

Unser Verpflegungsleitbild und Verpflegungskonzept



Kindergarten mit Kinderkrippe St. Raphael

Höllbachstraße 3

93179 Brennbach



Vorwort

Das erstellte Verpflegungsleitbild dient als Leitfaden für alle Mitarbeiter/innen, Familien, Eltern und Interessierte.

Wir richten unsere Qualitätsstandards nach Richtlinien, die von Experten entwickelt wurden. Dazu dienen uns die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE-Qualitätsstandards) und die Bayerischen Leitlinien.

In unserem Kindergarten bereiten wir in hauseigener Küche täglich frisch das Mittagessen zu, verteilen dieses in den 3 Gruppen und beliefern zudem an die Kinderkrippe (im Gebäude der Schule Brennbach). Wir bieten somit für alle Kinder in unserer Einrichtung eine schmackhafte, vollwertige, abwechslungsreiche und nachhaltige Mittagsverpflegung an. Dabei legen wir Wert auf täglich frisch zubereitete Mahlzeiten, welche saisonale und regionale Lebensmittel mit einbezieht.

Denn: „der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche, nicht durch die Apotheke!“

Zitat von Sebastian Kneipp

1) Mahlzeiten und Getränke

Wir legen großen Wert auf:

- die Qualität und Regionalität der verwendeten Produkte,
- die täglich frische Zubereitung ohne lange Transportwege oder Warmhaltezeiten

Durch die vorgelebte Esskultur werden die Kinder animiert, neue Lebensmittel zu probieren und die altersgerechten Tischmanieren umzusetzen. Da wir eine katholische Einrichtung sind, legen wir zudem Wert auf Tischgebete vor dem Mittagessen.

2) Einkauf und Herkunft der Lebensmittel

Der Einkauf der Lebensmittel erfolgt soweit machbar:

- bei regionalen Anbietern, sowie der „Ökokiste“ (Nachhaltigkeit und Umweltschutz durch kurze Transportwege)



- Frische und Qualität der Lebensmittel hat oberste Priorität
- überwiegend saisonal
- Grundsoßen und Suppen aus frischen Zutaten ohne Zusatzstoffe, zu viel Zucker und Salz
- nachhaltig z.B. Fisch mit MSC-Siegel
- Fleisch und Wurst frisch und hochwertig aus der Region
- Kräuter, Gemüse und Obst saisonal teilweise aus Eigenanbau in der Einrichtung (z.B. Äpfel/Birnen) sowie örtlichen Bauern (z.B. Kartoffeln/Salat)

3) Speisenangebot

Das Speisenangebot ist angelehnt an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Viel Wert wird dabei auf abwechslungsreiches Essensangebot und frisches Gemüse und Obst gelegt, sowie auf Nachhaltigkeit, auf regionale und saisonale Produkte. Dazu werden in diesem Rahmen auch Süßspeisen z.B. Kaiserschmarrn oder Pfannkuchen sowie Nachspeisen wie Joghurt, Kuchen, Pudding oder Quark angeboten.

4) Räumliche Situation während der Mahlzeiten

In der Krippe wird die mitgebrachte Brotzeit und das von uns zubereitete Mittagessen wohlbehütet im Gruppenraum eingenommen. Beim Mittagstisch haben die Kinder die Möglichkeit, alles zu probieren und jederzeit Nachschlag zu erhalten. Sie sitzen dabei gemeinsam am Tisch auf altersgerechten Stühlen. Die Brotzeit erfolgt nach Abschluss des Morgenkreises, sowie nachmittags nach angemessener Spielzeit.

Im Kindergarten erfolgt das Essen ebenfalls im Gruppenraum in ruhiger Atmosphäre. Die Kinder bedienen sich selbstständig, helfen beim Tischdecken und -abräumen und werden zu guten Tischmanieren angehalten. Die Brotzeit erfolgt nach Abschluss des Morgenkreises, sowie nachmittags nach angemessener Spielzeit.

„Pflege deinen Körper und halte ihn gesund, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

Autor unbekannt

5) Getränke:

- Die Kinder bekommen in unserer Kindertageseinrichtung Wasser (mit oder ohne Kohlensäure), Saftschorlen (Apfelsaft, selbstgepresst aus Äpfeln vom Kindergarten-Garten) sowie ungesüßten Tee angeboten.
- Krippenkinder nehmen ihre Getränke in einer geeigneten Trinkflasche von Zuhause mit, die mit Trinkwasser in der Einrichtung nachgefüllt werden
- Alle Kinder werden zwischendurch, sowie während den Mahlzeiten immer wieder ermuntert zu trinken.
- Wöchentliches Angebot von Milch, Obst und Gemüse im Rahmen des EU-Schulprogrammes, durch die Lieferung der „Ökokiste“ in Saulburg.



6) Die Brotzeit:

Die Brotzeit wird von jedem Kind von Zuhause mitgebracht. Die Kinder dürfen beim Tischdecken, sowie beim Abräumen und Geschirrspülen helfen. Zudem wird vor- und nachmittags täglich frisch aufgeschnittenes Obst- und Gemüse angeboten.

7) Mittagessen:

Das Mittagessen erfolgt in unserer Kinderkrippe gegen 11:00 Uhr und im Kindergarten gegen 11:45 Uhr.

Das Essen wird in der Regel in Wärmebehältnissen bereitgestellt, jedes Kindergartenkind sowie Krippenkind wenn möglich darf sich selbstständig bedienen. Falls eine Unterstützung benötigt wird, erfolgt diese selbstverständlich durch das pädagogische Personal.

8) Unser pädagogischer Rahmen

- Vermittlung der Wertschätzung von Lebensmitteln
- Angebot einer Vielfalt an Nahrungsmitteln, um ein breitgefächertes Repertoire an Essen und natürlichem Geschmack zu erfahren
- Abwechslungsreiches Mittagessensangebot
- Vorbildfunktion des pädagogischen Personals durch Teilnahme an der Mahlzeit
(= Pädagogische Happen)
- Mithilfe der Kinder beim Tischdecken, Abräumen sowie Geschirrspülen im Kindergarten
- Genügend Zeit zum Essen, jedes Kind kann in seinem Tempo essen
- Kinder bestimmen selbst die Mengen, die sie essen möchten, auch zur Abfallvermeidung
- Direkter Austausch zwischen Kindern, päd. Personal und Küchenpersonal erfolgt schriftlich und kommunikativ
- Unser Kindergarten nimmt am „EU-Schulprogramm - Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukte für Bayerns Kinder“ teil
- Die Küche berücksichtigt in ihrem Speiseangebot auch gesundheitliche oder konfessionelle Gegebenheiten. Monatlich wird der Speiseplan mit Angabe der Inhaltsstoffe bzw. Allergene am Infoboard beim Eingang und in der Kita-App ausgehängt.
- Einen nachhaltigen Umgang mit Abfall handhaben wir z.B. durch den Kauf von Großpackungen, statt vieler kleiner Verpackungsmaterialien
- Planung von Festen und Feiern gemeinsam mit den Kindergarten-/Krippenkindern, vor allem aber das gemeinsame Gestalten von christlichen Ereignissen wie z.B. Erntedank (Wertschätzung der Lebensmittel mit anschließender Verarbeitung), Ostern (Backen von Osterbrot), Weihnachten (Backen von Plätzchen), St. Martin (Backen von Martinsgänsen) ect.,
- Monatliches gemeinsames Backen der Kinder in den jeweiligen Gruppen, zur Ehrung der monatlichen Geburtstagskinder im Kindergarten
- Unsere Einrichtung nimmt 2024/2025 am Coaching für Kita-Verpflegung über das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus teil.



Ziel ist es, dass jedes Kind selbstbestimmtes und genussvolles Essen und Trinken lernt.

9) Essensgremium

Im Rahmen eines Essensgremiums erfolgt 2-3mal jährlich der Austausch zwischen dem pädagogischen Personal, dem Küchenpersonal sowie dem Elternbeirat. Hierbei werden die Verpflegung, Bildung, Essenspläne sowie Projektwochen (z.B. Bauernhofbesuche bzgl. der Herkunft von Lebensmitteln) besprochen.

10) Hygienemanagement und Schulungen

Infektionsschutzbelehrungen

Neue Kolleginnen werden vor der Einstellung durch den Betriebsarzt/Allgemeinarzt zum Infektionsschutz belehrt. Die Belehrung beinhaltet Vorschriften und Hygienemaßnahmen beim Kontakt mit Lebensmitteln. Im Anschluss werden die Kolleginnen regelmäßig von der Leitung folgeunterwiesen. Nur mithilfe der Folgeunterweisung wird und bleibt das Gesundheitszeugnis gültig.

11) Allergenmanagement

Allergene bei Kindern

Mithilfe des Aufnahmegespräches, sowie weiteren Elterngesprächen erfahren die pädagogischen Fachkräfte mögliche Allergene bei Kindern. Wenn Allergene auftreten, informieren die Eltern direkt die Gruppenleitung der jeweiligen Gruppe ihres Kindes. Diese können anschließend vom Küchenpersonal berücksichtigt werden.

12) Öffentlichkeitsarbeit

Das Verpflegungsleitbild ist in der hausinternen Konzeption aufgeführt. Die Eltern der Einrichtung werden digital über die Kita-Info-App über Erneuerungen in der Verpflegung informiert. Jährlich findet eine anonyme Elternbefragung bzgl. Meinung, Anregungen und Wünsche statt.

Schlusswort

Durch die Umsetzung des Verpflegungskonzeptes möchten wir zur Gestaltung eines gesundheitsfördernden Lebensumfeldes im Kindergarten beitragen.

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung, vertreten durch Fr. Christina Apel und Fr. Dr. Katharina Georg unterstützen uns sehr engagiert beim Coaching für Kita-Verpflegung. Sie begleiten uns im Jahr 2024/2025 und besuchen uns vor Ort in der Kinderkrippe und im Kindergarten. Wir als Team lernen in dieser Zeit zum Thema Verpflegung viel dazu und können Strukturen und Abläufe erfahren und umsetzen.

