



UNSER VERPFLEGUNGSKONZEPT

Stand: Februar 2024

Kita Zauberland/ Familienzentrum Altstraße 5 54662 Speicher



06562/931170



info@kindergarten-speicher.de

INHALT

Vorwort	2
Ziele	2
1. Verpflegungsangebot	3
1.1 Frühstück	3
1.2 Mittagessen	4
1.3 Snack	5
1.4 Getränkeversorgung	6
1.5 Besondere Anforderungen	6
2. Ernährungsbildung	7
2.1 Back- und Kochangebote	7
2.2 Projekt „Her mit dem Gemüse“	7
2.3 Projekt „JolinchenKids“	7
3. Raumkonzept	9
3.1 Raum- und Tischgestaltung	9
3.2 Essatmosphäre und Tischkultur	9
3.3 Pädagogische Begleitung	10
4. Partizipation der Kinder	10
4.1 Mitwirkung der Kinder beim Essen	10
4.2 Beteiligung bei Vor- und Zubereitung	11
4.3 Beteiligung beim Gestalten von Tischkultur und -Regeln	11
5. Zusammenarbeit mit den Eltern	11
6. Unser Team	12
6.1 Haltung des Teams	12
6.2 Kita- und Personalqualifikation	12
6.2.1 KiTa- Qualifikation	12
6.2.2 Personalqualifikation	12
7. Hygiene	13
7.1 Rechtliche Bestimmungen	13
7.2 Kennzeichnungen von Allergenen und Zusatzstoffen	13
7.3 Hygiene bei pädagogischen Aktionen	14
8. Qualitätssicherung	14
8.1 Beschwerdemanagement	14
9. Nachhaltigkeit Verpflegung	15

Vorwort

„Eine gesunde Ernährung füllt Ihren Körper mit Energie und Nährstoffen. Stellen Sie sich vor, Ihre Zellen lächeln Sie an und sagen: „Danke!“

~ Karen Salmansohn ~

Ausgewogene Ernährung sowie Bewegung und Entspannung sind für die geistige und körperliche Entwicklung eines Kindes besonders wichtig. Mit vielfältigen und vollwertigen Mahlzeiten aus unserer Frischküche entsteht ein Ernährungsangebot nach hohem Qualitätsstandard (Empfehlungen der DGE). Um ein bewusstes Ernährungsverhalten und einen gesunden Lebensstil sowohl von Beginn an, als auch für das spätere Wohlergehen zu fördern, nehmen diese Mahlzeiten im Tagesverlauf der Einrichtung einen hohen Stellenwert ein und sind ein wichtiger Bestandteil unserer täglichen Arbeit und des pädagogischen Konzepts.

Ziele

Da ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot von großer Bedeutung ist und gesunde Ernährung und Bewegung der Schwerpunkt unserer Einrichtung ist, setzen wir uns folgende Ziele:

- Kindern den Weg der Lebensmittel vom Anbau z.B. in Hochbeeten, über die Verarbeitung bis zum fertigen Gericht zu vermitteln und nahezubringen
- Partizipation bei der Erstellung des Speiseplans z.B. Wunschesen
- Ernährung erfahren mit allen Sinnen
- Alle Mitarbeiter haben eine Vorbildfunktion
- Förderung der Sozialkompetenz durch mehr Gemeinschaft, z.B. gemeinsame Mahlzeiten, Sprachaustausch
- Bezug von saisonalen und regionalen Produkten

1. Verpflegungsangebot








Die tägliche Verpflegung findet innerhalb des Tandems/Trio im Nebenraum, in der sich eine pädagogische Küche befindet und den jeweiligen Gruppenräumen statt. Unsere abwechslungsreichen Speisepläne werden wöchentlich gut sichtbar für die Eltern und Kinder visualisiert und schriftlich ausgehängen.

Hauseigene Rezepte können im Kochbuch der KiTa nachgeschlagen und über den Förderverein der Kindertagesstätte der Stadt Speicher e.V. käuflich erworben werden.

1.1 FRÜHSTÜCK

Das Frühstück findet zwischen 08:00 und 9:30 Uhr statt. Es beginnt mit der Vorbereitung, bei der sich die Kinder in Kleingruppen einbringen können. Beim täglichen Frühstücksbuffet haben sie die Möglichkeit, bei einem abwechslungsreichen Angebot ihr Frühstück selbst zusammenzustellen. Um die Selbstständigkeit der Kinder auch während der Mahlzeiten zu fördern, unterstützt und begleitet die pädagogische Fachkraft die Kinder aktiv. Für ein optimales Kinderfrühstück kombiniert unsere Einrichtung folgende Lebensmittelgruppen:

- Milchprodukte (z.B. Milch, Quark, Joghurt, Käse etc.)
- Getreideprodukte (z.B. Vollkornbrot/-brötchen, ungesüßtes Müsli, Haferflocken etc.)
- Frisches Obst/Trockenobst oder Rohkost
- Tierische Produkte (z.B. Wurst mit niedrigem Fettgehalt, Eier etc.)








Lebensmittelgruppen		Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln		<ul style="list-style-type: none"> › Vollkornprodukte › Müsli ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten
Gemüse und Salat		<ul style="list-style-type: none"> › Gemüse, frisch oder tiefgekühlt › Hülsenfrüchte › Salat
Obst		<ul style="list-style-type: none"> › Obst, frisch oder tiefgekühlt › Nüsse und Ölsaaten, ungesalzen → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten
Milch und Milchprodukte		<ul style="list-style-type: none"> › Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut › Speisequark: max. 5 % Fett absolut → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten › Käse: max. 30 % Fett absolut
Fleisch, Wurst, Fisch ² und Eier ³		<ul style="list-style-type: none"> › Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett
Öle und Fette		<ul style="list-style-type: none"> › Rapsöl › Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl › Margarine aus den genannten Ölen
Getränke		<ul style="list-style-type: none"> › Wasser › Früchte- und Kräutertee → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten

Quelle: www.fitkid-aktion.de/fachinformationen/medien (Auszug aus dem Poster: Frühstück und Zwischenmahlzeiten)

1.2 MITTAGESSEN

Das Mittagessen wird täglich in unserer Frischküche frisch zubereitet. Zwischen 11:45 Uhr und 13:30 Uhr findet unser Mittagessen zeitgleich in den Gruppenräumen und Nebenräumen mit pädagogischen Küchen statt. Innerhalb der Tandems /Trio gibt es einen täglichen wechselnden Tischdienst. Diese Kinder sorgen eigenständig dafür, dass jedes Kind einen Teller, passendes Besteck, eine Serviette und einen Trinkbecher an ihrem Platz haben und übernehmen dabei Verantwortung für sich und andere Kinder.

Je nach Entwicklungsstand nehmen sich die Kinder ihre Speisen selbst auf den Teller, so lernen sie die Portionen bedarfsgerecht einzuteilen. Anschließend bewerten sie ihr Mittagessen nach dem Ampelsystem.

Lebensmittelgruppen		Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln		<ul style="list-style-type: none"> › Vollkornprodukte › Kartoffeln, roh oder vorgegart › parboiled Reis oder Naturreis
Gemüse und Salat		<ul style="list-style-type: none"> › Gemüse, frisch oder tiefgekühlt › Hülsenfrüchte › Salat
Obst		<ul style="list-style-type: none"> › Obst, frisch oder tiefgekühlt › Nüsse und Ölsaaten, ungesalzen → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten
Milch und Milchprodukte		<ul style="list-style-type: none"> › Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut › Speisequark: max. 5 % Fett absolut → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten › Käse: max. 30 % Fett absolut
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier ²		<ul style="list-style-type: none"> › mageres Muskelfleisch
Öle und Fette		<ul style="list-style-type: none"> › Rapsöl › Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl › Margarine aus den genannten Ölen
Getränke		<ul style="list-style-type: none"> › Wasser › Früchte- und Kräutertee → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten

Quelle: www.fitkid-aktion.de/fachinformationen/medien (Auszug aus dem Poster: Mittagsverpflegung)

1.3 SNACK

Unser Nachmittagssnack findet zwischen 14:30 und 15:00 Uhr in den Nebenräumen mit pädagogischen Küchen in jedem Tandem/Trio oder alternativ bei schönem Wetter auf dem Außengelände statt. Der Snack steht allen Kindern mit einer 9- oder 10-Stunden-Betreuung zur Verfügung. Bei der Vorbereitung der Speisen werden die Kinder mit einbezogen. Hier steht ihnen immer frisches Obst und Gemüse der Saison zur Verfügung, welches wir unter anderem durch das EU-Schulobst-Programm beziehen. Dies stellt für uns eine wertvolle Unterstützung bei der täglichen Zubereitung der Mahlzeiten dar. Unser Nachmittagssnack ergänzt die großen Mahlzeiten. Er dient dazu, die Energiespeicher der Kinder wieder aufzufüllen. Passend zum täglichen Angebot finden hier auch Milchspeisen wie z.B. Joghurt oder Quark ihren Platz.

1.4 GETRÄNKEVERSORGUNG

Zu den Mahlzeiten und während ihrer alltäglichen Tätigkeiten stehen den Kindern stets Wasser, Sprudel und ungesüßter Tee zur Verfügung. Auch beim Spielen auf dem Außengelände finden die Kinder verschiedene Getränkestationen, an denen Sie sich erfrischen können.

1.5 BESONDERE ANFORDERUNGEN

Ernährung von Kleinkindern

Für die Verpflegung unserer Kleinsten besteht die Möglichkeit unter Berücksichtigung der hygienischen Maßnahmen Säuglingsmilch oder Muttermilch auch in der KiTa zuzubereiten und zu sich zunehmen. Dafür haben wir eine vorgesehene Milchküche.

Je nach Entwicklungsstand und Alter der Kinder steht ihnen angemessenes Besteck zur Verfügung.

Umgang mit Allergien und Berücksichtigung kulturellen, religiösen und ethischen Aspekten

Liegt bei einem Kind nachweislich eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit vor, berücksichtigt die Frischküche diese bei der Zubereitung der Speisen. Auch innerhalb der Gruppen achten die Mitarbeiter darauf, dass Allergien und Unverträglichkeiten bekannt sind, ebenfalls liegen dort Allergielisten zu den Kindern aus allen Gruppen aus. Wir respektieren religiöse und ethisch begründete Ernährungsweisen und berücksichtigen diese im Rahmen unserer Möglichkeiten.

Umgang mit Süßigkeiten bei Festen und Feierlichkeiten

Süßigkeiten gibt es in unserer KiTa nur zu besonderen Festen und Feierlichkeiten, wie z.B. Karneval oder Nikolaus. Diese werden nach Absprache von dem Küchenpersonal eingekauft und zur Verfügung gestellt.

2. Ernährungsbildung

2.1 BACK- UND KOCHANGEBOTE

Im Laufe unseres KiTa-Jahres sowie auch im KiTa-Alltag finden zahlreiche Back- und Kochangebote in den Tandems/Trio mit den Kindern statt, z.B.

- Gemüse / Obst schneiden
- Butter herstellen
- Marmelade/ Apfelmus /Brotaufstriche kochen oder herstellen
- Brot, Waffeln, Plätzchen und Kuchen backen
- Pudding kochen

2.2 PROJEKT „HER MIT DEM GEMÜSE“

„Her mit dem Gemüse!“ ist ein Projekt zur Ernährungsbildung in Kitas, welches durch die LandFrauen RheinlandPfalz geplant und durchgeführt wird. Wir nehmen jährlich im Rahmen unserer Vorschularbeit daran teil. Hier erwerben die Vorschulkinder in drei 90- minütigen Einheiten Grundkompetenzen zur ausgewogenen Ernährung. Neben der Wissensvermittlung mit Hilfe des Buches „Bert, der Gemüsekobold“, einer Brokkoli-Stoffpuppe, der Ernährungspyramide und Lebensmittelkarten können sich die Kinder praktisch in Geschmacksübungen und dem eigenständigen Zubereiten kleiner Gerichte üben.

Das Projekt unterstützt unsere pädagogischen Fachkräfte bei ihrem Bildungsauftrag im Bereich der Ernährungserziehung. Es wird zusätzlich ein Elternnachmittag angeboten, um den Transfer in den Familienalltag anzuregen und zu erleichtern.

2.3 PROJEKT „JOLINCHENKIDS“

Jährlich nehmen wir am Präventionsprogramm (kostenloses AOK-Programm) JolinchenKids teil, das die Gesundheit von KiTa-Kindern fördert. Im Mittelpunkt des Programms stehen Ernährung, Bewegung und seelisches Wohlbefinden. Ebenso viel Wert legt JolinchenKids darauf, Eltern aktiv einzubeziehen und die Gesundheit der Mitarbeiter zu fördern. Ziel ist es, Gesundheitsthemen auch in die Familien zu transportieren. Besonders wichtig ist deshalb die

aktive Mitarbeit der Eltern. Dazu erhalten Familien leicht umsetzbare Anregungen für den Alltag.

2.4 ZAHNPROPHYLAXE

Wir sind seit 2017 zertifizierte „Max Schrubbel“- KiTa. Täglich putzen wir mit allen Kindern die Zähne. Dies ist ein tägliches Ritual und dient der Gewohnheitsbildung. Darüber hinaus lernen die Kinder auch die Grundlagen einer gesunden Ernährung kennen, denn gesund beginnt im Mund!

2.5 AKTIONSTAGE

- Einmal im Quartal treffen sich unsere Vorschulkinder zu einem gemeinsamen Frühstücksbuffet in Begleitung des Vorschulteams
- Im Rahmen der Zahnprophylaxe besucht uns einmal im Jahr der Zahnarzt/die Zahnärztin
- Besuch des Vulkanhofes mit den Vorschulkindern (Ziegenkäserei in Gillenfeld) und zusätzlichem Kochworkshop des Kochbusses vor Ort (Angebot des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität)
- Besuch auf dem Hof Mellich (Tomaten-Bauer) in Arenrath in Zusammenarbeit mit den Eltern geplant
- Eine jährliche Kartoffelernte als Eltern-Kind-Aktion ist geplant

2.6 AKTIONSWOCHEN UNSERER FRISCHKÜCHE

Highlights unseres Speiseplans sind unsere Aktionswochen der Frischküche wie zum Beispiel:

- Märchenwoche
- Kürbistage
- Kartoffelwoche
- Wunschgerichte aller Kinder
- Wunschgerichte der Vorschulkinder in den letzten Wochen vor der Einschulung

3. Raumkonzept

3.1 RAUM- UND TISCHGESTALTUNG

Die Kinder essen gemeinsam und zeitgleich an kleinen Gruppentischen in den jeweiligen Räumen, welche ansprechend und kindgerecht gestaltet sind. Je nach Alter der Kinder wird das Essen von ein bis drei Mitarbeitern aus dem jeweiligen Tandem/Trio begleitet. Die Räume sind lichtdurchflutet, es besteht aber auch die Möglichkeit diese abzudunkeln.

3.2 ESSATMOSPHERE UND TISCHKULTUR

Da die Kinder einen Großteil des Tages in unserer KiTa verbringen, braucht die soziale Gemeinschaft Grundsätze, die das Zusammenleben regeln. Deshalb ist uns auch bei den gemeinsamen Mahlzeiten wichtig, dass

- Sich alle Kinder vor dem Essen die Hände waschen
- Wir die Mittagsmahlzeiten mit einem Tischspruch beginnen
- Wir beim Essen nicht umherlaufen und nicht auf dem Stuhl hampeln
- Wir auf eine angenehme Lautstärke beim Essen achten
- Essen nicht als „ekelig“ oder „ihh“ bezeichnet wird
- Wir uns nur so viel nehmen, wie wir Hunger haben
- Messer nicht in den Mund genommen werden
- Wir nicht mit Absicht rülpsen oder schmatzen

Wir verwenden bewusst größtenteils normales Geschirr und Gläser und verzichten auf Teller aus Hartplastik. Es ist uns wichtig, dass die Kinder lernen, mit realen Gegenständen des Alltags umzugehen und ihr Gewicht und ihre Beschaffenheit einschätzen zu lernen.

3.3 PÄDAGOGISCHE BEGLEITUNG

Je nach Anzahl, Alter und Entwicklungsstand, werden die Kinder während der Mahlzeiten von ein bis drei Mitarbeitern begleitet. Sie leiten an und unterstützen die Kinder während der Mahlzeiten. Besonders für unsere Kleinsten ist dies von großer Bedeutung.

Neben der pädagogischen Begleitung steht Mitarbeitern des Tandems/Trios ein sogenannter pädagogischer Happen zur Verfügung, dieser unterstreicht die Vorbildfunktion beim Essen. Diesen nehmen die Mitarbeiter zeitgleich mit den Kindern zu sich, setzen sich zu ihnen an den Tisch und regen die Sprechzeiten während des Essens an.

4. Partizipation der Kinder

4.1 MITWIRKUNG DER KINDER BEIM ESSEN

Die Kinder werden regelmäßig in die Erstellung des Speiseplans miteinbezogen. Mithilfe unserer „Essenswunschbox“ haben die Kinder die Möglichkeit ihre Wünsche zu äußern. Dafür überlegen und einigen sich alle Kinder der jeweiligen Gruppe auf ein sogenanntes Wunschessen und lassen es von einem Mitarbeiter auf einen Zettel schreiben. Da unsere Frischküche im Haus ist, kommt jemand vom Küchenpersonal jeweils ein Kind der Gruppe abholen. Gemeinsam werfen die Kinder und das Küchenpersonal den Zettel in die Box, die ihren festen Platz vor der Frischküche hat. Da es von großer Bedeutung ist, dass auch das Küchenpersonal einen regelmäßigen Kontakt zu den Kindern hat und den Kindern bewusst gemacht wird, dass auf ihre Wünsche und Bedürfnisse geachtet wird.

Zusätzlich wertet das Küchenpersonal die Bewertungsbögen der Kinder nach jeder Mittagsmahlzeit aus und erkennt dadurch, welche Speisen besonders beliebt sind und welche nicht so gerne von den Kindern verzehrt werden. Diese Ergebnisse fließen ebenfalls in die Anfertigung des Essensplans ein.

4.2 BETEILIGUNG BEI VOR- UND ZUBEREITUNG

Bei der Vor- und Zubereitung verschiedener Mahlzeiten werden die Kinder regelmäßig eingeladen und ermutigt. Beispielsweise schneiden sie Obst und Gemüse oder bereiten Quarkspeisen für den Nachmittagssnack zu. Auch die Wünsche der Kinder, wie Plätzchen oder Waffeln backen, werden angenommen und gemeinsam mit den pädagogischen Fachkräften umgesetzt.

Um den Kindern zusätzlich ein Lebensmittelbewusstsein zu vermitteln, bieten wir den Kindern an, neben dem pädagogischen Kochen die benötigten Lebensmittel selbst einzukaufen. Dies geschieht im Rahmen einer Exkursion in einen naheliegenden Supermarkt.

4.3 BETEILIGUNG BEIM GESTALTEN VON TISCHKULTUR UND -REGELN

Gemeinsam werden mit den Kindern Tischsprüche ausgewählt, die auch passend zu den Jahreszeiten gestaltet sein können. Auch Verantwortlichkeiten wie z.B. Tischdienste werden gemeinsam festgelegt.

5. Zusammenarbeit mit den Eltern

Die Beteiligung der Eltern ist uns besonders wichtig, daher trifft sich in regelmäßigen Abständen der „Runde Tisch zum Verpflegungskonzept“, an dem auch der Elternausschuss aktiv beteiligt ist. Dies dient der stetigen Weiterentwicklung und sichert die Qualität unseres Schwerpunkts **Gesunde Ernährung und Bewegung**.

Bereits im Anmeldegespräch, werden die Eltern über unser Verpflegungskonzept informiert. Ebenso welche nachhaltigen Angebote mit den Kindern besprochen und regelmäßig bearbeitet werden.

6. Unser Team

6.1 HALTUNG DES TEAMS

Die positive Haltung des Teams gegenüber Essen und Verhalten am Tisch gibt den Kindern Orientierung und dient als Vorbildfunktion für die Entwicklung des Essverhaltens der Kinder. Daher nimmt jeder Mitarbeiter eine professionelle Haltung ein, reflektiert seine Essbiografie und hält seine persönliche Meinung zu Lebensmitteln und Ernährungsformen zurück.

6.2 KITA- UND PERSONALQUALIFIKATION

6.2.1 KITA- QUALIFIKATION

Seit 2007 ist unsere Einrichtung ein qualifizierte Tiger-Kids-KiTa (jetzt: JolinchenKids). Die KiTa Zauberland hat im Rahmen der Coaching-Initiative „KiTa ist besser“ individuelle Maßnahmenpakete und Handlungsziele zur Verbesserung von

- Verpflegungsangebot
- Essatmosphäre
- Ernährungsbildung
- Ernährungspartnerschaft
- Bewegung und Entspannung

entwickelt und definiert. Diese sind in den Organisationsstrukturen verankert und werden im KiTa-Alltag umgesetzt. Mit einer Urkunde wurde unsere Einrichtung im Juli 2022 ausgezeichnet. Zurzeit befinden wir uns auf dem Weg zur Ernährungs-KiTa, welche wir mit dem Audit in der ersten Jahreshälfte 2024 abschließen werden.

6.2.2 PERSONALQUALIFIKATION

- Jährliche Teilnahme an Hygiene- und Lebensmittelschulungen
- Frischküche wird geleitet von einer Köchin mit Ausbilderschein
- Regelmäßige Teilnahme an Seminaren zur Verpflegung in Kitas (z.B. über die DLR Westerwald-Osteifel, DRK) mit den Inhalten:

„Verpflegungssysteme gut gestalten“, „Kitaverpflegung mit Zukunft: Gemeinsam nachhaltig“, „Wir erstellen unser Verpflegungskonzept“, „Frühstück + Zwischenverpflegung mit Konzept umsetzen“, „Gärtner in der KiTa mit Hochbeeten“, „Gesundheitsbewusstes Essen professionell fördern“ etc.

- Eine *staatl. geprüfte Wirtschaftlerin für Landwirtschaft* als profilergänzende Fachkraft
- Fortbildungen als Genussbotschafterin und Verpflegungsbeauftragte

7. Hygiene

7.1 RECHTLICHE BESTIMMUNGEN

Unsere KiTa unterliegt den Bestimmungen des HACCP-Konzepts. Es finden regelmäßige Kontrollen der Hygienemaßnahmen durch den Lebensmittelkontrolldienst/Gesundheitsamt statt.

7.2 KENNZEICHNUNGEN VON ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

Alle Speisekomponenten werden gekennzeichnet nach der Lebensmittelinformationsverordnung gekennzeichnet. Die folgende Liste beinhaltet alle Allergene, die besonders häufig Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen, und deshalb kennzeichenpflichtig sind:

- Glutenhaltiges Getreide (d.h. namentlich zu benennen sind: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (d.h. namentlich zu benennen: sich Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss oder Cashew, Pecannuss, Pistazie, Macadamia- oder Queensland Nuss) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Kenntlichmachung der Allergene beim Frühstück, Mittagessen und dem Snack erfolgt über eine Liste, die beim Verpflegungsangebot aushängt.

Für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen verfahren wir genauso wie für die Allergen Kennzeichnung. Die Liste ist ebenso für Fachkräfte und Eltern einsehbar.

7.3 HYGIENE BEI PÄDAGOGISCHEN AKTIONEN

Das gemeinsame Zubereiten von kleinen Speisen wie z.B. Früchtequark oder Waffeln im Nebenraum mit pädagogischen Küchen 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. Deshalb ist eine Mitwirkung von Kindern nicht möglich.

8. Qualitätssicherung

8.1 BESCHWERDEMANAGEMENT

Die Zufriedenheit der Kinder, Eltern und Fachkräfte mit der angebotenen Verpflegung liegt uns am Herzen. Daher fragen wir diese täglich ab. Beispielsweise sprechen wir mit den Kindern während der Mahlzeiten darüber, was und wie es ihnen schmeckt, tauschen uns im Team darüber aus und geben das Meinungsbild an die Küchenkräfte weiter. Einmal im Jahr findet eine Mitarbeiterbefragung statt, anhand von Bewertungsbögen. Wir bitten alle Eltern, ihre

Fragen, Anregungen und Kritik zur angebotenen Verpflegung zunächst mit ihrer Gruppe zu besprechen. Ebenso haben die Eltern die Möglichkeit ihre Anliegen schriftlich einzureichen.

9. Nachhaltigkeit Verpflegung

In unserer KiTa achten wir beim Einkauf unserer Lebensmittel und bei der Speiseplangestaltung auf die Auswahl von saisonalen und regionalen Produkten. Die Lebensmittel sollten umweltverträglich oder unverpackt und bevorzugt unbehandelt sein.

Wir vermeiden Lebensmittelreste und Speiseabfälle weitgehend, indem wir:

- Die zubereiteten Mengen nach Erfahrungswerten bemessen und anpassen
- Auf die geeignete Portionierung in den Schüsseln für die Tischgruppen achten
- Kindgerechte Speisen anbieten
- Rezepturen regelmäßig überprüfen
- Zufriedenheitsabfragen zum Essen in den Gruppen durchführen, mithilfe eines Ampelsystems