

Verpflegungsleitbild und Verpflegungskonzept



*Städtische Kindertagesstätte
Eschenbach i.d. Opf.
Stirnbergstraße 28
92676 Eschenbach*

Verpflegungsleitbild Kindertagesstätte:

Wir bieten für alle Kinder unserer Einrichtung eine schmackhafte, vollwertige, abwechslungsreiche und nachhaltige Mittagessenverpflegung. Dabei legt der Caterer Wert auf täglich frisch zubereitete Mahlzeiten, welche saisonale und regionale Lebensmittel und die eigene Produktion von Wurst- und Fleischwaren einbezieht.

Neben der Nahrungsaufnahme wird die Kommunikationsanregung angesprochen. Zusätzlich die Schaffung eines familiären Rahmens, in dem die Kinder sich wohlfühlen können, Vertrauen aufbauen und auch ihre Bedürfnisse kennenlernen. Das Zulassen von selbstständigem Handeln der Kinder und Tischkulturen sowie Regeln sorgen für eine Wohlfühlatmosphäre.

***„Pflege Deinen Körper und halte ihn gesund, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.“***

Autor unbekannt



1. Einleitung

1.1. Beschreibung unserer Kita

Zu Beginn war die Einrichtung auf insgesamt 4 Kindergartengruppen und zwei Krippengruppen ausgelegt. Im Jahr 2020/2021 wurde eine weitere Kindergartengruppe mithilfe eines Containers erschlossen. Zusätzlich wurde eine Krippengruppe erweitert, sodass fünf Kindergartengruppen und drei Krippengruppen entstanden sind. Seitdem werden insgesamt 125 Kinder im Kindergartenbereich und 39 Kinder im Kinderkrippenbereich betreut. Seit Dezember 2023 befindet sich die Kinderkrippe in einem separaten, angrenzenden Gebäude. Der Name der Einrichtung ist dennoch weiterhin „Städtische Kindertagesstätte Eschenbach“.

Seit 2017/2018 wird die Einrichtung, darunter beide Bereiche, der Kindergarten und die Kinderkrippe, täglich von einem Caterer aus dem Nachbarort (Metzgerei Rauh in Grafenwöhr) beliefert. Im Kindergartenbereich werden durchschnittlich ca. 60-70 Mittagessen geliefert. Für den Krippenbereich sind es täglich ca. 39 Mahlzeiten.

Da wir stets daran interessiert sind, uns in sämtlichen Bereichen weiterzuentwickeln und Neues auszuprobieren, haben wir im Kindergartenjahr 2023/2024 am Verpflegungscoaching der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern teilgenommen. Zur weiteren Qualitätssicherung finden jährlich Elternbefragungen statt, welche die Verpflegungszufriedenheit der Familien in der Einrichtung abfragen. Zusätzlich erfreuen wir uns an einem persönlichen Austausch zur Mitteilung von Wünschen, Ideen und Anregungen. Sprechen Sie uns einfach an!

1.2. Unsere Gedanken zur Verpflegung

Essen und Trinken sind Grundbedürfnisse eines jeden Menschen. Doch schon lange sind sie viel mehr, als nur reine Nahrungsaufnahme und automatisierte Handlungen. Genuss und Freude sowie Selbstwirksamkeit und Selbstständigkeit bei den Handlungen sind enorm wichtig für die frühkindliche Entwicklung. Die Zugehörigkeit zu einer Gemeinschaft und der Austausch mit



anderen Menschen prägt unser Essverhalten und unsere Esskultur. Es gilt bereits als pädagogisches und pflegerisches Angebot und ist einer der wichtigsten Bestandteile im pädagogischen Alltag.

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

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

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

Das erstellte Verpflegungsleitbild dient als Leitfaden für alle Mitarbeiterinnen, Familien 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) und die Bayerischen Leitlinien.

1.3. Ziel

Lebensmittel spielen in unserem Leben eine wichtige Rolle. Daher bieten wir den Kindern vom Krippenalter bis hin zum Vorschulalter in unserer Einrichtung eine ausgewogene Ernährung und ein abwechslungsreiches Tagesangebot an Speisen auf der Basis der Empfehlung 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.



Da die Kinder im Kindergartenbereich bisher die Brotzeit von Zuhause mitbringen, können die oben benannten Punkte ausschließlich bei der Verpflegung des Mittagessens befolgt werden. Hinsichtlich der mitgebrachten Verpflegung am Morgen halten wir einen intensiven und offenen Elternkontakt. Im Austausch regen wir Veränderungsprozesse und Möglichkeiten in der Verpflegungsauswahl der Brotzeit an und geben eine offene Rückmeldung.

1.4. Zielgruppen

- Die betreuten Kinder in der Einrichtung
- Die Eltern
- Mitarbeiterinnen in der Kita

2. **Unsere Organisation und der strukturelle Rahmen**

2.1. Organisation - Speiseangebot

Das Speiseangebot des Caterers richtet sich nach der Empfehlung der Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Im Eingangsbereich ist ein bildlicher Speiseplan auf Kinderhöhe zu finden. Dieser kann als Gesprächsanlass zur Sprachförderung und zur Informationgewinnung genutzt werden.

Die Angaben belaufen sich immer auf eine Verpflegungswoche.

Das Speiseangebot beinhaltet saisonale und regionale Lebensmittel um eine schmackhafte, vollwertige und abwechslungsreiche Mittagsverpflegung anzubieten.

Dabei wird auf eine ausgewogene Kost geachtet:

- 2- bis 3-mal wöchentlich Fleisch
- 1-mal wöchentlich Fisch
- Vollwertige Beilagen (Reis, Kartoffeln, Nudeln)
- Stets abwechslungsreiches gekochtes oder rohes Gemüse-/Rohkost-, bzw. tägliche variierende Salatbeilagen
- Vegetarische Gerichte
- Suppengerichte
- Süßspeisengerichte



Der Caterer achtet auf saisonales Angebot der Lebensmittel und bezieht die Lebensmittel möglichst regional.

Bei den angebotenen Speisen werden religiöse und kulturelle Ernährungsbedürfnisse berücksichtigt. Unterschiede und Gemeinsamkeiten sind wichtige Ansatzpunkte für die Auseinandersetzung in unserer Einrichtung.

Bei gesundheitlichen und allergischen Einschränkungen von Kindern gehen wir mit den Eltern ins Gespräch.

Für weitere Optimierungen und Anpassungen stehen wir zielführend mit dem Caterer regelmäßig in Kontakt.

Angeboten wird neben den Hauptspeisen auch ein Nachtisch:

- Frisches Obst als Beilage
- Milchprodukte wie Joghurt, Quarkspeise oder Pudding

An einzelnen Tagen beginnt die Verpflegung mit einer vollwertigen Suppe und wird zum Abschluss mit einer Süßspeise abgerundet. Eine weitere Option ist eine „Vor-Suppe als Vorspeise“ und ein Süßgericht als Hauptspeise.

2.2. Rahmenbedingungen

Essenszeiten:

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| -Frühstück | ca. 9.30 Uhr im Kindergarten |
| -Zwischenmahlzeit | Obst- und Gemüserunden |
| -Mittagessen | 12.15 Uhr im Kindergarten |
| -Brotzeit am Nachmittag | Ab 14.00 Uhr Brotzeitsituation |

2.3. 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. Diesen Wert erreichen wir, indem wir in einem konstanten Austausch mit den Eltern hinsichtlich kindgerechten Lebensmittel sind. Dabei wird besprochen, welche Lebensmittel sich besonders für die mitgebrachte Brotzeit am Morgen eignen. Zusätzlich sind



wir im täglichen telefonischen Austausch mit dem Caterer, welcher uns zur Mittagsverpflegung beliefert. Die angebotenen Speisepläne des Caterers zeigen keine wöchentlichen Wiederholungen sondern können ca. eine Wiederholung von 4-5 Wochen aufzeigen. Bewusst wird darauf geachtet, dass regelmäßig neue Gerichte auf dem Speiseplan angeboten werden, sodass die Kinder neue Geschmäcker und ein neues Lebensmittel erleben dürfen. Darunter werden wöchentlich vegetarische Gerichte zur Wahl angeboten.

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.

Ungefähr einmal im Monat bieten die einzelnen Gruppen ein gemeinsames Frühstück an. Hier werden die Lebensmittel von den Kindern mitgebracht und zusammen mit den Kindern und dem pädagogischen Fachpersonal zubereitet. Hier wird die Abwechslung unter Berücksichtigung des saisonalen Angebots und des Geschmackes der Kinder beachtet, um dadurch ein leckeres Frühstücksbuffet zu errichten.

Durch regelmäßige Back- und Kochaktionen bieten wir den Kindern die Möglichkeit, sich mit dem Thema Ernährung auseinanderzusetzen. Die Freude am Tun und der Genuss stehen dabei 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 Mitarbeiterinnen auf Tischmanieren und Tischkulturen und vermitteln diese je nach Alter der Kinder. Praktische Ernährungsbildung beginnt bereits bei den Mahlzeiten durch selbstständiges Einschenken von Getränken, das Nutzen von Besteck, unterstützend beim Portionieren zu



wirken, Geschirr abräumen, Tische abwischen oder den Frühstücksplatz kehren.

Damit unsere Kinder ein erstes Gefühl für Mülltrennung entwickeln, stehen in allen Gruppenräumen Abfalleimer mit unterschiedlichen bildlichen Beschriftungen wie beispielsweise Restmüll, Plastik und Biomüll zur Verfügung. Durch die Bilder auf den unterschiedlichen Behältnissen, können die Kinder erkennen, welcher Abfall wohin gehört. Durch saubere Trennung von anfallenden Wertstoffen lernen die Kinder einen bewussten Umgang mit Rohstoffen.

Wir haben ein fest organisierten Essenszeitraum, 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 erhalten genügend Zeit zum Essen, so dass alle in ihrem eigenen Tempo essen können. Die Mahlzeit ist dabei ein Lernfeld voller Möglichkeiten der Partizipation (Mitbestimmung). 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 des Essens 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 bevorzugen das „Modell-Lernen“. Unsere Fachkräfte nehmen als Vorbildfunktion am Essen mit dem „pädagogischen Happen“ teil. Dabei möchten wir den Kindern eine offene und wertschätzende Haltung zu den Lebensmitteln vermitteln. Wir sind uns bewusst, dass unser eigenes Essverhalten von den Kindern beobachtet wird und imitiert wird. Daher finden regelmäßige Reflexionsprozesse zur eigenen Haltung und dem Umgang in Teamsitzungen statt.

Durch die Nähe des Cateres im Nachbarort gelingt es uns, bei Bedarf eine direkte telefonische und persönliche Rückmeldung zur



Verfügbarkeit (Menge) oder dem Geschmack des Mittagessens zu geben.

Bereits im „Aufnahmegespräch“ und der Zeit der Eingewöhnung 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 notwendig ist.

Die Eltern erhalten einen Einblick, wie die Mahlzeiten in unserer Einrichtung ablaufen, wo die wöchentlichen Speisepläne zu finden sind und welche Lebensmittel für ein gesunde Brotzeit sinnvoll sind.

Sowohl bei Tür-Angel-Gesprächen, als auch in den regelmäßigen, jährlichen Entwicklungsgesprächen sprechen wir mit den Eltern über das Essverhalten ihres Kindes, ob es viel oder wenig ist, ob es mit Besteck umgehen kann oder wie selbstständig das Kind bereits während des Essens ist.

3. Speiseangebot

3.1. Getränke

Im Kindergarten bringen die Kinder ihre eigenen befüllten Trinkflaschen täglich von Zuhause mit. Diese werden im Tagesgeschehen nach Leerung mit Leitungswasser durch die Fachkräfte befüllt. An einzelnen Tagen kann ein Tee (ungesüßt) für die Kinder angeboten werden.

In den einzelnen Gruppen gibt es „Trinkstationen“, so dass die Kinder immer Zugriff zu ihren Trinkflaschen haben. Zusätzlich erinnern die pädagogischen Mitarbeiterinnen die Kinder regelmäßig zu Trinken.

3.2. Frühstück

Das Frühstück am Morgen wird im Kindergarten 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, dabei frühstückt jedes Kind in seiner Stammgruppe. Einzelne Gruppen nutzen zur Frühstückszeit die



Mensa der Einrichtung. Die einzelnen Räumlichkeiten sind ansprechend und kindgerecht, beispielsweise mit Abtrennungen und Smybolen gestaltet. Die Gruppen frühstücken in einem fest organisierten Essenszeitraum zwischen 9.30 – 10.00 Uhr. Das Frühstück wird täglich von den pädagogischen Mitarbeiterinnen begleitet, die Hilfestellung leisten und die Kinder unterstützen. Die Kinder entscheiden selbstständig, neben wem sie sitzen und handeln eigenverantwortlich mit der Unterstützung der Fachkräfte wie viele Lebensmittel sie aus ihrer Brotzeit essen möchten. Die Essensituation wird gemeinsam mit einem Tischspruch/Gebet begonnen und gemeinsam beendet. Jedes Kind holt eigenständig seinen Rucksack mit der Brotzeit und der Trinkflasche. In den Gruppen lassen sich „Dienst-Übernahmen“ durch die Kinder beobachten, wie zum Beispiel Tisch abwischen und kehren.

Zu besonderen Anlässen z.B. an Fasching, Ostern usw. wird ein Buffet organisiert. Hierzu entscheiden die Kinder und die Familien mit, welches Lebensmittel mitgebracht werden mag und sich am Buffet-Tisch wiederfinden lässt. Die Kinder werden aktiv in die Vor- und Zubereitung der Lebensmittel miteinbezogen.

Durch den Umzug aufgrund der Grundsanierung der bestehenden Einrichtung findet in den neuen Räumlichkeiten (Vitalpark in Eschenbach) eine gleitende Brotzeit am Morgen statt. Diese beginnt um ca. 9.00 – 10.30 Uhr. Die Kinder finden sich eigenständig in der Mensa ein, um ihre mitgebrachte Brotzeit zu verzehren.

3.3. Mittagessen

Der Caterer beliefert die Einrichtung an allen Öffnungstagen von Montag bis Freitag.

Drei Gruppen nehmen das Mittagessen im eigenen Gruppenraum ein. Darunter ist eine Gruppe, welche aufgrund beengter Räumlichkeit das Mittagessen mit geteilter Gruppenstärke gemeinsam mit den beiden anderen Gruppen einnimmt. Die zwei weiteren Gruppen in der Einrichtung nehmen die Mahlzeit im Speiseraum ein. Aufgrund der vorhandenen Raumgröße sowie aktuell



einer Mittagessens-Schicht finden dort nicht alle Mittagskinder einen Platz.

Der Lärm in den Räumen wird durch Essensregeln, Tischkulturen, Möbelstücke und lärmschluckende Gegenstände so weit wie möglich reduziert.

Geschirr aus Porzellan, Besteck in Kindergröße, Buffetwagen und Mobiliar in verschiedenen Größen ermöglicht den Kindern Selbstständigkeit und Können. Durch kindgerechtes Besteck werden die Kinder motiviert den richtigen Umgang mit dem Besteck zu erlernen.

Die tägliche Essensbestellung wird morgens nach der Bringzeit der Kinder telefonisch übermittelt. Die Eltern erhalten im Eingangsbereich des Kindergartens die Möglichkeit für eine tägliche Anmeldung ihres Kindes zum Mittagessen. Bei Abwesenheit können die Eltern bis 8.15 Uhr ihr Kind telefonisch abmelden. Dadurch hat die Küche des Caterers einen genauen Überblick über die Anzahl der tagesaktuellen Portionen und eine Überproduktion wird vermieden. Die Abrechnung erfolgt ausschließlich für die besuchten Tage in der Einrichtung monatlich digital.

Die Kindergartenkinder nehmen das Mittagessen um 12.15 Uhr bis ca. 13.00 Uhr ein. Zuvor werden die Kinder von den pädagogischen Mitarbeiterinnen beim Händewaschen begleitet und im Anschluss bieten sie den Kindern gemeinsam mit anwesenden Haushaltskräften mögliche Hilfestellungen z.B. beim Tischdecken an.

Die Kinder decken täglich selbstständig und eigenverantwortlich ihren eigenen Sitzplatz ein. Als Orientierung helfen dabei vorbereitete „Tischsets“. Der Sitzplatz kann an jedem Tag eigenständig von dem Kind ausgewählt werden. Nach dem Verzehr des Mittagessens räumen die Kinder ihren Teller und das Besteck selbstständig auf einen Essenswagen. Die Essensreste werden von den Kindern entsorgt. Am Ende reinigen die Kinder ihren Sitzplatz



und kehren wenn nötig. Mit einem festen Ritual beginnt die Essenszeit und wird gemeinsam beendet.

Während des Mittagessens entscheiden die Kinder selbstständig, wie viel sie von was essen möchten. Die Kinder entscheiden zudem, welche Komponenten (Lebensmittel) sie auf ihrem Teller wiederfinden möchten. Die pädagogischen Mitarbeiterinnen nehmen sich Zeit und wirken familienergänzend, indem sie sich an den Tisch der Kinder setzen und wenn Bedarf besteht, etwas Kleines probieren.

Die pädagogischen Mitarbeiterinnen regen somit zum Probieren der Lebensmittel an. Entscheidet sich ein Kind gegen eine Komponente, wird das akzeptiert.

Gesprächsrunden sind beim Mittagessen erwünscht, um den Wortschatz, die Sprachbildung und die Entwicklung zu fördern.

In alle wichtigen Entscheidungen zur Verpflegung wird das Gesamtteam einbezogen. Mithilfe von regelmäßigen Teambesprechungen können Anliegen, Ideen und Wünsche thematisiert und Umsetzungsmöglichkeiten besprochen werden. Die aktive Rolle des Ansprechpartners übernimmt die Leitug der Einrichtung sowie eine Kollegin, welche sich mit der wöchentlichen Essensauswahl sowie der täglichen Bestellung auseinandersetzt. In den einzelnen Verpflegungssituationen am Vormittag sind zwei pädagogische Mitarbeiterinnen je Gruppe zuständig. Die Mittagsverpflegung wird von ein bis zwei pädagogischen Mitarbeiterinnen begleitet sowie jeweils einer Haushaltskraft. Die Einrichtung verfügt über insgesamt zwei Haushaltskräfte.





3.4. Obst- und Gemüselieferungen

Unsere Einrichtung nimmt am europäischen Schulobst- und Schulmichprogramm teil. Jede Woche bekommen wir vom Hutzelhof regionales Obst, Gemüse, Milch und Käse für die Kindergartenkinder geliefert.

Zusätzlich besteht das Angebot in den einzelnen Gruppen, dass die Kinder regionales Obst und Gemüse für die jeweilige Stammgruppe mitbringen. Dieses wird gemeinsam mit weiteren Kindern für einen Obst- und Gemüseteller zubereitet.

Monatlich findet in den einzelnen Kindergartengruppen ein „Themen-Frühstück“ statt, darunter beispielsweise ein Müsli-Frühstück, Joghurt-Frühstück, gesundes und vollwertiges Frühstück usw. Die Elternschaft erhält die Möglichkeit die jeweilige Gruppe des Kindes zu unterstützen indem Lebensmittel gekauft und möglicherweise bei einer Hospitation verarbeitet werden.



3.5. Brotzeit am Nachmittag

Am Nachmittag erhalten die Kinder die Möglichkeit ihre mitgebrachte Brotzeit zu verzehren.

Zusätzlich haben die Kinder die Möglichkeit, Obst und Gemüse zu erhalten.

4. Einkauf und Herkunft der Lebensmittel

4.1. Schwerpunkt

Der Einkauf des Caterers erfolgt möglichst bei regionalen Anbietern.

Dabei wird die Nachhaltigkeit und der Umweltschutz durch kurze Transportwege und die kurze Distanz zu der Einrichtung bewahrt.

- Frische und Qualität haben Priorität
- Überwiegend saisonaler und regionaler Einkauf
- Mehl- und Milchspeisen werden selbst hergestellt; Backwaren vom ortsansässigen Bäcker
- Hochwertiges, frisches Fleisch aus eigener Erzeugung
- Saisonale Herstellung durch Rohstoff zum Endprodukt

4.2. Nachhaltigkeit

Im Kindergartenbereich werden wöchentlich Obst- und Gemüselieferungen der Eltern erwünscht. Mithilfe von „Obst- und Gemüselisten“ an den einzelnen Gruppen haben die Kinder die Möglichkeit sich saisonales und regionales Obst und Gemüse anhand von Bildern auszusuchen, welches sie gemeinsam mit ihren Eltern einkaufen und zur Zubereitung in den Kindergarten mitbringen. Auch bei geplanten Frühstücksaktionen achten wir bei der Lebensmittelauswahl auf Saisonalität und Regionalität.

Mithilfe täglicher Bestellungen beim Mittagessenanbieter und der Kalkulation von Kinderzahlen werden Maßnahmen getroffen um die Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

In der Einrichtung selbst wird zu Beginn auf eine Ausgabe einer kleineren Portion geachtet. Im Anschluss hat das Kind die Möglichkeit einen Nachschub zu erhalten.



4.3. Wirtschaftlichkeit und Kosten

Die Preis- und Qualitätsansprüche des Mittagessensanbieters stehen in einem akzeptablen Einklang. Preiserhöhungen werden frühzeitig, bislang jährlich mitgeteilt. Eine Portion der Verpflegung beläuft sich aktuell in beide Bereiche auf 4,50 €.

Einblicke in die Kostenstrukturen erhält der Caterer sowie die Trägerschaft der Einrichtung und die Personalabteilung. Auf Nachfrage erhalten die Leitungen der beiden Bereiche einen Einblick in die Strukturen.

5. Hygienemanagement und Schulungen

5.1. Infektionsschutzbelehrung

Neue Kolleginnen werden vor der Einstellung durch den Allgemeinarzt zum Infektionsschutz belehrt. Die Belehrung beinhaltet Vorschriften und Hygienemaßnahmen beim Kontakt mit Lebensmitteln.

Im Anschluss werden die Kolleginnen jährlich von der Leitung der Einrichtung folgeunterwiesen.

Nur mithilfe der Folgeunterweisungen wird und bleibt das Gesundheitszeugnis gültig.

6. Allergenmanagement

6.1. Allergene bei Kindern

Mithilfe des Aufnahmegesprächs sowie weiteren Tür-Angel-Gesprächen und Elterngesprächen erfahren die pädagogischen Fachkräfte mögliche Allergene bei Kindern.

Wenn Allergene auftreten, informieren die Eltern direkt die Gruppenleitung der jeweiligen Gruppe ihres Kindes.

7. Öffentlichkeitsarbeit

7.1. Kommunikation nach außen

Das Verpflegungsleitbild ist in der hausinternen Konzeption aufgeführt. Mithilfe von geplanten Fachvorträgen zum Thema Gesundheit und einen daraus entstehenden Zeitungsbericht wird die Öffentlichkeitsarbeit angesprochen und mögliche Kooperationen mit weiteren Institutionen können entstehen. Die Eltern der Einrichtung werden digital über die Kita-Info-App über Erneuerungen in der Verpflegung befragt und informiert.



Zusätzlich finden Eltern einzelne Aushänge zu Projekten und Aktionen, beispielsweise „Die richtige Mülltrennung“, „Der ordentliche Umgang mit Lebensmitteln“, „Die Kartoffel-Woche“ usw.

8. Schlusswort

Durch die Umsetzung des Verpflegungskonzeptes möchten wir zur Gestaltung eines gesundheitsfördernden Lebensumfeldes in der Kita beitragen.

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung, vertreten durch Fr. Christina Apel und Fr. Katharina Georg, unterstützten uns sehr engagiert beim Coaching Kitaverpflegung.

Sie begleiteten uns ein Jahr lang, besuchten uns vor Ort in der Kita. Wir als Kita-Team haben in dieser Zeit zum Thema Verpflegung viel Wissenswertes dazugelernt und konnten neue Strukturen und Abläufe erfahren und umsetzen. Dafür möchten wir uns sehr herzlich bedanken.

*Kindergartenleitung der Städtischen Kindertagesstätte Eschenbach i.d.OPf.
Leitung: Fr. Lisa Engelbrecht*

