



Konzept zur Verpflegung von Kindern

In der Grundschule St.-Veit.-Straße



Inhalt

Vorwort des Trägers	4
Verpflegungsleitbild der Diakonie Jugendhilfe Oberbayern.....	5
A. Ernährungsphysiologische Grundlagen.....	5
1. Verpflegungsmodelle	5
1.2 Für den Kooperativen Ganzttag.....	5
2. Speiseplanung	5
2.1 Mittagessen.....	7
2.2 Frühstück und Brotzeit.....	8
2.3 Getränkeversorgung.....	8
3. Exemplarische Speisepläne unserer Einrichtung	9
4. Auswahl und Qualität der Lebensmittel	9
5. Herkunft der Lebensmittel	10
5.1 Obst, Gemüse	10
5.2 Brot	10
5.3 Sonstige Lebensmittel	10
5.4 Teilnahme am Schulobst / Schulmilchprogramm	10
6. Zubereitung der Lebensmittel	11
7. Die Brotzeitbox von zu Hause	11
8. Besondere Ernährung.....	12
8.1 Allergiker	12
8.2 Vegetarier.....	12
8.3 Religiöser Hintergrund.....	12
8.4 Feste und Feiern	12
8.5 Umgang mit Süßigkeiten	12
B. Ernährungspädagogische Grundlagen.....	13
1. Ablauf der Mahlzeiten	13
1.1 Die Essenszeiten.....	13
1.2 Der Ablauf in unserer Einrichtung	13
2. Essen als Lernort.....	14
2.1 Motorik	14
2.2 Sozialkompetenz	14
2.3 Partizipation	14
2.4 Mathematisches Verständnis.....	15
2.5 Hygiene	15
2.6 Sprache.....	15
2.7 Gesundheit.....	15



2.8 Raumgestaltung	15
2.9 Ausstattung	15
3. Kommunikation und Information.....	16
3.1 Im Team Pädagogik/ Hauswirtschaft	16
3.2 Mit den Kindern	16
3.3 Mit den Eltern	16
4. Ernährungspädagogische Projekte	17
C. Organisatorische Grundlagen	18
1. Kennzeichnungen in der Speisekarte.....	18
1.1 Allergene & besondere Ernährung.....	18
1.2 Zusatzstoffe.....	18
2. Nachhaltigkeit	19
3. Wirtschaftlichkeit.....	19
4. Abrechnung der Essensbeiträge	19
5. Hauswirtschaftliches Personal (Qualifikation, Schulung).....	19
6. Qualitätssicherung	20
7. Hygiene	20
7.1 Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene	20
7.2 Hygiene bei pädagogischen Arbeiten	20
7.3 Eltern bringen Speisen mit.....	20
D. Quellen	21
E. Anhang	22
1. Anregungen für eine gesunde Brotzeitbox	22
2. PICCO	22



Vorwort des Trägers

Das Diakonische Werk des Evang.-Luther. Dekanatsbezirks Rosenheim e. V. ist der Wohlfahrtsverband der evangelischen Kirche im Dekanatsbezirk Rosenheim. Die Mitarbeitenden engagieren sich in zahlreichen Einrichtungen und Diensten der sozialen Arbeit in ganz Oberbayern und darüber hinaus an einzelnen weiteren Standorten. Das Diakonische Werk Rosenheim ist einer der größten überregionalen Jugendhilfeträger in Bayern und hat alle Angebote für Kinder, Jugendliche, junge Erwachsene und deren Familien in der Jugendhilfe Oberbayern zusammengefasst. Hierzu zählen auch 22 Kindertagesstätten, die ihre Kinder mit Frischküche versorgen.

Mit dem vorliegenden Konzept sind die Rahmenbedingungen und Abläufe der Essensverpflegung in der Grundschule St.-Veit-Straße mit Frischküchen verbindlich beschrieben. Dies gibt allen Beteiligten Klarheit und Sicherheit.

Wir werden auch in Zukunft daran arbeiten, die Verpflegung der uns überantworteten Kinder schmackhaft, gesund und nachhaltig zu gestalten.



Verpflegungsleitbild der Diakonie Jugendhilfe Oberbayern

Ganz im Sinne unseres Leitmotivs „**Kind sein – entdecken, erfahren, erleben**“ haben die Kinder in unseren Einrichtungen auch bei den gemeinsamen Mahlzeiten die Möglichkeit „Kind zu sein“. Hauptsächlich soll es den Kindern natürlich schmecken und sie sollen satt werden. Bei den Mahlzeiten können sie die Vielfalt der Lebensmittel **entdecken** und dabei **erfahren**, was gesunde Ernährung bedeutet Sie **erleben**, die Mahlzeiten mit allen Sinnen zu genießen. Bildung und Gesundheit sind untrennbar miteinander verbunden. Mit Hilfe dieses Konzeptes möchten wir die Kinder in den alltäglichen Essenssituationen positiv begleiten und stärken.

A. Ernährungsphysiologische Grundlagen

1. Verpflegungsmodelle

In den verschiedenen Einrichtungen der Diakonie Jugendhilfe Oberbayern werden verschiedene Versorgungsstufen in der Verpflegung angeboten. Je nach Alter der Kinder und auch Einrichtungsart werden sämtliche Mahlzeiten von der Einrichtung gestellt bzw. stellt die Einrichtung nur die Mittagsverpflegung zur Verfügung

1.2 Für den Kooperativen Ganzttag

Im Kooperativen Ganzttag sind Brotzeit und Mittagessen als Mahlzeiten in den Tagesablauf eingeplant. Die Kinder können eine eigene Brotzeit mitbringen, das Mittagessen wird in allen Fällen von der Einrichtung gestellt und zubereitet.

Weiterhin wollen wir den Kindern ein Frühstück anbieten. Dafür werden wir der Kontakt zu Brotzeit e.V. herstellen. Je nach Möglichkeit im Stadtteil können die ehrenamtlichen Helfer des Vereins in unser Konzept eingebaut werden.

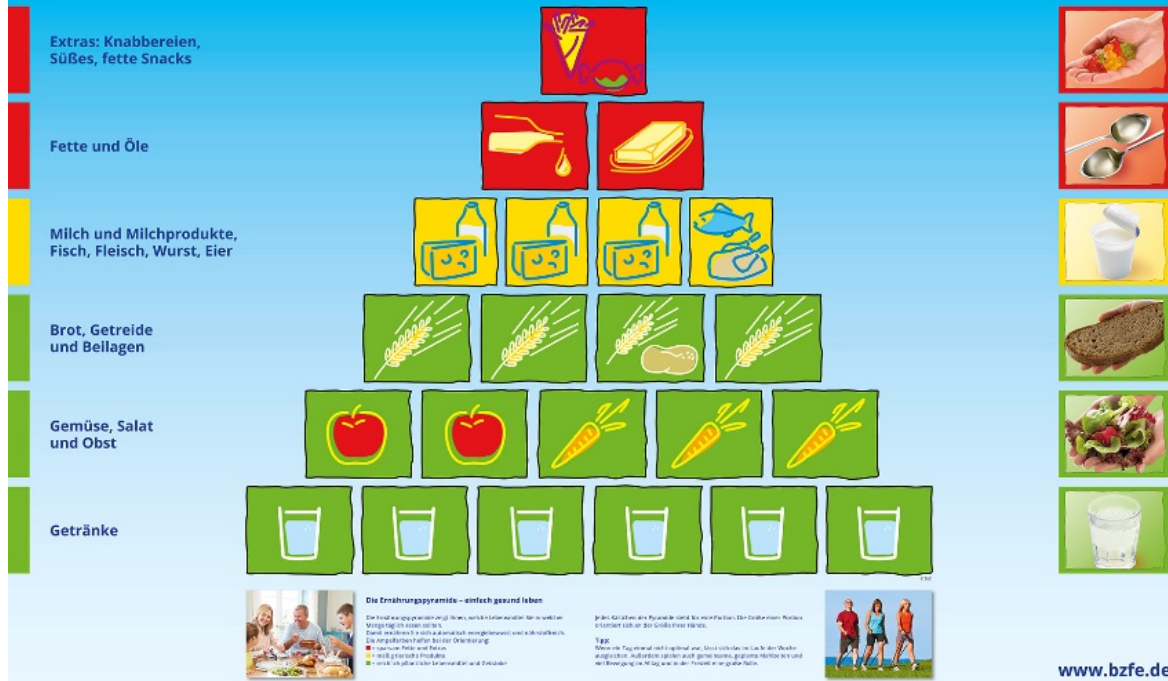
2. Speiseplanung

Allgemein richtet sich die Speiseplangestaltung unserer Kindertageseinrichtungen nach den aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Speisepläne werden auf Grundlage einer alters- und bedarfsgerechten, vollwertigen und abwechslungsreichen Ernährung erstellt. Die Speiseplangestaltung bezieht religiöse und kulturspezifische Besonderheiten der Essensteilnehmer mit ein. Wir verzichten überwiegend auf die Verarbeitung von Schweinefleisch.

Die Ernährungspyramide nach aid (Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) gibt die Verhältnisse der einzelnen Lebensmittelgruppen über den gesamten Tag an. Ein Kästchen in der Ernährungspyramide stellt eine Portion dar, dabei entspricht eine Portionsgröße in der Regel der Größe der eigenen Handfläche.



Die Ernährungspyramide



https://www.ble-medien-service.de/media/image/6c/ba/e9/3914_1758_titel_25c8a132ee9fe4.jpg



2.1 Mittagessen

Das Mittagessen wird zu Beginn des Kooperativen Ganztages von Picco (<https://www.picco-mahlzeit.de/>) unterstützt. Hierbei wird die Grundschule mit „Kochboxen“ versorgt, die vor Ort zubereitet werden. Anschließend wird in diesem Konzept daher die Versorgung mit Hilfe des Kochboxen-Systems beschrieben. Ziel ist es gleichzeitig, so schnell wie möglich das Essen vor Ort zuzubereiten und eigene Lieferanten zu nutzen, um die Möglichkeiten der Geräte vor Ort voll auszuschöpfen.

Für die Grundschule an der St. Veit-Straße wird pro Jahreszeit ein 6 – wöchiger Speiseplan für die Mittagsverpflegung erstellt, den wir regelmäßig an die aktuellen Bedürfnisse und Vorlieben der Kinder anpassen.

Die DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) empfiehlt bei der Speiseplanung für das gesundheitsförderliche Mittagessen über 5 Verpflegungstage folgende Häufigkeit für die einzelnen Lebensmittelgruppen:

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Mind. 5x
	<i>mind. 1 x Vollkornprodukte</i>
	<i>max. 1 x Kartoffelerzeugnis</i>
Gemüse und Salat	Mind. 5x
	<i>mind. 2 x als Rohkost</i>
	<i>mind. 1 x Hülsenfrüchte</i>
Obst	mind. 2x
	<i>mind. 1x als Stückobst</i>
Milch und Milchprodukte	mind. 2x
	<i>ohne Zucker & Süßungsmittel</i>
Fleisch, Wurst, Fisch	max. 1x Fleisch/Wurstwaren
	<i>davon mind. 2x mageres Muskelfleisch</i>
	1 x Fisch
	<i>davon mind. 2x fettreicher Fisch in 20Tagen</i>
Öle und Fette	Rapsöl ist Standardfett
	Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl
	Margarine aus den genannten Ölen



2.2 Frühstück und Brotzeit

leisten einen wichtigen Beitrag zur täglichen Nährstoffzufuhr. Das Frühstück, ob zu Hause oder in der Schule verzehrt, sowie das Angebot der Zwischenverpflegung am Vormittag oder Nachmittag sollten aufeinander abgestimmt sein. Das gesundheitsförderliche Lebensmittelangebot für Frühstück und Zwischenverpflegung sieht laut DGE für 20 Verpflegungstage folgende Häufigkeiten (zusätzlich zur Mittagsverpflegung) vor:

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	40x (mind. 2 x täglich) <i>bevorzugt Vollkornprodukte</i> <i>Müsli ohne Zucker & Süßungsmittel</i>
Gemüse und Salat	20 x (mind. 1 x täglich) <i>Gemüse, Salat</i> <i>Hülsenfrüchte</i>
Obst	40 (2 x täglich) <i>Obst</i> <i>Nüsse und Ölsaaten</i>
Milch und Milchprodukte	40 x (mind. 2 x täglich) <i>ohne Zucker & Süßungsmittel</i>
Fleisch, Wurst, Fisch, Eier	16 x (150g / Woche) <i>Fleisch & Wurstwaren als Belag</i> <i>max. 20% Fett</i> max. 2 Eier
Öle und Fette	Rapsöl ist Standardfett <i>Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl</i> Margarine aus den genannten Ölen

2.3 Getränkeversorgung

Zu jeder Mahlzeit gehört ein Getränk. Gleichzeitig haben die Kinder auch außerhalb der Mahlzeiten jederzeit die Möglichkeit zu trinken.

In allen Einrichtungen werden den ganzen Tag Wasser und ungesüßte Tees frei zugänglich zur Verfügung gestellt. Für Trinkflaschen wird es offene Behälter geben, in denen diese abgestellt werden können. Die Kinder werden regelmäßig zum Trinken animiert. Dazu zählt zum Beispiel bestimmte Rituale einzuführen (Bsp. Trinken nach dem Essen, Trinken vor dem



Rausgehen, etc.), oder auch als Erwachsener Vorbild zu sein und ebenfalls bewusst ausreichend zu trinken.

Richtwerte für die Zufuhr von Wasser

Alter	Getränke in ml/Tag
<i>Säuglinge</i>	
0 bis unter 4 Monate*	620
4 bis unter 12 Monate*	400
<i>Kinder</i>	
1 bis unter 4 Jahre	820
4 bis unter 7 Jahre	940
7 bis unter 10 Jahre	970
10 bis unter 13 Jahre	1170
13 bis unter 15 Jahre	1330

D-A-CH Referenzwerte, *anteilig Muttermilch oder Muttermilchersatz

3. Exemplarische Speisepläne unserer Einrichtung

Exemplarische Speisepläne, sowie weitere Informationen zu Picco findet man unter:

<https://www.picco-mahlzeit.de/betriebe/diakonia-picco/picco-fuer-eltern>

Beispielhaft dient nachfolgender Wochenplan:

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
1	Sesamkartoffeln Sour Cream Gurkensalat	Nudeln Bolognesesoße Salat	Karottencremesuppe Grießbrei Apfelmus	Gemüseragout Reis	Forellenfilet* mit Mandelkruste Kartoffelpüree Salat	in der Box: 1 Pckg Grundsoße braun *bio 1 Pckg Hähnchenbruststreifen gegart *bio 1 Becher Kokosmilch 1 Pckg Kichererbsenpüree *bio 1 Pckg Aprikosen 1 Becher Sahne *regional 1 Gewürzmischung Nr. 111 *bio 1Pckg Couscous *bio 1 Gewürzmischung Nr. 101 *bio Zubereitungsdauer 40 Min
2	Nudeln Erbsenrahmsoße Salat	Putensteak Kräuterbutter Kartoffelwedges	Gemüseintopf Vollkornsemmel Fruchtjoghurt	Rührei Kartoffelpüree Gurkensalat	Lachsfilet* in Kräutersoße Reis Salat	
3	Käsespätzle Salat	WUNSCHESSEN Buchstabensuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Rindergulasch Röstkartoffeln Gemüse	Seelachsfilet* Kräuterreis Salat	Kartoffelpfanne Hirtenkäse Rohkost	
4	Kartoffelgratin Salat	Gnocchi Frischkäse-Lachssoße Salat	Marokkanische Hähnchenpfanne Couscous	Backkartoffeln zweierlei Dipp Rohkost	Linseneintopf Baguette Fruchtquark	
5	Karottencremesuppe Kartoffelschupfnudeln Apfelmus	Nudeln Napolisoße Salat	Paprikageschnetzeltes Reis	Semmelknödel Rahmschwammerl Salat	Nudelauflauf Italia Gurkensalat	
6	Nudeln Carbonarasoße Salat	Putenwiener Kartoffelbrei Rohkost	Kartoffelsuppe Vollkornbrot Fruchtquark	Kartoffelspalten mit Ei Kräuterquark	Pizza Margherita Bunter Salat	

* Es wird frisches Fischfilet verwendet - dennoch kann nicht ausgeschlossen werden, dass Gräten enthalten sind.

Abbildung 1: exemplarischer Wochenplan von PICCO

4. Auswahl und Qualität der Lebensmittel

PICCO verwendet zu 80% frische Lebensmittel und zu 20% Convenience-Produkte (vorproduzierte Produkte) der Stufen 1 & 2



	Convenience-Stufe	Beispiele
1	Küchenfertige Lebensmittel	Zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
2	Garfertige Lebensmittel	Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst
3	Aufbereietfertige Lebensmittel	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
4	Regenerierfertige Lebensmittel	Einzelne Komponenten oder fertige Menüs
5	Verzehr- / tischfertige Lebensmittel	Kalte Soßen, fertige Salate, Desserts

Gemüse wird je nach Jahreszeit frisch oder tiefgefroren verarbeitet. Kartoffeln werden in der Regel selbst geschält.

Bei der Auswahl von Fisch orientieren wir uns an den Siegeln „MSC“ bzw. „ASC“ -Zertifizierung für nachhaltigen Fischfang.

Im Rahmen unseres vorgegebenen Budgets (s. auch C. 3 Wirtschaftlichkeit) versuchen wir etwa 100% der eingesetzten Lebensmittel in Bio-Qualität zur Verfügung zu stellen. Hinweise darauf finden Sie in unseren Speiseplänen.

5. Herkunft der Lebensmittel

Der Lebensmitteleinkauf erfolgt dezentral über PICCO. Grundsätzlich bestimmen die hauswirtschaftlichen Fachkräfte - in Absprache mit dem Leitungsteam - die Auswahl der Lebensmittel nach den vorgegebenen Regeln.

5.1 Obst, Gemüse

Werden eingetragen, sobald wir eigene Lieferanten haben. Aktuell erfolgt die Lieferung durch Lieferanten von Picco

5.2 Brot

Werden eingetragen, sobald wir eigene Lieferanten haben. Aktuell erfolgt die Lieferung durch Lieferanten von Picco

5.3 Sonstige Lebensmittel

Werden eingetragen, sobald wir eigene Lieferanten haben. Aktuell erfolgt die Lieferung durch Lieferanten von Picco

5.4 Teilnahme am Schulobst / Schulmilchprogramm

Die Schule ist registriert für das Schulobstprogramm.



6. Zubereitung der Lebensmittel

Unsere vielfältigen und leckeren Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichte, Eintöpfe, Suppen, Aufläufe, Eierspeisen, Saucen, Salatdressings und Nachspeisen werden in den hauseigenen Küchen selbst zubereitet.

Prinzipiell wird darauf geachtet, dass die Speisen altersgerecht gewürzt sind. Hierbei werden frische Kräuter und Gewürze zum Abschmecken der Speisen bevorzugt. Wenn Salz verwendet wird, wird es äußerst sparsam eingesetzt. Es ist Ziel, auf fertige Gewürzmischungen, Glutamat, künstliche Aromen und Farbstoffe zu verzichten.

Grundsätzlich stellen wir unsere Speisen fettarm her, was u.a. bedeutet, dass zum Kochen ausschließlich auf Milch mit einem Fettgehalt von 1,5% zurückgegriffen, Sahne sparsam eingesetzt und mageres Fleisch verwendet wird.

Um die Nährstoffe weitestgehend zu erhalten bevorzugen wir schonende und fettarme Zubereitungsarten wie dünsten, dämpfen und grillen. Generell werden die Speisen so zeitnah wie möglich zur Ausgabe des Mittagessens hergestellt.

7. Die Brotzeitbox von zu Hause

Süße Sachen in der Brotzeitdose und in der Trinkflasche sind nicht empfehlenswert - sie liefern zu viel Energie, aber wenig Vitamine und Mineralstoffe und machen schnell wieder hungrig. In der Grundschule fällt es den Kindern wesentlich leichter auf Süßes und Ungesundes zu verzichten, wenn alle Kinder eine gesunde Brotzeit dabei haben! Wir bitten die Eltern deshalb nach Möglichkeit folgende Lebensmittel zu vermeiden und **nicht** in die Brotzeitdose, bzw. Getränkeflasche zu geben:

- × Kuchen, Plätzchen (z.B. Prinzenrolle, Jaffa-Cake etc.)
- × Süßes vom Bäcker und Waffeln als Hauptbrotzeit
- × Bonbons, Kaugummi, Lutscher und andere Süßigkeiten
- × Nutella oder andere Nuss-Nougatcremes als Aufstrich
- × Milchschnitte, Kinderpingui o.ä.
- × Chips und Erdnusslocken
- × Säfte, Limo, Cola
- × Alle Arten von industriell verarbeiteten Joghurts und Milchdrinks (z.B. Actimel, Fruchtzwerge, Monte etc.)

Eltern sollen – vor allem im Sommer – daran denken, dass die Brotzeit gantztägig ungekühlt aufbewahrt wird, was vor allem bei Milchprodukten zu gesundheitlichen Problemen führen kann.

Anregungen für eine gesunde Brotzeitbox finden sich im Anhang. Informationen zur Brotzeitbox werden wir den Eltern als Infobrief zukommen lassen.



8. Besondere Ernährung

8.1 Allergiker

Für den Nachweis einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit, bitten wir die Eltern, uns ein diesbezügliches Attest vom Kinderarzt zukommen zu lassen.

Für Kinder, bei denen eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit nicht eindeutig ärztlich bestätigt werden kann, wird in Absprache mit der Familie nach Lösungen gesucht.

8.2 Vegetarier

Wir respektieren den Wunsch nach einer vegetarischen Ernährung der Kinder und berücksichtigen diesen im Rahmen unserer Möglichkeiten entweder durch Weglassen oder Austausch der Fleisch- und/oder Fischkomponente. Wir bitten die Eltern deshalb darum, in diesem Fall der KoGa-Leitung ein formloses Schreiben auszuhändigen, dass alle Personensorgeberechtigten eine vegetarische Ernährung des zu betreuenden Kindes wünschen.

Vorsorglich werden wir die Eltern darauf hinweisen, dass eine ausgewogene Ernährung in diesem Fall unsererseits nicht in vollem Umfang gewährleistet werden kann und sie daher bei den familiären Mahlzeiten für einen entsprechenden Ausgleich sorgen sollten.

8.3 Religiöser Hintergrund

Da in unseren Einrichtungen Kinder aus verschiedenen Kulturen miteinander spielen und lernen, verzichten wir überwiegend auf das Angebot von Schweinefleisch, auch bei Wurstwaren.

Wir respektieren religiös und kulturell begründete Ernährungsweisen und berücksichtigen diese im Rahmen unserer Möglichkeiten.

8.4 Feste und Feiern

Regelmäßige Feste für alle Kinder, Eltern und Mitarbeiter/innen in der Schule sollen die Kontakte untereinander stärken und auch Möglichkeiten zum Austausch bieten. Das KoGa-Team berät mit dem Elternbeirat, welche Speisenangebote es geben soll und inwieweit süße und herzhaftes Speisen – auch mit Rücksicht auf Allergien und kulturelle Aspekte – ausgewählt werden sollen.

Für mitgebrachte Speisen gelten die Vorgaben zur Hygiene unter Punkt C.7.5. sowie im Betreuungsvertrag Anlage 4b.

8.5 Umgang mit Süßigkeiten

Der Umgang mit Süßigkeiten und anderen süßen Lebensmitteln wie Kuchen, Keksen und süßen Getränken ist ein wichtiger Lernprozess für Kinder. Da die meisten Kinder zu Hause in ihren Familien mit Süßigkeiten in Kontakt kommen, verzichten wir, außer zu besonderen Anlässen (wie z.B. Kindergeburtstag, Fasching, Nikolaus), darauf. Bei Kindergeburtstagen bitten wir um Absprache mit der jeweiligen Gruppenleitung, was in welcher Form mitgebracht werden kann. Anregungen dazu finden Sie im Anhang.



B. Ernährungspädagogische Grundlagen

1. Ablauf der Mahlzeiten

Nachfolgend beschreiben wir die Soll-Situation der Mittagszeit:

Ein strukturierter, wiederkehrender Ablauf der Mahlzeiten sorgt für Klarheit und Orientierung und fördert so eine entspannte, genussvolle Essenssituation. Das Kind ist mit einzelnen Schritten/ Tätigkeiten vertraut, so dass es je nach Alter und Entwicklung selbständig und selbstbestimmt handeln kann: Es deckt den Tisch, wählt Speisen aus, die es essen möchte, schöpft sich selbst Essen auf und isst, bis es satt ist. Dies sind wichtige erste Schritte auf dem Weg für sich selbst zu sorgen. Gerade in der ersten Jahrgangsstufe werden die Essensausgabe unter Anleitung organisieren und auch hier auf den Entwicklungsstand des einzelnen Kindes eingehen.

1.1 Die Essenszeiten

Frühstück: Von 07:30 bis 08:00 über Freiwillige von Brotzeit e.V.

Mittag: Von 11:30 bis 14:00. Gleitender Übergang der Gruppen. Abhängig vom Stundenplan

Brotzeit: Abhängig vom Stundenplan

Schulobst als. Zwischenmahlzeiten

1.2 Der Ablauf in unserer Einrichtung

- Das Essen wird in den ersten beiden Jahrgangsstufen am Tisch gereicht. Danach findet es in Form eines Buffets statt
- Wir planen, Essgeschirr in den Jahrgangsstufen 1-4 und Porzellangeschirr in der Stufe 4
- Kinder essen in festen Gruppen zusammen. Den Sitzplatz können sie innerhalb eines festgelegten Bereiches eigenständig wählen
- Zur Eröffnung der Essenssituation gibt es Rituale, welches mit der Gruppe festgelegt wird
- Das pädagogische Personal begleitet die Kinder bei dem Mittagessen. Neben der Wahl der richtigen Menge werden auch Tischmanieren besprochen
- Wir beabsichtigen Tischpaten und –patinnen einzuführen. Dabei sollen Kinder aus den höheren Jahrgangsstufen helfen, die Regeln der Mittagszeit bei den jüngeren Jahrgangsstufen zu etablieren, sie bei der Mittagszeit zu unterstützen, als Vorbilder zu agieren und gegebenenfalls auch gleich als Gesprächspartner zu agieren
- Sind Kinder noch hungrig, können sie sich Essen nachholen
- Nach dem Essen gibt es ein Ritual, welches ebenfalls von der Gruppe bestimmt wird
- Sowohl vor, als auch nach dem Essen werden Hände und Gesicht gewaschen. Hygiene wird auch während der Mittagssituation thematisiert
- Es werden Tischdienste vereinbart, die für das saubere hinterlassen der Essenplätze verantwortlich sind. Dies bedeutet nicht, dass sie alles reinigen müssen, aber dass sie angesprochen werden, wenn der Platz von allen Kindern verlassen wurde
- Durch regelmäßiges gemeinsames Zubereiten der Mahlzeit als pädagogisches Projekt lernen die Kinder weiterhin den Umgang mit Lebensmitteln



2. Essen als Lernort

Durch die vermehrte Betreuung der Kinder in verschiedensten Einrichtungen gewinnt die Ernährungspädagogik zunehmend an Bedeutung. Sie ist ein wichtiger Baustein für eine gute Bildungsqualität und fördert die Kinder in den verschiedensten Basiskompetenzen. Mahlzeiten sind ein wichtiger Bestandteil des Tagesablaufes in der Schule und somit eine bedeutende Bildungs- und Lernsituation. Im Sinne einer ganzheitlichen Förderung ist es das Ziel, in enger Kooperation mit dem Elternhaus, Kinder an gesundheitsförderliches Verhalten heranzuführen. Sie sollen zum selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit Essen und Trinken befähigt werden. Dabei wird den Kindern vermittelt, Essen als Genuss zu verstehen und nicht als Belohnung, Trost oder Bestrafung einzusetzen. In Tischgemeinschaften werden die Mahlzeiten in entspannter Situation erlebt, in der die Kinder mit allen Sinnen genießen können. Dafür ist es notwendig, bestimmte Rahmenbedingungen zu schaffen. Speisen und Getränke werden in Schüsseln bzw. Kindergeschirr und Kinderbesteck bereitgestellt. Das pädagogische Personal begleitet die Kinder beim Essen, isst mit (pädagogischer Happen) und zeigt damit Vorbildwirkung. Die Mitarbeitenden stehen den Kindern unterstützend zur Seite und erklären z.B. Bezeichnung, Herkunft, Zubereitung und den Umgang mit vielfältigen Lebensmitteln und Speisen.

Das gemeinsame Essen der Kinder in unseren Einrichtungen fördert die Kinder in unterschiedlichsten Kompetenzen:

2.1 Motorik

Die Kinder üben und erlernen das selbständige Halten und den Umgang mit Besteck und anderen Küchenutensilien. Wir geben ihnen genügend Zeit, damit sie ausprobieren können. Sie dürfen selbständig schöpfen, nachschenken etc. bzw. um Unterstützung dafür bitten.

2.2 Sozialkompetenz

Das gemeinschaftliche Essen schafft eine harmonische und familiäre Atmosphäre. Gemeinsam werden Regeln festgelegt z. B. zum Aufstehen und für Tischgespräche. Es kommen Rituale zur Anwendung, wie z.B. Tischspruch aufsagen.

Durch das Übernehmen von Aufgaben, z.B. Tisch decken, Tisch abräumen usw. werden das Selbstbewusstsein und das Verantwortungsgefühl der Kinder gestärkt.

Die Kinder lernen Rücksicht auf andere zu nehmen, z.B. warten, bis man sich Essen nehmen kann oder nicht zu viel nehmen, damit auch andere davon essen können.

Andere Kinder können Vorbilder sein und dadurch animieren, etwas zu probieren. Die Mitarbeitenden vermitteln Werte und Normen und zeigen den Kindern, wie sie achtsam mit Mitmenschen, Nahrungsmitteln und Material umgehen können.

2.3 Partizipation

Kein Kind wird zum Essen gezwungen! Die Kinder entscheiden selbständig und nach ihrem aktuellen Entwicklungsstand, was und wieviel sie essen und trinken, um das natürliche Gefühl für Hunger, Durst und Sättigung zu erhalten und zu fördern. Sie entscheiden zudem ob probiert wird. Der Zeitrahmen der Mahlzeiten richtet sich entsprechend den Bedürfnissen der Kinder. Die Kinder werden aufgrund der Größe der Mensa und der Taktung des Mittagessens in festgelegten Bereichen Essen. Innerhalb des Bereiches entscheiden die Kinder selbst wo sie am Tisch sitzen wollen.



2.4 Mathematisches Verständnis

Die Kinder werden mit Mengen und Größen bekannt gemacht, z.B. viel, wenig, kleine oder große Portionen. Sie machen erste Erfahrungen mit Verdrängung und anderen physikalischen Gesetzen. Das Zahlenverständnis und der Umgang mit Zahlen werden stetig erweitert.

2.5 Hygiene

Vor jeder Mahlzeit waschen alle gemeinsam die Hände. Der Tisch wird vor und nach jedem Essen abgewischt. Die Kinder erlernen das richtige Husten und Niesen (in die Armbeuge, nicht ins Essen). Ihnen wird vermittelt, nicht mit den Händen in Ausgabebehälter zu fassen

2.6 Sprache

Tischgespräche werden gefördert. Wir animieren die Kinder dazu, Speisen zu benennen und Wünsche zu äußern. Sie machen Erfahrungen mit verschiedenen Lautstärken.

2.7 Gesundheit

Gesundheit, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit als Basis für ein gelingendes Leben hängen eng mit einer Ernährung zusammen, die dem Körper gibt, was er wirklich braucht: Nährstoffreiche, vollwertige, „gesunde“ Lebensmittel. Erlernt wird diese Form des Essens im Kindesalter. Lebensmittel, die ein Kind kennenlernt, an die es sich gewöhnt hat, werden von ihm bevorzugt. Insbesondere dann, wenn es sie mit positiven Gefühlen und Erlebnisse einer Essenssituation verknüpfen kann. Vereinfacht gesprochen: Begegnet ein Kind gesunden, schmackhaften Lebensmitteln häufig, und dazu in einem Umfeld in dem es in der Gemeinschaft Spaß und Freude hat wird es diese Lebensmittel auch im späteren Leben bevorzugen.

2.8 Raumgestaltung

Eine angenehme Raumgestaltung in der sich die Kinder wohlfühlen, entspannen können und zum Essen zur Ruhe kommen ist unser Ziel. Die Ausstattung der Räume entspricht den Interessen und Bedürfnissen der Kinder.

2.9 Ausstattung

Die genaue Ausstattung der Schule steht zum Zeitpunkt des Konzeptes noch nicht fest und wird im nächsten Konzept detailliert dargestellt. Weißgeschirr wird teilweise aus dem alten Standort mitgenommen.

Geplant ist, Tischdecken aus abwaschbaren Stoffen zu verwenden. Für die Jahrgangsstufe 4 sollen zu besonderen Anlässen auch Tischdecken aus Baumwolle verwendet werden. Dies dient der besonderen Wertschätzung der „Großen“.

Für die Jahrgangsstufen 1 bis 3 werden Essgeschirr genutzt. Ab Klasse 4 planen wir Porzellangeschirr ein.



3. Kommunikation und Information

3.1 Im Team Pädagogik/ Hauswirtschaft

Es findet regelmäßig ein Austausch zwischen den pädagogischen Mitarbeitenden und den Hauswirtschaftskräften statt. Jede Woche gibt es einen festen Termin, bei dem das pädagogische und hauswirtschaftliche Personal die anstehende Woche bespricht. Alle weiteren Absprachen beziehungsweise Rückmeldungen erfolgen im Tagesgeschehen.

3.2 Mit den Kindern

Ernährung bedeutet nicht nur, den Hunger der Kinder bei den Mahlzeiten zu stillen. Uns ist es wichtig, dass sich die Kinder in diesem Zusammenhang Wissen über die Produktion, Herkunft oder auch die Verarbeitung der einzelnen Lebensmittelkomponenten aneignen. Deswegen lassen wir das Thema der Ernährung bereichsübergreifend in den unterschiedlichsten Bildungsbereichen einfließen.

Durch Gespräche mit den Kindern, wollen wir sie an eine gesunde Ernährung heranführen. Mit unterschiedlichen Angeboten zur Ernährungsbildung ist unser Ziel, den Kindern eine gesunde und nachhaltige Lebensweise nahe zu bringen.

Nach dem Mittagessen haben die Kinder die Möglichkeit anhand eines Feedbacksystems, das Essen zu bewerten. Dieses Bewertungssystem soll etabliert werden, sobald die fertige Mensa besichtigt werden konnte:

3.3 Mit den Eltern

Der Kontakt zu den Eltern ist uns als Träger sehr wichtig. Eltern vertrauen uns ihre Kinder an und legen einen Teil der Erziehung in die Hände der pädagogischen Fachkräfte. Daher bieten wir den Eltern regelmäßig die Gelegenheit, ihre Fragen und Anliegen zum Thema Ernährung zur Sprache zu bringen bzw. einen Austausch zu haben. Das können z.B. sein:

Wir informieren Sie über Emails oder Aushänge in der Einrichtung über die Speiseplanung, Allergene und sonstige ernährungsrelevante Themen. Dank den

Spontane Tür- und Angelgespräche. Wir sind offen für Fragen, die kurzfristig auftreten
Regelmäßig verabredete Elterngespräche, um sich über den Entwicklungsstand des Kindes auszutauschen, ggfs. neue Ziele zu vereinbaren und Absprachen zu treffen. Auch Themen wie das Ess- und Trinkverhalten und die Fähigkeit des Kindes (z.B. mit Besteck umzugehen oder Tischregeln einzuhalten) gehören dazu.

Weitere Anmerkungen können gerne über den Elternbeirat an das Team weitergegeben werden. Elternabende, die ein oder mehrere Ernährungsthemen zum Inhalt haben. Hierfür stehen uns neben unserem geschulten hauswirtschaftlichen Personal bei Bedarf auch trägerinterne und externe Fachkräfte zur Verfügung.



4. Ernährungspädagogische Projekte

Jede Mahlzeit bietet Kindern und pädagogischen Fachkräften die Gelegenheit über Lebensmittel, deren Herkunft und Zubereitungsmöglichkeiten zu sprechen. Themen wie „Mein Lieblingsessen“ zeigen den Kindern, dass der Geschmack und die Vorlieben verschieden sind und dass auf der Welt unterschiedlich und Unterschiedliches gegessen wird.

Im Verlauf des Schuljahres bieten wir für die Kinder verschiedene Aktionen und Projekte zum Thema Ernährung an.

In regelmäßigen Abständen finden in der St.-Veit-Straße ernährungspädagogische Projekte statt. Hierzu zählt beispielsweise die Besprechung der Lebensmittelherkunft mit den Kindern. Im Laufe des Projektes wird anschaulich mit den Kindern bearbeitet woher beispielsweise die Milch aus dem Kühlregal im Supermarkt ihren Ursprung hat. Durch einen Besuch auf dem Bauernhof und einem Molkereibetrieb lernen die Kinder, dass die Milch einen weiten Weg hinter sich hat, bis sie im Supermarkt bzw. in unserem Müsli landet.

Ebenso zählt die Besprechung von gesunden und ungesunden Lebensmitteln zu unseren ernährungspädagogischen Projekten. Fragen wie: Was bedeutet gesund oder ungesund? Wie viel Getreide, Wasser oder Milchprodukte brauchen wir? Oder darf ich auch mal etwas süßes Essen? Werden mit den Kindern thematisiert und ihnen anschaulich nahegebracht.

Die Außengelände, sowie das grüne Klassenzimmer bieten für die Kinder zahlreiche Gelegenheiten zur Ernährungsbildung: Hochbeete, in denen wir gemeinsam mit den Kindern Kräuter und Gemüse anpflanzen, die anschließend in der Küche Verwendung finden. Obststräucher/bäume von denen wir gemeinsam das Obst ernten und dann beim einmachen mithelfen dürfen.



C. Organisatorische Grundlagen

1. Kennzeichnungen in der Speisekarte

1.1 Allergene & besondere Ernährung



1.2 Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (Fleisch)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chinin-/ taurinhaltig
- 11 mit Süßungsmitteln
- 12 gewachst
- 13 gentechnisch verändert



2. Nachhaltigkeit

In unseren Einrichtungen legen wir - sowohl die pädagogischen Fachkräfte, als auch die Hauswirtschaftskräfte - großen Wert darauf, nachhaltig mit allen Lebensmitteln und den daraus entstehenden Abfällen umzugehen. So sollen die Kinder ein Gefühl und Wertschätzung für die Natur und deren Ressourcen bekommen.

Nachhaltigkeit spiegelt sich für uns in folgenden Punkten wieder:

- Saisonale und regionale Lebensmittelauswahl
- Ausgewogene und vollwertige Speiseplangestaltung
- Möglichst genaue Kalkulation bei Einkauf und Zubereitung der Lebensmittel
- Vermeidung bzw. Verringerung von Verpackungsmüll (insbesondere Kunststoffe)
- Mülltrennung, sowie Entsorgung der Lebensmittelreste durch ausgewiesene Entsorgungsfirmen
- Nachhaltiger Konsum als Teil der Ernährungsbildung

3. Wirtschaftlichkeit

Unserem Team in der Küche steht monatlich, je nach Größe der Einrichtung ein Hauswirtschaftsbudget zur Verfügung. Es beinhaltet alle Kosten für Lebensmittel, Getränke, Hygieneartikel (Toilettenpapier, Seife, Desinfektionsmittel etc.), Extras für Feste, sowie anteilige Kosten für Personal und Nebenkosten des Küchenbetriebes. Die Zusammensetzung des Budgets ergibt sich aus Essensgeldbeiträgen der Eltern sowie Zuschüssen des Trägers, die einen Großteil der anfallenden Kosten decken. Die abschließende Budgetverantwortung trägt die Einrichtungsleitung.

4. Abrechnung der Essensbeiträge

In unserer Einrichtung erheben wir eine Essensgeldpauschale in Höhe von €3,95/Essen. Diese ist auch bei Abwesenheit des Kindes zu entrichten. Die Pauschale wird jeweils rückwirkend zu Beginn des Folgemonats vom angegebenen Konto abgebucht. Die Abrechnung erfolgt nicht durch die Einrichtungsleitung, sondern durch die Buchhaltung. Von Seiten des Trägers wird regelmäßig die Höhe des Beitrags überprüft. Falls es zu einer Änderung des Beitrags kommt, werden die Personensorgeberechtigten rechtzeitig vor Wirksamwerden der Änderung informiert.

5. Hauswirtschaftliches Personal (Qualifikation, Schulung)

In unseren Küchen arbeiten zum einen Mitarbeiter/innen mit einschlägiger Berufsausbildung, zum anderen aber auch Mitarbeiter/innen, die nicht aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung kommen. Alle Mitarbeiter/innen werden von uns entsprechend geschult und eingesetzt.

Einrichtungsübergreifend steht innerhalb des Trägers jederzeit eine Qualitätsbegleitung / Stabstelle für den hauswirtschaftlichen Bereich zur Verfügung und bietet bedarfsorientierte Schulungen an.

Schulungen zu den verschiedensten hauswirtschaftlichen Themen werden unter anderem durch das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten angeboten und runden die Qualifikation unserer Fachkräfte im Bereich Ernährung / Hauswirtschaft ab.



6. Qualitätssicherung

Im Alltag findet ein ständiger Austausch zu den Mahlzeiten zwischen der Küche und den Gruppen statt. So bekommt die Küche direktes Feedback, ob das Essen geschmeckt hat und es können Wünsche zu den Mahlzeiten mitgeteilt werden.

Um die Qualität unserer Verpflegung zu sichern, führen wir halbjährlich Speiseplanchecks anhand der Kriterien der DGE – Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schule durch. Auch die jährliche Elternbefragung ist ein Instrument, das wir zur Qualitätssicherung nutzen.

7. Hygiene

7.1 Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene

Durch das Verpflegungsangebot sind unsere Einrichtungen Lebensmittelunternehmen und als solche bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung gemeldet. Wir haben in einem gesonderten Küchen-Hygienekonzept alle Hygienemaßnahmen festgehalten, die garantieren, dass wir hygienisch unbedenkliche Speisen an die Kinder ausgeben. Alle Mitarbeitenden werden jährlich zu aktuellen Vorgaben der Lebensmittelhygiene, sowie zum Infektionsschutzgesetz geschult.

7.2 Hygiene bei pädagogischen Arbeiten

Das gemeinsame Zubereiten von kleinen Speisen wie z.B. Salate oder Früchtequark im Gruppenraum mit anschließendem Verzehr fällt in die Verantwortung der Gruppe und ist unter Berücksichtigung einer guten Hygienepraxis möglich. Die Beteiligung von Kindern z.B. bei der Zubereitung des Mittagessens, das anschließend von allen Kindern der Einrichtung gegessen wird, fällt in den Geltungsbereich des Lebensmittelrechts. Deswegen ist hier eine Mitwirkung der Kinder nicht möglich.

7.3 Eltern bringen Speisen mit

Speisen aus Privathaushalten (z.B. Geburtstagskuchen) sind vom Anwendungsbereich des Lebensmittelrechts ausgenommen, wenn sie unmittelbar an die Kinder ausgegeben und nicht in irgendeiner Form in der Einrichtung weiterbehandelt werden.

Von Eltern oder Ehrenamtlichen zubereitete Speisen für öffentliche Feste müssen die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen, weil das Speisenangebot u.U. umfangreicher, der Gästekreis größer ist oder Speisen in der Einrichtung zwischengekühlt werden müssen. Die Einrichtung ist in diesem Fall wieder Lebensmittelunternehmer und muss dafür Sorge treffen, dass die Eltern oder Ehrenamtlichen mit den Hygieneregeln (Formular) vertraut sind. Darüber hinaus muss eine Kontrolle der mitgebrachten Lebensmittel und Speisen durch die Einrichtung erfolgen. (siehe auch Punkt A. 8.6)



D. Quellen

Der Bayerische Bildungs- und Erziehungsplan für Kinder in Tageseinrichtungen bis zur Einschulung, Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen Staatsinstitut für Frühpädagogik München

DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen (2022)

Bayrische Leitlinien Schulverpflegung, Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (2018)

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern

Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung NRW & Niedersachsen

Verpflegungskonzept der städtischen Kindertageseinrichtungen, Referat für Bildung und Sport, Abteilung KITA

Bremer Checkliste

Webseite Diakonie Jugendhilfe Oberbayern

Bild und Internetquellen, wie im Text angegeben



E. Anhang

1. Anregungen für eine gesunde Brotzeitbox

Die beste Brotzeit ist lecker, abwechslungsreich und selbstgemacht. Schöne Brotdosen, in denen das Essen appetitlich angerichtet ist, machen besonders viel Lust auf den Inhalt.

- ✓ Vollkornbrote mit Wurst, Käse oder vegetarischem Aufstrich halten länger satt und versorgen das Kind mit reichlich Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen für den langen Tag
- ✓ Die Brote schmecken besonders frisch, wenn sie mit Salatblättern oder Gurkenscheiben belegt werden.
- ✓ Beliebt sind auch Cocktailtomaten, Paprikastreifen, Karotten oder Gurkensticks, sowie alle weiteren Gemüsesorten, die roh gegessen werden können. Dazu passt auch gut ein Dip aus Quark oder Joghurt.
- ✓ Als Obst bieten sich Äpfel und Birnen (am besten mit Schale) sowie Mandarinen, Trauben, Erdbeeren, Aprikosen etc. an. Saisonales Obst schmeckt lecker, lässt sich gut verpacken und transportieren.
- ✓ Mit Hilfe von Ausstechformen (einem Stern beispielsweise) wird aus einem langweiligen Vollkorntoast ein ganz besonderes Brot, das man dann zum Beispiel mit vegetarischem Tomatenaufstrich bestreichen kann.
- ✓ Vollkornbrot wird mit Nusscreme (z.B. Mandelmus) und einer in Scheiben geschnittenen Banane zum Energieriegel
- ✓ Muffins müssen nicht zwangsweise süß sein. Die herzhaftere Variante mit Vollkornmehl, Gemüseraspeln, Mozzarella oder Feta ist genauso lecker.
- ✓ Ab und zu eine kleine Überraschung wie eine Handvoll Studentenfutter, Nüsse, Trockenobst, Zwieback oder Reiswaffeln dürfen natürlich auch nicht fehlen.

2. Weitere Anregungen zur gesunden Brotzeit finden Sie hier:

https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenstransfer/dateien/komm_wir_fruehstuecken.pdf

2. PICCO

Informationen zu PICCO finden sich unter:

<https://www.picco-mahlzeit.de/>