

# Verpflegungs- und Ernährungskonzept



Kommunaler Kindergarten

**„Burgmäuse“**

Auf der Burg 4

56593 Krunkel/Epgert

**Telefon 02687/ 92 96 76**

Email: [info@kiga-burgmaeuse.de](mailto:info@kiga-burgmaeuse.de)

Homepage: <http://www.kita-burgmaeuse.de>

# Verpflegungs- und Ernährungsbildungskonzept

## Kindertagesstätte Burgmäuse

### Vorwort

### Inhalt

1. Rahmenbedingungen
2. Rechtliche Vorschriften und Richtlinien
3. Die Mahlzeiten
  - 3.1. Das Frühstücksbuffet
  - 3.2. Das Mittagessen
  - 3.3. Der Nachmittagssnack
  - 3.4. Die Getränkeversorgung
  - 3.5. Die Verpflegung bei besonderen Anlässen
  - 3.6. Die Essensversorgung bei Personalengpässen in der Küche
4. Unser pädagogisches Konzept
  - 4.1. Lernort Mahlzeit
  - 4.2. Ernährungsbildungsmaßnahmen – Angebote und Projekte
  - 4.3. Pädagogische MitarbeiterInnen und Hauswirtschaftskräfte sind ein Team mit Vorbildfunktion
5. Vertrauensvolle Kommunikation und konstruktive Zusammenarbeit aller Beteiligten
6. Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung
  - 6.1. Leitbild- Verankerung
  - 6.2. Interne und externe Qualitätssicherung
  - 6.3. Geplante Maßnahmen der Weiterentwicklung
7. Anhang
  - 7.1 Abkürzungsverzeichnis
  - 7.2 Unterlagen

## Vorwort

*„(...) Kinder erhalten die Gelegenheit gesundheitserhaltende Maßnahmen in den Bereichen Ernährung, Bewegung, Sport, Entspannung, Schlaf und Hygiene kennen zu lernen (...)“ aus: Erziehungs- und Bildungsempfehlungen für Kindertagesstätten in Rheinland-Pfalz, 2004, 1. Auflage*

In unserer Kita nimmt die Betreuung der Kinder einen weitaus größeren Zeitraum ein als in früheren Jahren. Wir sind Erziehungspartner der Eltern und unterstützen die Familien in vielen Aufgaben. Die Kinder haben ihren Lebensmittelpunkt nicht nur zu Hause, sondern auch bei uns. Täglich nehmen sie in der Kita Mahlzeiten und Getränke zu sich, um ihr Bedürfnis nach Essen und Trinken zu stillen. Weil sich der Nahrungsmittelbedarf in den ersten Lebensjahren stetig verändert und sich Ernährungsgewohnheiten herausbilden, bieten wir den Kindern täglich vollwertige und vielfältige Mahlzeiten an. Diese halten gesund, fördern Wachstum, Leistung und Wohlbefinden der Kinder und unterstützen so einen nachhaltig gesunden Ernährungsstil.

*„Die Vertragsstaaten erkennen das Recht des Kindes auf das erreichbare Höchstmaß an Gesundheit an (...)“ (Ausschnitt Art. 24 UN-Kinderrechtskonvention)*

Mit diesem Konzept sichern wir die Standards der bedarfs- und gesundheitsgerechten Verpflegung sowie der möglichst ganzheitlich ausgerichteten Ernährungsbildung in unserer Kita.

Die Strukturen und Rahmenbedingungen unseres Ernährungsangebotes sind praxisnah beschrieben und dienen als Arbeitsgrundlage für pädagogische und hauswirtschaftliche MitarbeiterInnen.

Eltern und alle Außenstehende bekommen Informationen zu Angeboten, Abläufen und Zielen unserer pädagogischen Arbeit im Bereich Verpflegung.

*„(...) sicherstellen, dass allen Teilen der Gesellschaft insbesondere Eltern und Kindern Grundkenntnisse über die Gesundheit und die Ernährung (...) vermittelt werden (...)“ (Ausschnitt Art. 24 UN-Kinderrechtskonvention)*

**Wir bieten eine qualitativ hochwertige Verpflegung, die nicht nur auf dem Speiseplan steht, sondern auch im Alltag unserer Kita gelebt wird.**

Seit Eröffnung der Kita Burgmäuse 1998 haben sich die Rahmenbedingungen für unsere pädagogische Arbeit verändert.

Die Einrichtung wurde im September 2009 Tagesstätte. Seit 2011 können wir für Frühstück, Mittagessen und Nachmittags-Snack eine Küche und eine Mensa nutzen.

Bis August 2015 wurde das Mittagessen von einem Caterer angeliefert.

Frisch in der Kita zubereitetes Essen können wir seit September 2015 anbieten.

Durch diese positiven Veränderungen wurden wir motiviert uns intensiver mit den Bereichen Verpflegung und Ernährungsbildung auseinander zu setzen.

Wir nahmen an den drei Jahresprojekten der AOK „Jolinchen Kids- Fit und gesund in der Kita“ teil, die wir mit der Zertifizierung zur „ Gesunden Tagesstätte“ im September 2018 abschlossen.

Parallel dazu stellten wir das Frühstück schrittweise um. Seit Herbst 2017 bieten wir den Kindern täglich ein reichhaltiges Frühstücksbuffet an.

Zurzeit hat unsere Einrichtung vier Gruppen mit insgesamt 90 Plätzen. Davon sieben Plätze für Kinder unter zwei Jahren und 18 Plätze für Kinder unter drei Jahren, die im U3 Bereich seit 2012 zur Verfügung stehen.

Für Kinder von drei Jahren bis zum Schuleintritt haben wir 65 Plätze.

Insgesamt gibt es 48 Plätze für die Ganztagsbetreuung mit Mittagessen.

Die Abholzeiten für Tagesstätten-Kinder sind von Montag bis Freitag ab 14.15 Uhr oder ab 16.15 Uhr.

Um 14.30 Uhr können die Kinder, die mittags nach Hause gehen wieder zu uns in die Kita kommen.

## 1. Rahmenbedingungen

In unserer Kita bieten wir täglich drei Mahlzeiten an fünf Tagen pro Woche an.

Die Kinder aus dem U3 Bereich frühstücken und essen die Mittagsmahlzeit im eigens dafür eingerichteten Nebenraum der Gruppe.

Sie werden dabei von den BezugserzieherInnen betreut. Von 8.00 Uhr bis 9.30 Uhr können die Kinder dort ihr mitgebrachtes Frühstück in vorbereiteter Umgebung essen. Das Mittagessen beginnt um 11.30 Uhr.

Die Kinder aus dem Ü3 Bereich frühstücken und essen die Mittagsmahlzeit in der Mensa der Kita.

Das Frühstücksbuffet findet täglich von 8.00 Uhr bis 9.30 Uhr statt. In diesem Zeitraum können die Kinder neben den Speisen frei wählen, wann und mit wem sie frühstücken. Zum Mittagessen sind die Tagesstätten-Kinder aus dem Ü3 Bereich ihrem Entwicklungsstand entsprechend in zwei Gruppen aufgeteilt. Von 11.45 Uhr bis 12.40 Uhr findet das Essen der ersten Gruppe statt. Die zweite Gruppe isst von 12.40 Uhr bis 13.15 Uhr. Im Anschluss haben die Kinder die Möglichkeit zu ruhen, zu schlafen oder zu spielen. Alle Tagesstätten-Kinder aus dem U3 und Ü3 Bereich, die bis 16:15 Uhr bleiben, treffen sich um 15.45 Uhr zum Nachmittags-Snack in der Mensa. Die festgelegten Zeiten der Mahlzeiten bietet den Kindern Orientierung im Tagesablauf.

Für eine ungestörte und ansprechende Ess-Atmosphäre in der Mensa sorgt die entsprechende Tisch- und Raumgestaltung. Während des Frühstücks bleibt die Tür der Mensa geöffnet, weil es im Flur einen Bereich gibt, in dem zwei Kinder frühstücken können. Außerdem bedürfen der vorgegebene Zeitrahmen und die Anzahl der Regelgruppen-Kinder einer Rotation der Kinder.

Zum Mittagessen und zum Nachmittags-Snack wird die Mensa-Tür geschlossen. Die Kinder essen an Gruppentischen. Die Ausstattung wie Tische, Stühle und Buffetwagen sind auf Kinderhöhe so gestaltet, dass jedes Kind die Mahlzeiten selbstständig einnehmen kann. Wir beobachten die Kinder während des Essens und passen die Ess-Umgebung ihren jeweiligen Kompetenzen an, die sich stetig weiterentwickeln. Es gibt z.B. Fußbänkchen für kleinere Kinder, damit sie beim Essen

mehr Stabilität haben. Für den U3 Bereich haben wir für uns eigens angefertigte Tonteller mit hohem Rand, damit die Kinder das selbstständige Essen mit Besteck üben können. Das Ess- und Trinkgeschirr besteht aus Porzellan und Glas. So können die Kinder den Umgang mit zerbrechlichem Material üben. Die ansprechende Ess-Atmosphäre unterstützt eine genussvolle Esskultur, die es den Kindern ermöglicht ihre Speisen aus appetitlich und ansprechend aussehenden Einzelkomponenten zusammen zu stellen und sich entsprechend ihrem individuellen Tempo satt zu essen.

Die Küche grenzt direkt an die Mensa. Ein Nebenraum bietet mit Regalen, einem Gefrierschrank und zwei Kühlschränken Platz für Vorräte. Wir nutzen die Räumlichkeiten bis 10.00 Uhr zur Vor- und Nachbereitung des Frühstücks sowie für Koch- und Backangebote. Um 10.00 Uhr beginnen die hauswirtschaftlichen Fachkräfte mit der Zubereitung der Mittagsmahlzeit. Ab 14.00 Uhr steht den pädagogischen Fachkräften die Küche wieder für Maßnahmen im Bereich Ernährungsbildung zur Verfügung.

Wir berücksichtigen beim Einkauf der Mahlzeiten regionale und saisonale Lebensmittel von ortsnahen Biohöfen und Lebensmittelhändlern. Fleisch und Fisch werden gekauft und am gleichen Tag zubereitet. Einmal wöchentlich bekommen wir Milch, Obst und Gemüse im Rahmen des EU-Schulprogramms geliefert.

Seit 2016 pflanzen wir zusammen mit den Kindern in speziellen Hochbeeten eigene Salate und Gemüse an, die für die Mahlzeiten genutzt werden. So entsteht weniger Verpackungsmüll und das Umweltbewusstsein der Kinder wird gefördert. Regelmäßig schroten wir mit den Kindern Korn und füllen Brotbackmischungen ab, die die Eltern der Kita-Kinder für einen geringen Betrag erwerben können.

Wöchentlich backen wir mit den Kindern Brot für unsere Mahlzeiten.

Im Foyer der Kita steht ein „Rumfortkorb“, in dem wir Obst und Gemüse sammeln, welches Eltern der Einrichtung spenden.

Vepflegungsbeauftragte der Kita Burgmäuse:

Frau Claudia Keune

(Weitere Angaben siehe Anhang)

## 2. Rechtliche Vorschriften und Richtlinien

Die gesetzlich vorgegebenen Anforderungen im Bereich der Mahlzeitenzubereitung und -ausgabe (z.B. HACCP-Grundlagen, Hygienevorschriften, Temperaturkontrollen, Dokumentation des Wareneingangs, Infektionsschutzgesetz) werden erfüllt. Die Zusatz- und Allergenkennzeichnung kann von den Eltern jederzeit eingesehen werden.

## 3. Unsere Mahlzeiten

### 3.1 Frühstück

Unser Frühstück wird in Form eines reichhaltigen und ausgewogenen Buffets angeboten. Jedes Kind kann frei wählen, was es gerne essen möchte. Die Kinder im Ü3-Bereich bringen kein Frühstück von zu Hause mit.

Bei der Zubereitung unseres Frühstücks sind uns folgende Standards wichtig: Die Lebensmittel wie Wurst, Käse, Obst und Rohkost werden auf Kühlplatten mit Haube angerichtet. Joghurt und Müsli stehen in einer Glasschüssel mit Deckel bereit, die Butter in einer Schale und das Brot in einem Korb. Auf den Tischen stehen täglich stilles Wasser und Sprudelwasser. Tee gibt es zweimal und Saftschorle einmal wöchentlich.

Wir bieten den Kindern täglich selbstgebackenes Brot, vegetarischen Brotaufstrich, Käse (Butterkäse, Frischkäse, Mozzarella), Kräuterbutter, selbstgemachtes Müsli und Mehrkornflocken an. Gekochten Schinken und Geflügelaufschnitt gibt es an zwei Tagen pro Woche.

Die Zusammenstellung für Obst (Apfel, Birnen, Trauben, Orangen, Kiwi, Melone...) und Rohkost (Paprika, Gurke, Tomaten, Fenchel, Kohlrabi, Möhren...) variiert je nach Saison.

Darüber hinaus gibt es dreimal wöchentlich Naturjoghurt und zweimal wöchentlich Milch 1,5%.

Wöchentlich gibt es Eier in verschiedenen Variationen, z.B. gekocht, Rührei, Spiegelei, Pfannkuchen,...

Einmal pro Woche ist „süßer Tag“, hierzu gibt es im Wechsel Marmelade, Honig, Kakao, Nusscreme,...

Eltern und Kindern ist bekannt, dass es ein vielfältiges Frühstücksangebot gibt, in dem jedes Kind etwas Passendes findet. Bringt jedoch ein Kind sein eigenes Frühstück mit (z.B. während der Eingewöhnungsphase), tolerieren wir dies ohne es zu thematisieren. Wir motivieren die Kinder sich im Laufe der Zeit am Frühstücksbuffet zu bedienen. Wenn nötig suchen wir das Gespräch mit den Eltern.

Im U3 Bereich wird gemeinsam im Nebenraum gefrühstückt. Hier bringen die Kinder ihre eigenen Brotdosen mit. Getränke, frisches Obst und Rohkost und die zubereiteten Eier werden von uns angeboten.

### **3.2 Mittagessen**

Die Mahlzeiten werden für 20 Tage nach DGE Standard geplant. Der Speiseplan hängt schriftlich und für Kinder mit Fotos anschaulich gestaltet im Eingangsbereich aus. Der Nachtisch besteht vier Mal pro Woche aus Obst und einmal aus einer Süßspeise. Falls ein Kind nichts von dem Mittagessen möchte, bieten wir als „Ankerlebensmittel“ Knäckebrot an. So haben alle die Möglichkeit bei der gemeinsamen Mahlzeit etwas zu essen.

Zum Mittagessen gibt es Wasser als Getränk für die Kinder.



### 3.3 Nachmittagssnack

Am Nachmittagssnack nehmen die Tagesstättenkinder aller Gruppen, die bis 16:15 Uhr bleiben, gemeinsam teil. Ab 15:45 Uhr gibt es den (selbst-)vorbereiteten Snack. Als Getränk gibt es Wasser.

Folgender Wochenplan liegt dem Nachmittagssnack zugrunde:

<b>Wochenplan</b>
<b>Montag:</b> Snack im Wald: Äpfel und Wasser
<b>Dienstag:</b> Rohkost
<b>Mittwoch:</b> Backtag: süße oder herzhafte Kleinigkeiten
<b>Donnerstag:</b> im wöchentlichen Wechsel: Rohkost Snack aus der Küche (z.B. Käsespieße)
<b>Freitag:</b> Rohkost

Der Snack kann situationsbedingt variieren, z.B. Kakao/Punsch nach einem Winterspaziergang.

### 3.4 Getränkeversorgung

Frisches Leitungswasser steht für alle Kinder im Ü3 Bereich immer zugänglich an der Trinkoase im Flur bereit.

Den Kindern im U3 Bereich steht ebenfalls frisches Leitungswasser immer zugänglich zur Verfügung. Zusätzlich gibt es während des Morgenkreises eine „Trinkpause“, in der ihnen ausreichend Wasser angeboten wird.

### **3.5 Verpflegung bei besonderen Anlässen**

Essen und Trinken ist Ausdruck von Freude und Geselligkeit und gehört somit zu den Festen in unserer Kita. Abwechslungsreiche und gesunde Angebote, die unserem Verpflegungskonzept entsprechen, sind uns wichtig. Bei Beteiligung der Eltern hängen wir zur Planung Buffetlisten mit vorgegebenen Speisen und Platz für „Eigenkreationen“ aus, in die sich die Eltern eintragen können.

### **3.6 Die Essensversorgung bei Personalengpässen in der Küche**

Durch die täglichen Arbeitszeiten der beiden Küchenkräfte ist die Essensversorgung bei Ausfall einer Kraft weitestgehend sichergestellt. Fallen kurzfristig beide Haushaltskräfte aus, übernimmt eine ErzieherIn das Kochen und Ausgeben der Mahlzeiten.

## **4. Unser pädagogisches Konzept**

### **4.1 Lernort „Mahlzeit“**

Die gemeinsamen Mahlzeiten bieten den Kindern Raum für die Entwicklung und Förderung ihrer Bildungskompetenzen. Sie erfahren unterschiedliche Esskulturen und lernen vielfältige Gerichte auch aus anderen Ländern kennen. Durch die Tischgemeinschaften und die gegenseitige Unterstützung während der Mahlzeiten wird das Sozialverhalten und Gemeinschaftsgefühl der Kinder gestärkt. In Tischgesprächen wird die Sprachbildung gefördert und der Wortschatz erweitert. Die Kinder lernen Gegenstände, die sie während der Mahlzeiten benutzen und Nahrungsmittel kennen und zu benennen. In kleinen Tischgruppen werden die Kinder angeregt mit den ErzieherInnen und untereinander zu kommunizieren. In diesen Tischgesprächen erzählen die Kinder von ihren Erlebnissen aus dem Alltag

und äußern ihre Wünsche und Bedürfnisse in Bezug auf die Mahlzeit. z.B. „Kannst du mir bitte die Schüssel geben?“.

Darüber hinaus lernen Kinder die Größe der Portionen einzuschätzen. Hierfür sind die Nahrungsmittel so angerichtet, dass die Kinder die Möglichkeit haben zwischen dem verschiedenen Nahrungskomponenten auszuwählen und diese eigenständig auf ihrem Teller zu portionieren. Somit werden auch naturwissenschaftliche Kompetenzen gefördert. Beim Essen nehmen wir die Kinder darauf hin, dass sie sich keine zu große Menge auf tun, weil sie Nachschläge bekommen können. Dabei lernen sie auch ihr Sättigungs- und Durstgefühl zu spüren und zu regulieren.

Feinmotorik und Koordination werden gestärkt, indem die Kinder z.B. den Umgang mit Besteck lernen. Transparente Gläser und Kannen ermöglichen den Kindern die Menge der Flüssigkeit einzuschätzen und unterstützen das Gießenlernen. Sie essen ihren Fähigkeiten entsprechend selbstständig und werden, wenn nötig, beim Essen und Trinken unterstützt. Physiologische Kompetenzen, wie z.B. Mundmotorik und schlucken werden trainiert. Bei der Zubereitung der Zwischenmahlzeiten helfen die Kinder entsprechend ihrer Fähigkeiten mit. Auch das Eindecken und Abräumen erledigen die Kinder, was die Selbstständigkeit und das Verantwortungsbewusstsein stärkt. Die Kinder lernen eine Vielfalt an Lebensmitteln kennen. Wir motivieren sie, verschiedene, ihnen auch unbekannte Lebensmittel, zu probieren und mehr über diese zu erfahren.

Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein werden täglich gelebt, wie z.B. Pflege der Hochbeete, Mülltrennung und größtmöglicher Verzicht auf Plastikverpackungen. Kompostierbare Küchenabfälle entsorgen wir im Kompost auf unserem Außengelände. Es ist uns wichtig, die Kinder hierbei soweit wie möglich mit einzubeziehen, um die Wertschätzung von Nahrungsmitteln und Umwelt zu fördern.

#### Unsere Esskultur im Kindergarten:

Kinder und Personal bringen eine Esskultur aus ihrer eigenen Lebenswelt (Familie) mit in die Kita. Um die Mahlzeiten so zu organisieren, dass sich alle Beteiligten wohlfühlen, gibt es folgende Rituale, die die Kinder kennen und pflegen lernen.

### Frühstück:

- Jedes Kind aus dem Ü3 Bereich kommt mit seiner „Flurkarte“ in die Mensa und steckt sich an der Tafel in einen der dafür vorgesehenen Frühstücksplätze ein.
- Jedes Kind nimmt sich einen Teller und eine Tasse und deckt seinen Frühstücksplatz. Danach bedient es sich am Frühstücksbuffet.
- Beim Essen werden die Kinder angeleitet auf ihrem ausgewählten Platz sitzen zu bleiben und stehen nur zum Nachholen auf.
- Nach dem Frühstück stellen die Kinder ihr benutztes Geschirr und Besteck auf dem Teewagen ab.
- Wurde gekleckert oder etwas verschüttet, holen die Kinder einen der dafür vorgesehenen Lappen, wischen damit auf und bringen diesen in den bereitstehenden Wäschekorb.

### Mittagessen:

In den 3 Essensgruppen sind die Rituale dem Entwicklungsstand der Kinder und der Gruppensituation angepasst.

- Vor dem Essen gehen alle Kinder zur Toilette bzw. werden gewickelt und gehen Hände waschen.
- Jedes Kind setzt sich an seinen gedeckten Platz.
- Abräumdienste werden eingeteilt.
- Das Essen wird mit einem gemeinsamen Tischspruch begonnen.
- Die Kinder werden angeleitet, sich angemessene Mengen von Essen, das in Schüsseln auf den Tischen bereit steht, und Trinken zu nehmen.
- Die Kinder dürfen sich nachnehmen.
- Nach dem Essen räumen die Kinder entsprechend den Diensten das Geschirr auf den bereitstehenden Teewagen.
- Wurde gekleckert oder etwas verschüttet, holen die Kinder einen der dafür vorgesehenen Lappen, wischen damit auf und bringen diesen in den bereitstehenden Wäschekorb.

- Nach dem gemeinsamen Beenden der Mahlzeit gehen die Kinder in den entsprechenden Waschraum, wo die 5-6jährigen Kinder auch ihre Zähne putzen.
- Die Kinder im U3 Bereich nutzen Waschlappen im Essraum, um sich zu säubern.

#### Nachmittagssnack:

- Vor dem Essen ziehen alle Kinder die „Nach-Hause-Geh-Schuhe“ an und gehen Hände waschen.
- Nacheinander suchen sich alle Kinder am eingedeckten Tisch in der Mensa einen Platz.
- Der Snack wird gemeinsam mit einem Tischspruch begonnen.
- Der Nachmittagssnack wird gemeinsam beendet und die Abholzeit beginnt.

## 4.2 Ernährungsbildungsmaßnahmen- Angebote und Projekte

*„(...) Kinder erhalten Grundlagen einer gesunden Ernährung kennen zu lernen. Sie werden mit saisonalen und regionalen Nahrungsmitteln vertraut gemacht sowie an Einkäufen und an der Zubereitung von Speisen beteiligt (...).“ Aus: Erziehungs- und Bildungsempfehlungen für Kindertagestätten in Rheinland-Pfalz, 2004 1.Auflage*

Wir fördern die Geschmacksbildung sowie die Gewöhnung an und Wertschätzung von gesunden Speisen durch folgende Ernährungsbildungsmaßnahmen:

#### Regelmäßig wiederkehrende Maßnahmen:

- **Brotbacken:** Die Kinder wiegen die Zutaten ab, rühren und kneten den Teig und entscheiden, welche besonderen Zutaten dazu kommen. (siehe Prozessbeschreibung und Pluspunkt Ernährungsbildungsmaßnahme)

- **Brotbackmischungen:** Um unser Ernährungskonzept nachhaltig in die Familien zu bringen, stellen wir mit den Kindern Brotbackmischungen her, die die Eltern käuflich erwerben können. Die Kinder wiegen die Zutaten ab und füllen diese in Papiertüten. Die Zusammensetzung variiert jahreszeitlich z.B. Brotmischungen mit weihnachtlichen Gewürzen und Nüssen bieten wir im Winter an. (siehe Prozessbeschreibung)
- **Probiertisch:** In der Mensa steht regelmäßig während des Frühstücksbuffets ein Probiertisch, auf dem jeweils eine Obst –/ Gemüsesorte zum Entdecken angeboten wird. Dort gibt es unzubereitetes, ganzes Obst oder Gemüse, das die Kinder anschauen, anfassen und daran riechen können. Auf einem Teller daneben liegt das Obst und Gemüse geschnitten oder zubereitet zum Probieren. Diese Maßnahme unterstützen die ErzieherInnen, die das Frühstück begleiten. (siehe Ernährungsbildungsmaßnahme)
- **Hochbeete:** Unsere Kita hat zwei Hochbeete, in denen wir mit den Kindern dem Jahreszyklus entsprechend pflanzen, pflegen und ernten. Gerne naschen die Kinder von den Hochbeeten und Sträuchern auf dem Freispielgelände. Es ist uns wichtig, den Kindern einen ökologischen Anbau von Nahrungsmitteln sowie deren Verwendung in den Mahlzeiten zu vermitteln. (Siehe Prozessbeschreibung)
- **Backangebot am Nachmittag:** Einmal wöchentlich backen einige Tagesstättenkinder mit einer ErzieherIn süße oder herzhaft Kleinigkeiten, die für den Nachmittagssnack genutzt werden. Dabei wird auf die Wünsche und Ideen der Kinder soweit wie möglich eingegangen.
- **Gruppeninterne Angebote:** Um den Kindern Ernährungswissen zu vermitteln, haben wir altersentsprechende Ernährungsbildungsmaßnahmen im Alltag dauerhaft etabliert. Z.B. im U3-Bereich lernen die Kinder mit Hilfe des „Jolinchensäckchens“, welche Lebensmittel gesund sind. (siehe Ernährungsbildungsmaßnahme)  
In den Gruppen stehen den Kindern auch Sach- und Bilderbücher sowie Spiele zum Thema Ernährung zur Verfügung, die sie frei nutzen können. So kommen die Kinder im Alltag immer wieder mit dem Thema Ernährung in

Berührung. Geplante Koch- und Backangebote finden je nach Thema und Jahreszeiten in den Gruppen statt. Durch Rollenspiele, Lieder, Geschichten... im Morgenkreis werden die Erfahrungen zum Thema Ernährung vertieft.

#### Aktionstage/ Projekte:

Zum „Tag der gesunden Ernährung“ der deutschlandweit jährlich am 7. März stattfindet, bieten wir allen Kindern der Kita ein Ernährungsprojekt an. Ein weiterer Aktionstag „Esskulturen in aller Welt erleben“ findet einmal im Jahr statt.

Wir führen Projekte gruppenintern und gruppenübergreifend durch, in denen immer wieder das Thema Ernährung in Verbindung mit anderen Lernbereichen (Musik, Kunst) aufgegriffen wird.

### **4.3 Pädagogische MitarbeiterInnen und Hauswirtschaftskräfte sind ein Team mit Vorbildfunktion**

Im Bereich der Ernährungsbildung ist uns den Kindern gegenüber eine positive, unserem Ernährungskonzept entsprechende Haltung wichtig. Diese reflektieren wir in alltäglichen Gesprächen unter Kollegen.

## 5. Vertrauensvolle Kommunikation und konstruktive Zusammenarbeit aller Beteiligten

Um den Kindern eine nachhaltig gesunde Lebensweise bieten zu können, ist uns eine gute Zusammenarbeit zwischen allen Beteiligten wichtig. Die Eltern werden von uns bereits im Aufnahmegespräch über die Verpflegungsform informiert und wir erfragen die Essgewohnheiten des Kindes in der Familie. In den regelmäßigen Entwicklungsgesprächen werden Ernährung und Essgewohnheiten in der Kita und zu Hause thematisiert. Auch in Tür- und Angelgesprächen haben die Eltern die Möglichkeit, sich darüber zu informieren, was und wie viel ihr Kind gegessen hat. Im U3 Bereich wird dieses den Eltern schriftlich mitgeteilt.

Kinder und die Mitglieder des Runden Tisches, bestehend aus Eltern, MitarbeiterInnen der Kita und Trägervertretungen, nehmen jährlich an einem Probeessen teil und bewerten dieses in Form eines Fragebogens. Dieser wird am Runden Tisch, der sich einmal im Jahr und zusätzlich bei Fragen rund um das Thema Verpflegung und Ernährung trifft, ausgewertet. So entwickeln wir unser Konzept weiter und passen es den aktuellen Gegebenheiten an.

Die Kinder haben die Möglichkeit den Speiseplan mit ihren Essenswünschen mitzugestalten. Außerdem beteiligen sie sich durch Mensadienste, wie z.B. Tischdienst, aktiv am Ablauf der Mahlzeiten. Eine gute Orientierung bietet den Kindern der mit Fotos gestaltete Speiseplan im Eingangsbereich.

Alle MitarbeiterInnen der Kita nehmen regelmäßig an internen und externen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen zum Thema Verpflegung teil.

Wir informieren die Öffentlichkeit über den Bereich Ernährung in unserer Einrichtung auf unserer Homepage und in Zeitungsberichten.

Um unsere Maßnahmen einer gesunden Lebensweise nachhaltig in die Familien zu transportieren, sind Eltern unter anderem dazu eingeladen gemeinsam mit ihren Kindern am Frühstücksbuffet teilzunehmen. Außerdem nehmen wir Projekte rund ums Thema Ernährung zum Anlass, den Eltern Kostproben in Form eines kleinen Buffets während der Abholzeiten anzubieten. Weiter finden Aktionen zum Thema Ernährung für Eltern statt (z.B. Kochbus).

Die Eltern unterstützen uns mit Obst- und Gemüsespenden im „Rumfortkorb“.



## 6. Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung

### 6.1 Leitbild Verankerung

Unser Verpflegungskonzept entspricht der Philosophie unserer Einrichtung, die im Leitbild des Gesamtkonzeptes der Kita festgeschrieben ist.

Die Grundlage unseres Handelns bilden die Rechte des Kindes, festgelegt in der UN-Kinderrechtskonvention, im Kindertagesstättengesetz und in den Bildungs- und Erziehungsempfehlungen für Kindertagesstätten in Rheinland- Pfalz. Kinder sind unsere Zukunft und mit der Zukunft wollen wir verantwortungsbewusst umgehen.

Jedes Kind ist in seiner Persönlichkeit einmalig. Die pädagogische Arbeit in unserer Einrichtung orientiert sich am Bild eines aktiven, sich selbst die Welt erschließenden Kindes. Eine qualitativ hochwertige gesundheitsfördernde Verpflegung und nachhaltige Ernährungsbildung unterstützt die Kinder beim Wachsen und Lernen.

Alle Kinder brauchen eine Atmosphäre der Geborgenheit, in der sie Vertrauen, Sicherheit und Selbstbewusstsein entwickeln können.

Unsere Einrichtung ist ein Ort, an dem Kinder und Erwachsene unterschiedlicher sozialer Herkunft, Nationalität, Kultur und Religion wertgeschätzt werden.

Kinder und Eltern haben das Recht auf Beteiligung.

Als pädagogische Fachkräfte in der KiTa sind wir ein Teil der Kinder- und Jugendhilfe.

Jede(r) MitarbeiterIn ergänzt das Team zu einem Ganzen, in dem jede(r) ihre/seine eigenen Kompetenzen und Individualität eigenverantwortlich einbringt. Gegenseitige Rücksichtnahme, Wertschätzung und Respekt bilden die Basis für ein lebendiges konstruktives Miteinander.

## 6.2 Interne und externe Qualitätssicherung

Die alltäglichen Abläufe während der Mahlzeiten werden ständig überprüft, hinterfragt und neuen Situationen angepasst. Um die Qualität unserer Mahlzeiten sicherzustellen, findet jährlich ein Probeessen mit Kindern, Eltern, MitarbeiterInnen der Kita und Trägervertretungen statt. Damit der Standard im Bereich Ernährung gesichert bleibt und als Grundlage für Weiterentwicklung dient, ist eine übersichtliche Darstellung unseres Konzepts in Schriftform für (neue) MitarbeiterInnen vorhanden. Die Zertifizierung zur Ernährungskita ist uns wichtig, um den hohen Stellenwert des Verpflegungskonzepts auch in der Praxis intern und extern zu festigen.

## 6.3 Geplante Maßnahmen der Weiterentwicklung

Es ist uns wichtig, eine gesunde Ernährungsweise in die Familien zu transportieren, deshalb sammeln wir Rezepte unserer Mittagsmenüs und den Zwischenmahlzeiten, um daraus ein Kochbuch zu erstellen. Dort können Eltern Ideen für neue Mahlzeiten finden und Lieblingsgerichte ihrer Kinder zuhause nachkochen. Unser Verpflegungskonzept kann öffentlich auf der Homepage unserer Kita eingesehen werden.

## 7. Anhang

### 7.1 Abkürzungsverzeichnis

- Kita steht für Kindertagesstätte

### 7.2 Unterlagen