



Rahmenkonzeption Verpflegung für Schorndorfer Kindertagesstätten

Stand Oktober 2023

Inhalt

1	Einleitung	1
2	Aufgabe des Verpflegungskonzepts	1
3	Allgemeines	2
3.1	Speiseplangestaltung	2
3.2	Bio-Anteil und Regionalität.....	2
3.3	Angebot Sonderkost	2
3.4	Kulturelle, religiöse und ethische Aspekte.....	2
3.5	Verpflegungssysteme	2
3.6	Küchenpersonal.....	3
3.7	Hauswirtschaftspersonal.....	4
4	Verpflegungsangebote	4
4.1	Angebotsformen	4
4.2	Verankerung der angebotenen Mahlzeiten	4
4.3	Pädagogischer Happen	4
5	Ernährungsbildung	5

1 Einleitung

„Wie sich Kinder entwickeln, hängt zum großen Teil auch davon ab, was sie essen und trinken. Ausgewogen, lecker und abwechslungsreich sollte das Speiseangebot sein – nicht nur zu Hause, sondern vor allem auch in der Kindertagesstätte. (...) Träger und Kitas stehen vor der Herausforderung, ein Verpflegungsangebot in einer Qualität bereitzustellen, die einen gesundheitsfördernden und nachhaltigen Lebensstil der Kinder fördert und zugleich die Grenzen unserer Erde berücksichtigt. Dass sich die Ernährung entscheidend auf die Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Lebensqualität auswirkt, steht außer Frage. Gerade für die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern ist zudem eine bedarfsgerechte Menge an Energie und Nährstoffen durch eine vollwertige Ernährung wichtig. (...)“ - DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas

Laut den Statistiken der Kinder- und Jugendhilfe des Statistisches Bundesamt (Destatis) 2022 gibt es in Deutschland ca. 59.000 Einrichtungen in denen ca. 3,9 Millionen Kinder betreut werden, ca. 1,8 Millionen darunter mehr als 7 Stunden am Tag und ca. 2,9 Millionen Kinder essen ein Mittagessen in der Einrichtung.

Mindestens eine Mahlzeit wird laut dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas in dieser Zeitspanne angeboten. Dies zeigt auf, dass in den ersten Lebensjahren auch die Kitas eine wesentliche Rolle im Lebensumfeld der Kinder einnehmen. Daher sind Eltern und die Kitas gemeinsam in der Funktion, einen gesundheitsfördernden Lebensstil weiterzugeben und Alltagskompetenzen zu unterstützen.

2 Aufgabe des Verpflegungskonzepts

Der Kommunalverband für Jugend und Soziales (KVJS) schreibt in der Ganztagesbetreuung ein warmes Mittagessen vor. Um in Schorndorf einen einheitlichen Mindeststandard bezüglich der Verpflegung in den Kindertageseinrichtungen anbieten zu können, soll diese Verpflegungskonzeption die Grundlage für ein einheitliches Verpflegungskonzept schaffen. Dieses Konzept bildet einen verbindlichen Rahmen, wobei die detaillierte Ausgestaltung durch die Einrichtungen selbst erfolgt.

3 Allgemeines

3.1 Speiseplangestaltung

Die Speiseplangestaltung erfolgt unter Anlehnung an den aktuellen Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für die Verpflegung in Kitas. Der wöchentliche Speiseplan wiederholt sich unter Berücksichtigung der saisonalen Besonderheiten in der Regel frühestens nach sechs Wochen, wobei sich einzelne Speisen wiederholen dürfen. Die Tierart im jeweiligen Gericht wird auf dem Speiseplan eindeutig gekennzeichnet. Allergene und Zusatzstoffe müssen im Speiseplan gekennzeichnet werden.

3.2 Bio-Anteil und Regionalität

Circa 20% der Speisen sollten in Bio-Qualität in den 6-Wochen-Rhythmus angeboten werden. Beim Einkauf von Lebensmitteln sollte auf regionale und saisonale Produkte geachtet werden.

3.3 Angebot Sonderkost

Unter „Sonderkost“ wird die individuelle Verpflegung von Kindern verstanden, die aufgrund medizinischer Gründe, wie beispielsweise Unverträglichkeiten und Allergien, die angebotene Verpflegung nicht in Anspruch nehmen können. Sind bei einem Kind Unverträglichkeiten und/oder Allergien bekannt, muss der Kita ein entsprechendes Attest vorgelegt werden.

Ist ein individuelles Angebot in der Einrichtung nicht umsetzbar, wird im Sinne der Teilhabe, in Abstimmung mit der Familie, eine geeignete Lösung für das Kind gesucht. Das Angebot einer Sonderkost ist nicht verpflichtend.

3.4 Kulturelle, religiöse und ethische Aspekte

Grundsätzlich werden von den Kitas vegetarische Gerichte angeboten. Ob in einer Kita auch vegane Mahlzeiten angeboten werden und wie der Umgang mit religiösen, ethischen oder kulturellen Ernährungsweisen geregelt ist, liegt in dem Entscheidungsbereich des jeweiligen Trägers.

3.5 Verpflegungssysteme

Es werden folgende Verpflegungssysteme genutzt:

- Cook and Freeze
- Cook and Chill
- Warmanlieferung

- Mischküche

Unabhängig des Verpflegungssystems, werden täglich frische Speisen wie Obst und Gemüse angeboten.

3.6 Küchenpersonal

Um die Verpflegung mit allen Aufgaben umsetzen zu können, ist eine Küchenkraft mit Fachwissen nötig, da Richtlinien, Vorgaben und Gesetze anzuwenden und einzuhalten sind.

Folgende Aufgaben/Arbeitsvorgänge fallen bei einer Küchenkraft an:
➤ Erstellung Speiseplan (Auswahl und Zusammenstellung der Speisen anhand von einzelnen Komponenten an Anlehnung der aktuellen DGE Standards und Bedürfnissen der Kinder sowie nach wirtschaftlichen Aspekten)
➤ Bestellung und Einkauf der Speisen
➤ Warenannahme und -kontrolle
➤ Speisenzubereitung (Zubereiten von frischen Komponenten – Salat, Nachtisch; Regenerieren der Cook&Freeze Produkte; Frühstück; Nachmittagssnack)
➤ Portionieren/Umfüllen der Speisen in Schüsseln
➤ Geschirr richten/bereitstellen
➤ Tische eindecken/abräumen/reinigen
➤ Reinigen des Schmutzgeschirrs sowie trocknen und aufräumen
➤ Spülen von Transportbehältern
➤ Durchführung der anfallenden Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten in Bezug auf die Küche (z. B. Ausputzen des Lebensmittellagers, Reinigung der Flächen)
➤ Pflege und Reinigung der Maschinen und Geräte der Küche
➤ Wäscheversorgung für Verpflegung (z. B. Geschirrhandtücher, Lätzchen)
➤ Abfall entsorgen
➤ Anwendung folgender Vorschriften in der aktuell gültigen Fassung: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Infektionsschutzgesetz ▪ Allgemeine Hygienevorschriften ▪ EG Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene ▪ Anlehnung an die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas bei der Speiseplanerstellung ▪ HACCP Richtlinien

3.7 Hauswirtschaftspersonal

Das Hauswirtschaftspersonal fällt nicht unter das Thema „Verpflegungskonzeption“ und wird in den Trägerverträgen aufgegriffen.

4 Verpflegungsangebote

4.1 Angebotsformen

Für alle Kinder mit einem Betreuungsumfang von 35 Stunden/Woche oder mehr, stellen die Schorndorfer Einrichtungen mindestens zwei Mahlzeiten sowie Getränke bereit. Diese Regelung gilt sowohl für Kinder unter 3 Jahren als auch über 3 Jahren.

4.2 Verankerung der angebotenen Mahlzeiten

Ob zwei Mahlzeiten oder drei Mahlzeiten inklusive Getränke in der Einrichtung angeboten werden, wird in der jeweiligen Konzeption der Kita verankert. Die Konzeption ist ein verpflichtender Bestandteil des Vertrags, zwischen dem Träger und den Sorgeberechtigten. Ändert sich die Anzahl der Mahlzeiten, muss die Konzeption der Kita entsprechend geändert werden.

4.3 Pädagogischer Happen

Das Einnehmen einer Mahlzeit geht weit über die reine Nahrungsaufnahme hinaus. Gemeinsames Essen ist ein soziales Ritual, es hat in vielen Familien und auch in der Kindertagesstätte einen hohen Stellenwert. Es vermittelt das Gefühl von Nähe, Zusammengehörigkeit und Gemeinschaft und ist im Prozess des kulturellen Lernens ein wichtiger Baustein. Es entstehen Tischgespräche und auch darum nimmt das Essen in der Kita als sprachrelevanter Anlass eine wichtige Rolle ein. Hier ist es wichtig, dass die Kinder nicht für sich essen, sondern dass auch die pädagogischen Fachkräfte aktiv teilnehmen – als Begleitung, als Gesprächspartner und auch als Vorbild. So vermitteln sie den Umgang mit Besteck und den hiesigen Tischsitten, zeigen in der Gruppe aber auch die Vielfältigkeit der Esskultur der Familien auf. Ebenso motivieren sie die Kinder zum Probieren verschiedener Speisen. Aus diesem Grund nehmen die pädagogischen Fachkräfte mit einem „pädagogischen Happen“, d. h. einer Portion pro Gruppe, an den Mahlzeiten der Kinder ein.

5 Ernährungsbildung

Durch das Beschäftigen mit Essen und Ernährung lernen die Kita-Kinder verschiedenes über Lebensmittel, deren Herkunft aber auch über Zubereitungsmöglichkeiten.

Kinder sollen durch Anregungen von pädagogischen Fachkräften ermutigt werden sich mit dem eigenen Essverhalten und auch mit dem Essverhalten anderer auseinanderzusetzen. Fragen wie „Was mag ich besonders gerne und was gar nicht?“ oder „Was essen die anderen Kinder?“ können sich gestellt werden.

Durch all diese Erfahrungen haben Kinder auch die Möglichkeit Lebensmittel und Speisen anders zu bewerten, was sich ebenfalls auch positiv auf deren Essverhalten auswirken kann. Die pädagogischen Kräfte sind sich ihrer Vorbildfunktion für die Entwicklung des Essverhaltens und der Bildung über Ernährung der Kita-Kinder bewusst. Ein gesundes Essverhalten beinhaltet auch die Prävention von Essstörungen. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass die Fachkräfte hier sensibel agieren und Wissen vermitteln, damit die Kinder nicht das Gefühl haben, dass Vorlieben und Essverhalten einzelner auf- oder abgewertet werden. Ebenso sollten Lebensmittel nicht gegeneinander aufgewogen und so den Charakter von Belohnung oder ähnlichem erhalten. Daher nehmen die pädagogischen Fachkräfte eine professionelle Haltung ein, reflektieren ihre Essbiografie und halten ihre persönliche Meinung zu Lebensmitteln und Ernährungsformen zurück.

Wie die genannten Punkte im Einzelnen ausgestaltet werden, obliegt der jeweiligen Kita.