



Kindergartenzweckverband „Casa Vivida“
Dr. Josef-Horbach-Straße 1
56598 Rheinbrohl
Tel: 02365/3796
Email: casavivida@kigazweckverband.de
Homepage: kigazweckverband.de/casa-vivida/

Verpflegungs - und Ernährungskonzept ``Casa Vivida``

Inhalt

1. Rahmenbedingungen
2. Rechtliche Vorschriften und Richtlinien
3. Mahlzeiten
 - 3.1 Das Frühstück
 - 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

1. Rahmenbedingungen

Unsere Kindertagesstätte „Casa Vivida“ (Das mit Leben gefüllte Haus) ist eine Kindertagesstätte der Verbandsgemeinde Bad Hönningen.

Zurzeit besuchen 115 Kinder unterschiedlicher Nationen unsere Einrichtung. Sie setzt sich aus 2 Gruppen mit U3 Kindern und 4 Gruppen mit Ü3 Kindern zusammen.

Wir bieten den Eltern 2 Betreuungskontingente an:

9 Stunden: 07:00 – 16:00 Uhr

7,5 Stunden: 07:00 – 14:30 Uhr

- jeweils mit Mittagessen

Nach mehreren Anbauten sind wir seit 2013 in der glücklichen Lage, eine eigene Frischküche und Mensa anbieten zu können. In der Frischküche werden die Mahlzeiten von Hauswirtschaftskräften zubereitet und Angebote für und mit den Kindern unterstützt.



2. Rechtliche Vorschriften und Richtlinien

Die gesetzlich vorgegebenen Anforderungen im Bereich Mahlzeitenzubereitung und -ausgabe (z.B. HACCP – Grundlagen, Hygienevorschriften, Temperaturkontrollen, Infektionsschutzgesetz) werden erfüllt und sind in der Küche einzusehen.

Die Zusatz- und Allergenkezeichnung wird täglich mit dem Speiseplan ausgehängt. Dieser ist im Eingang schriftlich und in Bild-Form zu finden.

3. Mahlzeiten

3.1 Das Frühstück



Ein ausgewogenes Frühstück ist uns als Kita sehr wichtig.

Die Abläufe zum Frühstück besprechen wir mit den Eltern im Aufnahmegespräch. Außerdem geben wir nützliche Informationen über die Gestaltung der Frühstücksboxen an die Hand. z. B. In Form von Ideensammlungen. Die mitgebrachten Brotboxen sollten abwechslungsreich, gesund und saisonal bestückt sein. Auf süße Lebensmittel bzw. Süßigkeiten sollte möglichst verzichtet werden. Auch auf eine zusätzliche Umverpackung in den Boxen sollte aus Umweltgründen verzichtet werden.

Die U3 Kinder frühstücken morgens zusammen an einem Gruppentisch. Dieser wird von den Erzieherinnen gedeckt und jedes Kind bringt (z.Z. Corona) sein eigenes Frühstück von zu Hause mit. Die Kinder dürfen selbst entscheiden was und wieviel sie von den mitgebrachten Lebensmitteln essen möchten. Sie werden von den Erzieherinnen unterstützt und angehalten etwas zu essen oder auch zu probieren. Die Erzieherinnen frühstücken mit und bilden somit eine Vorbildfunktion. An Getränken werden von der Einrichtung wechselnde ungesüßte/bzw. mit Honig gesüßte Teesorten, stilles/ medium Wasser, Milch oder Kakao aus dem Schulmilchprogramm gereicht.

Die Ü3 Kinder frühstücken morgens an einem separaten Tisch in ihrer Gruppe mit ihren Freunden zusammen und dürfen selbst entscheiden, wann sie frühstücken und was sie essen und trinken möchten. Die Erzieherinnen achten darauf, dass alle Kinder frühstücken und es in der Freispielsituation nicht vergessen. Die Frühstückszeiten sind von 07:00 – 10:00 Uhr. Auch hier werden verschiedene Getränke z.B. wechselnde gesüßte/bzw. mit Honig gesüßte Teesorten, stilles/medium Wasser, Milch oder Kakao (Schulmilchprogramm) angeboten. Selbstständig reinigen die Kinder anschließend ihr Geschirr und ihren Platz und decken für die nächsten Kinder ein.

Gruppenfrühstück

Einmal in der Woche frühstücken die Gruppen zusammen mit ihren Frühstücksboxen, hierfür wird dann gemeinsam der Tisch gedeckt.

In unregelmäßigen Abständen gibt es ein gemeinsames gesundes Frühstückbüffet.

Zur Vorbereitung besprechen die pädagogischen Fachkräfte mit den Kindern, welche Lebensmittel sie für das Gruppenfrühstück mitbringen. Die Familien erhalten eine entsprechende Notiz mit der Bitte, das Lebensmittel am jeweiligen Termin in die Gruppe mitzubringen.

3.2 Das Mittagessen



Essenszeiten 11:00 – 11:40 Uhr für die U3 Gruppentisch
11:45 – 12:25 Uhr für zwei Gruppen des Ü3 Bereiches
12:30 – 13:15 Uhr für die nächsten zwei Gruppen des Ü3 Bereich

Unser Mittagessen wird täglich frisch von unserem Hauswirtschaftspersonal zubereitet. Dafür setzen wir möglichst frische unverarbeitete Rohware ein. Es kommen auch Halbfabrikate zum Einsatz.

Wir bieten den Kindern einen abwechslungsreichen, gesunden und saisonalen Speiseplan nach DGE-Qualitätsstandard an, den wir wöchentlich im Flur aushängen und den Eltern in der KITA-Info-APP zur Verfügung stellen. Täglich ändern wir die Bilder entsprechend dem Speiseplan für die Kinder und die Allergienliste.

Bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigen wir die Kinder mit Allergien/Unverträglichkeiten, dabei legen wir großen Wert auf den Austausch zwischen Eltern und der Küche. Das Kindeswohl steht hier an erster Stelle.

Wir respektieren religiös und ethisch begründete Ernährungsweisen und berücksichtigen diese im Rahmen unserer Möglichkeiten z.B. kein Schweinefleisch. Weitergehende Anforderungen an die Beschaffenheit von Lebensmittel, z.B. halal, sind in unserer Kita-Küche nicht umsetzbar. Die angebotene Verpflegung der U3 Kinder wird den Bedürfnissen der jeweiligen Kinder angepasst. Stark blähende Lebensmittel wie z. B. Hülsenfrüchte bieten wir zunächst nur schrittweise und in kleinen Mengen an. Hierbei orientieren wir uns an am DGE-Qualitätsstandard oder den individuellen Bedürfnissen der jeweiligen Kinder.

Die Küche und Mensa sind durch eine Glastür miteinander verbunden, so dass alle Kinder sich immer wieder interessiert dort einfinden und den Hauswirtschaftskräften bei der Zubereitung des Mittagessens zusehen können.

Unsere Mensa ist mit verstellbaren Tischen und verschiedene Hockern ausgestattet um es der jeweiligen Größe der Kinder anzupassen. Das Ess- und Trinkgeschirr ist größtenteils aus Porzellan oder Glas und ermöglicht den Kindern Erfahrung mit zerbrechlichem Material zu machen.

Der Raum wird von den Kindern und dem Hauswirtschaftspersonal Jahreszeitlich geschmückt um eine gemütliche Essatmosphäre zu schaffen. Die Tischdekoration ist dabei oft essbar und wird in den Speiseplan eingearbeitet z.B. Kürbis, Hexenhäuser, Kräuter.

In unserer Einrichtung legen wir Wert auf Rituale und eine entsprechende Tischkultur. Die Kinder gehen vorher zur Toilette und waschen sich die Hände. Die Gruppen gehen geschlossen in den Speisesaal. Das Essen beginnen wir gemeinsam. Wir fangen erst an zu essen, wenn jeder was auf dem Teller hat und achten dabei auf die Einhaltung der gemeinsam beschlossenen „Tischregeln“, das heißt wir essen mit Messer und Gabel, sitzen ordentlich am Tisch, sprechen leise mit den Tischpartnern und so weiter.

Die U3 Kinder treffen sich vor dem Speisesaal und gehen dann gemeinsam in kleinen Gruppen mit ihrer Erzieherin zu ihrem Platz am Tisch. Dort werden sie altersgemäß zum selbstständigen Essen animiert oder unterstützt. An Getränken reichen wir stilles/medium Wasser in Gläsern.

Nach dem Essen gehen die U3 Kinder schlafen.

Die Ü3 Kinder essen in zwei Schichten um eine ruhige Essatmosphäre zu gewährleisten. Die Kinder des Ü3 Bereiches werden in zwei Gruppen geteilt. Die drei und vierjährigen Kinder gehen um 11:45 Uhr essen, damit diese im Anschluss schlafen gehen können, wenn sie möchten. In der zweiten Essensgruppe gehen um 12:30 Uhr die fünf und sechsjährigen Kinder essen.

An jeden Tisch sitzen etwa 10-16 Kinder mit einer Erzieherin oder einer Hauswirtschaftskraft, die die Kinder beim Essen anleitet und unterstützt.

Am Tisch wird ein Schlüsselssystem angeboten um somit eine familiäre Situation zu erreichen und eine angenehme Essatmosphäre zu gewährleisten. Die Kinder können so selbstständig ihre Teller nach Vorliebe und Menge füllen. Auch hierbei ist Partizipation der Kinder gefragt.

Wir regen die Kinder natürlich dazu an alles zu probieren, da sich der Geschmacksinn im Laufe der Zeit immer wieder ändert. Außerdem schmeckt es auch immer wieder unterschiedlich, sei es zu Hause oder je nachdem wer an diesem Tag die Mahlzeit von den Hauswirtschaftskräften zubereitet hat. Wir beobachten, dass die Kinder in der Gemeinschaft mehr essen. Hierbei zeigen sie stolz ihr Können, z.B. mit Messer und Gabel zu essen.

Zum Mittagessen reichen wir stilles/medium Wasser in Gläsern zum Trinken um die Geschmacksnerven nicht zu verfälschen.

Bevor die Kinder den Speisesaal verlassen, dürfen sie täglich das Mittagessen an einer Rollbahn bewerten.

Orange Bälle bedeuten, dass das Essen gut geschmeckt hat.

Weißer Ball heißt, dass es nicht so gut geschmeckt hat.

Anhand der Anzahl der verschiedenen Bälle, kann das Küchenpersonal ihr Essen reflektieren und im Gespräch mit den Kindern, Vorschläge entgegennehmen.



3.3 Der Nachmittagssnack

Den Nachmittagssnack aller Tagesstättenkinder bieten wir ab 14.30 Uhr in ihren Gruppen an oder bei schönem Wetter auch draußen. Dieser variiert täglich zwischen frisch geschnittenem, saisonalem Obst und Gemüse (Schulobstprojekt), ergänzt durch Joghurt, oder auch mal Quark. Selbstgebackener Kuchen und Kekse gehören auch dazu.

3.4 Getränkeversorgung

Die Kinder haben jederzeit die Möglichkeit etwas zu trinken.

Die Einrichtung bietet stilles und medium Wasser zur freien Verfügung der Kinder in den Gruppenräumen an. Milch und Kakao aus dem Schulmilchprogramm bieten wir während dem Frühstück an. Unsere Teesorten wechseln wir täglich, so dass die Kinder verschiedene Geschmacksrichtungen kennen lernen können.

Im Sommer insbesondere bei hohen Temperaturen und viel Bewegung im Außengelände werden die Kinder ans Trinken erinnert.

3.5 Verpflegung bei besonderen Anlässen

Essen und Trinken gehört bei unseren Festen immer dazu. Um diese abwechslungsreich gestalten zu können, ist unser Hauswirtschaftspersonal immer sehr engagiert mit dabei und versucht vieles umzusetzen. Bei einer Planung mit den Eltern hängen wir Listen aus in die sie sich eintragen können.

3.6 Die Essensversorgung bei Personalengpässen in der Küche

Durch die täglichen Arbeitszeiten unserer 3 Küchenkräfte ist die Essensversorgung sichergestellt. Auch bei einzelnen Ausfällen ist gewährleistet, dass die Kinder ein gesundes Essen nach dem normalen Standard bekommen, wie sie es gewohnt sind.

4. Unser pädagogisches Konzept

4.1 Lernort „Mahlzeit“

Ernährungsgewohnheiten werden in den ersten Lebensjahren geprägt. Wir sind uns dieser Verantwortung bewusst und möchten diese gerne umsetzen. In unserer Einrichtung sammeln sie erste Erfahrungen im Umgang mit Lebensmitteln und sind oft offener und experimentierfreudiger als Zuhause. Essen soll ohne Zwang erfolgen.

Die gemeinsamen Mahlzeiten bieten den Kindern Raum für die Entwicklung und Förderung. Sie erfahren Tischgemeinschaften und die gegenseitige Unterstützung während der Mahlzeiten. Das Sozialverhalten und das Gemeinschaftsgefühl wird gestärkt. In Tischgesprächen wird die Sprachbildung gefördert und der Wortschatz erweitert. Die Kinder lernen Gegenstände, die sie während den Mahlzeiten benutzen und Lebensmittel bzw. Nahrungsmittel kennen und zu benennen. In Tischgesprächen erzählen die Kinder von ihren Erlebnissen aus dem Alltag und äußern ihre Wünsche und Bedürfnisse im Bezug auf die Mahlzeit z.B. „Kannst du mir bitte die Schüssel geben?“.

Darüber hinaus lernen die Kinder die Größe der Portionen einzuschätzen. Hierfür sind die Nahrungsmittel so in Schüsseln verteilt, dass die Kinder die Möglichkeit haben dazwischen auszuwählen und diese eigenständig auf ihre Teller zu portionieren.

4.2 Ernährungsbildungsmaßnahmen: -Angebote und –Projekte

Im Laufe des Kindergartenjahres bieten wir den Kindern verschiedene Aktionen an

- Kuchen, Brot, Plätzchen backen mit den Hauswirtschaftskräften
- Hochbeete bepflanzen, pflegen, ernten und verarbeiten, entsprechend dem Jahreszyklus
- Koch-Bus des Landes Rheinland - Pfalz
- Ernährungspyramide
- Erntedankfest
- Esskultur
- Besuch der ortsansässigen Bäckerei
- Abfüllanlage Fruchtsäfte
- ...



4.3 Pädagogische Mitarbeiterinnen und Hauswirtschaftskräfte sind ein Team mit Vorbildfunktion

- Wir beginnen gemeinsam mit den essen.
- Die Kinder werden angeleitet sich angemessene Mengen aus den Schüsseln zu nehmen.
- Die Kinder essen altersgemäß mit Messer und Gabel oder Löffel (Kinderbesteck).
- Die Kinder dürfen sich je nach Sättigungsgefühl nachnehmen.
- Nach dem Essen helfen die Kinder den Tisch abzuräumen und zu säubern.
- Die Kinder dürfen das Essen bewerten (Kugelbahn).
- Nach dem Essen gehen die Kinder in die entsprechenden Waschräume zum Hände und gegebenenfalls Gesicht waschen.

5. Vertrauensvolle Kommunikation und konstruktive Zusammenarbeit aller Beteiligten

Um den Kindern eine nachhaltige gesunde Lebensweise bieten zu können, ist uns eine gute Zusammenarbeit aller Beteiligten wichtig. Die Eltern werden von uns bereits im Aufnahmegespräch über die Verpflegungsform informiert und wir erfragen die Essgewohnheiten des Kindes in der Familie. Allergien, Unverträglichkeiten und religiöse Essgewohnheiten werden entsprechend umgesetzt.

In regelmäßigen Entwicklungsgesprächen werden die Ernährung und Essgewohnheiten der Kita und zu Hause thematisiert. In Tür- und Angelgesprächen haben die Eltern die Möglichkeit sich darüber zu informieren, was und wieviel ihr Kind heute gegessen hat.

Am Essensbewertungssystem (Kugelbahn) können sich die Eltern auch darüber informieren ob es und wie vielen Kindern es geschmeckt hat.

Kinder und die Mitglieder des Runden Tisches bestehend aus Eltern, Mitarbeiterinnen, Trägervertretung, nehmen jährlich an einem Probeessen in unserer Kita 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 immer weiter und passen es den aktuellen Gegebenheiten an.

Die Kinder haben die Möglichkeit den Speiseplan mitzugestalten und Wünsche zu äußern, die wir dann in speziellen Plänen erfüllen, z.B. beim Weihnachtswunschessen.

Sie beteiligen sich auch an verschiedenen Diensten und gestalten somit aktiv die Mahlzeiten mit.

Eine gute Orientierung bietet den Kindern unser wöchentlicher Speiseplan mit tagesaktuellen Bildern zum Mittagsessen. Bei vielen Kindern ist es ein Ritual geworden, morgens, wenn sie kommen nach dem Speiseplan zu sehen. Außerdem haben die Eltern die Möglichkeit unseren Speiseplan in unserer KITA-INFO-APP (mit Allergenen Liste und Zusatzstoffen) einzusehen.

Wir informieren die Öffentlichkeit über den Bereich Ernährung in unserer Kita auf unserer Kita-App, Homepage, Zeitungsberichte und Aushänge in unserer Einrichtung.

6. Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung

6.1 Leitbild Verankerung

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

6.2 Interne und externe Qualitätssicherung

In unserer Kita gibt es eine Verpflegungsbeauftragte Person.

Sie kümmert sich um die Speisplangestaltung, ist Ansprechpartner für Fragen, Wünsche, Anregungen und Kritik der Kindergartenverpflegung für Eltern, Mitarbeiterinnen und für die Kinder.

Um die Qualität unserer Mahlzeiten sicherzustellen, findet jährlich ein Probeessen mit Kindern, Eltern, Mitarbeiterinnen der Kita und Trägervertretungen statt.

Unsere Kugelbahn zur Mittagsessenbewertung wird täglich von den Kindern befüllt und die Küche reagiert ebenfalls sofort darauf.

Damit der Standard im Bereich Ernährung gesichert bleibt und als Grundlage dient, ist eine übersichtliche Darstellung unseres Konzeptes in Schriftform für (neue) Mitarbeiterinnen vorhanden.

Die Hauswirtschaftskräfte besuchen regelmäßig Fortbildungen

- HACCP
- rechtliche und relevante Vorschriften der Gemeinschaftsverpflegung
- kindgerechte Zubereitung der Mahlzeitenzubereitung
- Hygieneschulung
- regelmäßige Treffen mit den Hauswirtschaftskräften in anderen Kitas
- DGE Schulungen

DGE- Deutsche Gesellschaft für Ernährung

Die Prozesskette von Planung, Einkauf, Zubereitung, Ausgabe, sowie Entsorgung und Reinigung werden in diesem Standard festgelegt:

- es liegt ein Verpflegungskonzept vor
- die Verwendung von z.B. Getreide, Obst, Gemüse, Milchprodukten, Fleisch und Fisch ist geregelt in Menge, Häufigkeit und Zubereitung
- Vollkornprodukte und Bioprodukte werden berücksichtigt
- der Anteil von Zucker, Fett und Fleisch
- Mengenangaben und Häufigkeit
- Hygienevorschriften

Die Qualifizierung zur Ernährungs-Kita ist uns wichtig, um den hohen Stellenwert des Verpflegungskonzeptes 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 der Backaktionen. Diese stellen wir den Eltern fotokopiert oder in der Kita-Info-APP zur Verfügung, so können die Eltern Ideen für neue Mahlzeiten finden oder die Lieblingsgerichte ihrer Kinder zu Hause nachkochen.