

## Verpflegungskonzept

### 1. Hintergründe und Ziele

#### 1.1. Hintergründe

Die Casa Don Bosco – das Haus für Kinder bietet für über 200 Kinder, in Alter von einem Jahr und bis Ende der Grundschulzeit, Frühstück, Mittagessen und Brotzeit an. Dies ist ein großer Faktor in der Tagesstruktur unserer Einrichtung.

Darum ist es uns sehr wichtig, dass unsere Kinder qualitative und nachhaltige Nahrungsmittel in einer angenehmen Atmosphäre zu sich nehmen können.

Ausgehend von der Studie der Bertelsmann-Stiftung, „Is(s)t Kita gut?“, haben wir mit Hilfe der „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und der „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen“, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. das nachfolgende Verpflegungskonzept in Zusammenarbeit mit dem Elternbeirat und unseres Caterers erstellt.

#### 1.2. Ziele

Die Ziele unseres Verpflegungskonzeptes sind vorrangig basierend auf das Kinderrecht der UN-Kinderrechtskonvention „Recht des Kindes auf das erreichbare Höchstmaß an Gesundheit“ festgeschrieben.

Eine bedarfsgerechte und ausgewogene Verpflegung sowie die Auswahl eines vollwertigen Verpflegungsangebotes wird den Kindern ermöglicht. Auch die Nachhaltigkeit wird dabei berücksichtigt.

Aber nicht nur die Lebensmittel sind entscheidend sondern auch wie die Mahlzeiten eingenommen werden. Dabei spielt die Umgebung und die Atmosphäre eine große Rolle für die Kinder. Um unsere Ziele zu erfüllen haben wir die nachstehenden Maßnahmen in diesem Verpflegungskonzept festgehalten.

## Verpflegungskonzept

### 2. Gestaltung der Verpflegung

#### 2.1. Getränkeversorgung

Die Getränke müssen für die Kinder jederzeit zugänglich sein, da ein ausreichendes Trinken zu einer vollwertigen Verpflegung gehört. Daher bieten wir Trinkwasser sowie ungesüßte Früchte- und Kräutertees an. Limonaden, Nektare, Isotonische Sportgetränke sowie Energy-Drinks werden in unserer Einrichtung nicht angeboten.

#### 2.2. Frühstück und Zwischenverpflegung

Das Frühstück der Kinder ist ein wichtiger Bestandteil der täglichen Ernährung. Daher sollte dieses attraktiv und vollwertig für die Energiezufuhr gestaltet sein. In der nachfolgenden Tabelle sind geeignete

Tabelle 1: Optimale Lebensmittelauswahl für das Frühstück und die Zwischenverpflegung;  
Quelle „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“

Lebensmittelgruppe	Optimale Auswahl	Beispiele
Getreide, Getreideprodukte	Vollkornprodukte	Brot, Brötchen
	Müsli ohne Zuckerzusatz	Mischung aus verschiedenen Getreideflocken, Leinsamen und Trockenfrüchten
Obst und Gemüse	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen Banane, Mandarine, im ganzen oder als Obstsalat, - spieße
	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt	Möhren, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomaten als Rohkost z. B. in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag
Milch und Milchprodukte	Milch 1,5 % Fett	Als Trinkmilch, selbstgemachte Mixgetränke (ungesüßt)
	Naturjoghurt 1,5 % bis 1,8 % Fett	Pur, mit frischem Obst

## Verpflegungskonzept

	Käse max. Vollfettstufe ( bis zu 50 % Fett i. Tr.)	Als Brotbelag: Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter
	Speisequark max. 20 % i. Tr.	Krätuerquark, Dip, Brotaufstrich, mit frischem Obst
Brotaufstriche	Marmeladen	Erdbeermarmelade
Fleisch, Wurstwaren	Fleisch- und Wurstwaren als Belag mit max. 20 % Fett	Putenbrust (Aufschnitt), Truthahn-Mortadella, Kochschinken, Bierschinken

Die nachfolgende Tabelle zeigt die Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen, die täglich zum Frühstück oder zur Zwischenverpflegung angeboten werden.

Tabelle 2: Häufigkeiten der Lebensmittel; Quelle: „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit
Getreide, Getreideprodukte	Täglich Vollkornprodukte
Obst und Gemüse	Täglich
Milch- und Milchprodukte	Täglich

### 2.3. Mittagsverpflegung

#### 2.3.1. Lebensmittelauswahl

Bei der Auswahl der Lebensmittel für die Mittagsverpflegung wird die folgende Tabelle eingesetzt werden.

## Verpflegungskonzept

Tabelle 3: Optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung; Quelle: „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“

Lebensmittelgruppe	Optimale Auswahl	Beispiele für Lebensmittel
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte  Reis  Speisekartoffeln (geschält)	Brot, Brötchen, Mehl, Teigwaren
Gemüse und Salat	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt    Hülsenfrüchte  Salat	Möhre, Paprika, Erbsen, Bohnen, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Tomaten,  Linsen, Erbsen, Bohnen  Kopfsalat Eisbergsalat, Feldsalat
Obst	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine
Milch und Milchprodukte	Milch: 1,5 % Fett  Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (< 50 % Fett i. Tr.)  Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr	Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	Mageres Muskelfleisch    Seefisch aus nicht überfischten Beständen	Braten, Rouladen, Schnitzel, Geschnetzeltes, Gulasch  Kabeljau, Seelachs
Fette und Öle	Rapsöl	

## Verpflegungskonzept

	Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	
--	--	--

Bei der Verwendung von Convenience-Produkten muss auf die ernährungs-physiologische, sensorische, ökologische und ökonomische Aspekte geachtet werden. Convenience ist der Oberbegriff für Produkte, welche verzehrfertig sind. Dabei gilt es auf die verschiedenen Convenience-Stufen zu achten. Stufe 1 sind küchenfertige Lebensmittel wie z. B. entbeintes, zerlegtes Fleisch und Stufe 2 sind garfertige Produkte wie z. B. Filet, Teigwaren, TK-Gemüse und TK-Obst. Grundlegend sind diese beiden Stufen zu bevorzugen. Salatdressing, Kartoffelpüree und Puddingpulver gehören zur Stufe 3. Die beiden letzten Stufen sind regenerierfertige Lebensmittel (z. B. einzelne Komponenten oder fertige Menüs und verzehr- bzw. tischfertige Lebensmittel wie z. B. kalte Saucen, fertige Salate, Obstkonserven oder Desserts. Dabei ist zu beachten, dass beim Einsatz der Stufen 4 und 5 immer eine Komponente der Stufe 1 oder 2 vorhanden sein muss.

### Speisenplanung

Die hier aufgezeigten Häufigkeiten sind auf einen Sechs-Wochen-Speisenplan (30 Verpflegungstage) ausgelegt. Generell gelten folgende Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan:

- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Das saisonale Angebot ist berücksichtigt.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.

## Verpflegungskonzept

- Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien wird Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot oder durch ein von zu Hause mitgebrachtes, aufgewärmtes Essen erfolgen.
- Rohmilchprodukte, Weichkäsesorten mit Oberflächenschmiere, frisches Mett, Tatar sowie streichfähige, schnell gereifte Rohwürste (z. B. Mettwurst) werden nicht angeboten. Sprossen und TK-Beeren werden vor dem Verzehr erhitzt.
- Die Wünsche und Anregungen der Kinder sind in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt.

In der untenstehenden Tabelle werden die Häufigkeiten der Lebensmittel in einem Sechs-Wochen-Speiseplan aufgeführt. Ernährungsphysiologisch wird so der Bedarf der Kinder abgedeckt und berücksichtigt. Bei den Lebensmittelgruppen mit der Bezeichnung 30 x ist die Häufigkeit täglich. Nebenbei zeigt die Tabelle auch die Mindest- und Maximal-Häufigkeit an. Selbstverständlich können Lebensmittel mit einer, in der Tabelle, Mindest-Häufigkeit auch öfters im Speiseplan erscheinen. Allerdings sollte die empfohlene Maximal-Häufigkeit nicht überschritten werden.

Tabelle 4: Anforderungen an einen vier-Wochen-Speisenplan für die Mittagsverpflegung (20 Verpflegungstage); Quelle: „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele für die praktische Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	30 x	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf  Reispfanne, Reis als Beilage

## Verpflegungskonzept

	<p>Davon: - mind. 6 x Vollkornprodukte - max. 6 x Kartoffelerzeugnisse</p>	<p>Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Gemüse- Bratlinge</p> <p>Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis</p> <p>Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Knödel</p>
Gemüse und Salat	<p>30 x</p> <p>Davon mind. 8 x Rohkost oder Salat</p>	<p>Gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika, Erbsen-, Linsen-, Bohneneintopf, Ratatouille, Wokgemüse</p> <p>Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat</p>
Obst	Mind. 12 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	Mind. 12 x	In Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch Ei	<p>Max. 12 x Fleisch/Wurst Davon mind. 6 x mageres Muskelfleisch</p> <p>Mind. 6 x Seefisch Davon mind. 4 x fettreicher Seefisch</p>	<p>Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rinderbraten, Geschnetzeltes</p> <p>Seelachsfilet, Fischpfanne</p>
Fette und Öle	Rapsöl ist Standard	

Der Speiseplan für 6 Wochen wird eine Woche vor seinem Beginn auf der Homepage veröffentlicht, damit dieser eingesehen werden kann. Ebenso werden die Speisen eindeutig genannt und bei

## Verpflegungskonzept

Fleisch und Wurstwaren wird die Tierart auf dem Speisenplan benannt.

### 2.4. Speisenherstellung

#### 2.4.1. Zubereitung

Bei der Zubereitung wird auf folgende Kriterien geachtet:

- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 6 x in 30 Verpflegungstagen angeboten
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden (Dünsten, Dämpfen, Grillen) angewendet.
- Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt
- Jodsalz wird verwendet, es wird aber sparsam gesalzen.
- Zucker wird in Maßen eingesetzt

#### 2.4.2. Warmhaltezeiten und Temperaturen

Da mit einer längeren Warmhaltezeit Vitamine verloren gehen, halten wir die Warmhaltezeit so kurz wie möglich. Sie beträgt maximal drei Stunden. Ebenso wird auf die Lage-, Transport und Ausgabetemperatur von kalten Speisen geachtet, dies beträgt max. 7°C. Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur bei warmen Speisen beträgt mindestens 65°C. Die Hitzeempfindlichkeit der Kinder wird selbstverständlich berücksichtigt.

#### 2.4.3. Sensorik

Die Lebensmittel sollten neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine sensorische Qualität haben. Die Sinne der Kinder sollen positiv angeregt werden, so wird auch die Akzeptanz der Speisen erhöht.

Folgende Kriterien tragen dazu bei:



## Verpflegungskonzept

### Aussehen:

- Alle Speisen werden appetitanregend präsentiert
- Die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben bleiben erhalten.
- Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller ist ansprechend.

### Geschmack:

- Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten.
- die Speisekomponenten sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.

### Konsistenz:

- Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest.
- Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross.
- Fleisch hat eine zarte Konsistenz.

## **2.5. Speisenangebot bei besonderen Anforderungen**

### **2.5.1. Umgang mit Süßigkeiten**

Zu besonderen Anlässen wie z. B. Geburtstag kann das Kind Süßigkeiten von zu Hause mitbringen. Allerdings muss dies vorab von den Eltern mit den Pädagogen abgestimmt werden. Dabei ist auf Lebensmittelunverträglichkeiten sowie religiöse Hintergründe zu achten. Generell gilt, dass alle Speisen z. B. Kuchen durchgegart sein müssen. Sahne, rohe Eier und sonstige verderbliche Lebensmittel sind nicht erlaubt, hier sind die Mitarbeiter angehalten, den Eltern diese Lebensmittel sofort wieder zurück zugeben. Auch zu kühlende Lebensmittel sind nicht erlaubt, da die Kühlkapazität in der Einrichtung nicht vorhanden ist und eventuell die Kühlkette unterbrochen wurde.

## Verpflegungskonzept

Daher gilt, vor allem bei Geburtstagen, das nur trockene Kuchen oder Muffins gereicht werden können.

### 2.5.2. Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten

Bei Feierlichkeiten wie z. B. religiösen Feiertagen oder Einrichtungsfesten, obliegt die Steuerung der Speisen bei der Einrichtung. Der Bildungs- und Betreuungsvertrag unserer Einrichtung informiert die Eltern in der Anlage 5 über die Mitwirkung bei der Einhaltung der lebensmittelhygiene-Verordnung in der Kindertageseinrichtung. Diese Anlage wird vor allem vor Festen und Feierlichkeiten den Eltern nochmals mitgeteilt.

### 2.5.3. Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Auftretende Lebensmittelunverträglichkeiten müssen der Einrichtung von den Eltern unverzüglich mitgeteilt werden. Ebenso bedarf es eines Attestes des Arztes, welches in Kopie in der einrichtungsinternen Kinderakte verbleibt. Die Lebensmittelunverträglichkeit des Kindes wird allen Beteiligten, Pädagogen, Caterer, mitgeteilt.

## 2.6. Verpflegung von Kindern unter 3

Das Immunsystem von Kleinkindern befindet sich noch in der Entwicklung, daher sind sie besonders anfällig für Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen.

Allerdings unterscheidet sich die Ernährung von unter drei Kindern und Kindern im Alter von drei bis 6 Jahren nicht erheblich.

- Blähende oder schwer verdauliche Lebensmittel sollten gut durchgegart werden, damit sie leichter verträglich sind
- Scharfkantige oder sehr harte Lebensmittel sind für Kleinkinder schwer zu kauen und können zum Verschlucken führen. Daher sollten keine ganzen Nüsse oder scharfangebratenes Fleisch angeboten werden.

## Verpflegungskonzept

- Kleinkinder können durch Zerkleinern oder Zerdrücken von Lebensmitteln beim Essen unterstützt werden. Sie sollen jedoch lernen, mit einem Löffel oder einer Gabel selbständig umzugehen.
- Um die Kaumuskulatur zu stärken, sollten Kinder in kleine Stücke geschnittenes Vollkornbrot mit Rinde essen.

Generell gilt, dass Kinder unter drei Jahren eine intensivere Betreuung während den Mahlzeiten. Hierbei entscheidet der Zahnstatus und die individuelle Entwicklung des Kindes über den Umfang der Betreuung. Manche Kinder werden noch gefüttert und andere essen bereits mit Besteck.

Aufgrund der hohen hygienischen Vorgaben für Muttermilch und unserer fehlenden Kühlkapazität ist es uns nicht möglich Muttermilch zu kühlen. Selbstverständlich gibt es die Möglichkeit nach Absprache mit den Pädagogen, dass Eltern Breikost bzw. Säuglingsmilchnahrung mitbringen können.

Bei der Zubereitung von Säuglingsmilchnahrung aus Pulver und Brei in der Einrichtung ist folgendes zu beachten:

- Ungeöffnete und geöffnete Verpackungen werden nach Herstellerangaben gelagert.
- Geöffnete Verpackungen, z. B. Säuglingsmilchpulver, werden mit einem Clip oder Ähnlichem fest verschlossen und der Inhalt wird laut Herstellerangaben verbraucht.
- Löffel zum Abmessen von Mengen werden nicht in der Verpackung gelagert.
- Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums werden Produkte weggeworfen.

Zubereitung:

- Säuglingsmilchnahrung wird laut Herstellerangaben zubereitet. Bei Säuglingsmilchpulver werden Dosierungshinweise, wie z. B. ein gestrichener Messlöffel, eingehalten.

## Verpflegungskonzept

- Das Wasser für das Anschütteln von Säuglingsmilchnahrung wird auf 40° C abgekühlt.
- Säuglingsmilch und Brei werden immer zum direkten Verbrauch zubereitet. Das Erwärmen erfolgt im Wasserbad, in der Mikrowelle oder im Babykostwärmer. Um eine gleichmäßige Erwärmung zu erreichen, wird der Brei während des Erwärmens mehrmals unberührt.
- Die Ausgabetemperatur beträgt 37 °C.
- Säuglingsmilch und Brei werden nicht warm gehalten oder wieder erwärmt.
- Angebrochener, noch nicht erwärmter Brei, z. B. aus dem Gläschen, wird innerhalb eines Tages verbraucht.
- Reste erwärmter Säuglingsmilch und Breie werden verworfen.

### Hygienische Aspekte im Umgang

- Jedes Kind erhält eine eigene Milchflasche oder eine eigene Portion Brei. Mehrere Säuglinge/Kleinkinder dürfen nicht aus derselben Flasche trinken oder aus demselben Glas/Schälchen mit demselben Löffel gefüttert werden. Der Inhalt des Breigläschens kann aber auf mehrere Schälchen verteilt werden.
- Trinkflaschen und dazugehörige Sauger werden nach jeder Mahlzeit gründlich gereinigt und getrocknet. Gummisauger werden gelegentlich ausgekocht, da die Oberfläche porös werden kann und somit anfälliger für Keime wird. Bei Silikonsaugern ist dies aufgrund der glatten Oberfläche nicht notwendig.

### Wasser

- Trinkwasser unterliegt in Deutschland strengen Qualitätskontrollen und ist von einwandfreier Qualität. Es eignet sich in der Regel sowohl zum Trinken als auch zur Zubereitung von Lebensmitteln.

## Verpflegungskonzept

- Standwasser oder warmes Wasser werden aufgrund der bakteriellen Belastung nicht verwendet. Das Wasser wird einige Zeit laufen gelassen, bis es gleichmäßig kühl aus der Leitung läuft.

### 3. Rahmenbedingungen in der Kindertagesstätte

#### 3.1. Essatmosphäre

In unserer Einrichtung wird nach dem offenen Konzept gearbeitet. Dies heißt, dass die Mahlzeiten so im Tagesablauf integriert sind, dass Sie zum pädagogischen Angebot für die Kinder fungieren. Nachfolgend wird beschrieben, wie die einzelnen Bereiche das offene Konzept bei den Mahlzeiten umsetzen:

##### 3.1.1. Raum- und Tischgestaltung

Aufgrund der heterogenen Altersstruktur in unserer Einrichtung gestalten sich die Raum- und Tischgestaltung unterschiedlich. Allerdings sind alle unserer „Bistros“, wie bei uns die Raumgestaltung heißt, auf die Bedürfnisse der Kinder abgestimmt. Sie sind hell, freundlich, altersgerechte und mit leicht zu reinigenden Mobiliar sowie einen entsprechenden Bodenbelag.

##### Krippe:

Aufgrund des offenen Konzeptes wird das „Bistro“ als Funktionsraum genutzt. Es werden die Zuständigkeiten für diesen Funktionsraum im Team geklärt und die zuständigen Pädagogen integrieren diesen Raum als Angebot in den Alltag. Das heißt, dass die Kinder in einem vorgegebenen Zeitraum die Möglichkeit haben zu Essen, dies betrifft alle drei Mahlzeiten. Die Pädagogen achten darauf, dass alle Kinder im „Bistro“ waren. Die Kinder werden zum Essen animiert und angeregt zu probieren, allerdings muss kein Kind etwas essen bzw. aufessen. Die Pädagogen nehmen immer einen „pädagogischen Happen“ zu sich, um die Kinder zum Essen zu motivieren. Generell gilt, die Tische werden vom pädagogischen Personal mit dem nötigen Geschirr gedeckt. Die Mahlzeiten werden

## Verpflegungskonzept

aufgeteilt in ihren Komponenten gut erreichbar und für die Kinder leicht einsehbar (Glasschüsseln) auf den Tisch gestellt. Die Kinder nehmen sich die Speisen selbst, selbstverständlich werden sie dabei immer von den Pädagogen unterstützt. Das Abräumen des Geschirrs wird von den Kindern getätigt und von den Pädagogen begleitet.

### Kindergarten:

Im Kindergarten wird in Gruppen zu 15 bzw. 25 Kindern gegessen. Hier werden Rituale für die Mahlzeit zelebriert. Diese beginnen bereits vor der Mahlzeit, um die Übergänge vom Freispiel in die Mahlzeiten zu begleiten. Vor der ersten Gruppe werden die Tische, mit Hilfe von Pädagogen, von Kindern gedeckt. Für alle weiteren Gruppen werden die Tische, aufgrund der zeitlichen Einschränkungen, von Pädagogen gedeckt. Die Kinder wählen ihren Platz und ihre Tischnachbarn in der Regel selbst aus und werden mit dem Ritual des Tischgebetes auf die Mahlzeiten fokussiert. Während des Essens fungieren die Pädagogen in der Vorbildfunktion. Sie sitzen gemeinsam mit den Kindern am Tisch und begleiten die Tischgespräche und unterstützen die Kinder in der Achtung der Esskultur. Damit die Kinder genau sehen, welche Gerichte angeboten werden, werden diese auch in Glasschüsseln präsentiert und die Kinder werden animiert das Essen zu probieren. Sie nehmen sich selbst, was sie möchten und können auch selbst die Portionsgrößen bestimmen. Nach den Mahlzeiten räumen alle gemeinsam ihre Plätze auf und säubern danach die Tische. Das Abschlussritual ist das gemeinsame Händewaschen.

### Hort:

Im Hort gibt es während der Schulzeit Mittagessen und Brotzeit und in den Ferien dazu noch Frühstück. Bei allen Mahlzeiten im Hort gibt es bestimmte Zeiträume, in denen die Kinder, die Möglichkeiten haben diese einzunehmen. In diesen Zeiträumen

## Verpflegungskonzept

ist immer ein Pädagoge anwesend, regt die Kinder zum Essen an und achtet dabei auf die Esskultur. Da die Kinder in diesen Zeiträumen eigenständig zum Essen gehen, werden für die ersten die Tische eingedeckt. Die Kinder, die bereits fertig sind, decken für die nachfolgenden Kinder die Tische. Beim Frühstück und bei der Brotzeit wird ein Buffet angeboten. Die Kinder holen sich selbständig, begleitet von einem Pädagogen ihr Essen und setzen sich an einem Tisch ihrer Wahl. Beim Mittagessen stehen die Speisen auf den Tischen, so dass die Kinder selbst diese portionieren können. Zum Abschluss gibt es einen Wisch- bzw. Kehrdienst.

### 3.1.2. Essenszeiten

Da die Tagesabläufe auf die Bedürfnisse der Kinder sowie deren Buchungszeiten angepasst sind, haben wir in den Bereichen meist unterschiedliche Essenszeiten. Die Angaben sind Circa-Uhrzeiten

#### Krippe:

Frühstück: 8.45 Uhr bis 9.45 Uhr  
Mittagessen: 11.00 Uhr bis 12.00 Uhr  
Brotzeit: 14.00 Uhr bis 15.00 Uhr

#### Kindergarten:

Frühstück: 9.00 Uhr bis 10.00 Uhr  
Mittagessen: 11.30 Uhr bis 13.00 Uhr  
Brotzeit: 14.00 Uhr bis 15.00 Uhr

#### Hort:

Frühstück: 8.00 Uhr bis 9.45 Uhr (nur in den Ferien)  
Mittagessen: 11.20 Uhr bis 14.00 Uhr  
Brotzeit: 14.30 Uhr bis 16.00 Uhr

## 3.2. Ernährungsbildung

### 3.2.1. Die Bedeutung der Ernährungsbildung in Kindertagesstätten

## Verpflegungskonzept

In Kindertagesstätten ist es die höchste Priorität, Kinder in ihrer sozialen, emotionalen, körperlichen und geistigen Entwicklung fördern. Dazu gehört auch die Ernährung. Dadurch findet sich, im Sinne der ganzheitlichen Förderung, das Handlungsfeld Ernährung in allen Bereichen des pädagogischen Alltags wieder. Durch die ernährungsphysiologische Erkenntnis, dass die Grundlagen für ein gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten in den ersten Jahren gelegt wird, muss der Ernährungsbildung ein besonderer Stellenwert eingeräumt werden. Somit ist die Kindertagesstätte, neben der Familie, ein idealer Ort, Kinder an ein gesundheitsförderndes Verhalten heranzuführen. Das Ziel ist es Kindern zu einem selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit Essen und Trinken zu befähigen. Durch das Kennenlernen von Esskultur erfahren sie, welche Tischsitten und Essgewohnheiten üblich sind. Auch die Kenntnisse über Hygiene und sicherer Umgang mit Geschirr befähigen die Kinder verantwortungsbewusst mit Lebensmitteln und Küchenutensilien umzugehen. Daneben lernen die Kinder die Lebensmittelvielfalt kennen und wählen diese aus dem Gesamtangebot aus. Durch die Wahrnehmung von Geruch und Geschmack, erfahren die Kinder die sensorischen Unterschiede von Lebensmitteln und durch die Wahrnehmung von Sättigung und Hunger wird auch die Körperwahrnehmung geschult.

### **3.2.2. Die Bedeutung des Elternhauses und des familiären Umfeldes**

Die ersten Erfahrungen sammeln Kinder in ihrem familiären Umfeld. Hier fungieren die Eltern als Vorbilder in der Esskultur und prägen so das Essverhalten der Kinder. Beim Besuch einer Kindertagesstätte erweitert sich das soziale Umfeld des Kindes. Wichtig ist hier das die Eltern über das Speisenangebot in der Kindertagesstätte durch die Veröffentlichung der Speisepläne informiert werden. So entsteht eine Ergänzung zum Elternhaus,



## Verpflegungskonzept

was wiederum für die Entwicklung des Kindes förderlich ist. Darum ist wichtig, dass Kindertagesstätten ein Verpflegungskonzept haben, das mit den Eltern kommuniziert wird.

### **3.2.3. Begleitung der Mahlzeiten durch pädagogische Fachkräfte**

Kinder lernen am Vorbild. Sie beobachten Verhaltensweisen und ahmen diese nach. Dies muss allen pädagogischen Mitarbeitern bewusst sein. Dieser Lernprozess findet auch in der Ernährungsbildung statt. Pädagogen vermitteln die Kindern Fertigkeiten und erklären ihnen unbekannte Speisen oder Lebensmittel. Sie begleiten die Esssituationen professionell und übertragen ihre eigenen Vorlieben und Abneigungen nicht auf die Kinder weiter. Die gemeinsame Mahlzeit in der Tageseinrichtung ist ein pädagogisches Angebot und Aufgabe der Mitarbeiter, in der Verhaltensweisen und Kommunikationsregeln sowie die Esskultur vermittelt werden. Hier ist ein hoher Betreuungsaufwand erforderlich. Demzufolge muss das Angebot im pädagogischen Alltag fest installiert sein. Dazu gehört auch der „pädagogische Happen“.

## **4. Rahmenbedingungen für die Verpflegung**

### **4.1. Rechtliche Bestimmungen**

Für die Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen gelten mehrere europäischen Verordnungen, u. a. Lebensmittelhygiene, spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und die EU-Basis-Verordnung zum Lebensmittelrecht. Ausgehend von diesen EU-Verordnungen wurden Verordnungen bzw. Gesetze auf nationaler Ebene entwickelt. Dazu gehören die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV), das Lebensmittel-, Bedarfs- und Futtermittelgesetzbuch sowie das Infektionsschutzgesetz.

## Verpflegungskonzept

### 4.1.1. Hygiene

Ein umfassendes Hygienemanagement ist Pflicht in der Gemeinschaftsverpflegung. Die genannten Verordnungen enthalten folgende wesentliche Grundsätze zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit:

- die Hauptverantwortung des Lebensmittelunternehmers für die Sicherheit eines Lebensmittels,
- die Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren,
- die Anwendung einer guten Hygienepraxis,
- die Aufrechterhaltung der Kühlkette bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden,
- die regelmäßige Mitarbeiterschulung.

Zur Einhaltung der HACCP-Grundsätze gelten auch die Temperaturen bei der Ausgabe der Speisen. Zum Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen wird empfohlen, warme Speisen bei mindestens 65 °C und nicht länger als dreieinhalb Stunden heiß zu halten. Die Lagerung und Ausgabe kalter Komponenten sollte bei maximal 7 °C erfolgen.

Ebenso müssen alle Mitarbeiter im Infektionsschutzgesetz belehrt werden.

### 4.1.2. Produktübergreifende Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung

Zwei, für die Gemeinschaftsverpflegung wichtige Vorschriften in der Kennzeichnung und Kenntlichmachung von Lebensmitteln betreffen die Kennzeichnung der 14 häufigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und die geänderten Regelungen zur Nährwertdeklaration, die allerdings nur bei vorverpackter Ware verpflichtend sind. U. a. sind dies Glutenhaltige Getreide,

## Verpflegungskonzept

Sojabohnen, Milch Schalenfrüchte, Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

### **4.2. Personalqualifikationen**

### **4.3. Zusammenarbeit mit Caterer**

Hier ist eine Abstimmung des Speiseplans und die Bedürfnisse der Kinder unerlässlich. Dies wird durch regelmäßige Besprechungen zwischen Einrichtung und Caterer gewährleistet. Die Besprechungen dienen u. a. zur Reflektion und zur Bedürfnisabdeckung der Einrichtung und des Caterers.

## **5. Nachhaltigkeit**

### **5.1. Gesundheit**

Die Förderung der Gesundheit hat hohe Priorität. Dies kann durch eine vollwertige Verpflegung in der Einrichtung unterstützt werden. Gerade die Mahlzeiten haben einen hohen Anteil am pädagogischen Alltag und dadurch ist es sehr wichtig hier auf gesundheitsfördernde Komponenten zu setzen und gerade die Neugierde und die Unvoreingenommenheit der Kinder zu nutzen.

### **5.2. Ökologie**

Zur Nachhaltigkeit gehört die Ökologie als fester Bestandteil. Ökologisch nachhaltig zu handeln, heißt, im gesamten Prozess der Speisenproduktion, angefangen beim Einkauf über der Herstellung bis hin zur Entsorgung des Abfalls, die Umwelt möglichst wenig zu belasten. Ein maßgeblicher Indikator für eine Belastung ist die Höhe der Treibhausgasemissionen, welche durch z. B. durch Verwendung überwiegender pflanzliche, regionale und saisonaler Lebensmittel verringert werden können.

### **5.3. Gesellschaft**

Ein nachhaltiges Handeln in Bezug auf die Gesellschaft bedeutet, dass es einen fairen Umgang mit den Partnern in Anbaugebieten weltweit, den Lieferanten aber auch mit den Menschen, die

## Verpflegungskonzept

alltäglich vor Ort zum positiven Geschäftsergebnis beitragen, gibt. Ebenfalls in diesen Bereich einbezogen ist ein verantwortungsvoller Umgang mit Tieren.

### 5.4. Wirtschaftlichkeit

Bei der Sicht auf die Wirtschaftlichkeit einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung werden in die Betrachtungen eines optimalen Verhältnisses von Kosten und Nutzen auch weitere Aspekte einbezogen wie:

- optimaler Einsatz beziehungsweise optimale Nutzung von Ressourcen,
- bevorzugte Auswahl von Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen,
- Auslieferung von Speisen innerhalb eines möglichst geringen Umkreises,
- attraktives Angebot,
- Qualifikation von Personal