

Verpflegungskonzept der Städtischen Kindertagesstätten

Vereinbarungen zur Umsetzung einer vollwertigen und abwechslungsreichen Verpflegung und der Implementierung von Ernährungsbildung in den pädagogischen Alltag





Impressum

Herausgeberin

Stadtverwaltung Trier
Jugendamt
Am Augustinerhof, 54290 Trier
www.trier.de

Verantwortlich

Gesamtleitung städtische Kitas
Verpflegungsbeauftragte städtische Kitas

Inhaltsverzeichnis

01 | In der Küche

Frühstück und Zwischenmahlzeiten	Seite 02
Getränkeversorgung	Seite 02
Mittagessen	Seite 02
Zubereitung, Warmhaltezeiten und Temperaturen, Sensorik	Seite 04
Ernährung von Kindern unter drei Jahren	Seite 04
Umgang mit Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten	Seite 04

02 | Am Esstisch

Gestaltung der Mahlzeiten – Essatmosphäre	Seite 06
Partizipation der Kinder	Seite 07
„Tischsitten“ – Rituale, Regeln, Lärmvermeidung	Seite 07

03 | Im Alltag

Ernährungsbildung und BNE als Bestandteil des pädagogischen Konzeptes	Seite 08
Der DGE-Qualitätsstandard	Seite 08
Haltung und Reflexion	Seite 08
Ernährungsbildung: Geschmacksentwicklung, Lern- und Bildungsanlässe	Seite 09
Praktische Ernährungsbildung im Alltag	Seite 10

04 | Kommunikation und Zusammenarbeit

Kommunikation zum Verpflegungskonzept	Seite 11
Kommunikation zum Speiseplan	Seite 11
Erziehungspartnerschaft rund um das Kitaessen	Seite 11
Zusammenarbeit Küche und pädagogisches Personal	Seite 11
Der „runde Tisch“	Seite 12

05 | Hygiene

Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene	Seite 13
Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen	Seite 13
Hygiene bei pädagogischen Aktionen	Seite 14

06 | Qualitätssicherung

Interne Qualitätssicherung	Seite 15
Externe Qualitätssicherung	Seite 15

Literaturverzeichnis

Einleitung

Durch die Veränderung der Lebenswelten von Familien haben sich die Anforderungen an die Bildung und Betreuung in Kindertagesstätten verändert. Kinder besuchen die Kindertagesstätte früher und nehmen längere Betreuungszeiten in Anspruch. Aus diesem Grund fällt auch dem Bereich Verpflegung und Ernährungsbildung eine noch größere Mitverantwortung und Vorbildfunktion zu.

Was möchte das Verpflegungskonzept der Gesamteinrichtung erreichen?

Die Bildungs- und Erziehungsempfehlungen des Landes Rheinland-Pfalz betonen unabhängig davon, als Bestandteil des Bildungsbereiches Gesundheit, dass jedes Kind die Gelegenheit erhalten soll "die Grundlagen einer gesunden Ernährung kennen zu lernen", mit saisonalen und regionalen Nahrungsmitteln vertraut gemacht, sowie an Einkäufen und der Zubereitung von Lebensmitteln beteiligt zu werden.

„Kinder haben ein Recht auf Gesundheit“

Quelle: vgl. VN-Kinderrechtskonvention, Artikel 24

Ernährung zählt zu den unabdingbaren menschlichen Grundbedürfnissen und ist von zentraler Bedeutung für die gesunde Entwicklung von Kindern.

Die städtischen Kindertageseinrichtungen bieten Plätze für nahezu 600 Kinder. Seit Inkrafttreten des neuen Kitagesetzes des Landes Rheinland-Pfalz am 01.07.2021, das einen rechtlichen Anspruch auf eine Betreuung von 7 Stunden ohne Unterbrechung beinhaltet, bieten wir in unseren städtischen Kindertagesstätten zudem allen Kindern, zusätzlich zum bereits fest installierten Frühstücksangebot, ein warmes Mittagessen an.

Unser Ziel ist es, unsere Kindertageseinrichtungen zu begeisternden Lernorten für gesundes und genussvolles Essen und Trinken zu machen und damit einen verantwortlichen Beitrag zur Gesundheitsförderung der uns anvertrauten Kinder zu leisten. Dies beinhaltet auch das Erkennen und Achten der eigenen Signale für Hunger und Sättigung, Freude am Genuss von gesunden und abwechslungsreichen Lebensmitteln zu gewinnen und diesen als wertvolle Ressource besondere Wertschätzung entgegen zu bringen. Die Vermittlung von gesundheitsförderlichen Verhaltensweisen und Kompetenzen ist in den Alltag integriert. An den Interessen der Kinder ausgerichtete Projekte und Angebote ergänzen das Bildungsangebot.

Um dies zu erreichen, soll das Verpflegungskonzept einen Leitfaden für alle Mitarbeitenden darstellen und als Instrument zur Qualitätssicherung dienen. Eltern möchten wir über das Verpflegungsangebot und das pädagogische Angebot in Bezug auf die Ernährungsbildung informieren und ihnen Möglichkeiten zum Feedback und zur Beteiligung geben. Hiermit ist die Grundlage geschaffen um die bestehenden Strukturen im Bereich Ernährung, sowie in den Bereichen Bewegung und Entspannung, gemeinsam weiterzuentwickeln.

01 | In der Küche

Frühstück und Zwischenmahlzeit

In allen unseren Kindertagesstätten gibt es täglich ein vollwertiges und abwechslungsreiches Frühstücksangebot, dass immer aus verschiedenen Komponenten besteht, aus denen die Kinder frei wählen können. Dazu zählen Getreideprodukte wie Brot und Frühstücksflocken, Milch und Milchprodukte wie Joghurt, Quark und Käse, sowie verschiedene Sorten von Obst und Rohkostgemüse. Verschiedene Marmeladen und selbst hergestellte Brotaufstriche runden das Angebot ab.

Am Nachmittag bieten wir den Kindern einen Nachmittagssnack an. Dieser beinhaltet eine Obst- und Gemüseauswahl, die beispielsweise durch einen Dip, Quark, Joghurt oder Getreideprodukte ergänzt wird.

Getränkeversorgung

Den Kindern stehen ganztägig durstlöschende, gesunde Getränke wie Mineralwasser, stilles Wasser und ungesüßte Frucht- und Kräutertees zur Verfügung. Bei den Mahlzeiten stehen die Getränke in kindgerechten, transparenten Gefäßen zum selbstständigen Eingießen auf dem Esstisch.

In den Gruppen gibt es Trinkstationen, die für die Kinder frei zugänglich sind. Zusätzlich bieten die pädagogischen Fachkräfte den Kindern die zur Verfügung stehenden Getränke aktiv an, insbesondere bei hohen Temperaturen und Bewegungsangeboten in Innen- und Außenräumen.

Mittagessen

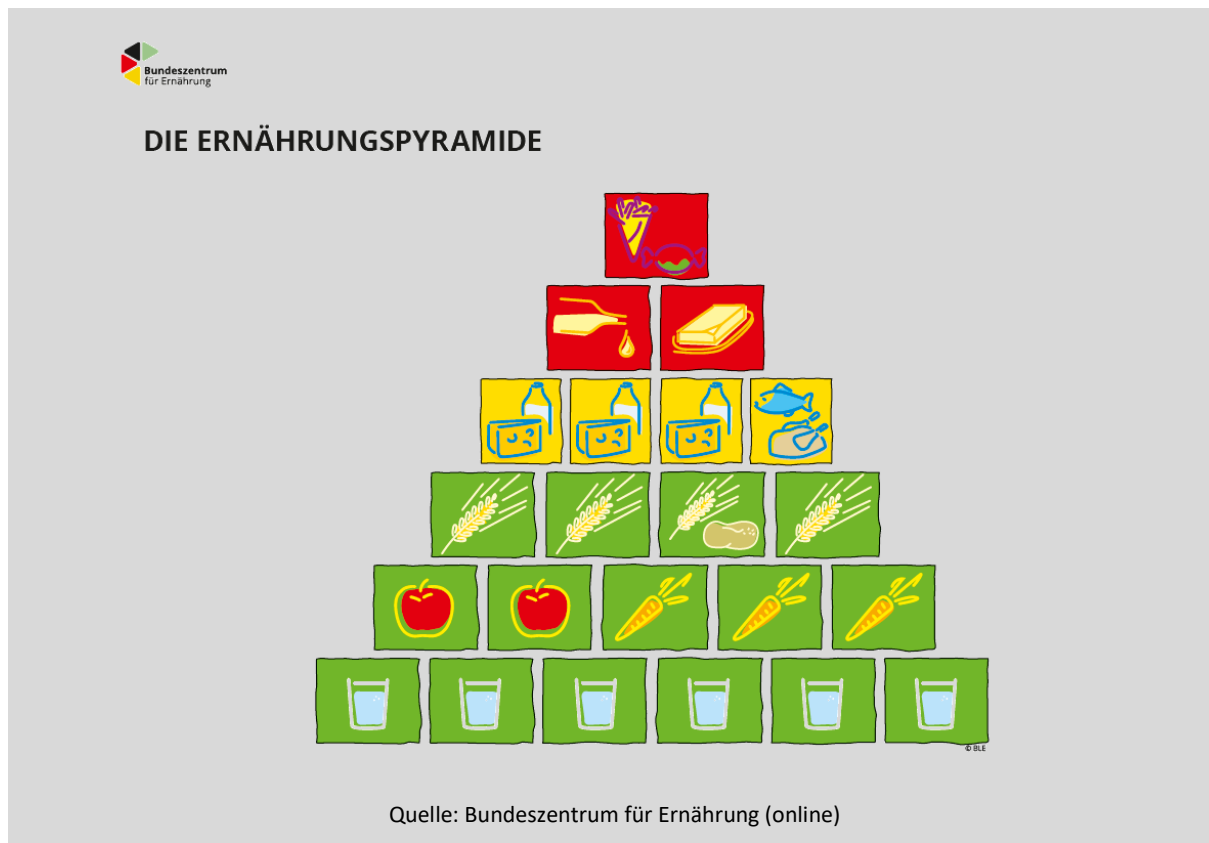
Das Mittagessen wird in beinahe allen städtischen Kindertagesstätten in den kitaeigenen Küchen von unseren engagierten und kompetenten Küchenteams frisch zubereitet. Der Grad der Vorfertigung (Convenience) der verwendeten Lebensmittelkomponenten wird dabei auf einem sehr niedrigen Niveau gehalten. Frisches Gemüse und Obst erhalten den Vorzug vor TK-Produkten, Soßen werden selbst hergestellt – auf Fertigprodukte wird hier verzichtet – und das Brot zur Suppe wird auch mal selbst gebacken.

Bei der Lebensmittelauswahl und der Speiseplanung orientieren wir uns grundsätzlich an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards.

Die DGE-Qualitätsstandards erläutern praxisbezogen, was zu einer bedarfs- und bedürfnisorientierten Verpflegung gehört. Eine optimierte Lebensmittelauswahl und -häufigkeit werden erklärt, sowie Details zur Speiseplanung und -herstellung. Die DGE-Qualitätsstandards beinhalten Empfehlungen zur Nachhaltigkeit und benennen vier Dimensionen dazu: Ökologie, Gesellschaft, Wirtschaft und - im Zusammenhang mit Ernährung – zusätzlich auch Gesundheit.

Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (online)

Das tägliche Speisenangebot enthält immer mehrere Komponenten. Gemüse wird täglich in gegarter Form, als Rohkost oder Salat gereicht. Auch Hülsenfrüchte wie zum Beispiel Linsen, weiße und rote Bohnen, Kichererbsen finden sich regelmäßig auf dem Speiseplan. Ebenfalls täglich gibt es eine Komponente aus der Gruppe der Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln. Wir bevorzugen dabei Vollkornprodukte. Fleisch, Fisch und Eier sind jeweils höchstens einmal auf dem Speiseplan zu finden. Fette und Öle werden sparsam eingesetzt. Das Standardfett ist Rapsöl.



Besonders wichtig ist uns bei der Gestaltung der Mittagsverpflegung, den Kindern Abwechslung zu bieten und ihnen die Möglichkeit zu geben, viele verschiedene Lebensmittel optisch, geschmacklich und in unterschiedlichen Darreichungsformen, kennenzulernen. Aufgrund dessen werden die einzelnen Komponenten in der Regel getrennt angeboten, auch Soßen werden separat serviert. Ausnahme hiervon bilden die Suppen, in denen sich verschiedene Komponenten zu einem Gericht zusammensetzen. In der Regel einmal wöchentlich werden Gemüsesuppen in pürrierter Form oder klare Brühen mit Einlage angeboten.

Das Mittagessen wird mit einer Nachspeise abgerundet. Diese steht grundsätzlich jedem Kind zur Verfügung und ist nicht an Bedingungen geknüpft. Die Nachspeise besteht in der Regel aus einer Auswahl an saisonalem Obst oder einer selbst hergestellten Milchspeise. Auf Süßspeisen wird hier in der Regel verzichtet. Dennoch darf im Rahmen der Verpflegung in der Kindertagesstätte auch gelegentlich ein in der Kitaküche selbst gebackener Kuchen oder beispielsweise ein Eis angeboten werden.

Grundsätzlich sehen wir den für die Kinder wichtigen Lernprozess im Umgang mit Süßigkeiten in der Verantwortung des familiären Umfeldes eines Kindes. In die Gestaltung von Geburtstagen, Feiern und Festlichkeiten beziehen wir die Familien mit ein.

Zubereitung, Warmhaltezeiten und Temperaturen, Sensorik

Die Zubereitung und eventuelle Warmhaltezeiten wirken sich auf den Nährstoffgehalt und die sensorische Qualität der Mahlzeiten aus. Um die frisch zubereiteten Speisen so schnell wie möglich servieren zu können, ist eine gute Organisation der Küchenabläufe und der Essenszeiten erforderlich. Längere Warmhaltezeiten können so vermieden werden. Garzeiten werden dem jeweiligen Lebensmittel angepasst – so kurz wie möglich und nötig. So werden die Konsistenz der Lebensmittel und ihr typischer Geschmack erhalten. Abgeschmeckt werden die Mahlzeiten in altersgerechter Weise mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen. Besonders sparsam wird dabei mit Salz umgegangen.

Ernährung von Kindern unter drei Jahren

Bei der angebotenen Verpflegung wird darauf geachtet, dass sie den Bedürfnissen der jüngeren Kinder entspricht. Auf kleine und harte Lebensmittel wird wegen der Gefahr durch Verschlucken verzichtet. Das Würzen der Speisen wird auf ein Minimum reduziert. Stark blähende Lebensmittel wie etwa Hülsenfrüchte bieten wir nur in kleinen Mengen an, so dass sich die Kinder schrittweise daran gewöhnen können. Kinder unter drei Jahren essen unabhängig vom pädagogischen Konzept der Einrichtung immer in einer Gruppe und werden von den Fachkräften besonders unterstützt. Die Kinder werden zu ihren Wünschen bezüglich der Auswahl und Menge der Speisen befragt und beim Aufnehmen auf den Teller unterstützt, soweit erforderlich. Die Auswahl an Besteck orientiert sich an der Art der Speise und steht auch den Jüngsten in vollem Umfang zur Verfügung. Sie werden bei der Nutzung angeleitet und bei Bedarf unterstützt.

Umgang mit Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten

Bei Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten erhalten die Kinder ein gesondertes Essen, welches diese berücksichtigt oder einen Ersatz für die jeweils unverträgliche Komponente. Bei besonders ausgeprägten medizinischen Einschränkungen erarbeiten wir gemeinsam mit den Sorgeberechtigten tragfähige Lösungen, die eine Teilnahme des Kindes an den gemeinsamen Mahlzeiten ermöglichen.

Religiöse, kulturelle und ethische Gesichtspunkte in der Ernährung

In unseren Kindertagesstätten begegnen sich jeden Tag Kinder aus vielen verschiedenen Kulturen mit unterschiedlichem religiösen Hintergrund, spielen und lernen gemeinsam. Die Mahlzeiten, die die Kinder im familiären Umfeld einnehmen unterscheiden sich teilweise stark in Bezug auf die verwendeten Lebensmittel und die Tischkultur.

**„Der Mensch muss essen, um zu leben. Das muss er überall auf der Welt.
Wie er dies tut, unterscheidet sich jedoch mitunter deutlich.“**

**„Was und wie wir essen, sagt etwas über unser Selbstverständnis aus
und ist damit Ausdruck unserer Identität.“**

Quelle: D. Fischer, S.1

In der Kindertagesstätte essen alle gemeinsam. Um dies zu ermöglichen, berücksichtigen wir im Rahmen unserer Möglichkeiten, die Verpflegung des Kindes betreffende Anliegen der Eltern aus kulturellem, ethischem oder religiösen Hintergrund. Wir empfehlen, dass das Kind entsprechend seines Alters und seiner Entwicklung in diese Entscheidung mit einbezogen wird.

Weiterhin nutzen wir auch das Genuss- und Lernfeld im Rahmen der verschiedenen Mahlzeiten um die verschiedenen Tischkulturen aller Kinder der Einrichtung kennenzulernen. Besonders in der Eingewöhnungsphase kommt dem eine besondere Bedeutung zu. Während sich die Neuankömmlinge in der Kita langsam an möglicherweise noch unbekannte Lebensmittel und Tischsitten herantasten, wird durch den gleichzeitigen Einbezug der familiären Esskultur des jeweiligen Kindes eine „Brücke“ gebaut, die es dem Kind erleichtern soll, die beiden Lebenswelten - Familie und Kita - zu verbinden (vgl. Methfessel/Höhn/Miltner-Jürgensen/Schneider, S. 253)



02 | Am Esstisch

Gestaltung der Mahlzeiten - Essatmosphäre

In den städtischen Kindertageseinrichtungen gibt es feste Zeiten bzw. Zeitfenster für alle Mahlzeiten. Zwischen den einzelnen Mahlzeiten gibt es essensfreie Zeiten von 2 bis 3 Stunden. Dort, wo Kinder Essen einnehmen, finden in dieser Zeit sonst keine Aktivitäten statt. Essräume sind grundsätzlich keine Durchgangsräume, grenzen sich klar von Spiel- und Bewegungsbereichen ab und haben eine möglichst gute Raumakustik mit geringen Nachhallzeiten.

„Die Bedürfnisse und Ressourcen jedes Kindes stehen an erster Stelle, wenn es um kindorientierte Essenssituationen geht, denn jedes Kind soll die Erfahrung machen, dass der Esstisch ein Ort der Freude und des Genießens ist.“

Quelle: V. Hoch, S. 4

Das **Frühstück** wird in einem offenen Rahmen z. B. in Buffetform in einem festgelegten Bereich angeboten. Da die Kinder zu unterschiedlichen Zeiten in die Kita gebracht werden, zu unterschiedlichen Zeiten zuhause frühstücken oder auch noch nicht gefrühstückt haben, entscheiden sie in der Kita selbst, wann sie frühstücken gehen möchten. Dort wo das Frühstück angeboten wird, findet sonst keine Aktivität statt. Die Kinder können im entsprechend vorbereiteten Frühstücksbereich alles, was sie für ihr Frühstück benötigen oder auswählen möchten, selbstständig erreichen, z. B. Geschirr und Besteck, die angebotenen Lebensmittel und die Getränke.

Je nach Anzahl der Kinder im Frühstücksbereich begleitet mindestens eine pädagogische Fachkraft die Kinder, steht als Ansprechpartner zur Verfügung und gibt Hilfestellung, wenn erforderlich. Sie hat darüber hinaus die Aufgabe, die Kinder in ihrem (Ess-)Verhalten zu beobachten und diese Beobachtungen an die Bezugsfachkraft des Kindes weiterzugeben. Sie achtet darauf neue und/oder unsichere Kinder zu integrieren und sie mit der Situation vertraut zu machen.

Das **Mittagessen** findet in festen Gruppen und zu festen Zeiten statt. Bei der Einteilung der Gruppen und Zeiten liegt der Fokus auf den individuellen, alters- und entwicklungsbedingten Bedürfnissen der Kinder. Diese zu ermitteln und die Organisation und Abläufe der Essenszeiten danach auszurichten, obliegt der Verantwortung der Fachkräfte und der Kitaleitung. Während des Mittagessens und der anschließenden Ruhephase werden in der Regel keine Kinder gebracht oder abgeholt. Die einzelnen Komponenten der Mahlzeit werden den Kindern beim Mittagessen in Schüsseln am Tisch serviert. Das Geschirr ist grundsätzlich aus Porzellan. Edelstahlbesteck – Gabel, Löffel und auch ein Messer stehen allen Kindern, die bereits eigenständig essen können, bei jeder Mahlzeit zur Verfügung.

Partizipation der Kinder

In den ersten Lebensjahren wird der Grundstein dafür gelegt, wie sich das Essverhalten eines Menschen entwickelt. Unerlässliche Grundlage für die Entwicklung eines gesunden Essverhaltens ist das Deuten der eigenen körperlichen Signale für Hunger und Sättigung. In unseren Kitas bestimmt der nach dem DGE-Qualitätsstandard ausgerichtete Speiseplan, welches Angebot den Kindern zur

Verfügung steht. Die pädagogischen Fachkräfte nehmen an den Mahlzeiten teil, zeigen eine positive Haltung gegenüber den angebotenen Speisen und motivieren die Kinder bei Bedarf und ohne Druck aufzubauen zum Probieren. Bei der Frage nach dem „wann“ entscheiden die Kinder beim Frühstück und beim Nachmittagssnack im festgelegten zeitlichen Rahmen mit, das Mittagessen wird gemeinsam eingenommen. Hier sind die pädagogischen Fachkräfte sensibel für die Bedürfnisse der gemeinsam speisenden Kindergruppen und passen die Zeiten ggf. in Abstimmung mit Leitung und Küchenteam an Veränderungen an.

„Kinder und Jugendliche haben ein Recht darauf, an Entscheidungen und Prozessen, die sie und ihre Lebensumwelt betreffen, beteiligt zu werden.“

Quellen: vgl. SGB VIII § 8 Abs. sowie VN-Kinderechtskonvention, Artikel 12

Jedes Kind wählt selbstständig was und wieviel es essen möchte und nimmt sich das Essen selbst auf den Teller. Bei den Jüngsten unterstützen die pädagogischen Fachkräfte, berücksichtigen dabei die Wünsche der Kinder.

„Tischsitten“ – Rituale, Regeln, Lärmvermeidung

„Ernährung ist mehr als nur Essen und Trinken“ - Gemeinsames Essen in einer angenehmen und ruhigen Atmosphäre schafft nicht nur Anreize den Hunger zu stillen, vielmehr noch schafft es ein soziales Miteinander in dem es möglicherweise leichter fällt auch mal etwas Neues zu probieren, von anderen zu lernen und seine sprachlichen Fähigkeiten zu erweitern. Auch das Regelverständnis kann hier in besonderem Maße weiterentwickelt werden.

In jeder Einrichtung werden erforderliche altersgerechte Regelungen zu den Mahlzeiten gemeinsam mit den Kindern entwickelt und in geeigneter Form transparent gemacht. Ziel der Regelfindung ist, dass allen Kindern die Möglichkeit zur genussvollen Sättigung in einer appetitanregenden Atmosphäre geboten wird.

„...wer Hunger hat isst mit, guten Appetit!“ – Ein gemeinsamer Tischspruch, ein Lied oder ein ähnliches Ritual leiten das Mittagessen ein. Wer den gefüllten Teller vor sich stehen hat, sei es die Haupt- oder Nachspeise, darf mit dem Essen beginnen oder aber zunächst einmal beobachten, wie den Tischnachbarn das Essen schmeckt. Genau wie der Gang zur Toilette oder die Suche nach Ruhe und Schlaf ist Hunger ein Grundbedürfnis, dessen Befriedigung in den städtischen Kindertagesstätten keinen (unangemessenen) zeitlichen Zwängen unterliegt.

Während der Essenszeiten gibt es klar festgelegte Aufgaben für die begleitenden Fachkräfte, die sich ausschließlich auf den Bildungsort Mahlzeit beziehen. Die Vorbereitung muss darauf ausgerichtet sein, alle Gründe aus dem Weg zu räumen, weshalb eine Fachkraft genötigt sein könnte, sich aus dem Blickkontaktbereich der Kinder zu entfernen. Ein Assistenz Tisch, auf dem sich alles befindet, was während der Mahlzeit benötigt werden könnte, wie z.B. Reinigungsutensilien, falls etwas verschüttet wird, ist ein Beispiel hierzu. Die Tischgemeinschaften werden, insbesondere bei jüngeren Kindern, von festen Bezugspersonen begleitet (vgl. Gutknecht, Höhn, S. 59-60).

03 | Im Alltag

Ernährungsbildung und BNE als Bestandteil des pädagogischen Konzeptes

Die Bildungs- und Erziehungsempfehlungen des Landes Rheinland-Pfalz beinhalten, dass Kindern die Gelegenheit gegeben werden soll, die Grundlagen einer gesunden Ernährung kennen zu lernen. Dabei sollen sie mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln vertraut gemacht, sowie an Einkäufen und der Zubereitung von Speisen beteiligt werden.

Die Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) ist inzwischen auch in Kindertagesstätten ein Bestandteil des Bildungsauftrages. Die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen hat zudem ein hohes Potential einen nicht unerheblichen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.

Der DGE-Qualitätsstandard

Spätestens die Tatsache, dass das neue Kitagesetz in Rheinland-Pfalz allen Kindern für den Besuch einer Kindertageseinrichtung einen Betreuungsumfang von mindestens 7 Stunden am Stück zusichert, macht deutlich, dass der Verpflegung in Kindertageseinrichtungen eine immer größere Bedeutung zukommt. Die Mahlzeiten mit ihrer Kernaufgabe ein menschliches Grundbedürfnis zu stillen, geben dem Alltag in Kindertageseinrichtungen eine Grundstruktur.

Der DGE-Qualitätsstandard ist ein anerkanntes Instrument, dass für uns die Grundlage zur Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung darstellt. Beispielsweise enthält er die Darstellung der optimalen Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für einen gesundheitsfördernden und nachhaltigen Speiseplan für Frühstück und Zwischenverpflegung, sowie Mittagessen.

Es gibt dazu jeweils auch eine Variante für die ovo-lacto-vegetarische, fleischfreie Kost. Dies ermöglicht eine ausgewogene Ernährung und eignet sich als Basis für verschiedene Ernährungsweisen, kulturspezifische Ernährungsgewohnheiten und die Berücksichtigung medizinischer Einschränkungen. Es werden Rahmenbedingungen in den Blick genommen, die Qualität und Akzeptanz, sowie Genuss und Freude beim Essen und Trinken beeinflussen. In die Neufassung im Jahr 2020 wurden zudem in jeden Prozessschritt Aspekte zur Nachhaltigkeit mit einbezogen.

Diese Aspekte sind beispielsweise Grundlage für den Einkauf der Lebensmittel. Es werden ökologisch erzeugte Lebensmittel eingesetzt. Hier achten wir besonders auf die Herkunft tierischer Produkte. Fisch wird aus bestandserhaltender Fischerei bezogen. Bei Produkten die nicht regional zu beziehen sind, wie beispielsweise Bananen oder Kakaopulver, geben wir Produkten aus fairem Handel den Vorzug.

Der DGE-Qualitätsstandard ist allen Mitarbeitenden der Einrichtung bekannt. Zudem wird er allen Familien, die die städtischen Kindertageseinrichtungen besuchen, zugänglich gemacht.

Haltung und Reflexion

Wir als **Träger** der städtischen Kindertagesstätten erkennen die Sicherstellung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung von Kindern als grundlegende Aufgabe im Rahmen unseres Bildungs-, Erziehungs- und Betreuungsauftrages an. Wir sind uns des wesentlichen Einflusses bewusst, den die Verpflegung von Kindern auf die gegenwärtige und zukünftige Gesundheit von Kindern hat.

Dies möchten wir mit der Erarbeitung und Einführung des für alle Mitarbeitenden unserer Einrichtungen verbindlichen Verpflegungskonzeptes nach innen und außen darstellen. Bei der Umsetzung stehen wir beratend und unterstützend zur Seite. Das Verpflegungskonzept wird regelmäßig auf den Prüfstand gestellt und ggf. angepasst, zum Beispiel im Rahmen der jährlichen Qualitätskonferenzen in den Kindertagesstätten.

Die **pädagogischen Fachkräfte** in unseren Kindertageseinrichtungen sind sich ihrer Vorbildfunktion für die Entwicklung des Essverhaltens der Kita-Kinder bewusst. Die 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. Zu einer professionellen Haltung gehört auch eine selektive Authentizität, d. h. nicht alle eigenen Gefühle, Vorlieben und Abneigungen an die Kinder weiterzugeben, sondern fachdidaktischem Wissen den Vorrang zu geben.

Mahlzeiten werden auch von Mitarbeitenden nur in den dafür vorgesehenen Essenszeiten oder in den persönlichen Pausen eingenommen. Selbst mitgebrachte Speisen und Getränke werden innerhalb der Kindertagesstätte ausschließlich in den Personalräumen eingenommen. Bei Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten gelten bezüglich der Teilnahme an der Verpflegung in der Kindertagesstätte dieselben Regelungen wie für die Kinder. Eine Absprache dazu erfolgt mit der Kitaleitung.

Innerhalb unserer Kindertageseinrichtungen findet ein kollegialer Austausch bei Fragen zur Ernährung statt. Für die Reflexion von Situationen bei den Mahlzeiten eignet sich beispielsweise die anonyme kollegiale Fallberatung.

Bei Unsicherheit und Fragen, die im Team nicht ausreichend geklärt werden können, kann in Rücksprache mit dem Träger eine externe Beratung hinzugezogen werden, z. B. von Ernährungsexpertinnen und Ernährungsexperten, sowie der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz.

Ernährungsbildung: Geschmacksentwicklung, Lern- und Bildungsanlässe

Die Ernährungsbildung zählt in Kindertageseinrichtungen zu dem allgemeinen Bildungsauftrag, den jede Einrichtung innehat (SGB VIII, § 22 Abs. 3). Jede Mahlzeit in der Kindertagesstätte ist als pädagogische Zeit für Esssozialisation und Ernährungsbildung zu sehen (vgl. Methfessel/Höhn/Miltner-Jürgensen/Schneider, S. 259). Kinder lernen durch Erfahrungen. Das gemeinsame Essen in der Kita bietet daher beste Gelegenheiten, ein lebenslanges, gesundes Essverhalten zu entwickeln. Nahezu alle Bildungsfelder, die die Bildungspläne für frühe Bildung nennen, können rund um die Mahlzeiten abgedeckt werden.

Praktische Ernährungsbildung im Alltag

Die Bildungs- und Erziehungsempfehlungen des Landes Rheinland-Pfalz bieten zahlreiche Anknüpfungspunkte für die Ernährungsbildung. Zum einen im angeleiteten und freien Spiel, und zum anderen mehrfach täglich mit anderen Kindern und Bezugspersonen beim Essen und Trinken.

Beispiele für Ernährungsbildung in Kitas sind:

- Gemeinsames Essen mehrmals am Tag mit Kindern und pädagogischen Fachkräften,
- Gespräche über neue Lebensmittel und Rezepte, über Vorlieben und Abneigungen,
- sinnliches Geschmackserleben,
- sensorische Verkostungen von bekannten und unbekannten Lebensmitteln,
- Tisch decken und wieder abräumen,
- Spielregeln rund um den Tisch, zum Beispiel: Tischspruch abwarten, Umsicht üben, selber aufräumen,
- Verwendung von Essbesteck, z. B. Messer und Gabel,
- Umgang mit Lebensmittelresten,
- Händewaschen und das Erlernen und Umsetzen von allgemeinen Hygieneregeln,
- Ausflüge zum Markt und örtlichen Anbietern von Lebensmitteln,
- Obst, Gemüse und (Wild-)Kräuter im Garten,
- Kresse auf dem Fensterbrett,
- Gemeinsames Frühstück mit selbsthergestellten Speisen,
- Nahrungszubereitung mit Eltern,
- Tischdekoration für Kita-Veranstaltungen,
- Spiele rund um das Essen: Puppenküche, Teddy füttern, Malen und Basteln.



04 | Kommunikation und Zusammenarbeit

Kommunikation zum Verpflegungskonzept

Die Inhalte des Verpflegungskonzeptes der jeweiligen Kindertagesstätte werden den Eltern im Aufnahmegespräch von der Kitaleitung vermittelt und in schriftlicher Form zur Verfügung gestellt. In die Einführung des Verpflegungskonzeptes, sowie etwaige Änderungen wird der Kitabeirat mit einbezogen.

Kommunikation zum Speiseplan

Eines der wichtigsten Kommunikationsmittel in Bezug auf die Verpflegung in der Kindertagesstätte ist ein aussagekräftiger Speiseplan. In unseren Kindertagesstätten gibt es einen für alle zugänglichen Aushang, sowohl für das Mittagessen, als auch für das Frühstück und die Nachmittagsmahlzeit. Der Speiseplan für das Mittagessen wird immer spätestens zum jeweiligen Wochenbeginn ausgehängt. Bei Frühstück und Nachmittagsmahlzeit soll eine Flexibilität für die Küche erhalten bleiben, so dass einmal monatlich ein Aushang mit den Lebensmitteln erfolgt, die im Angebot enthalten sein können.

Die Aushänge erfolgen sowohl in schriftlicher Form mit dem verpflichtenden Hinweis auf Allergene und etwaige Zusatzstoffe für Eltern und pädagogisches Personal, sowie in einer von der Kita selbst gewählten, verbildlichten Form für die Kinder, beispielsweise über Fotos, Lebensmittelattrappen, Zeichnungen o. ä.). Bei der Entwicklung und Erarbeitung des „Kinderspeiseplans“ sind die Kinder mit einzubinden.

Erziehungspartnerschaft rund um die Verpflegung in der Kindertagesstätte

Das familiäre Umfeld ist für die Ernährungsbildung von prägender Bedeutung. Da Kinder durch Beobachten lernen, ist das Essverhalten von den Erziehungsberechtigten entscheidend für das Essverhalten des Kindes. Im optimalen Fall arbeiten die Erziehungsberechtigten und die pädagogischen Kräfte der Kita zusammen, um das Ernährungsverhalten des Kindes positiv zu beeinflussen. Für die Ernährungsbildung sind sowohl die Kindertageseinrichtungen als auch das familiäre Umfeld verantwortlich (vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., DGE-Qualitätsstandards, Kapitel 5.1).

Zusammenarbeit Küche und pädagogisches Personal

Wir verstehen die Mitarbeitenden aller Arbeitsbereiche in unseren Kindertageseinrichtungen als gleichwertige Mitglieder eines Gesamtteams. Die Küchenleitung und ggf. weitere Küchenmitarbeiter:innen sind grundsätzlich in die (Weiter-)Entwicklung von Prozessen und Abläufen eingebunden, die die Verpflegung der Kinder betreffen.

Bei Bedarf zur Anpassung des individuellen Verpflegungsangebotes einzelner Kinder in Bezug auf Unverträglichkeiten, Allergien und sonstige Besonderheiten ist die Küchenleitung mit einbezogen. Die Arbeit der Küche (z. B. Speiseplan, Beschaffung von Lebensmitteln, Conveniencegrad der Herstellung der Speisen) ist transparent für das Gesamtteam. Die dazu erforderliche Grundlage, durch eine in der Einrichtung verankerte Gesprächskultur, ist einer Prozessbeschreibung festgehalten.

Der „runde Tisch“

Der Austausch zwischen pädagogischen Personal, Küchenteam, Kitaleitung und Träger, sowie Kindern und Eltern soll Akzeptanz und Transparenz für das Verpflegungs- und Ernährungsbildungsangebot der Kindertagesstätten schaffen. In verschiedenen Gesprächsrunden werden festgelegte Themen, Fragen und Anregungen besprochen und gemeinsame Ziele festgelegt, sowie die Zielerreichung überprüft.

Selbstverständlich ist der regelmäßige Austausch zwischen Kitaleitung und Küchenteam. In regelmäßigen Abständen finden Küchenleitungsrunden und Küchenteamtreffen mit dem Träger statt. Der Einbezug des Küchenteams in die Teamsitzungen der jeweiligen Einrichtung findet anlassbezogen statt. Kommunikations- und Feedbackinstrumente zum regelmäßigen Austausch zwischen Küche und pädagogischen Personal, sowie zum Austausch mit Kindern und Eltern legt jede Einrichtung individuell fest.



05 | Hygiene

Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene

Kindertageseinrichtungen mit einem Verpflegungsangebot gelten als Lebensmittelunternehmen. Als Lebensmittelunternehmen werden nach europäischem Recht alle Unternehmen geführt, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen. Dabei ist es unerheblich, ob die Unternehmen auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder ob es sich um öffentliche oder private Unternehmen handelt.

Als ebensolche Lebensmittelunternehmen sind unsere Kindertagesstätten verpflichtet, die Normen des Lebensmittelrechtes bezüglich der Lebensmittelsicherheit und der Lebensmittelhygiene zu beachten und entsprechend zu handeln. Sie unterliegen der Kontrolle der amtlichen Lebensmittelüberwachung (vgl. VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit).

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Alle Kindertageseinrichtungen, die Essen in der Kita frisch zubereiten, müssen die gesetzlichen Regelungen in Bezug auf die Allergenkennzeichnung für diese Angebote umsetzen.

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
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Kenntlichmachung der Allergene erfolgt über den Aushang des Speiseplans. Die Küchenleitung ist hauptverantwortlich für die Allergenkennzeichnung.

Grundsätzlich vermeiden wir die Verwendung von Lebensmitteln mit Zusatzstoffen. Sollte es in Einzelfällen dennoch erforderlich sein, verfahren wir bei der Kennzeichnung von Zusatzstoffen ebenso, wie bei der Kennzeichnung von Allergenen (vgl. VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit).

Hygiene bei pädagogischen Angeboten

Im Rahmen pädagogischer Angebote können gemeinsam mit den Kindern kleinere Speisen, wie z. B. Obstsalat, Marmeladen, Gebäck zubereitet werden. Dabei ist immer eine gute Hygienepaxis zu gewährleisten.

Die Küchenteams unterstützen das pädagogische Personal bei Fragen zur Hygiene, zur Verarbeitung und zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Kühlschränke in den Gruppenräumen, die ggf. zur Aufbewahrung von Lebensmitteln genutzt werden, sind von der Küchenleitung mit entsprechenden Kontrollbögen nach HACCP auszustatten und regelmäßig bzw. nach Benutzung zu reinigen.

Die Kühlschränke in den Gruppenräumen dürfen ausschließlich für die Aufbewahrung von Lebensmitteln genutzt werden, die für pädagogische Angebote oder die Verpflegung der Kinder benötigt werden. Die Beschaffung sollte grundsätzlich über die Kitaküche erfolgen. Allerdings können auch die aus dem kitaeigenen Anbau (z. B. aus dem Hochbeet) gewonnenen Lebensmittel, sowie Einkäufe die von Ausflügen zum Bauernhof oder dem Markt mitgebracht werden, verarbeitet werden.



06 | Qualitätssicherung

Interne Qualitätssicherung

Im Rahmen der jährlichen Qualitätskonferenz wird das Verpflegungskonzept der jeweiligen Kindertagesstätte überprüft und ggf. angepasst. Die aus den Qualitätskonferenzen aller städtischen Kindertagesstätten resultierenden Ergebnisse nimmt der Träger zum Anlass das Gesamtkonzept dahingehend zu überprüfen und ggf. anzupassen.

Neue Mitarbeitende erhalten eine Einweisung anhand des aktuellen Verpflegungskonzeptes und ggf. erforderliche Fortbildungsangebote. Bei der jährlichen Fortbildungsplanung für alle Mitarbeitende sind die Themenfelder Verpflegung, Ernährungsbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung fest integriert. Die Teilnahme des Küchenpersonals an allen verpflichtenden Fort- und Weiterbildungen ist selbstverständlich.

Im Alltag sind feste Kommunikations- und Feedbackstrukturen zwischen pädagogischem Personal und den Küchenteams verankert. Speiseplanchecks anhand der Kriterien der DGE-Qualitätsstandards finden halbjährlich unter Beteiligung der Küchenleitung und der:des Verpflegungsbeauftragten der Einrichtung statt.

Über unser Beschwerdemanagement haben Kinder und Eltern die Möglichkeit in regelmäßigen Zufriedenheitsabfragen eine Rückmeldung zur Kitaverpflegung zu geben. Beispielsweise sprechen alle Kinder einmal monatlich im Morgenkreis über das Essen und Trinken in der Kita, über Wünsche und Ideen oder äußern, was ihnen möglicherweise nicht gefällt. Das daraus resultierende Meinungsbild wird von Kitaleitung, Küchenleitung und den Verpflegungsverantwortlichen von Kita und Träger gemeinsam ausgewertet.

In jeder städtischen Kitaküche gibt es einen Notfallplan, der einen Leitfaden bei personellen und technischen Ausfällen darstellt. Der Notfallplan findet sich, gemeinsam mit Kontaktlisten von wichtigen Ansprechpartnern und Lieferanten, Bedienungs- und Betriebsanleitungen und Notfallrezepten, in einem entsprechenden Ordner in der Küche. Allen Mitarbeitende der Einrichtung, sowie dem Träger ist der Ablageort bekannt.

Externe Qualitätssicherung

Die Kindertageseinrichtungen haben die Möglichkeit an Zertifizierungsangeboten teilzunehmen, bei denen eine Zertifizierung auf Grundlage der Erfüllung des DGE-Qualitätsstandards erfolgt, beispielsweise an der Coaching-Initiative „Kita isst besser“ oder am Qualifizierungsprozess „3 Sterne Kita“. Gefördert werden diese Angebote durch das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität Rheinland-Pfalz.

Literaturverzeichnis

Bundeszentrum für Ernährung: <https://www.bzfe.de/ernaehrung/die-ernaehrungspyramide/die-ernaehrungspyramide-eine-fuer-alle/>

D. Fischer (2007): Esskulturen und die Interkulturalität von Ernährung, Publikation über www.bne.uni-osnabrueck.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: <https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/?L=0>

Gutknecht, Höhn (2017): Essen in der Kinderkrippe, Herder Verlag, Freiburg im Breisgau

Methfessel/Höhn/Miltner-Jürgensen/Schneider (2021): Essen und Ernährungsbildung in der Kita, 2. Auflage, Kohlhammer Verlag, Stuttgart

Ministerium für Bildung (2018): BEE - Die Bildungs- und Erziehungsempfehlungen für Kindertagesstätten in Rheinland-Pfalz

SGB VIII (2021): <https://www.sozialgesetzbuch-sgb.de/sgbviii/1.html>

V. Hoch (2015): Die kindorientierte Gestaltung von Essenssituationen, Publikation über www.kita-fachtexte.de

VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

VN-Kinderrechtskonvention (2018): <https://www.bmfsfj.de/blob/93140/uebereinkommen-ueber-die-rechte-des-kindes-data.pdf>

Fotos: Stadtverwaltung Trier, Jugendamt, Abteilung Kindertagesbetreuung, Kindertagesstätten