



Verpflegungsleitbild des Haus für Kinder HaWei

Unser Leitbild:

„In unserer hauseigenen Küche kochen wir täglich frisch mit viel Obst und Gemüse für die Gesundheit unserer Kinder.“

Inhaltsverzeichnis:

1. Einleitung:

1.1 Beschreibung unserer Kita

1.2 Unsere Gedanken zur Verpflegung

1.3 Ziel

1.4 Zielgruppen

2. Unser pädagogischer und struktureller Rahmen

2.1 Rahmenbedingungen

2.2 Wertevermittlung und pädagogischer Ansatz

3. Speiseangebot

3.1 Getränke

3.2 Frühstück und Vesper

3.3 Mittagessen

4. Einkauf und Herkunft der Lebensmittel

1. Einleitung

1.1. Beschreibung unserer Kita

Unsere Kindertagesstätte wurde vor über 30 Jahren direkt auf der Grenze zwischen Mittelfranken und der Oberpfalz am 1. Oktober 1988 eröffnet. Die Gemeinden Pommelsbrunn und Weigendorf haben sich in einem Verband zusammengeschlossen und teilen sich die Trägerschaft über den Schulvermögen und Kindergartenverband. Unser Haus steht sowohl in **Hartmannshof**, als auch in **Weigendorf**- daher der Name **HaWei**. Seit 2019 sind wir offiziell ein Haus für Kinder und betreuen derzeit 131 Kinder im Alter von 1-8 Jahren.

Von Beginn an hatten die Kinder die Möglichkeit, ein warmes Mittagessen zu bekommen. Anfangs belieferten die Gaststätten aus der näheren Umgebung die Einrichtung täglich mit selbstgemachten Suppen. Der Nachtisch wurde von den Mitarbeitern täglich frisch zubereitet.

2008 wurde eine eigene Köchin eingestellt, die das Essen täglich für die Kinder vor Ort zubereitete. Im Schnitt waren dies zu den Anfangszeiten 180 Essen im Monat. Da sich die Einrichtung immer mehr erweiterte und immer mehr Kinder betreut wurden, stieg auch die Anzahl der Mittagessenskinder. Vier Jahre später lag die durchschnittliche Essenzahl bereits bei 525 Essen im Monat. 2018 wurde eine weitere Köchin im Haus für Kinder HaWei eingestellt und die Anzahl der gemeldeten Mittagessen stieg deutlich weiter.

Wir sind sehr stolz, dass heute durchschnittlich 1270 Essen pro Monat zubereitet werden. Die stetig ansteigende Anzahl an Mittagskindern spiegelt die Zufriedenheit der Eltern mit dem Essensangebot, sowie die hohe Qualität der Mahlzeiten wieder.

Da wir stets daran interessiert sind, uns in sämtlichen Bereichen weiter zu entwickeln und neues auszuprobieren, haben wir im Kindergartenjahr 2021/2022 am Verpflegungscoaching der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern teilgenommen.

1.2 Unsere Gedanken zur Verpflegung

Essen und Trinken sind Grundbedürfnisse eines jeden Menschen. Doch sollten sie viel mehr sein, als nur reine Nahrungsaufnahme und automatisierte Handlungen. Genuss und Freude sowie Selbstwirksamkeit sind enorm wichtig für die frühkindliche Entwicklung. Die Zugehörigkeit zu einer Gemeinschaft und der Austausch mit anderen Menschen prägt unser Essverhalten und unsere Esskultur.

Familien sind im Wandel und die Ganztagesbetreuungen steigen. Kinder verbringen jeden Tag viele Stunden in der Einrichtung und nehmen mehrere Mahlzeiten bei uns ein.

Wir sehen uns in der Verantwortung, die Versorgung der Kinder in dieser Zeit zu übernehmen und gesundheitsförderlich zu prägen. Wir wollen familienergänzend jedem Kind vielfältige Zugänge zu Bildungsprozessen ermöglichen.

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

Das vorliegende Verpflegungsleitbild dient als Leitfaden für alle Mitarbeiter*innen, neue Kolleg*innen, 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)

1.3 Ziel

Lebensmittel spielen in unserem Leben eine wichtige Rolle. Daher bieten wir den Kindern vom Krippenalter bis zur zweiten Klasse in unserer Einrichtung eine ausgewogene Ernährung und ein abwechslungsreiches Tagesangebot an Speisen auf der Basis der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) an. Sie ist der Baustein für die zukünftige Ernährung des Kindes und unterstützt das gesundheitliche Wohlbefinden. Daher arbeiten alle Beteiligten der Einrichtung gemeinsam daran, die Gesundheitsförderung voranzubringen.

1.4 Zielgruppen

- unsere Kinder
- unsere Eltern
- unsere pädagogischen Fachkräfte

2. Unser pädagogischer und struktureller Rahmen

2.1 Rahmenbedingungen

Essenszeiten:

- Frühstück: 08.30 Uhr in der Krippe und Kleinkindgruppe
Ca. 09.00/15 Uhr im Kindergarten
- Mittagessen: 11.15 Uhr in der Krippe und Kleinkindgruppe
12.30 Uhr im Kindergarten
12.30 Uhr/13.30 Uhr im Hort
- Vesper: ca. 15.15 Uhr

Unser Küchenpersonal kocht an allen Öffnungstagen der Einrichtung von Montag bis Freitag. Jede Gruppe nimmt das Frühstück und auch das Mittagessen im eigenen Gruppenraum ein. Der Lärm in den Räumen wird durch Essensregeln, Möbelstücke und lärmschluckende Gegenstände so weit wie möglich reduziert.

Geschirr aus Porzellan, Besteck in Kindergröße, kindgerechte Gläser, Buffetwagen und Mobiliar in verschiedenen Größen ermöglicht den Kindern Selbstständigkeit und eigenes Portionieren.

Die Essenbestellung im Haus für Kinder HaWei läuft über die Mensa Max App. Dort ist der Speiseplan für mehrere Wochen hinterlegt und die Eltern können ihre Kinder für das Essen online an- und abmelden. Bei Abwesenheit können die Kinder bis 8.30 Uhr ihre Kinder über die App abmelden. So hat das Küchenpersonal einen genauen Überblick über die Anzahl der tagesaktuellen Essen die zubereitet werden müssen und eine Überproduktion wird vermieden.

Die Abrechnung erfolgt ebenso über die Mensa Max App.

2.2 Wertevermittlung und pädagogischer Ansatz

Wir vermitteln den Kindern, dass gutes Essen etwas Wert- und Genussvolles ist. Es ist uns wichtig, dass den Kindern eine große Vielfalt an Lebens- und Nahrungsmitteln angeboten wird, um ein breitgefächertes Repertoire an Essen und Geschmack zu erfahren. Innerhalb von vier Wochen gibt es daher keine Wiederholungen des Speiseplans.

Die Kinder sollen lernen, dass ausgewogenes Essen Freude macht, Spaß bereitet und zur Unterstützung eines gesunden Körpers dient. Sie sollen ihre eigenen Signale des Körpers für Hunger und Durst spüren, indem sie selbst entscheiden, was und wie viel sie Essen und Trinken.

Einmal im Monat gibt es in den Gruppen ein gemeinsames Frühstück. Hier werden die Lebensmittel von den Kindern mitgebracht und zusammen mit dem pädagogischen Personal und Unterstützung unserer Küchenkräfte zubereitet. Hier wird auf Abwechslung unter Berücksichtigung des saisonalen Angebotes geachtet und ein leckeres Frühstücksbuffet gezaubert.

Durch regelmäßige Back- und Kochaktionen bieten wir den Kindern aller Altersstufen die Möglichkeit, sich mit dem Thema Ernährung auseinanderzusetzen. Die Freude am Tun und der Genuss stehen dabei immer im Fokus. Unsere Kinder erfahren, wie man Lebensmittel verarbeitet und Speisen zubereitet. Dabei werden auch Grundkenntnisse im Bereich Hygiene (Arbeitsplatz vor- und nachbereiten, Hände waschen, Lebensmittel waschen usw.) vermittelt.

Von Anfang an achten unsere pädagogischen Mitarbeiter auf Tischmanieren und Tischkultur und vermitteln diese je nach Alter der Kinder. Praktische Ernährungsbildung beginnt bereits bei den Mahlzeiten durch selbständiges Einschenken, das Nutzen von Besteck, selbständiges Portionieren, Geschirr abräumen oder Tische abwischen.

Damit unsere Kinder ein erstes Gefühl für Mülltrennung entwickeln, stehen in allen Gruppenräumen Papierabfalleimer und Abfalleimer mit unterschiedlichen Fächern für Plastik, Restmüll und Bio bereit. Durch Bilder auf den unterschiedlichen Fächern, können die Kinder erkennen, welcher Abfall wohin gehört. Durch saubere Trennung von anfallenden Wertstoffen lernen die Kinder einen bewussten Umgang mit Rohstoffen.

Wir haben feste Essenzeiten, die den Tag strukturieren und den Kindern Sicherheit geben. Das Essen ist für uns ein soziales Ereignis, weshalb wir es in der Gemeinschaft einnehmen. Alle Kinder haben genügend Zeit zum Essen, so dass alle in ihrem eigenen Tempo essen können. Die Mahlzeit ist dabei ein Lernfeld voller Möglichkeiten der Partizipation. Es ist Beziehungszeit zu den Speisen, zu sich selbst und zu den Mitmenschen. In der Essenszeit ergeben sich unzählige Sprachanlässe, das Üben motorischer Fähigkeiten und die Erweiterung sozialer Kompetenzen. Gespräche während dem Essen tragen zu einer angenehmen Atmosphäre bei. Es entsteht eine positive Lernumgebung, in der sich die Kinder frei von Druck für neue Lebensmittel und Gerichte öffnen können.

Kinder lernen am Modell. Als Fachkräfte nehmen wir als Vorbildfunktion am Essen mit „pädagogischen Häppchen“ teil. Dabei ist uns eine offene und wertschätzende Haltung wichtig. Wir sind uns bewusst, dass unser eigenes Essverhalten von den Kindern beobachtet und imitiert wird.

Die Nähe zur hauseigenen Küche erlaubt einen direkten Austausch zwischen Kindern, pädagogischen Fachkräften und Küchenpersonal. Durch ein Feedbacksystem können die Kinder direkt im Anschluss an das Essen zeitnah rückmelden, wie ihnen das Essen geschmeckt hat.

Bereits im Aufnahmegespräch wird mit den Eltern geklärt, welche Ess- und Trinkgewohnheiten das Kind hat. Welche Vorlieben und Abneigungen bestehen oder ob eine besondere Ernährung aufgrund von religiösen, kulturellen oder gesundheitlichen Gründen gewünscht wird.

Die Eltern werden informiert, wie die Mahlzeiten in unserer Einrichtung ablaufen, wo die Speisepläne zu finden sind und welche Lebensmittel für ein gesundes Frühstück oder eine gesunde Brotzeit sinnvoll sind.

Sowohl in Tür und Angelgesprächen, als auch in den regelmäßigen Entwicklungsgesprächen sprechen wir mit den Eltern über das Essverhalten ihres Kindes, ob es viel oder wenig isst, ob es mit Besteck umgehen kann oder wie selbständig das Kind bereits während des Essens ist.

3. Speiseangebot

Unser Speisenangebot richtet sich nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE):

Wir arbeiten derzeit an einem bildlichen Speiseplan, sodass auch die Kinder auf den ersten Blick erkennen können was es in der Woche zu essen gibt.

Ausgewogene Kost mit:

- 1-mal wöchentlich Fleisch,
- 1-mal wöchentlich Fisch,
- viel Vollkorn (Dinkelmehl etc.), Reis, Kartoffeln,
- stets abwechslungsreiches Gemüse-/ Rohkost- bzw. Salatbeilagen,
- vegetarische Gerichte,
- wenig Paniertes.

Angeboten wird neben der Hauptspeise auch ein Nachtisch:

- frisches Obst,
- Rohkost,
- Milchprodukte wie Jogurt, Quarkspeise oder Pudding,
- wenig Süßigkeiten wie Kuchen oder Ähnliches.

Wir achten auf ein saisonales Angebot an Obst und Gemüse und beziehen unsere Lebensmittel möglichst Regional. Allergene und Inhaltstoffe werden gekennzeichnet.

In unserem Speiseangebot werden individuelle gesundheitliche, religiöse und kulturelle Ernährungsbedürfnisse berücksichtigt. Unterschiede und Gemeinsamkeiten sind wichtige Ansatzpunkte für die Auseinandersetzung mit Vielfalt im Haus für Kinder HaWei.

An Geburtstagen der Kinder dürfen die Eltern zum Feiern Speisen mitbringen. Unsere pädagogischen Mitarbeiter stehen beratend bei der Auswahl der Produkte/ Lebensmittel zur Seite und geben Hinweise zum Umgang mit Allergien, Nahrungsunverträglichkeiten oder auch den richtigen Transport (Kühlkette).

3.1. Getränke

Im Kindergarten bekommen die Kinder Wasser, ungesüßten Tee oder Apfelschorle zu den Mahlzeiten angeboten.

Jedes Kind bringt zusätzlich von Zuhause eine Trinkflasche mit, die mit Wasser gefüllt ist. In den Gruppen gibt es „Trinkstationen“, so dass die Kinder immer Zugriff zu Getränken haben.

Ein Timer erinnert stündlich ans Trinken.

3.2. Frühstück/ Vesper

Frühstück und Vesper für den Nachmittag werden von den Eltern selbst eingepackt und zusammengestellt, wobei wir unter dem Motto: „Unsere Brotzeit ist bunt“ auf eine ausgewogene und gesunde Ernährung hinweisen. Jede Gruppe hat für ihr Frühstück ein eigenes Modell gewählt. Die Gruppen frühstücken zu festen Zeiten zwischen 08.30 Uhr / 09.00 Uhr. Das Frühstück wird immer von den pädagogischen Fachkräften begleitet, die Hilfestellung leisten und die Kinder unterstützen. Die Kinder entscheiden meist selber, neben wem sie sitzen möchten.

3.3. Mittagessen

Das Mittagessen wird in unserer Einrichtung täglich frisch durch unsere beiden Köchinnen zubereitet.

Die Krippen- und die Kleinkindgruppe nehmen das Mittagessen bereits um 11.15 Uhr ein, damit die Kinder rechtzeitig zum Mittagsschlaf mit dem Essen fertig sind. Da das Essen für unsere Kleinsten einen anderen Anspruch (weniger Gewürze, püriert, klein geschnittener) hat als bei den Kindergarten- und Hortkindern, kochen unsere Damen aus der Küche in Etappen. So kann auf alle Bedürfnisse eingegangen werden.

Der Kindergarten und der Hort essen um 12.30 Uhr bzw. je nach Schulschluss spätestens um 13.30 Uhr.

Wie beim Frühstück wird das Mittagessen ebenfalls immer von pädagogischen Fachkräften begleitet und Hilfestellung geleistet.

Im Hortbereich decken die Kinder abwechselnd selbständig den Tisch und räumen nach dem Essen eigenständig unter Anleitung die Spülmaschine ein. Auch in der Kinderkrippe und im Kindergarten werden die Kinder dazu angeleitet, schmutziges Geschirr auf ein Tablett zu räumen.

Während des Mittagessens entscheiden die Kinder selbst wie viel sie von was essen möchten. Dazu können sie sich das Mittagessen selbst schöpfen. Die Kinder lernen dadurch Selbständigkeit, Selbstbestimmung und Portionen richtig einzuschätzen.

4. Einkauf und Herkunft der Lebensmittel

Der Einkauf der Lebensmittel erfolgt möglichst bei regionalen Anbietern

➡ Nachhaltigkeit und Umweltschutz durch kurze Transportwege

- Frische und Qualität der Lebensmittel haben oberste Priorität
- Überwiegend saisonaler Einkauf
- Backwaren selber gemacht oder vom ortsansässigen Bäcker
- Hochwertiges, frisches Fleisch vom örtlichen Metzger

Unser Haus nimmt am europäischen Schulobst- und Schulmilchprogramm teil. Jede Woche bekommen wir abwechselnd vom Hutzelfhof regionales Obst, Gemüse, Milch, Käse und Joghurt für die Kindergartenkinder.