

Ein paar einleitende Gedanken ...

„Liebe geht durch den Magen.“

Dieses bekannte Sprichwort macht deutlich, welche Wichtigkeit ein gutes Essen für das Leben eines Menschen hat. Hierbei geht es natürlich in erster Linie um Erwachsene und darum, dass es sehr von Vorteil ist, wenn ein menschliches Grundbedürfnis nicht nebenbei gestillt wird, sondern man diesem ganz besondere Aufmerksamkeit widmet, was psychologisch gesehen sicher auch etwas mit der Beziehung zwischen den beteiligten Menschen macht. Zudem hat ein Mensch, nachdem der Hunger gestillt wurde bei einer köstlichen Mahlzeit, auch mehr Energie und Kapazitäten frei, um sich wieder anderen Dingen zuzuwenden. Dieses Phänomen lässt sich unmittelbar auf das Kind übertragen. Ein Kind, dessen Grundbedürfnisse nach Hunger und Durst gestillt sind, hat ausreichend Energie, um den Kindergarten-Alltag zu bewältigen, und kann sich dank der befriedigten Bedürfnisse auf die Entwicklung seiner Fähigkeiten und Fertigkeiten konzentrieren.

Stellenwert der Kitaverpflegung - Bayerische Bildungsleitlinien

„Gutes Essen in der Kita trägt nicht nur dazu bei, dass Kinder fit durch den Kitatag gehen, es prägt die Esskultur, die Wertschätzung für Lebensmittel und das Ernährungsverhalten.“ Die Bildungsleitlinien sind geprägt von den folgenden vier Gedanken: Gesundheit, Wertschätzung, Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit. Diese Leitgedanken versuchen wir bei unserem Verpflegungsangebot weitestgehend zu berücksichtigen, so dass die Kinder gestärkt durch den Tag gehen.

Ernährung als Bildungs- und Erziehungsziel

Im Bayerischen Bildungs- und Erziehungsplan gibt es kein Kapitel über Kitaverpflegung, doch selbstverständlich hat das Thema Ernährung hier auch seinen Platz, als Bildungs- und Erziehungsziel. In der Praxis bedeutet das beispielsweise das Genießen einer Mahlzeit mit allen Sinnen, das Erkennen und Unterscheiden körperlicher Bedürfnisse wie Hunger, Appetit und Sättigung, das Erlernen einer Esskultur und Tischmanieren, das Erwerben von Grundwissen im Hinblick auf eine gesunde Ernährung, auf die Verarbeitung von Lebensmitteln, etc.

Warum unser Herz für eine gute Kitaverpflegung schlägt ...

Verschiedenste Personenkreise haben sich über das Thema Verpflegung bereits unzählige Gedanken gemacht, so dass wir die Bedeutung einer guten Ernährung nicht mehr erklären müssen. Uns liegt es am Herzen, jedem Kind ein gesundes, nahrhaftes, vielfältiges und reichhaltiges Angebot an Speisen und Getränken zu machen - unabhängig davon, was sich das Elternhaus leisten kann oder will; unabhängig davon, welchen Stellenwert die Ernährung zu Hause einnimmt; unabhängig davon, welche zeitlichen Ressourcen Eltern haben für die tägliche Brotzeit. So entwickelten und veränderten wir Schritt für Schritt unser Verpflegungsangebot. Auf den folgenden Seiten können Sie einen Eindruck von der praktischen Umsetzung erlangen.

Raumsituation

In unserer Einrichtung steht uns ein Speiseraum mit angrenzender Küche zur Verfügung mit ausreichend Sitzgelegenheiten für 37 Kinder aller Altersgruppen. Besonders am Vormittag ist dieser Raum sehr stark frequentiert bei der Vor- und Nachbereitung des Frühstück-Cafés sowie während der Frühstückszeit. Auch das Mittagessen wird hier vor- und nachbereitet und natürlich eingenommen.

Da die Jüngsten unserer Kita ggf. noch nicht von Anfang an in der Lage sind, den Gang in den Speiseraum zu bewältigen und dort zu frühstücken, gibt es auch in unserer Nestgruppe einen kleinen Essbereich mit KüchENZEILE.

Essenszeiten

Morgens um 8.00 Uhr öffnet unser Frühstück-Café für die Kinder. Hier wartet auf die Kinder ein frisch zubereitetes, vielfältiges, ansprechendes und gesundes Buffet, an dem die Kinder selbst auswählen können, was und wie viel sie essen möchten, mit wem sie sich zum Essen treffen, ob sie ein- oder zweimal zum Essen kommen, ... Zwischen 9.30 und 10.00 Uhr schließt das Frühstück-Café, um dem Körper bewusst eine Pause zwischen den Mahlzeiten zu verschaffen.

Auch das Mittagessen findet fließend zwischen 11.30 und 13.00 Uhr statt, da das Hungergefühl der Kinder sich nicht nach festen Essenszeiten richtet und zudem bei manchen Kindern ab dem späten Vormittag das Schlafbedürfnis hinzukommt, das auch befriedigt werden möchte. Damit die Kinder sich nicht zwischen zwei Grundbedürfnissen entscheiden müssen, wollen wir die Gelegenheit schaffen, beide zu bedienen. Beim Mittagessen können die Eltern mit ihren Kindern im Vorfeld (i. d. R. zu Beginn des Kitajahres) auswählen, ob das Kind eine Brotzeit mitbringt oder das angelieferte warme Mittagessen in der Kita täglich oder an einzelnen Wochentagen isst.

Für die Nachmittagskinder gibt es gegen 14.30 Uhr nochmals einen kleinen, gesunden Snack als Zwischenmahlzeit.

Verpflegungssystem

Das Frühstück wird als Mischverpflegung angeboten. Wir achten sehr darauf, unser Buffet mit möglichst vielen frischen Lebensmitteln zu bestücken. Bei manchen Produkten lässt es sich im Sinne der Wirtschaftlichkeit nicht anders regeln, was uns im Gegenzug jedoch mehr Flexibilität hinsichtlich der Essenszeit und Essensteilnehmer erlaubt.

Mittags haben wir Warmverpflegung für die Kinder, d. h. das Essen wird in einer Zentralküche (AWO Kitzingen) zubereitet und in zwei Thermoboxen (für warme und kalte Speisen) angeliefert. Dabei achten wir zum einen darauf, dass die Speisen max. drei Stunden warmgehalten werden, und zum anderen kontrollieren wir die Anlieferungs- sowie die Ausgabetemperatur der Waren.

Das Obst und Gemüse als Nachmittagsnack bereiten wir frisch zu.

Ausgabesystem

Kinder sollten möglichst alles, was sie selbst tun können, auch selbst tun dürfen, denn: „Kinder, die nichts dürfen, werden zu Erwachsenen, die nichts können.“ Aus diesem Grund ist es bei uns selbstverständlich, dass Kinder sich bei jeder Mahlzeit selbst ihr Essen auswählen, nehmen und zubereiten dürfen. Ebenso selbstverständlich ist es, dass wir sie dabei begleiten, denn je jünger ein Kind ist, desto mehr liebe- und verständnisvolle Anleitung und Begleitung benötigt es von außen. Es steht deshalb den Kindern bei jeder Mahlzeit ein Mitarbeiter zur Seite, der zeigen und erklären kann, Vorschläge macht und Lösungen aufzeigt sowie dem Kind eine Rückmeldung gibt zu seinem Tun.

Verpflegungsangebot

Speisen- und Getränkeauswahl, Lebensmittelhäufigkeiten

Was wir essen und trinken, beeinflusst unsere Gesundheit, unsere Lebensqualität und unser Wohlbefinden; doch nicht nur unsere eigene Gesundheit und das eigene Wohlbefühl stehen bei der Ernährung im Vordergrund. Ebenfalls zu beachten ist der Fußabdruck, den wir hinsichtlich Umwelt, Klima, Tierschutz und sozialen Aspekten hinterlassen. Es ist deshalb von entscheidender Bedeutung, welche Lebensmittel und Produkte wir den Kindern in unserer Kita anbieten. Bei der Auswahl der Speisen und Getränken berücksichtigen wir daher sehr stark die Aspekte Regionalität, Saisonalität und Ökologie, damit nicht unnötig Ressourcen verbraucht werden sowie eine Reduzierung von Treibhausgasemissionen möglich ist. Manche Lebensmittel kommen trotz negativer Umweltauswirkungen dennoch hin und wieder auf den Speiseplan aufgrund ihrer gesundheitsfördernden Bedeutung.

Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln

- sind wichtige Kohlenhydrat- und Energiequellen
- werden in Form von Brot oder Müsli beim Frühstück täglich angeboten, beim Mittagessen gibt es abwechselnd Nudeln, Kartoffeln, Reis, Bulgur, o. ä.
- nach Möglichkeit verwenden wir Vollkornprodukte

Gemüse, Salat

- reich an Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen
- hegen und pflegen wir teilweise in unserem Nutzgarten selbst
- wird sowohl als Rohkost als auch in gekochter / zubereiteter Form angeboten
- ist täglich 2-3 Mal eingeplant

Obst

- ist reich an Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen
- wächst z. T. in unserem Garten
- wird sowohl frisch angeboten als auch selbst weiterverarbeitet im Müsli, Joghurt oder als Trockenobst
- bieten wir beim Mittagessen als Saftschorle an
- wird den Kindern 3x täglich angeboten

Milch, Milchprodukte

- Calcium-Lieferant, wichtig für den Knochenaufbau und gesunde Zähne
- gibt es meist täglich in unterschiedlichsten Variationen: in Form von Joghurt, Overnight Oats, Porridge oder zum Müsli
- wird auch hin und wieder als zusätzliches Getränk wie Milchshake oder Trinkjoghurt dargereicht
- bereichert das Frühstücksangebot 2x / Woche in Form von versch. Käse

Fleisch, Wurst Fisch, Eier

- liefern hochwertiges Protein, Omega-3-Fettsäuren und fettlösliche Vitamine
- bevorzugt werden magere Fleisch- und Wurstwaren angeboten
- Wurst: 2x wöchentlich im Frühstücks-Café, Fleisch: max. 2x wöchentlich beim Mittagessen, Fisch: max. 1x wöchentlich beim Mittagessen, Eier: sporadisch beim Frühstück und / oder Mittagessen

Öle, Fette

- werden bewusst und mit Bedacht verwendet
- bevorzugter Einsatz von pflanzlichen Ölen und Margarinen, um dem Körper möglichst ungesättigte Fettsäuren zuzuführen

Getränke

- wichtig für den Flüssigkeitshaushalt im Körper
- Leitungswasser - gefiltert, gesprudelt oder ungesprudelt, verfeinert mit Zitronenmelisse, o. ä. - sowie ungesüßte Tees stehen jederzeit als Durstlöscher zur Verfügung

Weitere Lebensmittel, Süßigkeiten

- Honig oder Marmelade gehören zwar nicht zu einer „optimalen“ Verpflegung, werden aber dennoch hin und wieder beim Frühstück angeboten als Brotaufstrich oder im Joghurt
- Mitarbeiter*innen greifen bei Bedarf regulierend ein
- Marmeladen, o. ä. werden häufig selbst hergestellt, damit der Zuckergehalt beeinflussbar ist
- süße Desserts beim Mittagessen gibt es max. 2x wöchentlich

Speisen- und Getränkeangebot für Kinder mit besonderen Anforderungen

Kinder unter 5 Jahren gelten als besonders empfindliche Personengruppe, da die körpereigenen Abwehrkräfte noch nicht vollständig entwickelt sind. Daher sind einige Lebensmittel auf unserem Speiseplan nicht oder nur sehr selten zu finden, z. B.: Rohmilch, Rohmilcherzeugnisse, nicht durchgegartes Fleisch oder Geflügel, rohe Hackfleischzubereitungen, roher Fisch, geräucherter Fisch, Sprossen / Keimlinge, Tiefkühlbeeren, Tiefkühlgemüse, mit Rohei hergestellte Speisen. Unter Beachtung spezieller Hygiene-Verfahren ist die Verarbeitung von einigen der Lebensmittel dennoch gelegentlich möglich.

Da unsere Kita von Kindern unter 3 Jahren besucht wird, bei denen die mundmotorischen Fertigkeiten, der Zahnstatus und auch das Verdauungssystem noch nicht vollständig entwickelt sind, verzichten wir bei unserem Speiseangebot auf scharfkantige, kleine und harte sowie glatte und runde Lebensmittel, um die Gefahr des Verschluckens zu minimieren, bzw. zerkleinern diese Produkte.

Auf Kinder, die aus allergischen, religiösen oder sonstigen Gründen manche Speisen nicht essen, wird bei jeder Mahlzeit eingegangen, so dass sich kein Kind benachteiligt oder ausgeschlossen fühlt. So findet sich auf unserem Frühstücksbuffet standardmäßig neben Wurstwaren aus Schweinefleisch auch Geflügelwurst, beides gekennzeichnet mit Bildern zur Unterscheidung. Beim Mittagessen können Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten, etc. bei der Bestellung angegeben werden, so dass der Anbieter darauf reagieren und Alternativen zubereiten kann.

Lebensmittelherkunft

Um den Nachhaltigkeitsgedanken noch ein wenig stärker in den Blick zu nehmen, sind wir stets bemüht, die beeinflussbaren Parameter zu erkennen und zu nutzen. Kurze Transportwege, gesicherte Herkunft, geringe Müllproduktion, Einkauf von biologischen Lebensmitteln - das sind Faktoren, auf die wir direkten Einfluss nehmen können, weshalb wir einzelne Lebensmittelgruppen separat beziehen.

Getränke / Saft: Obsthof Zörner, Dettelbach

Backwaren: regionale Bäckereien (z. B. Fackelmanns Backstube)

Obst / Gemüse: Bio Gahr, Etwashausen

Wurstwaren: Matthäushof, Unterickelsheim

Alle übrigen Lebensmittel bekommen wir derzeit von der Rewe Marktbreit geliefert, wobei wir saisonale, regionale und biologische Produkte bevorzugt einkaufen.

Wir nehmen zudem am EU-Schulobst- / Schulmilchprogramm teil und bekommen von Bio Gahr zusätzlich im Rahmen dessen Obst & Gemüse, Milch & Joghurt geliefert.

Abläufe

Rituale & Regeln

„Jeder junge Mensch hat das Recht auf Förderung seiner Entwicklung und auf Erziehung zu einer eigenverantwortlichen und gemeinschaftsfähigen Persönlichkeit.“ (§ 1 Abs. 1 SGB VIII) Stellt man daneben noch die UN-Kinderrechte sowie die Förderung der Entwicklung von Basiskompetenzen aus dem BayBEP, wird schnell klar, dass vor allem die Ess-Situationen ein enormes Entwicklungs- und Bildungspotenzial haben, was die personalen, aber auch die sozialen Kompetenzbereiche betrifft. Dieses Potenzial lässt sich natürlich nur entfalten, wenn die Ess-Situationen so gestaltet sind, dass ein Kind die Möglichkeit hat, eigenverantwortlich und selbstständig zu agieren.

In unserem Frühstücks-Café werden morgens vom Personal ein paar der Tische für die ersten kleinen Gäste vorbereitet. Wer zum Frühstück kommt (mit frisch gewaschenen Händen), findet alles ordentlich, sauber und liebevoll gestaltet vor und kann an einer schön vorbereiteten Tafel Platz nehmen und es sich gut gehen lassen. Für eine besondere Atmosphäre sorgen hin und wieder eine ruhige Musik im Hintergrund, kleine Tischlaternen oder Blumenväsen auf dem Tisch. Das Kind nimmt sich seinen Becher vom Becherwagen, sucht sich einen Platz und nimmt von dort den Teller mit zum Buffet, um sich seinen Teller zu füllen, meistens sehr kreativ und fantasievoll (z. B. als Gesicht oder Schmetterling). Zum Essen kann das Kind sich so viel Zeit lassen, wie es möchte und / oder braucht. Nach dem Essen räumt das Kind seinen Platz auf und deckt diesen anschließend wieder neu ein, damit der nächste Gast dasselbe Wohlfühlerlebnis hat.

Die Mittagstische werden mit den Kindern gemeinsam im Vorfeld gedeckt und vorbereitet, so dass jedes Kind an einem gedeckten Tisch Platz nehmen kann. Beim Mittagessen achten wir darauf, die Kindergruppe zuerst zum Essen einzuladen, die anschließend einen Mittagsschlaf macht, sprich die jüngeren Kinder. Diese sind meist schneller erschöpft von den vielen Eindrücken am Vormittag und benötigen eher eine ungestörte und ruhige Atmosphäre bei der Mittagsmahlzeit. Abgesehen davon kommen die Kinder dann zum Mittagessen, wenn sie merken, dass sie hungrig sind - wie beim Frühstück auch. Die Brotzeitkinder nehmen ihre Tasche mit an den Tisch; das warme Mittagessen wird in Schüsseln auf den Tischen angerichtet, so dass die Kinder sich selbst nehmen können - immer unter Berücksichtigung dessen, dass man die Portion auch schaffen und jeder etwas abbekommen sollte vom Essen. Wer fertig ist mit dem Essen, räumt sein Geschirr auf den Servierwagen und geht zurück zur Kindergruppe. Die Schlafkinder werden nach Beendigung des Mittagessens von einer Mitarbeiterin mitgenommen, um sich ausruhen zu können.

Den Nachmittagssnack nehmen wir miteinander nach dem gemeinsamen Aufräumen im Speiseraum ein, bevor wir nochmals in den Hof / Garten gehen. Wer sich nur eine Kleinigkeit nehmen möchte, der muss nicht warten, bis alle anderen sich ausreichend gestärkt haben, sondern darf aufstehen und sich bereits anziehen.

Essen und Trinken sind keine selbstverständliche Gabe, sondern ein Geschenk Gottes und es ist uns wichtig, es den Kindern zum Selbstverständnis werden zu lassen, Gott dafür zu danken, dass er uns versorgt mit allem, was notwendig ist. Da wir unsere Mahlzeiten nicht unbedingt miteinander beginnen und somit das gemeinsame Tischgebet wegfällt, befinden sich kurze bildlich dargestellte Gebete auf den Tischen / an den Wänden, die den Kinder das vor Augen führen und sie daran erinnern. So können die Kinder für sich selbst, mit einer Teilgruppe oder der anwesenden Mitarbeiterin beten bzw. mit dieser ins Gespräch über die Gebetsbilder kommen.

Betreuung während des Essens

Alle unsere Mahlzeiten werden von einem Team-Mitglied betreut und begleitet. Die Aufgabe von diesem ist es, den Kindern Hilfestellung zu geben, sie zur Selbstständigkeit anzuleiten, alles Notwendige bereit zu stellen und für Tischgespräche zur Verfügung zu stehen.

Die Mitarbeiter*innen haben eine Vorbildfunktion, was die Esskultur und Tischmanieren angeht. Sie vermitteln Kindern einen wertschätzenden Umgang mit Essen und Lebensmitteln und ermutigen die Kinder (ohne Zwang), auch unbekannte und neue Gerichte zu probieren. Daneben wirken die Mitarbeitenden regulierend auf die Kinder ein, um Fertigkeiten zu fördern wie beispielsweise das Einschätzen des eigenen Hungergefühls, Rücksichtnahme, Hilfsbereitschaft, etc.

Gerade beim Mittagessen mit den Kindern unter drei Jahren ist besonders viel Feingefühl und Sensibilität gefragt, da zum einen die Kommunikation zumeist nonverbal erfolgt und zum anderen die Kinder weniger selbstständig agieren können. Aus diesem Grund sind wir bemüht, die Kindergruppe bei den Mahlzeiten überschaubar zu halten und nicht alle gleichzeitig zum Essen zu holen, damit dennoch eine ruhige und entspannte Atmosphäre ermöglicht wird.

Ernährungsbildung

Ernährungsbildung hat nur im weitesten Sinne etwas mit der Einteilung in gesunde und ungesunde Lebensmittel zu tun; vielmehr geht es um das Erweitern von Erfahrungen und Erlebnissen im Zusammenhang mit dem Thema Essen und Trinken, was sich auf mehrere Säulen stützt.

Ernährungswissen

- Ernährungspyramide & Gesunde Lok (TigerKids)
- Auswirkungen bestimmter Lebensmittel auf die körperliche Gesundheit
- Woher kommt unser Essen?
- Grundverständnis über Produktion, Beschaffung und Verarbeitung von Lebensmitteln
- Praktische Erfahrungen beim Backen und Kochen

Wahrnehmen von Signalen des Körpers

- Erkennen von Gefühlen wie Hunger, Durst, Appetit, Sättigung
- Signale des Körpers auf bestimmte Lebensmittel ernst nehmen

Esskultur

- Vermittlung von Tischsitten
- Eingehen auf kulturelle Unterschiede
- Tischgemeinschaft erleben

Lebensmittelvielfalt kennenlernen

- Speiseplan abwechslungsreich gestalten
- regionale und länderspezifische Lebensmittel anbieten
- Wertschätzung von Lebensmitteln aus anderen Kulturkreisen

Essen mit allen Sinnen

- kleine, kindgerechte Portionen zum Probieren bereitstellen
- Lebensmittel so anrichten, dass sie be-greif-bar sind
- kreative und ästhetische Darreichung von Produkten
- Geruchs- und Geschmackserlebnisse prägen das sensorische Gedächtnis

Kommunikationspartner / Schnittstellenmanagement

Viele Akteur*innen wirken an einer guten Kitaverpflegung mit: Kinder, Einrichtungsleitung, pädagogisches Personal, Eltern, Träger, Lieferanten, Speisenanbieter, hauswirtschaftliches Personal. Eine gute Kommunikationsstruktur zwischen allen Beteiligten ist von zentraler Bedeutung, damit ein reibungsloser Ablauf gewährleistet werden kann und alle Prozesse gut aufeinander abgestimmt sind.

Verantwortlichkeiten / Essensgremium

Für das Speisen- und Getränkeangebot im Frühstücks-Café sind neben der Kitaleitung ein bis zwei Mitarbeitende zuständig, die vorrangig darauf achten geben, welche Lebensmittel es in welcher Häufigkeit geben sollte, von wo die Waren bezogen werden können, welche Herstellermarke bei den bestellten Lebensmitteln am ehesten unseren Vorstellungen entspricht, auf welche Zertifizierungen wir Wert legen bei regionalen und biologischen Produkten, oder welche Alternativen es zu Produkten gibt, die lt. den Qualitätsstandards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) nicht zu einer optimalen Verpflegung zählen. Auch die Besorgungen / Bestellungen der Lebensmittel wird von den entsprechenden Kolleg*innen übernommen.

Beim Mittagessen läuft die Kommunikation zwischen dem Essensanbieter und der Kita vorrangig über die Einrichtungsleitung, über ein web-basiertes Bestellsystem sowie mittels schriftlicher und telefonischer Absprachen.

Zum Essensgremium gehören immer natürlich auch die Kinder, die wir tagtäglich verköstigen. Sie werden mit einbezogen in die Auswahl der Mittagsgerichte oder machen Vorschläge für das Buffet beim Frühstück.

Die Vorschläge und Ideen für Neuerungen und Veränderungen werden aus dem Verantwortlichenkreis stets auch in die Teambesprechungen mitgenommen, so dass ein regelmäßiger Austausch vorhanden ist und alle Sichtweisen beleuchtet werden.

Kommunikation mit den Eltern / Öffentlichkeitsarbeit

Unser Verpflegungsangebot kann sich sehen lassen und so machen wir es auch gerne transparent für die Eltern oder andere Interessierte an unserer Kita und dem dazugehörigen Verpflegungskonzept.

In unserem Speiseraum findet sich sowohl ein bildhafter Speiseplan für das Frühstücksangebot als auch ein wochenweiser, mit Bildern bestückter Speiseplan für das Mittagessen, den selbst die Kinder lesen können. Für die Eltern ist der Speiseplan in Schriftform mit Lebensmittelkennzeichnungen zudem in unserer Eltern-App, damit dieser auch zu Hause eingesehen werden kann.

Wichtige Informationen und Veränderungen, die die Verpflegung in unserem Haus betreffen, werden häufig mit dem Elternbeirat, der eine Brücke zur Elternschaft schlägt, vorab besprochen, so dass wir eine erste Reaktion und ggf. weitere Anregungen erhalten. Über unsere Zauberpost, dem Kita-Newsletter, gelangen diese Informationen anschließend an alle Eltern.

Lob- und Beschwerdemanagement

Um unser Verpflegungsangebot an die Zielgruppe anzupassen, die Qualität zu halten bzw. zu steigern sowie dem Speiseanbieter ein konstruktives Feedback zu geben, ist es uns wichtig, Wünsche, Anregungen und Kritik aller Beteiligten zu ermitteln.

Von den Kindern erhalten wir die Rückmeldungen in aller Regel ungefragt und unmittelbar beim Essen - entweder durch entsprechende Äußerungen, durch Mimik oder durch Beobachtungen des Essverhaltens. Damit auch die leisen, angepassten Stimmen gehört werden, ist beim Mittagessen die Einführung eines täglichen Emoji-Feedbacks angedacht, bei dem die Kinder mittels Steinchen, o. ä. ihre Meinung weitergeben können. Beim Frühstück ist dies in aller Regel aufgrund der Vielfalt des Angebots nicht notwendig, da jedes Kind etwas findet, das seinem Geschmack entspricht. Unsere jährliche Kinderbefragung beinhaltet jedoch die Fragen, wie zufrieden die Kinder mit dem Frühstücksangebot sind und ob sie etwas daran verändern würden.

Die Zufriedenheit der Eltern erfragen wir sowohl bei der jährlich stattfindenden Elternbefragung als auch bei den Feedback- und Entwicklungsgesprächen mit den Eltern der jüngeren Kinder, die unsere Einrichtung noch nicht so lange besuchen, bei denen das Thema „Essen und Trinken“ häufig angesprochen wird. Anhand eines Feedback-Formulars im Eingangsbereich können die Eltern jederzeit im Laufe des Jahres Rückmeldungen zu verschiedensten Themen, also auch zum Essenskonzept, abgeben.

Qualitätssicherung

Hygienemanagement

Aufgrund ihres noch sehr jungen Alters sind Kinder für lebensmittelbedingte Infektionen besonders empfänglich, da das Immunsystem sich erst noch entwickeln muss. Zum Schutz vor lebensmittelbedingten Erkrankungen ist es unerlässlich, eine Gefahrenanalyse mittels HACCP-Verfahren durchzuführen, das Personal umfassend zu schulen sowie reine und unreine Lebensmittel beim Lagern, Verarbeiten und Anrichten strikt zu trennen. Unser HACCP-Konzept ist als Anlage zu unserem Verpflegungskonzept einzusehen.

Belehrung / Schulung

Alle Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, unterliegen sowohl der Belehrungspflicht nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes als auch der Schulungspflicht nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung. Dies betrifft in unserer Kita v. a. das hauswirtschaftliche und pädagogische Personal, aber auch Auszubildende, Praktikanten und ehrenamtlich Mitarbeitende.

Die Erstbelehrung und das Ausstellen einer entsprechenden Bescheinigung übernimmt das örtliche Gesundheitsamt. Die Folgebelehrung im Betrieb findet in der Regel jährlich durch den Arbeitgeber statt; erfolgen muss diese spätestens alle zwei Jahre.

Ebenfalls jährlich wird eine Schulung zur Lebensmittelhygiene für das komplette Kita-Team sowie interessierte Eltern durchgeführt, um auch bei Festen und Feiern ausreichend geschulte Mitarbeiter*innen vor Ort zu haben.

Besonderheiten rund um die Kitaverpflegung

Allergenmanagement

Lt. Lebensmittelinformations-Verordnung sind bestimmte Lebensmittel bzw. -gruppen als Hauptallergene kennzeichnungspflichtig, die bei der europäischen Bevölkerung am häufigsten Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten auslösen. Zudem müssen gemäß § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung Zusatzstoffe bestimmter Klassen kenntlich gemacht werden. Diese Kennzeichnung erfolgt bei uns über Fußnoten im Speiseplan, die in einem separaten Verzeichnis aufgeführt sind und eingesehen werden können. Dieses Verzeichnis befindet sich auch in der Eltern-App zum Nachlesen. Für nicht alltägliche Speisen führen wir eine Kladde, in der die Rezepte mit Allergenen und Zusatzstoffen aufgeführt sind.

Mitgebrachte Speisen in den Kindergarten

Gerne dürfen die Eltern ihrem Kind, z. B. am Geburtstag, oder im Rahmen eines internen Mitbring-Buffets etwas Leckeres mitgeben. Hierfür haben wir ein Merkblatt erstellt, auf was geachtet werden sollte im Sinne einer guten Hygienepraxis und aus pädagogischen Gründen.

Verkauf bei Festen

Der Verkauf von Speisen und Getränken bei Festen und Feiern gilt als lebensmittelunternehmerische Tätigkeit, weshalb die Produkte kennzeichnungspflichtig sind. Es gibt die Möglichkeit, die Produktinformationen schriftlich zur Verfügung zu stellen (in Form eines Ordners oder einer Kladde) oder mündlich weiterzugeben. Alle ehrenamtlichen Mitarbeiter*innen sind im Vorfeld bei einer Organisationsbesprechung entsprechend der Lebensmittelhygieneverordnung zu schulen. Nachzulesen sind alle wichtigen Punkte diesbezüglich auch auf einem Merkblatt, das allen Helfer*innen zur Verfügung gestellt wird.