Unser Verpflegungskonzept

KITA PELIKAN

Stand: Mai 2025

Soweit personenbezogene Bezeichnungen im Maskulinum stehen, wird diese Form verallgemeinernd verwendet und bezieht sich folglich auf alle Geschlechter. Dies dient ausschließlich der besseren Lesbarkeit.

Zusammenfassung

Dieses Handbuch beschreibt umfassend, wie in unserer Kita eine ausgewogene, gesundheitsfördernde und nachhaltige sowie kindgerechte Verpflegung umgesetzt wird.

Mahlzeitenangebote und Tagesstruktur

- Frühstück (7-9 Uhr): Das Frühstück besteht aus frischem, regionalem Brot von der lokalen Bäckerei, ergänzt durch Knäckebrot sowie Zwieback, dazu Butter, Schnitt- oder Frischkäse und wechselnde vegetarische Aufstriche. Zusätzlich wird frisches Obst und Rohkost angeboten, gelegentlich Marmelade, Eier oder Wurst, sowie Müsli mit Joghurt. Getränkewahl ist Wasser und Milch, zweimal wöchentlich mit frischem Kakao. Eltern können bis 8:15 Uhr am Frühstück teilnehmen. Alternativ dürfen Kinder ihr Frühstück von zuhause mitbringen.
- Zwischenmahlzeiten (ca. 10 Uhr/ca. 15 Uhr): Wechselnde Snacks aus Getreidekeksen, Vollkorngebäck, Frischkäse, frischem Obst und Gemüse sowie Resten des Mittagessens. Gemeinsame, sitzende Einnahme im Gruppenraum bei kurzer Spielpause.
- Mittagessen (ab 11:30 Uhr): Täglich frisch gekochte Vollwertmahlzeit, die sich größtenteils am Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung orientiert. Berücksichtigung von Allergien, Unverträglichkeiten und religiösen/ethischen Vorgaben. Kein Schweinefleisch.
- Getränkeangebot: Wasser steht jederzeit bereit.

Speiseplanung und Rezeptmanagement

- Vier-Wochen-Planung: Erstellung durch eine Fachkraft in Abstimmung mit hauswirtschaftlichem Personal.
- Grundschema (7-Tage-Plan): 1-2 Fleischgerichte, 1 Fischgericht, 1 Gemüsegericht, 1 Suppe/ Eintopf, 1 süßes Hauptgericht, 2 Obstportionen, 1 Nachtisch.
- Rezepte-Kartei: Langjährige Sammlung optimierter Rezepte als Basis für abwechslungsreiche Menüs.
- Qualitätsregeln:
  - Möglichst frisch, regional, saisonal und zum Teil bio
  - Keine Fertigprodukte oder wöchentliche Doppelungen
  - Frische Fleischangebote vom Metzger, naturbelassener Tiefkühlfisch
  - Würzen mit Gewürzen, nur minimaler Brüheeinsatz, kein Einsatz von Maggi & Co.

Pädagogische Begleitung und Ernährungsbildung

- Ernährungsbildung: Mahlzeiten als Lernort - Tischkultur, Kulturtechniken, Hunger-/Sättigungsgefühl, sensorische Erfahrungen.
- Partizipation: Kinder helfen beim Abräumen und dürfen Speisewünsche äußern. Gemeinsame Erstellung von Tischregeln. Aktionen wie Backen im Gruppenraum fördern Einbindung.
- Selbstständigkeit: Jedes Kind lernt den Umgang mit Besteck und entscheidet, was und wie viel es isst und schenkt Getränke selbst ein.

Elternarbeit und Kommunikation

- Anmeldegespräch: Erfassung von Essgewohnheiten, Allergien, Unverträglichkeiten und religiösen/ethischen Vorgaben.
- Speiseplan-Information:
  - Vier Wochen schriftlich ausgehängt
  - Wöchentlich bebildert für Kinder
  - Digital in der Kita-App
- Elternbeteiligung: Beteiligung am Frühstück, Buffetlisten für Feste, Flyer der Verbraucherzentrale zu Kühlkette und Zubereitung, Elternbeirat als Bindeglied bei Änderungen.

Nachhaltigkeit und Müllvermeidung

- Portionsabschätzung: Kinder lernen, ihre Portionsmengen zu wählen, um Reste zu vermeiden.
- Lebensmittelwahl: Saisonale, regionale und Bio-Produkte, Verzicht auf Einwegverpackungen, mitgebrachte Speisen in wiederverwendbaren Dosen.

Hygiene und rechtliche Vorgaben

- Gesetzliche Grundlagen: EU-Verordnungen (EG) 852/2004, 853/2004, LMHV, IfSG § 43, HACCP.
- Temperatur- und Zeitkontrolle:
  - Dokumentierte Kontrollen
  - Warmhalten mind. 65 °C
  - Kühlung unter 7 °C
- Schulungen: Belehrung gemäß IfSG § 43 alle zwei Jahre, Schulungen zu Hygiene und HACCP alle 2-3 Jahre mit Unterlagen zur Auffrischung.

Qualitätssicherung und Team

- Interne Evaluation: Regelmäßige Teammeetings, gruppeninterne Treffen und Leitungstreffen
- Feedback: Von Kindern, Eltern und Elternbeirat
- Weiterbildung:
  - Fortbildungen für pädagogische Fachkräfte (Ernährungsbildung, Tischkultur)
  - Schulungen für hauswirtschaftliches Personal (Hygiene, Allergenmanagement)
  - Externe Beratung durch Vernetzungsstelle Kitaverpflegung und Hochschule Niederrhein

Durch dieses ganzheitliche Konzept gewährleisten wir, dass unsere Kita-Verpflegung ernährungswissenschaftlich fundiert, pädagogisch wertvoll, rechtlich konform und nachhaltig gestaltet ist und damit eine optimale Förderumgebung für die Kinder schafft.

Einleitung und Zielsetzung

In unserer Kita stellen Essen und Ernährung zentrale Bildungs- und Handlungsfelder dar. Bei uns steht ein ganzheitliches Ernährungsverständnis im Mittelpunkt - weit mehr als nur die reine Nahrungsaufnahme. Essen bedeutet für uns ein tägliches, strukturiertes Miteinander und eine Erfahrung mit allen Sinnen, die zahlreiche Sprechanlässe bietet. Von Anfang an führen wir die Kinder an das selbstständige Essen heran und unterstützen sie beim Umgang mit Besteck in einer ansprechenden Essatmosphäre. Dieses Erleben fördert nicht nur die Freude am Essen, sondern auch wichtige motorische und soziale Fähigkeiten. Darüber hinaus ist die Ernährung ein wichtiger Aspekt hinsichtlich des Wohlbefindens und der Gesundheit von Kindern. Insbesondere in der Wachstumsphase kommt einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung eine besondere Bedeutung zu. Kinder benötigen für ihre körperliche und geistige Entwicklung eine bedarfsgerechte Versorgung mit allen benötigten Nährstoffen. In den frühen Lebensjahren wird der Grundbaustein für spätere Essgewohnheiten und gesundheitliche Entwicklungen gelegt. Aufgrund dessen kommt der Verpflegung in unserer Kita eine wesentliche Rolle in der Gesundheitsfürsorge sowie in der Ernährungssozialisation- und bildung zu.

Für uns haben folgende **Grundsätze** höchste Priorität:

- Qualität und Frische: Wir setzen auf frische, saisonale und regionale Lebensmittel, um ein leckeres Speisenangebot und eine optimale Nährstoffversorgung sicherzustellen.
- Partizipation und Bildungsförderung: Kinder, Eltern und Mitarbeitende werden aktiv in Entscheidungsprozesse eingebunden, um gemeinsam ein gesundheitsförderndes Umfeld zu schaffen.
- Transparenz und Nachhaltigkeit: Offenheit in der Zubereitung und Herkunft der Speisen sowie eine ressourcenschonende Arbeitsweise sind für uns zentral.
- Integrative Zusammenarbeit: Eine enge Kooperation zwischen Team, Eltern und externen Partnern bildet die Grundlage für ein erfolgreich umgesetztes Verpflegungskonzept.

Unser Ziel ist es, ein kindgerechtes, nachhaltiges und lehrreiches Verpflegungskonzept zu etablieren, das sich am Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung orientiert. Neben der Bereitstellung eines ausgewogenen und abwechslungsreichen Verpflegungsangebots möchten wir durch gezielte Ernährungsbildungsangebote das Bewusstsein für gesunde Lebensweisen stärken. Indem wir Essen als sinnliches Erlebnis sowie soziales Ereignis begreifen und die ganzheitliche Entwicklung der Kinder unterstützen, leisten wir einen Beitrag zur Prävention und schaffen so die Basis für eine lebenslange, gesundheitsfördernde Ernährungsweise.

Dieses Konzept dient als Grundlage für die tägliche Verpflegung und ernährungsbildenden Maßnahmen, indem es die kitaspezifischen Ansprüche definiert, das Mahlzeitenangebot beschreibt und die Strukturen vor Ort berücksichtigt. Es soll jedoch nicht als statische Vorgaben verstanden werden, sondern kontinuierlich an die Erwartungen aller Akteure angepasst und bei Bedarf optimiert werden.

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung III

Einleitung und Zielsetzung V

Inhaltsverzeichnis VI

1. In der Küche 1

1.1. Frühstück 1

1.2. Zwischenmahlzeiten 3

1.3. Getränkeversorgung 4

1.4. Mittagessen 4

1.5. Besondere Anforderungen 7

1.6. Nachhaltige Kita-Verpflegung 9

2. Am Esstisch 11

2.1. Gestaltung der Ess-Situation 11

2.2. Ernährungsbildung: Geschmacksentwicklung, Lern- und Bildungsanlässe 14

2.3. Partizipation der Kinder an der Verpflegung 15

3. Zusammenarbeit mit den Eltern 17

3.1. Erziehungspartnerschaft rund um das Kita-Essen 17

3.2. Kommunikation zum Verpflegungskonzept 17

3.3. Anmeldegespräch 17

3.4. Kommunikation zum Speiseplan 18

3.5. Dialog mit den Eltern rund um die Ernährung 18

3.6. Beteiligung von Eltern 18

4. Unser Team 20

4.1. Haltung des Kita-Teams zum Thema Essen und Trinken 20

4.2. Personalqualifikation 20

5. Hygiene 21

5.1. Rechtliche Bestimmungen und Schulungen zur Hygiene 21

5.2. Umsetzung der Hygienemaßnahmen im Kita-Alltag 21

5.3. Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen 22

5.4. Hygiene bei pädagogischen Aktionen 22

5.5. Eltern bringen Speisen in die Kita mit 23

6. Qualitätssicherung 24

6.1. Beschwerdemanagement 24

1. In der Küche

In unserer Kita werden neben der Mittagsverpflegung ein gemeinsames Frühstück und Zwischenmahlzeiten zubereitet und angeboten. Zusätzlich steht Wasser jederzeit zur Verfügung.

1.1. Frühstück

Durch die Kombination von nährstoffreichen Zutaten und pädagogischen Ansätzen fördern wir die körperliche Entwicklung, die soziale Interaktion und die Selbstständigkeit der Kinder und bieten dabei immer wieder neue Impulse, um den Genuss am Essen in einem gemeinschaftlichen Rahmen zu erleben.

Lebensmittelauswahl Frühstück

Die Grundlage eines ausgewogenen Frühstücks in unserer Kita bildet die sorgfältige Auswahl von Lebensmitteln, die nicht nur den Ernährungsbedürfnissen der Kinder gerecht werden, sondern auch einen gelungenen Start in den Tag ermöglichen. Dabei orientieren wir uns weitgehend an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und setzen gleichzeitig auf bewährte Lebensmittel, die von den Kindern gut angenommen werden.

Die Abläufe zum Frühstück besprechen wir mit den Eltern beim Aufnahmegespräch. Außerdem geben wir ihnen gesammelte Informationen über die Gestaltung des Frühstücks in der Kita an die Hand, in Form eines Aushangs im Essraum.

Grundsätzlich besteht unser vollwertiges Frühstück immer aus folgenden Komponenten:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Knäckebrot/Zwieback	Brot	Brot	Brot	Brotreste/Knäckebrot/Zwieback
Butter Schnittkäse Frischkäse Vegetarische Pasten Obst/Rohkost	Butter Schnittkäse Frischkäse Vegetarische Pasten Obst/Rohkost	Butter Schnittkäse Frischkäse Vegetarische Pasten Marmelade Obst/Rohkost Eier	Butter Schnittkäse Frischkäse Vegetarische Pasten Wurst Obst/Rohkost	Butter Schnittkäse Frischkäse Vegetarische Pasten Marmelade Obst / Rohkost
Müsliangebot/Joghurt				
Milch	Milch, Kakao	Milch	Milch, Kakao	Milch

Ergänzende Hinweise zum Frühstück:

- Hochwertiges Brot: Das Brot wird von einer lokalen Bäckerei frisch bezogen.
- Tägliches Angebot vegetarischer Pasteten: Vegetarische Pasteten werden täglich angeboten, da sie schnell verderben. Dies trägt zur Nachhaltigkeit und zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung bei.

- Hochwertigere Marmeladen: Es wird auf Marmeladen mit einem hohen Fruchtanteil und weniger Zucker geachtet, um die gesündere Auswahl für die Kinder zu gewährleisten. Jedes Kind darf an den entsprechenden Tagen maximal zwei Brote mit Marmelade essen. Weitere Portionen mit süßen Aufstrichen sind nicht vorgesehen, um eine ausgewogene Ernährung zu fördern.
- Hochwertige Wurst: Der Wurstaufschnitt wird von einem lokalen Metzger frisch bezogen.
- Hochwertiger Kakao in Maßen: Der Kakao wird morgens frisch mit Backkakao ohne Zuckerzusatz zubereitet. Unter ernährungswissenschaftlichen Aspekten und aus Rücksicht auf die anderen Kinder wird jedem Kind maximal ein Glas Kakao eingeschenkt.

Alternativ besteht die Möglichkeit, dass die Kinder ihr Frühstück von Zuhause mitbringen. Hierbei verzichten wir auf konkrete Vorgaben und vertrauen auf die verantwortungsvolle Zusammenstellung der Frühstücksboxen durch die Eltern. Allerdings ist es unerwünscht, dass wiederholt ungesunde Speisen mitgebracht werden, da dies nicht unseren Qualitätsansprüchen und dem angestrebten Ernährungsverständnis entspricht. Kommt es wiederholt zu Auffälligkeiten bei der mitgebrachten Verpflegung, werden wir das Gespräch mit den Eltern suchen, um gemeinsam eine Lösung zu finden.

Gestaltung Frühstückssituation

Unsere Kita bietet allen Kindern ein gemeinsames Frühstück an, das in der Zeit von 7:00 bis 9:00 Uhr im Essraum stattfindet. Während des Frühstücks werden die Kinder von mindestens zwei gruppenübergreifenden pädagogischen Fachkräften betreut. Zudem besteht die Möglichkeit, dass Eltern das Frühstück bis 8:15 Uhr begleiten. Sollte aufgrund von Platzmangel ein gemeinsames Frühstück nicht realisierbar sein, wird empfohlen, dass die Kinder eigenständig frühstücken oder gemeinsam, beispielsweise beim Spielen, auf freie Plätze gewartet wird.

Für ein harmonisches Miteinander während des Frühstücks gelten folgende **Leitlinien**:

- Selbstwahrnehmung der Bedürfnisse: Kinder wissen intuitiv, ob sie hungrig sind. Es steht den Kindern frei zu entscheiden, wann sie im Rahmen der festgelegten Zeiten frühstücken möchten. Diese Flexibilität unterstützt eine gesunde und achtsame Beziehung zu ihrem eigenen Hunger. Zudem wird darauf verzichtet, ihnen Speisen zuzubereiten, die sie nicht essen möchten - ein Vorgehen, das auch dazu beiträgt, unnötige Essensreste zu vermeiden.
- Sitzordnung: Jedem Kind steht beim Frühstück die Wahl des Sitzplatzes frei. Die Kinder unter drei Jahren sollten allerdings an den kleinen Tischen sitzen, um eine bequemere Sitzhaltung zu ermöglichen und ihre Selbstständigkeit beim Essen zu fördern.
- Elternbeteiligung: Eltern werden gebeten, ihre Jacken abzulegen, sich zu ihren Kindern zu setzen und auf die Nutzung von Handys zu verzichten. Dies unterstützt die gemeinsame Atmosphäre und fördert den direkten Austausch.

- Unterstützung statt Bedienung: Die pädagogischen Fachkräfte sowie die Eltern unterstützen die Kinder beim eigenständigen Umgang mit der Auswahl ihres Frühstücks, bei der Portionsabschätzung und im Gebrauch des Bestecks. Es gilt, die Kinder in ihrem Selbstständigkeitsprozess zu fördern, ohne sie zu bedienen.
- Sauberkeit und Ordnung: Die Kinder werden angeleitet, das benutzte Geschirr eigenständig auf den Wagen zu stellen und den Platz für den Nächsten sauber zu hinterlassen. Ein erneutes Eindecken des Tisches ist nicht erforderlich.

1.2. Zwischenmahlzeiten

In unserer Kita haben die Kinder sowohl am Vormittag als auch am Nachmittag die Möglichkeit, eine Zwischenmahlzeit zu sich zu nehmen. Dieses Angebot orientiert sich an den Empfehlungen des Forschungsinstituts für Kinderernährung Dortmund im Rahmen des „optiMIX"-Konzeptes. Regelmäßige Mahlzeiten sind essenziell, um den Energie- und Nährstoffbedarf der Kinder über den Tag hinweg zu decken und eine zu starke Absenkung der individuellen Leistungskurve zu vermeiden. Bei beiden Zwischenmahlzeiten bevorzugen wir möglichst unverarbeitete Lebensmittel, die mit wenig Zucker oder Salz auskommen. Die Snacks sind so zusammengestellt, dass sie nicht nur nährstoffreich sind, sondern auch den Kindern schmecken und ihre Selbstständigkeit beim Essen fördern.

Lebensmittelauswahl der Zwischenmahlzeit am Vormittag

Der Vormittags-Snack wird gegen 10:00 Uhr angeboten und besteht aus nährstoffreichen, leicht verdaulichen Lebensmitteln. Er dient der Stärkung nach der ersten Morgenphase und sorgt für eine ausgewogene Energiezufuhr bis zum Mittagessen.

Zu den typischen Angeboten zählen:

- Snacks für Kinder, wie Getreidekekse oder Reiswaffeln.
- Frisches, saisonales Obst, wie beispielsweise Äpfel, Birnen, Bananen, Pflaumen, Mandarinen, Nektarinen, Erdbeeren oder Melone in handlichen Portionen.
- Rohkostgemüse, wie Gurke, Paprika, Karotten, Kohlrabi in handlichen Portionen.

Lebensmittelauswahl der Zwischenmahlzeit am Nachmittag

Der Nachmittags-Snack wird gegen 15:00 Uhr serviert und bietet eine weitere ausgewogene Mahlzeit, um die Kinder für die zweite Hälfte des Tages zu stärken.

Zu den typischen Angeboten zählen:

- Getreideprodukte wie Brot oder Knäckebrot, oft ergänzt mit Belägen wie Frischkäse.
- Frisches Obst und Gemüse, ebenfalls in handlichen Portionen für die Kinder zubereitet.
- Übrig gebliebenes vom Mittagessen.

Gestaltung der Zwischenmahlzeiten

Es gibt einige Regeln zur Einnahme der Zwischenmahlzeiten, wodurch wir sicherstellen, dass diese in einem strukturierten Rahmen stattfinden, der sowohl den Bedürfnissen der Kinder als auch der Gemeinschaft gerecht wird. Die Zwischenmahlzeiten erfolgen in Form einer kurzen, aber bewussten Unterbrechung des Spiels. Die Snacks werden im Gruppenraum gemeinsam eingenommen. Vor der Zwischenmahlzeit werden alle Kinder versammelt. Es ist eine feste Regel, dass alle Kinder während des Essens sitzen. Dies sorgt nicht nur für eine ruhige und respektvolle Atmosphäre, sondern ermöglicht auch eine konzentrierte und achtsame Nahrungsaufnahme und beugt insbesondere bei den kleineren Kindern dem Verschlucken vor.

1.3. Getränkeversorgung

Die Kinder haben jederzeit die Möglichkeit etwas zu trinken. Wir bieten ihnen ausschließlich Leitungswasser an. Beim Frühstück und Mittagessen werden auf den Tischen Plastikkaraffen mit Wasser bereitgestellt. Jedes Kind erhält ein Glas. Die Kinder schenken sich selbstständig Wasser ein. Falls nötig, werden sie dabei von den pädagogischen Kräften unterstützt. Ebenso stehen in allen Gruppen Trinkstationen zur Verfügung. Jedes Kind hat einen mit seinem Foto gekennzeichneten Becher und kann sich hier ebenfalls selbst eingießen, wobei sie bei Bedarf Unterstützung erhalten. Dadurch fördern wir die Selbstständigkeit. Die pädagogischen Kräfte bieten den Kindern wiederholt aktiv Wasser an, insbesondere bei hohen Temperaturen und viel Bewegung. Kinder unter drei Jahren werden häufiger ans Trinken erinnert.

1.4. Mittagessen

Unsere Kita bietet täglich ein warmes Mittagessen für alle betreuten Kinder an.

Lebensmittelauswahl

Die Wahl der Lebensmittel in unserer Kita erfolgt nach klaren ernährungswissenschaftlichen, pädagogischen und organisatorischen Kriterien. Ziel ist es, den Kindern eine ausgewogene, abwechslungsreiche und zugleich schmackhafte Mahlzeit zu bieten. Wir orientieren uns auch hier im Wesentlichen an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, um eine hohe Qualität der Verpflegung sicherzustellen. Dabei steht eine ausgewogene Kombination aus Kohlenhydraten, Fettem und Proteinen im Vordergrund. Grundlegend legen wir großen Wert auf frische Zutaten und bevorzugen, soweit möglich, saisonale und regionale Produkte. Das Mittagessen wird täglich abwechslungsreich gestaltet und umfasst eine breite Palette an Gerichten, die Fleisch-, Fisch- und vegetarische Optionen beinhalten. Wir achten besonders auf das tägliche Angebot von Gemüse, roh oder zubereitet, auf Vollkornprodukte bei Nudeln, Reis und Backwaren, auf das Angebot von Hülsenfrüchten wie Erbsen oder Bohnen und auf die Auswahl von hochwertigen Ölen.

Ein besonderes Augenmerk legen wir auf einen reduzierten Zucker- und Salzgehalt in unseren Mahlzeiten. Süßspeisen werden nur in Maßen angeboten, wobei wir auf natürliche Süßungsmittel wie Obst zurückgreifen. Auch beim Würzen der Gerichte achten wir darauf, den Salzgehalt zu minimieren, um die gesunde Entwicklung der Geschmacksknospen der Kinder zu fördern.

Wir achten darauf, dass die Mahlzeiten den Bedürfnissen aller Kinder gerecht werden. Auf besondere Ernährungsbedürfnisse der Kinder, wie Unverträglichkeiten oder Allergien, gehen wir selbstverständlich ein. Ebenso nehmen wir in unserer Kita Rücksicht auf weitere individuelle Ernährungsbedürfnisse der Kinder, einschließlich vegetarischer und veganer Ernährungsweisen sowie religiöser Speisegewohnheiten, wie beispielsweise den muslimischen Speisevorschriften. Wir verzichten bei den Mittagsmahlzeiten daher auf das Angebot von Schweinefleisch. Wir bemühen uns, alle Bedürfnisse in unserer Mittagsverpflegung zu berücksichtigen, soweit es möglich ist. Sollte es jedoch zu Konflikten oder speziellen Anforderungen kommen, bitten wir die Eltern, gegebenenfalls eigene Speisen für ihre Kinder mitzubringen, um sicherzustellen, dass die Ernährung den jeweiligen Bedürfnissen und Traditionen entspricht.

Speiseplanung

Eine durchdachte Speiseplanung bildet die Grundlage für eine ausgewogene, kindgerechte und nachhaltige Ernährung in unserer Kita. Sie orientiert sich zum einen an den Empfehlungen des Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und zum anderen an den Bedürfnissen und Vorlieben der Kinder. Dabei achten wir auf Abwechslung, saisonale und regionale Produkte sowie eine überwiegend pflanzenbasierte Ausrichtung.

Die Speiseplanung erfolgt jeweils für vier Wochen und wird von einer zuständigen Fachkraft durchgeführt in Abstimmung mit dem hauswirtschafltichen Personal. In unserer Kita gibt es eine Kartei mit Rezepten, die sich über die Jahrzehnten angesammelt hat. Diese Sammlung umfasst eine Vielzahl von bewährten und ausgewogenen Rezepten, die regelmäßig in unsere Mittagsmenüs integriert werden. Die Rezepte wurden im Laufe der Jahre stetig angepasst und optimiert, um den aktuellen Ernährungsstandards zu entsprechen und den Kindern eine abwechslungsreiche Kost zu bieten. Sie dienen als wertvolle Grundlage für die Mahlzeitenplanung und gewährleisten, dass traditionelle Gerichte in einem modernen, gesunden Kontext weitergegeben werden.

Unsere Richtlinien für die 7-Tage-Planung sind folgende:

- 1 bis 2 Gerichte mit Fleisch
- 1 Fischgericht
- 1 vegetarisches Gemüsegericht
- 1 Suppe oder Eintopf
- 1 süßes Hauptgericht
- 1 Nachtisch / 2-mal frisches Obst als zusätzliche Komponente

Im Rahmen unserer Speiseplanung orientieren wir uns an weiteren praxisnahen und qualitätsorientierten Grundsätzen, die sowohl organisatorische Abläufe als auch ernährungsphysiologische und geschmackliche Aspekte berücksichtigen:

- Im Wochenverlauf wird auf eine ausgewogene Abwechslung der Beilagen geachtet - Gerichte mit Nudeln, Kartoffeln und Reis wechseln sich ab. Reis wird aufgrund der Handhabung durch jüngere Kinder etwas seltener eingeplant.
- Montags werden bewusst einfachere Gerichte geplant, da die Lebensmittelanlieferungen erst im Laufe des Tages eintreffen.
- Doppelte Gerichte innerhalb einer Woche (z. B. zwei Nudelaufläufe oder zweimal Suppe) werden bewusst vermieden, um Abwechslung und Vielfalt sicherzustellen.
- An Tagen, an denen zwei Personen in der Küche arbeiten, können aufwendigere Gerichte zubereitet werden. Die Speiseplanung wird entsprechend angepasst.
- Fleisch- und Fischgerichte werden grundsätzlich frisch zubereitet. Fisch wird in naturbelassener, tiefgekühlter Form verwendet.
- Wurstwaren, wie Bratwurst oder Schinken für Saucen, stammen ausschließlich vom Metzger und werden nur in geringen Mengen eingesetzt.
- Saucen und Eintöpfe sollen möglichst ohne sogenannte „Füllstoffe“ wie gewürfelte Putenbrust o. Ä. zubereitet werden, um die Qualität der Gerichte zu sichern.
- Bei weniger sättigenden Gerichten wird ergänzend ein Nachtisch oder frisches Obst angeboten, um die Mahlzeit zu vervollständigen.
- Fertiggerichte werden grundsätzlich nicht verwendet. Alle Speisen werden frisch zubereitet.
- Beim Kochen werden Gewürze gezielt eingesetzt, um Geschmack zu erzeugen. Der Einsatz von Brühe als Geschmacksverstärker erfolgt nur in Ausnahmefällen, wenn aus zeitlichen Gründen keine geschmackliche Tiefe anders erreicht werden kann. Produkte wie Maggi oder ähnliche Würzmittel kommen nicht zum Einsatz.

Kulturelle, religiöse und ethische Aspekte

In unserer Kita begegnen wir den unterschiedlichen kulturellen, religiösen und ethischen Überzeugungen der Familien mit Offenheit und Respekt. Ernährung ist ein bedeutender Teil kultureller Identität und familiärer Lebensweise. Deshalb respektieren wir begründete Ernährungsweisen und berücksichtigen diese im Rahmen unserer Möglichkeiten.

Da in unserer Kita Kinder aus verschiedenen Kulturen miteinander spielen und lernen, verzichten wir auf das Angebot von Schweinefleisch, auch bei Wurstwaren. Bei Festen, wie z. B. einem Sommerfest mit Grillgut, ist es den Eltern überlassen, sich zur Auswahl der Gerichte und Lebensmittel zu verständigen und dies in Eigenregie nach Absprache mit der Kita-Leitung zu organisieren. Weitergehende Anforderungen an die Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie z. B. geschächtetes Fleisch, sind in den Kita-Küchen nicht umsetzbar. Die Verpflegung in der Kita kann im Rahmen ihrer finanziellen und organisatorischen Möglichkeiten nur begrenzt auf alle individuellen Bedürfnisse ausgerichtet sein.

Zubereitung, Warmhaltezeiten und Temperaturen, Sensorik

Die Zubereitung der Speisen in unserer Kita erfolgt nach ernährungsphysiologischen und hygienischen Standards. Dabei achten wir auf eine nährstoffschonende Verarbeitung, um den Kindern eine qualitativ hochwertige und ausgewogene Mahlzeit anzubieten. Wir kochen das Mittagessen für die Kinder in unserer Kita-Küche jeden Tag frisch (Frisch-/Mischküche). Weitgehend unverarbeitete Lebensmittel bilden die Grundlage unserer Speiseplanung. Es kommen aber auch Convenience-Produkte zum Einsatz. Für die Herstellung und Ausgabe der Speisen sind Hauswirtschaftskräfte verantwortlich.

Um eine einwandfreie Qualität und Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, werden die vorgeschriebenen Temperaturen und Warmhaltezeiten gemäß den lebensmittelrechtlichen Vorgaben eingehalten. Warme Speisen werden direkt nach der Zubereitung serviert oder - falls nötig - bei mindestens 65 °C warmgehalten und zügig ausgegeben. Kalte Speisen und Desserts werden durchgehend gekühlt gelagert und bei Bedarf unter 7 °C ausgegeben. Temperaturkontrollen werden dokumentiert und regelmäßig überprüft.

Neben der Einhaltung technischer Parameter spielt auch die sensorische Qualität der Speisen eine zentrale Rolle. Farbe, Konsistenz, Geruch und Geschmack werden regelmäßig beurteilt, um sicherzustellen, dass die Speisen nicht nur den gesundheitlichen Anforderungen entsprechen, sondern auch lecker und ansprechend sind. So fördern wir das Essverhalten positiv und sorgen für eine hohe Akzeptanz der Mahlzeiten bei den Kindern.

1.5. Besondere Anforderungen

In unserer Kita wird auf individuelle Ernährungsbedürfnisse der Kinder geachtet. Ziel ist es, ein durchgängiges, gesundheitsförderndes Umfeld zu schaffen, in dem alle Kinder in ihrer Einzigartigkeit wahrgenommen und unterstützt werden.

Ernährung von Säuglingen

Voraussetzung für die Aufnahme in unsere Kita ist, dass das Kind bereits in der Lage ist, (feste) Nahrung zu sich zu nehmen. Wir bieten keine Ernährung mit Muttermilch in unserer Kita an. Säuglinge, die weiterhin Muttermilch benötigen, werden von ihren Eltern zu Hause damit ernährt. Um den Bedürfnissen der Säuglinge gerecht zu werden, besteht jedoch die Möglichkeit, dass Eltern bei Bedarf Breie oder andere geeignete Beikost mitgeben. Diese mitgebrachten Speisen werden bei uns als Alternative zur sonstigen Verpflegung angeboten. Durch die enge Zusammenarbeit mit den Eltern und die Berücksichtigung der jeweiligen Entwicklungsstufen gewährleisten wir, dass die Ernährung der Säuglinge in unserer Kita optimal auf ihre Bedürfnisse abgestimmt ist. Dabei achten wir auf eine hygienische und sichere Zubereitung der Speisen und unterstützen die Kinder behutsam beim Übergang zu einer festen Nahrungsaufnahme.

Ernährung von Kindern unter drei Jahren

Die Verpflegung in unserer Kita ist an die individuellen Bedürfnisse der Kinder angepasst. Besonders die unter Dreijährigen erhalten während der Mahlzeiten gezielte Unterstützung. Sie essen gemeinsam in der festen Gruppe und werden an den Umgang mit Besteck herangeführt. Bei Bedarf leisten die pädagogischen Fachkräfte Hilfestellung, um ihre Selbstständigkeit schrittweise zu fördern. Zudem werden die Kinder aktiv in die Auswahl und Menge der Speisen einbezogen. Dabei stehen ihnen die pädagogischen Fachkräfte beratend zur Seite, um ihnen eine ausgewogene Entscheidungsfindung zu ermöglichen. Um das Risiko des Verschluckens zu minimieren, werden kleine und harte Lebensmittel entsprechend des individuellen Entwicklungsstandes vermieden. Zudem essen die Kinder stets unter Aufsicht. Alle pädagogischen Fachkräfte sind mit den Notfallmaßnahmen im Falle eines Verschluckens vertraut und üben diese regelmäßig ein, um im Ernstfall schnell und sicher handeln zu können.

Umgang mit Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten

Auf nachgewiesene Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit wird in unserer Kita umfassend Rücksicht genommen. Unser systematischer und individueller Ansatz garantiert, dass alle Kinder eine den jeweiligen Anforderungen entsprechende, sichere und an ihre Bedürfnisse angepasste Verpflegung erhalten. Für den Nachweis einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit bitten wir die Eltern, ein ärztliches Attest zu erbringen und uns ein entsprechendes Formular einzureichen. Liegt bei einem Kind nachweislich eine Allergie oder Unverträglichkeit vor, stellen wir ein geeignetes Mittagessen bereit. Sollte dies organisatorisch nicht möglich sein, suchen wir gemeinsam mit der betroffenen Familie nach einer individuellen Lösung.

Zur Transparenz wird auf dem für alle sichtbar ausgehängten Speiseplan gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung die 14 häufigsten Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen, die eine Allergie oder Unverträglichkeit auslösen können, für jede Speise gekennzeichnet. So schaffen wir ein sicheres Umfeld, in dem alle Kinder entsprechend ihrer Bedürfnisse und gesundheitlichen Voraussetzungen verpflegt werden.

Umgang mit Süßigkeiten in der Kita

Der bewusste und maßvolle Umgang mit Süßigkeiten und anderen süßen Lebensmitteln ist ein wichtiger Lernprozess für Kinder. Um einen gesunden Umgang zu fördern, ist Naschen bei uns erlaubt - aber natürlich in Maßen. Wir halten es nicht für sinnvoll, alle Süßigkeiten und andere Leckereien grundsätzlich zu verbieten, da Verbote das Verlangen nach Süßem stärken können. Stattdessen gibt es bei uns ein beschränktes Angebot an ausgewählten Wochentagen oder zu besonderen Anlässen, wobei die Menge der Lebensmittel stets limitiert ist. So lernen die Kinder, dass Süßes in kleinen Mengen genossen werden kann, aber keine eigenständige Mahlzeit ist. 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 und Mitarbeitern in der Kita sollen die Kontakte untereinander stärken und auch Möglichkeiten zum Austausch bieten. Dabei findet stets eine sorgfältige Balance zwischen nährstoffreichen Speisen und festlichen Süßigkeiten in angemessenen Portionen statt, sodass sowohl der Festcharakter als auch die gesundheitsförderliche Ernährung gewahrt bleibt. Individuelle Ernährungsbedürfnisse, wie zum Beispiel Allergien oder Unverträglichkeiten, werden in die Planung einbezogen. Eltern werden frühzeitig informiert und aktiv in die Festplanung einbezogen. Für die Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten führen wir in der Regel eine Buffetliste, in die sich die Eltern eintragen können, um anzugeben, welche Speisen sie mitbringen möchten. Dies ermöglicht eine koordinierte und abwechslungsreiche Zusammenstellung des Festessens, bei der alle Wünsche und Bedürfnisse berücksichtigt werden. Zur Unterstützung einer sicheren und hygienischen Verpflegung hängen wir für alle Eltern einen Flyer der Verbraucherzentrale aus mit den wichtigsten Hinweisen zur Zubereitung der Speisen sowie zur Lagerung und Einhaltung der Kühlkette. So möchten wir gemeinsam dafür sorgen, dass die mitgebrachten Speisen für alle unbedenklich genossen werden können.

1.6. Nachhaltige Kita-Verpflegung

Nachhaltigkeit ist ein zentraler Bestandteil unseres Verpflegungskonzepts und spiegelt sich in vielen Bereichen unseres Kita-Alltags wider. Eine ressourcenschonende, gesundheitsförderliche und klimafreundliche Ernährung beginnt bei der Auswahl der Lebensmittel, setzt sich in der Zubereitung fort und zeigt sich im achtsamen Umgang mit Speisen und Materialien. Wir möchten den Kindern durch eine alltagsnahe Praxis vermitteln, wie sie durch ihr Verhalten zum Schutz von Umwelt und Klima beitragen können - sei es durch das Vermeiden von Lebensmittelverschwendung, die Verwendung wiederverwendbarer Verpackungen oder das Kennenlernen saisonaler und regionaler Lebensmittel. Auf diese Weise legen wir gemeinsam die Grundlage für ein verantwortungsbewusstes Handeln im Sinne einer nachhaltigen Zukunft.

Lebensmittelauswahl und Speiseplangestaltung

In unserer Kita legen wir großen Wert auf eine verantwortungsvolle Lebensmittelauswahl. Beim Einkauf achten wir bewusst auf die Verwendung saisonaler und regionaler Produkte. Besonders bei Obst - wie Äpfeln und Birnen - sowie bei Eiern wird diese Herkunftsorientierung konsequent berücksichtigt. Unser Brot stammt aus einer lokalen Bäckerei, Fleisch beziehen wir von einer nahegelegenen Metzgerei. Ergänzend werden einzelne Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau nach den Vorgaben der EU-Öko-Verordnung verwendet. Bei der Speiseplanung stehen überwiegend pflanzliche Lebensmittel im Mittelpunkt. Fleisch wird bewusst ausgewählt und stammt aus qualitativ hochwertiger Produktion. Zudem achten wir bei der Zubereitung auf den Einsatz möglichst gering verarbeiteter Lebensmittel, um den natürlichen Charakter der Speisen zu erhalten und eine gesundheitsförderliche Ernährung zu unterstützen.

Verpackungsmüll

Wir legen in unserer Kita Wert darauf, unnötigen Verpackungsmüll zu vermeiden und so einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten und einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen zu fördern. Falls Kinder Speisen von zu Hause mitbringen - etwa zum Frühstück oder zu besonderen Anlässen - ist es ausdrücklich erwünscht, dafür wiederverwendbare Dosen oder Trinkflaschen zu verwenden.

Lebensmittelreste

Wir vermeiden Lebensmittelreste und Speiseabfälle weitgehend, indem wir:

- Die zubereiteten Mengen nach Erfahrungswerten bemessen und anpassen.
- Rezepturen regelmäßig überprüfen.
- Auf die geeignete Portionierung in den Schüsseln für die Tischgruppen achten.
- Speisen, die noch nicht zur Ausgabe die Küche verlassen haben, den Mitarbeitern oder Eltern zur Mitnahme bereitstellen.
- Kindgerechte Speisen anbieten.
- Zufriedenheitsabfragen zum Essen in den Gruppen durchführen.

Nachhaltiger Konsum als Teil der Ernährungsbildung

Nachhaltigkeit ist ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährungsbildung. So lernen die Kinder, ihre Portionsgrößen realistisch einzuschätzen, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Durch den Einsatz regionaler, saisonaler und teilweise biologischer Lebensmittel sowie den bewussten Umgang mit Verpackungen fördern wir ein nachhaltiges Bewusstsein im Kita-Alltag.

2. Am Esstisch

Die gemeinsame Mahlzeit am Esstisch ist ein fester Bestandteil des Tagesablaufs in unserer Kita. Sie bietet nicht nur Raum zur Nahrungsaufnahme, sondern ist auch eine bedeutende soziale Situation. Hier begegnen sich die Kinder in einer wertschätzenden Atmosphäre, lernen voneinander, tauschen sich aus und üben wichtige soziale Kompetenzen wie Rücksichtnahme, Gesprächskultur und Tischsitten. Der Esstisch wird dabei als Bildungsort verstanden, an dem Selbstständigkeit, Gemeinschaft und Genuss gleichermaßen gefördert werden.

2.1. Gestaltung der Ess-Situation

Eine angenehme und kindgerechte Gestaltung der Ess-Situation trägt wesentlich dazu bei, dass Kinder Mahlzeiten als positive Erfahrung wahrnehmen. In unserer Kita legen wir Wert auf eine strukturierte und wertschätzende Atmosphäre, in der sich die Kinder wohlfühlen und in ihrem eigenen Tempo essen können. Durch eine klare Abläufe, eine durchdachte Raum- und Tischgestaltung sowie die pädagogische Begleitung schaffen wir eine Umgebung, die sowohl die Selbstständigkeit als auch das soziale Miteinander beim Essen fördert.

Essenszeiten und essfreie Zeiten

In unserer Kita gibt es feste Essenszeiten, die den Tagesablauf der Kinder strukturieren und ihnen eine verlässliche Routine bieten.

In unserer Kita sind folgende Zeiten für die verschiedenen Mahlzeiten festgelegt:

Frühstück:	7:00 bis 9:00 Uhr
Zwischenmahlzeit am Vormittag:	ca. 10:00 Uhr
Mittagessen für Kinder unter drei Jahren:	11:15 Uhr
Mittagessen für Kinder über drei Jahren:	12:00 Uhr
Zwischenmahlzeit am Nachmittag:	ca. 15:00 Uhr

Zwischen den festen Essenszeiten gibt es bewusst essfreie Phasen, in denen sich die Kinder auf das Spielen, Lernen und gemeinsame Aktivitäten konzentrieren können. Dies fördert eine klare Struktur im Tagesablauf und hilft, ständiges Naschen zu vermeiden. Gleichzeitig unterstützt es die Kinder dabei, ein gesundes Hunger- und Sättigungsgefühl zu entwickeln.

Raum- und Tischgestaltung

Unsere Kita hat einen gesonderten Essraum. In diesem Raum finden das Frühstück und das Mittagessen statt, wodurch die Mahlzeiten klar von den übrigen Aktivitäten abgegrenzt sind. Einer durchdachte Raum- und Tischgestaltung des Essraums kommt eine wichtige Rolle zu.

Sie bildet die Grundlage für ein harmonisches und gemeinschaftliches Miteinander während der Mahlzeiten. Der Raum ist ansprechend gestaltet. Warme Farben, kindgerechte Dekorationen und ausreichend natürliches Licht tragen zu einer angenehmen Atmosphäre bei.

Im Essraum gibt es vier Gemeinschaftstische, die es den Kindern ermöglichen, gemeinsam zu essen und miteinander zu kommunizieren. Beim Frühstück besteht eine freie Platzwahl, da nicht alle Kinder gleichzeitig um die gleiche Zeit essen. Beim Mittagessen gibt es hingegen feste Plätze, wodurch eine ruhige und strukturierte Essensumgebung geschaffen wird. Die Tische und Stühle sind kind- und altersgerecht, sodass die Kinder bequem sitzen und sich selbstständiger bewegen können. Die Raumgestaltung ermöglicht es, den Essbereich flexibel zu nutzen. Bei besonderen Anlässen oder Platzmangel kann der Raum umstrukturiert werden, um sowohl gemeinschaftliches Essen als auch individuelle Bedürfnisse zu berücksichtigen.

Essatmosphäre und Tischkultur

Die Essatmosphäre und Tischkultur in unserer Kita fördern ein respektvolles, selbstständiges und genussvolles Miteinander. In den einzelnen Gruppen werden feste Rituale rund um die Mahlzeiten eingeübt und gepflegt, die den Kindern wichtige soziale Kompetenzen vermitteln. Dazu gehört, dass sich alle vor und nach der Mahlzeit die Hände waschen. Kinder unter drei Jahren werden dabei unterstützt vor dem Essen ein Lätzchen anzuziehen, damit ihre Klamotten beim Essen sauber bleiben.

Beim Mittagessen wird, sobald alle Kinder sitzen, ein Tischspruch aufgesagt. Für die Gruppe der Kinder unter drei Jahren lautet der tägliche Spruch: „Eins, zwei, drei, guten Appetit.“ In der Gruppe der älteren Kinder wählt abwechselnd ein Kind eine Sprache aus, in der die Zahlen „Eins, zwei, drei“ gesagt werden - oft basierend auf den Herkunftsländern der Kinder oder ehemaliger Kita-Kinder, wie zum Beispiel Englisch, Spanisch, Italienisch, Portugiesisch, Türkisch oder Russisch. Anschließend wird gemeinsam auf Deutsch einer der möglichen Tischsprüche aufgesagt.

Danach fangen wir gemeinsam an zu essen. Während der Mahlzeiten bemühen wir uns, angenehme Gespräche zu führen. Kinder lernen, sich angemessen zu verhalten, einander zuzuhören und sich in Gesprächen zu beteiligen. Dabei wird Wert auf Höflichkeit und gegenseitige Rücksichtnahme gelegt. Die pädagogischen Fachkräfte leben die Tischkultur aktiv vor. Negative Bemerkungen zu den Speisen fangen die pädagogischen Fachkräfte auf. Wir achten bewusst auf eine angenehme Atmosphäre. Zu unserer Tischkultur gehört das gemeinsame Warten und das Verweilen am Tisch, solange andere Kinder des Gemeinschaftstisches noch essen. Zudem zählt das selbstständige Abräumen der Tische zu einem festen Ritual. Diese Rituale unterstützen nicht nur die Förderung von Selbstständigkeit und Ordnung, sondern tragen auch zu einem harmonischen und wertschätzenden Miteinander bei.

Pädagogische Begleitung der Mahlzeiten

Alle Mahlzeiten in unserer Kita werden von den pädagogischen Fachkräften begleitet. Sie unterstützen die Kinder in vielfältigen Bereichen - von der Vorbereitung, wie dem Händewaschen und dem Anziehen eines Lätzchens, über die Anleitung im Umgang mit Besteck bis hin zur aktiven Teilnahme am gemeinsamen Essen. Dabei steht das zentrale Ziel im Vordergrund, die Selbstständigkeit der Kinder zu fördern. Die Kinder werden ermutigt, eigene Entscheidungen zu treffen, und erhalten bei Bedarf die Unterstützung, die sie benötigen, um sich sicher und eigenverantwortlich in den Mahlzeitenprozess einzubringen.

Kinder zum Probieren anregen

Wir möchten den Kindern die Möglichkeit bieten, ihnen unbekannte Lebensmittel und Gerichte kennenzulernen und zu probieren. Die Anregung zum Probieren erfolgt immer wieder - ohne Druck und Zwang. Dabei wird auf positive Bestärkung gesetzt, um das Interesse der Kinder an Lebensmitteln zu wecken.

Umgang mit schwierigen Ess-Situationen und Verweigerung des Essens

Wenn ein Kind eine Mahlzeit oder einzelne Lebensmittel verweigert, gibt es dafür unterschiedliche Gründe. Deshalb hinterfragen wir jede solche Situation individuell und passen unsere Reaktion entsprechend an - ein pauschales Vorgehen gibt es hierbei nicht.

Isst ein Kind nicht, weil es keinen Hunger hat, wird das respektiert, da wir das natürliche Hunger- und Sättigungsgefühl der Kinder bewusst wahrnehmen möchten. Beim Mittagessen bieten wir in einer solchen Situation jedoch als Folge eine kleinere Portion Nachtisch an, sodass jedes Kind nur so viel erhält, wie es auch angibt zu benötigen. Es erfolgt keine gänzliche Verweigerung des Nachtisches, da bei uns Nahrungsmittel grundsätzlich nicht als Strafe, Belohnung oder Trost eingesetzt werden. Damit möchten wir der Entwicklung von ungünstigen Ernährungsgewohnheiten vorbeugen. In schwierigen Situationen lassen wir den Kindern alternativ Nähe, Aufmerksamkeit und Zuspruch zukommen.

Die Kinder müssen bei uns ihren Teller nicht leer essen. Auch kommt es vor, dass ein Kind an manchen Tagen keine oder nur sehr wenig der angebotenen Speisekomponenten essen möchte. Grundsätzlich tolerieren wir dies und berücksichtigen ebenso Abneigungen gegenüber Speisen. Unsere pädagogischen Fachkräfte regen nichtsdestotrotz kontinuierlich zum Probieren an, um das Interesse an neuen Geschmacksrichtungen zu fördern. Sollte ein Kind dennoch einen bestimmten Bestandteil der Mahlzeit ablehnen, wird dieser nach Möglichkeit weggelassen oder aussortiert, sodass das Kind nicht gezwungen wird, etwas zu essen, das ihm nicht zusagt. Im Laufe der Zeit wird das Kind bei Gelegenheit erneut an solche Lebensmittel herangeführt, da sich der Geschmack erfahrungsgemäß im Laufe der Entwicklung ändern kann.

Kommt es zu einem grundsätzlich ablehnenden Essverhalten, suchen wir das Gespräch mit den Eltern, um gemeinsam eine passende Lösung zu erarbeiten. So gewährleisten wir, dass individuelle Bedürfnisse beachtet und eine positive Esskultur gefördert wird.

2.2. Ernährungsbildung: Geschmacksentwicklung, Lern- und Bildungsanlässe

Unser Kitaalltag und die gemeinsame Einnahme der Mahlzeiten bieten zahlreiche Anknüpfungspunkte für die Ernährungsbildung. Gemäß dem Sozialgesetzbuch erfüllt unsere Kita einen Bildungsauftrag, der sich auch in der frühkindlichen Ernährungsbildung niederschlägt. Rund um die Mahlzeiten werden viele Bereiche abgedeckt, die in den Bildungsplänen für den frühen Bildungsbereich genannt werden. Ziel ist es, den Kindern einen wertschätzenden und bewussten Umgang mit Lebensmitteln zu vermitteln und sie für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährungsweise zu sensibilisieren. So tragen wir dazu bei, dass die Kinder ein Bewusstsein für ihre Ernährung entwickeln, das sie ein Leben lang begleitet.

Wir setzen dies wie folgt um:

- Wir gestalten den Speiseplan abwechslungsreich, sodass die Kinder die Vielfalt der Lebensmittel kennenlernen. Durch das regelmäßige Angebot verschiedener und regionaler Speisen erfahren die Kinder, wie unterschiedlich Geschmäcker, Zubereitungsarten und Esskulturen sein können. Dies fördert nicht nur ihre sensorische Wahrnehmung, sondern auch ihr kulturelles Verständnis.
- Zudem ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Ernährungsbildung die Vermittlung von Tischsitten und den Regeln rund um die Mahlzeiten. Die Kinder erlernen dabei, wie man sich angemessen verhält, wie man respektvoll miteinander umgeht und welche Bedeutung gemeinsame Mahlzeiten haben.
- Ein weiterer Schwerpunkt liegt in der Unterstützung des natürlichen Hunger- und Sättigungsgefühls. Die Kinder werden angeleitet, auf ihre eigenen Bedürfnisse zu hören und selbst zu entscheiden, was und wie viel sie essen. Dies fördert nicht nur eine gesunde Ernährung, sondern auch die Entwicklung eines positiven Körpergefühls und Selbstvertrauens im Umgang mit dem eigenen Essverhalten.
- Im Verlauf des Kita-Jahres bieten wir für die Kinder verschiedene Aktionen und Projekte zum Thema Ernährung an. Beispielsweise backen pädagogische Fachkräfte, interessierte Eltern und Kinder gemeinsam für bestimmte Aktivitäten, z. B. Kuchen oder Osternester.

Um die Ernährungsbildung in unserer Kita weiter zu vertiefen und zu fördern, sind in Zukunft konkrete pädagogische Maßnahmen und Aktionen geplant. Diese sollten die Kinder gezielt und noch intensiverer in die vielfältigen Aspekte einer ausgewogenen Ernährung einzubinden.

2.3. Partizipation der Kinder an der Verpflegung

Die aktive Mitwirkung der Kinder rund um das Thema Essen ist ein wichtiger Bestandteil unseres pädagogischen Alltags. Die Kinder werden ermutigt, sich altersentsprechend an verschiedenen Aufgaben zu beteiligen. Der Sinn der Partizipation - also der aktiven Mitbestimmung - besteht darin, Kinder in ihrer Selbstwirksamkeit zu stärken, sie ernst zu nehmen und in ihrer Persönlichkeitsentwicklung zu fördern.

Mitwirkung der Kinder beim Essen

Jedes Kind kann bei den Mahlzeiten selbst entscheiden, was und wie viel es vom Speiseangebot isst. Es darf entsprechend seines Entwicklungsstandes das Essen selbst auffüllen und das Getränk selbst eingießen. Darüber hinaus hat jedes Kind die Möglichkeit, Wünsche zu bestimmten Speisen zu äußern. Diese Wünsche werden von den pädagogischen Fachkräften aufgenommen und - wenn möglich - bei der Speiseplanung berücksichtigt.

Beteiligung bei der Vor- und Zubereitung von Mahlzeiten

Aus hygienischen und sicherheitsrelevanten Gründen ist der Zutritt zur Küche für Kinder nicht gestattet. Um Ihnen dennoch Möglichkeiten zur aktiven Mitgestaltung der Vor- und Zubereitung von Mahlzeiten zu bieten, führen wir regelmäßig kleine Aktionen unter pädagogischer Begleitung und unter Einhaltung hygienischer Standards im Gruppenraum durch. Dabei stehen das Erleben mit allen Sinnen, das Kennenlernen von Lebensmitteln und die Freude am gemeinsamen Tun im Vordergrund.

Wunschessen

In unserer Kita möchten wir die Kinder aktiv an der Gestaltung des Speiseplans beteiligen und ihre Wünsche ernst nehmen. Deshalb haben alle Kinder die Möglichkeit, sich bestimmte Gerichte zu wünschen. Regelmäßig wir im Zuge des Sitzkreises abgefragt, ob Kinder Wünsche hinsichtlich der Speiseplanung im kommenden Monat haben. Auch Eltern können jederzeit Anregungen oder Wünsche äußern. Die Wünsche können direkt an die pädagogischen Fachkräfte oder das Küchenpersonal herangetragen werden. Diese leiten die Vorschläge an die für die Speiseplanung zuständige Person weiter.

Wenn es im Rahmen der organisatorischen und ernährungsphysiologischen Möglichkeiten umsetzbar ist, wird das gewünschte Gericht in die Planung aufgenommen. So erfahren die Kinder, dass ihre Meinung zählt und dass sie Einfluss auf ihren Alltag nehmen können - ein wichtiger Bestandteil unserer partizipativen Haltung.

Förderung der Selbstständigkeit beim Essen und Trinken

Die Entwicklung der Selbstständigkeit ist ein zentraler Bestandteil unserer pädagogischen Arbeit. Insbesondere beim Essen und Trinken unterstützen wir die Kinder aktiv dabei, eigenverantwortlich mit ihrem Speiseangebot umzugehen. Unsere pädagogischen Fachkräfte begleiten die Kinder bei den Mahlzeiten, ohne dabei den Raum für selbstständiges Handeln zu beschneiden. Sie geben Hilfestellungen, wenn sie nötig sind, und ermutigen die Kinder, ihre Entscheidungen selbst zu treffen.

Konkret kann jedes Kind 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. Durch wiederholte Übung und Unterstützung gewinnen die Kinder an Sicherheit im Umgang mit Lebensmitteln sowie Besteck, Geschirr und Getränken.

Beteiligung beim Gestalten von Tischkultur und -regeln

Die Beteiligung der Kinder an der Gestaltung des gemeinsamen Miteinanders gehört zu unserem pädagogischen Grundverständnis. Gemeinsam mit den Kindern sprechen wir darüber, was ein angenehmes Miteinander beim Essen ausmacht: Beispielsweise wie man sich gegenseitig hilft, höflich miteinander umgeht oder was es bedeutet, Rücksicht zu nehmen. Daraus entwickeln wir gemeinsam Regeln, die für alle verbindlich sind - wie z. B. „Wir warten, bis alle sitzen“, „Wir probieren erst, bevor wir etwas ablehnen“ oder „Wir laufen beim Essen nicht rum“. Diese Regeln werden in regelmäßigen Abständen reflektiert und bei Bedarf angepasst.

Die Kinder gestalten auch die Tischsituation mit, indem sie beim Frühstück freie Platzwahl haben, beim Abräumen der Tische helfen oder Sprachen für den Tischspruch vorschlagen. So erleben sie die Mahlzeiten nicht nur als reine Nahrungsaufnahme, sondern als soziale und kulturelle Ereignisse, an denen sie aktiv teilhaben können.

3. Zusammenarbeit mit den Eltern

Eine vertrauensvolle und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Eltern ist für uns die Basis gelingender pädagogischer Arbeit und einer nachhaltigen Ernährungsbildung. Durch regelmäßigen Austausch, offene Kommunikation und die aktive Einbindung der Eltern schaffen wir eine starke Gemeinschaft, in der alle Beteiligten an einem Strang ziehen.

3.1. Erziehungspartnerschaft rund um das Kita-Essen

Sowohl in der Familie als auch in unserer Kita werden Kinder in ihrem Essverhalten und in ihrer Haltung zu Lebensmitteln nachhaltig geprägt. Eine enge und vertrauensvolle Erziehungspartnerschaft zwischen Eltern und pädagogischem Fachpersonal ist daher von zentraler Bedeutung - insbesondere in den sensiblen Bereichen Essen, Trinken und Ernährungsbildung. Das Kita-Team versteht unter Erziehungspartnerschaft eine gleichberechtigte Zusammenarbeit, bei der beide Seiten ihre Erfahrungen, Kompetenzen und Sichtweisen einbringen. Ziel ist es, die Kinder gemeinsam in ihrer Entwicklung zu begleiten und zu unterstützen.

In der Kita können bestimmte Inhalte nur dann nachhaltig umgesetzt werden, wenn sie auch im häuslichen Umfeld gelebt und mitgetragen werden. Eine gute Zusammenarbeit mit den Eltern ist daher unerlässlich. Die Weiterführung, Vertiefung und Erweiterung der in der Kita vermittelten Werte und Inhalte rund um gesunde und nachhaltige Ernährung im Alltag der Familien ist eine wesentliche Voraussetzung, damit Kinder ein gesundheitsförderliches Essverhalten entwickeln und langfristig beibehalten können.

3.2. Kommunikation zum Verpflegungskonzept

Die transparente und offene Kommunikation rund um die Verpflegung ist ein zentraler Bestandteil unseres Konzepts. Wir stellen den Eltern das Verpflegungskonzept digital zur Verfügung. Hier erfahren die Eltern worauf wir bei der Erstellung des Speiseplans und der Zubereitung der Speisen achten, was wir uns für die Zusammenarbeit mit den Eltern wünschen, wie wir die Kinder bei den Mahlzeiten beteiligen und welche Bildungsangebote wir anbieten. Die Eltern können sich mit Fragen gern an uns wenden.

3.3. Anmeldegespräch

Um unsere Arbeit und 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 beim Anmeldegespräch:

- Verpflegungskonzept.
- Konkretes Verpflegungsangebot der Einrichtung.
- Rahmen und Wünsche bei der Zusammenarbeit mit Eltern zum Thema Ernährung in der Kita.
- Besonderheiten der Ernährungssituation des Kindes.

3.4. Kommunikation zum Speiseplan

Unser Frühstücksplan befindet sich sichtbar für alle im Essraum. Der Speiseplan für die Mittagsverpflegung wird im Eingangsbereich der Kita für jeweils vier Wochen im Voraus sichtbar ausgehängt. Darüber hinaus laden wir den monatlichen Plan parallel digital in unsere Kita-App hoch. So haben Mitarbeiter sowie Eltern stets Transparenz und können langfristig planen. Der Speiseplan informiert zusätzlich über die kennzeichnungspflichtigen Allergene. Ergänzend dazu hängen wir jede Woche einen kindgerechten, bebilderten Speiseplan in der Kita aus, sodass sich auch die Kinder selbstständig informieren über das Mittagsangebot können.

3.5. Dialog mit den Eltern rund um die Ernährung

Der Kontakt zu den Eltern ist uns als Kita von zentraler Bedeutung. Eltern vertrauen uns ihre Kinder an und übergeben damit einen wesentlichen Teil der Erziehung in unsere Hände. Um diesem Vertrauen gerecht zu werden, bieten wir den Eltern jederzeit und in unterschiedlichen Formaten die Gelegenheit zum Austausch über alle Belange ihres Kindes - von der Eingewöhnung bis zur täglichen Entwicklung. Das können beispielsweise sein:

- Anmeldegespräch: Hier klären wir alle Details zu Ess- und Trinkgewohnheiten, Allergien, Unverträglichkeiten und besonderen Bedürfnissen.
- Spontane Tür- und Angelgespräche: Kurzfristige Fragen zu Appetit, Essenswünschen oder gesundheitlichen Änderungen können jederzeit direkt besprochen werden.
- Mindestens jährlich stattfindende Elterngespräche: Regelmäßig verabredete Elterngespräche, um sich über den Entwicklungsstand des Kindes auszutauschen, ggf. neue Ziele zu vereinbaren und Absprachen zu treffen.

3.6. Beteiligung von Eltern

Eltern sind für uns wichtige Partner in der Gestaltung einer ausgewogenen Verpflegung und lebendigen Kita-Gemeinschaft. Wir ermuntern sie dazu, sich aktiv an Aktionen und Projekten zu beteiligen - beispielsweise bei der Zubereitung von Speisen für Feste und Feierlichkeiten. Darüber hinaus steht allen Eltern die Möglichkeit offen, regelmäßig zum Frühstück in die Kita zu kommen und so direkt am Alltag ihrer Kinder teilzuhaben.

Der Elternbeirat fungiert als Bindeglied zwischen Elternschaft, Träger und Kita-Team. Er vertritt die Interessen der Eltern und wird bei wichtigen Änderungen, etwa zur Mittagsverpflegung, frühzeitig einbezogen und informiert. Sämtliche Informationen und Einladungen werden persönlich und/oder per E-Mail an alle Eltern kommuniziert, um eine transparente und partnerschaftliche Zusammenarbeit sicherzustellen.

4. Unser Team

Ein gutes Verpflegungskonzept lebt von den Menschen, die es tagtäglich umsetzen. Pädagogische Fachkräfte, hauswirtschaftliches Personal und Leitung stehen im engen Austausch, um eine gesundheitsförderliche, kindgerechte und alltagsnahe Ernährung zu gestalten.

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

Alle Mitarbeitenden unserer Kita verstehen sich als ein einheitliches Team - unabhängig von ihrer beruflichen Qualifikation. Wir teilen ein gemeinsames Verständnis von gesundheitsförderlicher Ernährung und setzen uns täglich dafür ein, den Kindern eine ausgewogene und nachhaltige Verpflegung zu bieten.

Es findet regelmäßiger interner Austausch statt, bei dem unter anderem Anliegen und Fragen zur Verpflegung und Ernährungsbildung besprochen werden. Wir haben dafür folgende Abstände festgelegt:

- Alle zwei Wochen in den einzelnen Gruppen zur Abstimmung der Fachkräfte.
- Alle vier Wochen zwischen Kita-Leitung und Gruppenleitungen.
- Alle vier Wochen mit dem gesamten Team.

Zudem sind sich die pädagogischen Fachkräfte ihrer Rolle als Vorbild für das Essverhalten der Kinder bewusst. Aus diesem Grund reflektieren sie ihre eigene Essbiografie regelmäßig und halten persönliche Präferenzen oder Meinungen zu einzelnen Lebensmitteln und Ernährungsformen zurück. So bleibt der Fokus stets auf den Bedürfnissen und Lernprozessen der Kinder.

Sollten Fragen oder Herausforderungen auftreten, die wir im Team nicht abschließend klären können, holen wir uns fachkundige Unterstützung. Dazu stehen uns Ernährungsexperten sowie die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW beratend zur Seite, um unser Konzept kontinuierlich weiterzuentwickeln und wissenschaftlich fundiert zu gestalten.

4.2. Personalqualifikation

Unser Kitateam setzt sich insbesondere aus pädagogischen Fachkräften und hauswirtschaftlichem Personal zusammen, die jeweils über fachlich fundierte Ausbildungen oder Erfahrungen verfügen. Um den hohen Ansprüchen unseres Verpflegungskonzepts gerecht zu werden und stets auf dem neuesten Stand zu bleiben, bieten wir regelmäßig die Teilnahme an gezielten Fort- und Weiterbildungen an, beispielsweise von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW. Durch dieses kontinuierliche Qualifizierungsangebot fördern wir die Kompetenz und Motivation unseres Teams und sichern die professionelle Umsetzung unseres ganzheitlichen Verpflegungskonzepts. Zusätzlich erfolgt für alle Kräfte in der Kita die obligatorische, jährliche Hygienebelehrung.

5. Hygiene

Die Einhaltung aller hygienischen Anforderungen hat in unserer Kita höchste Priorität. Die Einhaltung aller geltenden hygienischen Anforderungen ist für uns selbstverständlich und wird konsequent in den Alltag integriert - von der Lebensmittelbeschaffung über die Zubereitung bis hin zur Ausgabe und Reinigung.

5.1. Rechtliche Bestimmungen und Schulungen zur Hygiene

Die Verpflegung in unserer Kita erfolgt unter Einhaltung aller geltenden rechtlichen Vorgaben zum Schutz der Gesundheit der Kinder und Mitarbeitenden. Grundlage unseres Hygienemanagements sind die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene sowie die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene mit spezifischen Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Darüber hinaus halten wir uns an weitere europäische und nationale Hygienevorschriften, wie die Lebensmittelhygiene-Verordnung, aus denen sich Pflichten für die Praxis ergeben.

Unser hauswirtschaftliches Personal sowie alle pädagogischen Fachkräfte, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, verfügen über eine gültige Belehrung gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetzes. Diese wird regelmäßig - mindestens alle zwei Jahre - im Betrieb aufgefrischt.

Zusätzlich finden gemäß § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung nach der EU-Verordnung Nr. 852/2004 Schulungen zur Hygiene statt. Dazu wird in einem Turnus von zwei bis drei Jahren eine Fachkraft für Oecotrophologie in unsere Kita eingeladen, um die Mitarbeitenden zum Thema „Lebensmittelhygiene und HACCP in Gemeinschaftseinrichtungen“ zu schulen. Im Rahmen dieser Schulung werden alle rechtlichen Grundlagen, hygienischen Anforderungen und praxisnahen Maßnahmen zur Umsetzung des HACCP-Konzepts vermittelt und gemeinsam reflektiert. Ziel ist es, die Fachkräfte im Hinblick auf aktuelle Anforderungen zu sensibilisieren und Handlungssicherheit im Alltag zu schaffen. Zu jeder Schulung werden ausführliche Schulungsunterlagen bereitgestellt, die allen Mitarbeitenden zur Verfügung stehen. Diese Unterlagen dienen auch als verlässliche Grundlage zur Auffrischung des Wissens in der Zeit zwischen den Schulungen. So wird gewährleistet, dass alle Beteiligten kontinuierlich über die geltenden Hygienestandards informiert bleiben und diese sicher umsetzen können.

5.2. Umsetzung der Hygienemaßnahmen im Kita-Alltag

Alle Abläufe in der Küche und bei der Essensausgabe unterliegen klaren Standards. Diese sind schriftlich in einem Hygieneplan festgehalten, welcher unter anderem in der Küche in schriftlicher Form vorhanden ist. Beinhaltete Aspekte sind unter anderem:

- Tägliche Temperaturkontrolle von Kühl- und Warmhaltegeräten
- Sorgfältige Lagerung der Lebensmittel nach dem First-in-first-out-Prinzip

- Reinigung und Desinfektion aller Arbeitsflächen nach festgelegtem Plan
- Nehmen von Rückstellproben von leicht verderblichen Speisen
- Tragen von Schutzkleidung bei der Essenszubereitung und -ausgabe

Auch im Gruppenalltag achten wir auf eine hygienische Gestaltung der Mahlzeiten. Vor und nach dem Essen waschen sich alle Kinder und Mitarbeitenden die Hände. Bei Bedarf werden die Kinder dabei unterstützt. Oberflächen und Tische werden vor und nach dem Essen gründlich gereinigt.

Die Einhaltung der Hygienevorgaben wird regelmäßig durch interne Kontrollen sowie durch externe Stellen überprüft und dokumentiert. So stellen wir sicher, dass die Verpflegung der Kinder stets unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgt.

5.3. Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

In unserer Kita legen wir großen Wert auf Transparenz und Sicherheit bei der Verpflegung. Deshalb kennzeichnen wir alle Speisen, die im Rahmen des Mittagessens angeboten werden, gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung. Auf dem monatlich ausgehängten Speiseplan sind die 14 Hauptallergene, die laut Gesetz kennzeichnungspflichtig sind, deutlich sichtbar ausgewiesen. Dazu gehören unter anderem glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Nüsse, Soja oder Sellerie. Auch Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Konservierungsmittel sind entsprechend gekennzeichnet, wenn sie in einem Produkt enthalten sind. So erhalten Eltern eine klare Übersicht und können mögliche Unverträglichkeiten oder Allergien ihres Kindes frühzeitig erkennen und gemeinsam mit dem Kita-Team darauf reagieren.

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.

5.4. Hygiene bei pädagogischen Aktionen

Das gemeinsame Zubereiten von kleinen Speisen im Gruppenraum im Rahmen von Aktionen 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.

5.5. Eltern bringen Speisen in die Kita mit

Von Eltern oder Ehrenamtlichen zubereitete Speisen für öffentliche Kita-Feste müssen die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen. Unsere Kita ist in dem 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. Wir geben Praxis-Tipps für Eltern zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln bei Festen und Geburtstagen. Um Eltern gut zu informieren, erhalten sie einem Flyer der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW.

6. Qualitätssicherung

Die Qualitätssicherung rund um die Ernährung ist ein großes Anliegen des gesamten Teams. Um eine dauerhaft hohe Qualität sicherzustellen, überprüfen und reflektieren wir regelmäßig alle Prozesse, welche die Verpflegung betreffen. In unserer Kita gibt es eine qualitätsbeautragte Person. Sie kümmert sich um alle auskommenden Belange und dient als Ansprechpartnerin für Fragen, Wünsche, Anregungen und Kritik. Um die Qualität unserer Verpflegung zu sichern, führen wir in regelmäßigem Turnus Speiseplan-Checks anhand der Kriterien des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas durch. Dazu wird das digitale Tool „Unser Kitaessen“ verwendet, welches von Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW bereitgestellt wird.

Zudem ist der kontinuierliche Austausch im Team ein wichtiger Bestandteil der Qualitätssicherung. In regelmäßigen Teambesprechungen sowie bei gruppeninternen Reflexionen wird thematisiert, wie die Verpflegung von den Kindern angenommen wird, ob Veränderungen notwendig sind und welche pädagogischen Schwerpunkte im Bereich Essen und Trinken weiterentwickelt werden können. Im Alltag findet ein ständiger Austausch zu den Mahlzeiten zwischen der Küche und den Gruppen statt. So bekommt die Küche direktes Feedback, ob das Essen geschmeckt hat und es können Wünsche zu den Mahlzeiten mitgeteilt werden.

Rückmeldungen von Kindern und Eltern werden ernst genommen und aktiv in die Weiterentwicklung unseres Verpflegungskonzepts einbezogen. Dabei sind auch der Elternbeirat sowie individuelle Gespräche mit Eltern wichtige Instrumente, um Bedarfe zu erfassen und die Zufriedenheit mit dem Angebot zu sichern.

Unsere hauswirtschaftlichen Abläufe werden regelmäßig überprüft und an aktuelle hygienische und rechtliche Anforderungen angepasst. Schulungen, insbesondere zu Hygienemanagement, sowie fachliche Beratung, z. B. durch die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW und die Hochschule Niederrhein unterstützen unser Team bei der fachlich fundierten Umsetzung.

Ziel unserer Qualitätssicherung ist es, eine kindgerechte, gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung sicherzustellen, die sich kontinuierlich an den Bedürfnissen der Kinder, den Rückmeldungen der Eltern und den aktuellen fachlichen Standards orientiert.

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 sprechen wir mit den Kindern während der Mahlzeiten darüber, was und wie es ihnen schmeckt, tauschen uns im Team darüber aus und geben das Meinungsbild an die Küchenkräfte weiter.

Wir bitten alle Eltern, ihre Fragen, Anregungen und Kritik zur angebotenen Verpflegung zunächst mit ihrer Gruppenleitung zu besprechen. Die Gruppenleitung informiert die Kita-Leitung darüber in Absprache mit dem Elternteil. Die Kita-Leitung oder eine von ihr beauftragte Person bearbeitet das Anliegen. Je nach Anliegen werden zusätzlich die Küchenkräfte, der Elternrat sowie weitere Beteiligte einbezogen.