K I N D E R G A R T E N Z W E C K V E R B A N D
Rheinbrohl/Bad Hönningen/Hammerstein

Verpflegungskonzept

Ernährungsbildungskonzept

Kindergartenzweckverband Rheinbrohl/ Hammerstein/ Bad Hönningen
Kindertagesstätte St. Suitbert
Hauptstraße 94
56598 Rheinbrohl

1. Rahmenbedingungen
2. Rechtliche Vorschriften und Richtlinien
3. Mahlzeiten
   3.1 Frühstück
   3.2 Mittagessen
   3.3 Nachmittag- Snack (Zwischenverpflegung)
   3.4 Getränkeversorgung
   3.5 Verpflegung bei besonderen Anlässen
   3.6 Verpflegung bei Personalengpass oder Notsituationen
4. Pädagogisches Konzept
5. Kommunikation und konstruktive Zusammenarbeit aller Beteiligten
6. Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung
   6.1 Interne und externe Qualitätssicherung
   6.2 Geplante Maßnahmen der Weiterentwicklung

1. Rahmenbedingungen

Unsere, im Januar 2020 nach Neubau wieder eröffnete Kindertagesstätte ist eine Kindertagesstätte des Kindergartenzweckverbands Rheinbrohl/Bad Hönningen/Hammerstein.
Unsere Einrichtung können 120 Kinder unterschiedlicher Nation besuchen.
In der modernen gastronomisch ausgerichteten Küche werden die Speisen täglich frisch zubereitet.

Der großzügige Speisesaal bietet den Kindern verschiedene Sitzhöhen an. Das Ess- und Trinkgeschirr ist größtenteils aus Porzellan und Glas und ermöglicht den Kindern, Erfahrung mit zerbrechlichen Materialien zu machen.

Das folgende Ernährungskonzept wurde durch einen Arbeitskreis, bestehend aus unserem Koch, Träger- und Elternvertretern und pädagogischen Fachkräften erstellt.

Es soll zum einen den hauswirtschaftlichen und pädagogischen Mitarbeiter/innen als Orientierung dienen, zum anderen auch Transparenz für die Eltern schaffen.
Gleichzeitig ist es vor allem auch ein Instrument auf dem Weg zu einer guten Qualität im Ernährungsbereich. Uns ist es wichtig, durch unser Ernährungskonzept allen Kindern einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln zu vermitteln, um damit Wege für eine gesunde Lebensweise zu schaffen. Das Konzept beschreibt praxisnah die Rahmenbedingungen und Strukturen des Ernährungsangebotes in unserer Kita und schließt dabei den Blick auf die Gesundheitsförderung und die Ernährungspolitik mit ein.

Die Darreichung der Speisen erfolgt in Form eins Buffets. Auf Schüsseln, Tellern und Platten werden die Produkte in kleinen Mengen zur Selbstbedienung angeboten. Zur Unterstützung und Hilfe steht unser Personal zur Seite.

Der Speiseplan rotiert alle 6 Wochen und orientiert sich je nach Jahreszeit, wenn möglich an dem saisonalen und regionalen Angebot.

Unsere Einrichtung nimmt am EU-Schulprogramm teil. Das Programm beinhaltet die Verteilung von frischem Obst, Gemüse und ungesüßter Milch an Kita Kindern. Die wöchentlichen Belieferungen (außer in den Ferien) werden durch Aktivitäten zur Ernährungsbildung flankiert.

2.Vorschriften und Richtlinien

Die gesetzlichen Vorgaben und Anforderungen im Bereich der Speisenzubereitung und Speiseausgabe werden erfüllt und durch Dokumentation nachgewiesen. Dazu gehören u. a. Hygienevorschriften und ein dazugehörendes HACCP- Konzept, mit Temperaturkontrollen, Infektionsschutzgesetz. Bei der Zubereitung der Speisen werden die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) beachtet und weitestgehend umgesetzt.
Bei diesen Richtlinien wird u. a. geachtet auf: weniger Fleisch, mehr vegetarische Kost sowie das Reichen von Vollkornprodukten.
Bio Produkte und frisches Gemüse finden bei uns auch Platz im Speiseplan.

Medizinisch begründete Ernährungsvorschriften werden in unserer Kita nach Möglichkeit eingehalten. Häufig vorkommende Diätindikationen sind: Nahrungsmittelallergien- und Unverträglichkeiten, Neurodermitis, und Laktoseintoleranz. Voraussetzung für das Angebot einer
Diätverpflegung in der Kita ist das Vorliegen eines ärztlichen Attestes und einer detaillierten Diätanweisung.

Religiös begründete Ernährungsangebote werden respektiert und im Rahmen unserer Möglichkeiten angeboten. Kindern aus Familien mit muslimischen Speisevorschriften wird in Absprache mit den Eltern eine Ernährung ohne Schweinefleisch, Schweinefett, Schweinefleischprodukte, Gelatine vom Schwein und ohne Produkte, die diese enthalten, angeboten.
Werden von den Eltern darüber hinaus gehende Speiseangebote gewünscht, bedarf es der ausführlichen Absprache zwischen Köchin, Kita-Leitung, Eltern und den pädagogischen Fachkräften.
Auf einen wechselnden Speiseplan werden die Menüs der Woche, vorher bekannt gegeben. Hierauf findet man auch die Deklarierung von allergenen Zutaten und Zusatzstoffen.
Selbstverständlich können diese auch in den Dokumentationen der Küche eingesehen werden.

3. Mahlzeiten

3.1 Frühstück

Ein ausgewogenes Frühstück ist uns als Kita sehr wichtig. Die Abläufe zum Frühstück besprechen wir mit den Eltern im Aufnahmegespräch.
Die Kinder können in unserem Speisesaal frühstücken; somit ist es nicht mehr notwendig, täglich eine Brotdose mitzugeben und auf gesunden Inhalt zu achten. Ebenso entfällt der Neid auf zu üppig gefüllte Brotdosen.
Wir gestalten unseren Wochenplan zum Frühstück unter Mitwirkung der Kinder.
Cerealien, Brot, Obst, Rohkost, Milch, Käse, Frischkäse und andere Nahrungsmittel finden abwechselnd Platz auf dem Buffet. Backwaren und Aufstriche werden vorwiegend aus eigener Herstellung angeboten.
Wurstwaren bieten wir einmal pro Woche an.

Die Frühstückszeiten sind von 07:30 Uhr bis 09:30 Uhr

3.2 Mittagessen

Das Mittagessen wird in unserer Küche zubereitet. Wir legen viel Wert auf frische und unbehandelte Lebensmittel. Selbstverständlich kommen auch tiefgekühlte Produkte zum Einsatz (z.B. Fisch, Gemüse...). Diese sind teils wertvoller wie Frischprodukte. Einen geringen Anteil in unserer Verpflegung haben Fertigprodukte. Fisch konsumieren wir ausschließlich aus nachhaltigem Fischfang.
Die Mittagszeiten sind von 10:45 Uhr bis 13:00 Uhr

3.3 Nachmittagssnack/ Zwischenmahlzeit

Am Nachmittag steht den Kindern in den Gruppen täglich variierend Obst und Gemüse zur Verfügung. Auch Milchprodukte oder auch mal ein Gebäck finden hier Ihren Platz.

3.4 Getränkeversorgung

Die Kinder haben jederzeit die Möglichkeit, etwas zu trinken.
Unsere Einrichtung bietet Mineralwasser oder stilles Leitungswasser an. Milch aus dem Schulprogramm der EU reichen wir morgens. Außerdem stellen wir noch Tee zur Verfügung.

3.5 Verpflegung bei besonderen Anlässen

Bei Festen und Feiern gehört das Essen und Trinken meist dazu. Wir möchten diese abwechslungsreich gestalten und unterstützen die Durchführung. Da durch den Gesetzgeber nicht alles möglich ist, helfen wir vieles in Umsetzung zu bringen. (z.B. Lebensmittelhygieneverordnung)

Wir wünschen uns für Ihr Kind in der Kita eine ausgewogene und weitestgehend gesunde Ernährung und verzichten daher auf Süßigkeiten und süße Getränke. Bei Festen und Feiern sowie bei den Geburtstagen der Kinder machen wir jedoch Ausnahmen.

Bei der Auswahl der Nahrungsmittel zu den Geburtstagen beraten die Gruppenleiter gerne. Süßigkeitentüten mit z.B. Gummibärchen und Lollis oder Cremetorten sollten vermieden werden.
Zu besonderen Anlässen, wie beispielsweise Ostern oder Nikolaus, bieten wir auch mal süße Backwaren oder passende Gerichte zusätzlich an.

3.6 Verpflegung bei Personalengpass und Notsituationen

In unserer Küche arbeiten mehrere Kräfte, so dass auch bei Ausfall eines Einzelnen eine Speiseversorgung gewährleistet ist. Durch die Konstellation im Zweckverband ist es uns auch möglich, kurzfristig durch eine unserer anderen Kindertagesstätten, beliefert zu werden.

4. Pädagogisches Konzept

Ernährungsgewohnheiten werden maßgeblich in den ersten Lebensjahren geprägt. Entsprechend hoch ist die Verantwortung unseres Hauses für die ihm anvertrauten Kinder. In unserer Einrichtung sammelt Ihr Kind prägende Erfahrungen im Umgang mit Lebensmitteln und erfährt Freude am Essen mit Gleichaltrigen. Kinder sind in der Gemeinschaft der Kita oftmals viel offener und experimentierfreudiger als zu Hause, daher stehen ganz unterschiedliche Gerichte auf der Tagesordnung, die den Kindern viele neue Geschmackserlebnisse ermöglichen. Uns liegt es besonders am Herzen, das Essen ohne Zwang, lustvoll und mit Spaß-auch Neues zu probieren vermittelt wird.

Die Ernährung hat einen entscheidenden Einfluss auf die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern. Gerade die ersten Lebensjahre sind prägend für das Ernährungsverhalten von Kindern. Daher muss frühzeitig damit begonnen werden,

Kinder an ein gesundes Trink- und Essverhalten heranzuführen. Es ist nachgewiesen, dass Kinder grundsätzlich eine positive Einstellung zum Essen haben. Sie sind aufgeschlossen in Bezug auf Lebensmittel, probieren gerne und haben ein natürliches Sättigungsgefühl. Gerade kleine Kinder wissen, wann sie satt sind oder Hunger haben, weshalb wir auf das eigene Sättigungsgefühl und die Selbstregulation der Kinder vertrauen. Wir ermutigen Kinder, sich an den Entscheidungen und durch praktisches Handeln an der Essensversorgung in der Kita zu beteiligen. Essen und Trinken bieten den Kindern vielfältige Zugänge für Bildungsprozesse, denn Ernährungswissen ist Wissen um Natur, Nahrungsmittel, ihre Herkunft, ihr Wachsen und die Bedeutung für den Menschen. Essen ist in der pädagogischen Arbeit ein elementarer Bestandteil des Tagesablaufes. Durch den alltäglichen Umgang mit Lebensmitteln und die Zubereitung von Mahlzeiten machen die Kinder vielfältige Sinneserfahrungen und erwerben viele Kompetenzen. Kleine Obst- und Gemüsestückchen schneiden, einen Dipp oder eine Quarkspeise anrühren und abschmecken, fördert die Ausbildung der Sinne. Der Umgang mit unverarbeiteten Lebensmitteln schult dazu ihre Wahrnehmung für Form, Farbe, Geruch und Geschmack. Ganz nebenher lernen die Kinder den
Umgang mit Küchenwerkzeugen, was ihre Motorik und Selbstständigkeit fördern. Gemeinsame Mahlzeiten sind ein wichtiger Bestandteil des sozialen Lebens. Durch das gemeinsame Essen erfahren die Kinder ein Gemeinschaftsgefühl und erleben soziale und kulturelle Aspekte. Uns ist es wichtig, dass Essen und Trinken mit angenehmen Erfahrungen und nicht mit Zwang, Bestrafung oder Belohnung verknüpft wird. Kein Kind wird von uns zum Essen gezwungen, Reste auf dem Teller werden akzeptiert. Wir legen Wert auf Tischkultur und Tischmanieren, die gemeinsam mit den Kindern erarbeitet und festgelegt werden.

5. Kommunikation und konstruktive Zusammenarbeit aller Beteiligten

Um den Kindern eine nachhaltige, gesunde Lebensweise bieten zu können, ist uns eine gute Zusammenarbeit aller Beteiligten wichtig. In regelmäßigen Entwicklungsgesprächen werden die Themen Ernährung und Essgewohnheiten angesprochen, ferner haben die Eltern die Möglichkeit, sich darüber zu informieren, was und wie viel die Kinder heute gegessen haben.
Durch Befragung der Essensteilnehmer können wir kurzfristig auf die Gestaltung unseres Speisenangebots reagieren und unser Konzept anpassen.

Über unsere KITA-INFO-APP hat man die Möglichkeit, die Speisepläne von überall einzusehen.
Für die Kinder gestalten wir einen altersgerechten Speiseplan mit Bebilderung.

6. Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung

6.1 Interne und externe Qualitätssicherung

Damit der Standard im Bereich Ernährung gesichert bleibt, werden unsere Mitarbeiter jährlich über dieses Konzept, neue Standards der DGE e.V., Hygienevorschriften und Neuerungen geschult.

Kurzerläuterung über die Standards der DGE:

Die Prozesskette von Planung, Einkauf, Zubereitung, Ausgabe, sowie Entsorgung und Reinigung werden in diesen Standards festgelegt:

- Es liegt ein Verpflegungskonzept vor
- Die Verwendung von z.B.: Getreide, Obst, Gemüse, Milchprodukten, Fleisch, Fisch, Speisefett ist geregelt in Menge, Häufigkeit und Zubereitung
- Vollkornprodukte und Bioprodukte werden berücksichtigt
- Der Anteil von Zucker, Fett und Fleisch
- Mengenangaben und Häufigkeit
- Zubereitungsmethoden
- Hygienevorschriften

6.2 Geplante Maßnahmen der Weiterentwicklung

Wir möchten unser Konzept leben und weiter voranbringen. Um den Kinder Nahrungsmittel und deren Umgang näherzubringen, sind Projekte wie der „Kochbus“ RLP geplant. Aktionen mit den Kindern werden im laufenden Jahr angeboten und über die „App“ kommuniziert. Weiterhin möchten wir unsere Ernährungsangebote durch Transparenz mit allen Beteiligen weiter gestalten.