusammengearbeitet

Essen wird grundsätzlich nicht als Trost, Belohnung oder Bestrafung eingesetzt. Damit möchten wir der Entwicklung von ungünstigen Ernährungsgewohnheiten vorbeugen. Die Kinder müssen ihren Teller nicht leer essen, werden aber wie oben beschrieben, dazu angehalten, selbst abzuschätzen, wie viel Hunger sie haben. Die Kinder können sich natürlich jederzeit nachholen. Auch kommt es vor, dass ein Kind an manchen Tagen keine oder nur sehr wenig der angebotenen Speisekomponenten essen möchte. Trotzdem bekommen alle Kinder den Nachtisch.

2.2 Ernährungsbildung

Jede Mahlzeit bietet Ihren Kindern und uns die Gelegenheit, über Lebensmittel, deren Herkunft und Zubereitungsmöglichkeiten zu sprechen.

2.3 Partizipation der Kinder an der Verpflegung

Mitwirkung der Kinder beim Essensbestellung

Die Kinder können uns täglich Rückmeldung über die angebotenen Speisen geben, bzw. sieht man, welche Speisen beliebt und welche eher unbeliebt sind. Diese Rückmeldung geben die Gruppenleitungen an die Verpflegungszuständige weiter, die dann das Gespräch mit Frau Vordermayr sucht.

Beim monatlichen Frühstücksbuffet im Kindergarten achten die pädagogischen Fachkräfte darauf, was bei den Kindern gut ankommt, bzw. besprechen den nächsten Einkauf mit den Kindern.

Förderung der Selbständigkeit beim Essen und Trinken

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

Beteiligung beim Gestalten von Tischkultur und -regeln

Die Tischregeln erarbeiten wir gemeinsam mit den Kindern in den Gruppen. Dazu sammeln wir mit den Kindern zunächst, welche Regeln sie in diesem Zusammenhang schon kennen und welche sie gut oder nicht gut finden. Abschließend stellen wir in den Gruppen verbindliche Regeln für die Mahlzeiten auf.

3. Zusammenarbeit mit den Eltern

3.1 Erziehungspartnerschaft rund um das Kita-Essen

Sowohl in der Familie als auch in der Tageseinrichtung werden die Kinder nachhaltig geprägt. Unter Erziehungspartnerschaft verstehen wir als Team eine gleichberechtigte Zusammenarbeit zwischen Eltern und pädagogischen Mitarbeitern/-innen. Die Bereiche Essen und Trinken, sowie Ernährungsbildung gehören ganz wesentlich zur Erziehungspartnerschaft dazu.

3.2 Kommunikation zum Verpflegungskonzept

Hier erfahren Eltern:

- wie wir die Mahlzeiten pädagogisch gestalten
- wie wir die Kinder miteinbeziehen
- was wir uns für die Zusammenarbeit mit den Eltern wünschen
- Welche Aktionen zum Thema Ernährung wir anbieten
- wie die Rahmenbedingungen rund um das Essen und Trinken in unserem Haus gestaltet sind

3.3 Anmeldegespräche

Um unsere Arbeit und unsere Werte transparent zu machen und um ein detailliertes Bild über die Ernährung und das Essen in den Familien der Kinder zu erhalten, ist das Thema Essen und Trinken ein wichtiger Teil des Anmeldegespräches. Wir besprechen folgende Punkte und Fragen:

- Verpflegungskonzept
- Verpflegungsangebot der Einrichtung
- Besonderheiten der Ernährungssituation des Kindes

3.4 Kommunikation zum Speiseplan

Der Speiseplan wird für Sie zentral sichtbar in unserer Kita ausgehängt und steht auf unserer Homepage als PDF zum Download zur Verfügung. Zusätzlich wird der Speiseplan den Eltern unserer Einrichtung über die KIKOM übersendet. Der Speiseplan informiert über die kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe.

3.5 Dialog mit den Eltern rund um die Ernährung

Der Kontakt zu Ihnen ist uns als Kita sehr wichtig. Sie vertrauen uns Ihre Kinder an und legen damit einen Teil der Erziehung in unsere Hände. Daher bieten wir Ihnen regelmäßig die Gelegenheit, Ihre Fragen und Anliegen zur Sprache zu bringen. Dies kann durch Tür- und Angelgespräche, oder terminierte Elterngespräche geschehen.

3.7 Elternveranstaltungen zum Thema Ernährung

Wir ermuntern Sie, sich aktiv an Aktionen und Projekten zu beteiligen, z.B. bei der Zubereitung von Speisen für Feste und Feierlichkeiten oder bei der Organisation und Durchführung von Angeboten.

Der Elternbeirat vertritt die Interessen von Ihnen gegenüber der Kita und ist ein wichtiges Bindeglied. Bei wichtigen Änderungen, wird der Elternbeirat wenn möglich miteinbezogen und informiert.



4. Unser Team

4.1 Haltung des Kita-Teams zum Thema Essen und Trinken

Alle Mitarbeitende unserer Einrichtung verstehen sich als ein Team im Haus für Kinder. Wir haben ein gemeinsames Verständnis von gesundheitsförderlicher Ernährung. Im Alltag tauschen wir uns mit unseren hauswirtschaftlichen Kräften, unserem Catering und unserem Träger aus, ob es Änderungsbedarf zu den Themen Verpflegung, Kosten und Akzeptanz bei den Kindern gibt.

Unsere positive Haltung gegenüber Essen und Verhalten am Tisch gibt den Kindern Orientierung. Neben fachlicher Kompetenz gehört zur Professionalität einer pädagogischen Fachkraft die Fähigkeit, das eigene Handeln und Verhalten zu differenzieren und zu reflektieren. In professionellen Handlungszusammenhängen ist situationsbezogenes und fachlich begründetes Handeln gefragt.

4.2 Personalqualifikation

Die verantwortliche Person für die Verpflegung in der Einrichtung kümmert sich um die Bestellung, die Umbestellung, die Essensabrechnung und um die Kommunikation zwischen Eltern, Kollegen, Catering, Leitung und Träger.

Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg bietet Schulungen zum Thema Ernährung für Kitas an, an denen regelmäßig teilgenommen wird.

Unsere Einrichtung hat am Coaching Projekt „Gut, Gesund und gerne satt“ vom Amt für Ernährung Landwirtschaft und Forsten 2014/2015 teilgenommen.



5. Hygiene

5.1 Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene

Als städtische Einrichtung mit Mittagsverpflegung sind wir bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung (Gesundheitsamt LRA-BGL) gemeldet.

Für die regelmäßige Kontrolle von Hygienemaßnahmen und die Hygienebelehrungen ist die Einrichtungsleitung zuständig. Hygienebelehrungen finden für das gesamte Personal jährlich statt.

5.2 Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Für die Speisekomponenten, die von Frau Vordermayr geliefert werden, übernimmt sie die Kennzeichnung nach Lebensmittelinformations-Verordnung.

Ausgenommen von der Kennzeichnungspflicht sind Speisen von Eltern, die gelegentlich für ein Fest oder einen Geburtstag kochen oder backen und pädagogische Aktionen, bei denen Speisen mit den Kindern in der Gruppe zubereitet und verzehrt werden. Die folgende Liste beinhaltet alle Allergene, die besonders häufig Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen und deshalb kennzeichnungspflichtig sind:

- Glutenthaltiges Getreide (d.h. namentlich zu benennen sind: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (d.h. namentlich zu benennen sind: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss oder Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Sellerie

Zusatzstoffe:

- Phosphat
- Geschmacksverstärker
- Farbstoff
- Koffein
- Konservierungsstoffe
- Schwefel
- Chinin
- Süßungsmittel

5.3 Hygiene bei pädagogischen Aktionen

Das gemeinsame Zubereiten von kleinen Speisen im Gruppenraum mit anschließendem Verzehr fällt in die Verantwortung der Gruppe und ist unter Berücksichtigung einer guten Hygienepraxis möglich. Die Beteiligung von Kindern z.B. bei der Zubereitung des Mittagessens, das anschließend von allen Kindern der Einrichtung gegessen wird, fällt in den Geltungsbereich des Lebensmittelrechts. Deshalb ist eine Mitwirkung von Kindern hier nicht möglich.

5.4 Eltern bringen Speisen in die Kita mit

Speisen aus Privathaushalten sind vom Anwendungsbereich des Lebensmittelrechts ausgenommen, wenn sie unmittelbar an die Gruppenkinder ausgegeben und nicht in irgendeiner Form in der Kita weiterbehandelt werden. Von Eltern oder Ehrenamtlichen zubereitete Speisen für öffentliche Kita-Feste müssen die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen, u.a. weil das Speiseangebot umfangreicher, der Gästekreis größer ist, oder die Speisen in der Kita zwischengekühlt werden. Die Kita ist in diesem Falle Lebensmittelunternehmer und muss entsprechende Vorsorge treffen, wie u.a. die frühzeitige Information der Eltern über Hygieneregeln und die Kontrolle von mitgebrachten Speisen und Lebensmitteln.

- Speisen mit rohen Eiern, rohem Fleisch, rohem Fisch sowie Roh- bzw. Vorzugsmilch dürfen nicht mitgebracht werden. Daher sind Speisen wie selbstgemachte Mayonnaisen, Tatar oder Rohmilchkäse für Kita-Feste nicht erlaubt.
- Die Speisen sollen möglichst kurz vor der Feier zubereitet und gut durcherhitzt bzw. durchgebacken werden.
- Zu kühlende Lebensmittel und Speisen (z.B. Milch, Joghurt, Wurst, Käse, Salate, Desserts) müssen auch gekühlt transportiert werden. Anschließend geben wir die Speisen direkt nach Ankunft in der Kita wieder in die Kühlung.

6. Qualitätssicherung

Die Qualitätssicherung rund um die Ernährung ist ein großes Anliegen des gesamten Teams. Daher haben wir dieses Verpflegungskonzept erstellt und überprüfen es jährlich, um es ggf. anzupassen.

Im Alltag findet ein Austausch zu den Mahlzeiten zwischen dem Catering und der Verpflegungszuständigen statt. In unserer Einrichtung gibt es eine verpflegungsbeauftragte Person. Sie kümmert sich um die Kommunikation mit Frau Vordermayr und ist Ansprechpartnerin für Fragen, Wünsche, Anregungen und Kritik der Kitaverpflegung für die Eltern, die Kollegen und die Kinder.

Entwicklung eines Verpflegungskonzepts

Aufgrund der längeren Betreuungszeiten gewinnt die Verpflegung in der Kita an Bedeutung – vor allem bei Eltern. Teilweise kann das Verpflegungsangebot auch das Entscheidungskriterium für oder gegen eine Kita sein. Familien haben ihre eigenen Essgewohnheiten, die geprägt sind von unterschiedlichen Einstellungen, Vorlieben, Wünschen und Sichtweisen. Diese alle in der Kita zu vereinen, ist unmöglich. Ein Verpflegungskonzept zeigt, wie Essen und Trinken in der Kita „gelebt“ wird. Es dient der Kommunikation nach außen (z.B. für Eltern) und schafft Vertrauen, Sicherheit und Transparenz.

6.1 Beschwerdemanagement

Die Zufriedenheit der Kinder, Eltern und Fachkräfte mit der angebotenen Verpflegung liegt uns am Herzen. Daher fragen wir diese regelmäßig ab. Beispielsweise geben uns die Kinder während der Mahlzeiten Rückmeldung ob es ihnen schmeckt oder nicht, tauschen uns im Team darüber aus und geben das Meinungsbild an das Catering weiter.

Wir bitten alle Eltern, ihre Fragen, Anregungen und Kritik zur angebotenen Verpflegung zunächst mir ihrer Gruppenleitung zu besprechen. Die Gruppenleitung informiert die Kita-Leitung und/oder die Verpflegungsbeauftragte darüber in Absprache mit den Sorgeberechtigten. Des Weiteren können Sie ihre Rückmeldung in der jährlichen anonymen Eltern-/Kinderbefragung mitteilen.

7. Nachhaltige Kitaverpflegung

Lebensmittelauswahl und Speiseplangestaltung

Wir achten auf die Auswahl von saisonalen und regionalen Produkten.

Verpackungsmüll

Wir thematisieren das Thema „Verpackungsmüll“ bei den Kindern, besprechen mit ihnen die Mülltrennung und achten bei eigenen Einkäufen darauf, Verpackungen möglichst zu vermeiden.

Lebensmittelreste

Wir versuchen Lebensmittelreste und Speiseabfälle weitgehend zu vermeiden indem wir:

- Rücksprache mit dem Catering halten, um die zubereiteten Mengen nach Erfahrungswerten zu bemessen und anzupassen.
- Auf das geeignete Portionieren für die Kinder oder von den Kindern achten
- Zufriedenheitsabfragen zum Essen bei Eltern und Kindern durchführen

Nachhaltiger Konsum als Teil der Ernährungsbildung

Nachhaltigkeitsaspekte spielen beim Mittagessen eine Rolle, indem Kinder lernen sich nur so viel auf den Teller zu holen, was sie essen können, oder sich lieber noch etwas nachholen. Ebenfalls spielt es bei Aktionen zur Ernährungsbildung eine Rolle, z.B. beim Miteinbeziehen der Kinder in den Einkauf oder die Vorbereitung des Frühstücksbuffets.



Quelle: Pixabay License, freie kommerzielle Nutzung, kein Bildnachweis nötig

Quellenangaben:

- Pixabay Fotos (Pixabay License, freie kommerzielle Nutzung, kein Bildnachweis nötig)
- Bild direkt von Kelterei Greimel erhalten