



Verpflegungsleitbild

Integrationshort St. Raphael

Kirchenstr.34a

83098 Brannenburg

1. Einleitung:

Wir bieten für unsere Einrichtung eine vollwertige, abwechslungsreiche und nachhaltige Mittagsverpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards an.

Dabei legt der Caterer „Food Butlers“ Wert auf täglich frisch zubereitete Mahlzeiten, welche saisonale und regionale Lebensmittel und eine gute Zusammenarbeit mit dem ortsansässigen Gaststätte Weingast in Bad Feilnbach einbezieht.

Neben gleitenden Essenszeiten, die jeweils nach Schulschluss angeboten werden, wird die Kommunikation der Kinder angeregt. Sie können nach einem anstrengenden Schultag, sich mit Freunden unterhalten, den Tag Revue passieren lassen oder über das unterhalten, was der Tag noch bringt.

Die Kinder lernen in einem ruhigen, vertrauten Ambiente ihre Bedürfnisse besser einzuschätzen.

Das Zulassen von selbstständigem Handeln der Kinder, Tischkulturen, sowie Regeln sorgen für eine angenehme Wohlfühlatmosphäre.

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“

-Sokrates

1.1. Beschreibung unserer Kita

2021 sind wir in unseren Neubau in die Kirchenstr. gezogen. Wir starteten in der neuen Einrichtung mit 2 Gruppen. Schon ein Jahr später konnten wir die dritte Gruppe eröffnen.

Seitdem werden insgesamt 75 Kinder betreut.

Seit 2022 werden wir vom Caterer „Food Butlers“ beliefert.

Da wir stets daran interessiert sind, uns in sämtlichen Bereichen weiterzuentwickeln, haben wir im Schuljahr 2023/2024 an einer Qualifizierungskampagne, „Verpflegungscoaching“ durchgeführt vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten des bayrischen Staatsministeriums, teilgenommen.

Eine weitere Qualitätssicherung ist die jährliche Kinder- und Elternbefragung, welche die Verpflegungszufriedenheit der Familien in der Einrichtung abfragt. Zusätzlich erfreuen wir uns an einem persönlichen Austausch zur Mitteilung von Wünschen, Ideen und Anregungen. Sprechen Sie uns einfach an! Gern dürfen Sie ebenso unseren Sonne – Wolken – Kasten benutzen, wo je nach Bedarf auch anonym eine Nachricht hinterlassen werden kann.

1.2. Welche Gedanken haben wir zur Verpflegung

Essen und Trinken sind Grundbedürfnisse jedes einzelnen Menschen.

Genuss, Freude sowie die Zugehörigkeit zu einer Gemeinschaft und der Austausch mit anderen Menschen prägt unser Essverhalten und unsere Esskultur.

Gemeinsame Mahlzeiten gelten bereits als pädagogisches und pflegerisches Angebot und ist einer der wichtigsten Bestandteile im pädagogischen Alltag.

Ihre Kinder verbringen täglich viele Stunden in unserer Einrichtung und nehmen Mittagessen und Nachmittagssnacks bei uns ein.

Es liegt in unsere Verantwortung die Versorgung Ihrer Kinder zu übernehmen und gesundheitsförderlich zu prägen.

Ziel ist es, dass jedes Kind in unserer Einrichtung selbstbestimmt und genussvoll Essen und Trinken kann.

Das erstellte Verpflegungsleitbild dient als Leitfaden für alle Mitarbeiterinnen, Familien und Interessierte.

Wir richten unsere Qualitätsstandards nach Richtlinien, die von Experten entwickelt wurden.

1.3. Unser Ziel

Lebensmittel spielen immer mehr im Alltag eine wichtige Rolle. Daher bieten wir unseren Kindern in unserer Einrichtung eine ausgewogene Ernährung (Mittagessen, Snackbar) an. Diese ausgewogene Ernährung unterstützt das gesundheitliche Wohlbefinden. Daher arbeiten alle Mitarbeiter unserer Einrichtung gemeinsam daran, Ihre Kinder bei der Gesundheitsförderung zu unterstützen.

2. Organisation und struktureller Rahmen

2.1. Speiseangebot

Der Caterer „Food Butlers“ richtet sich bei seinem Speisenangebot nach der Empfehlung der Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Das Speiseangebot beinhaltet saisonale und regionale Lebensmittel. Dabei wird auf eine ausgewogene Kost geachtet:

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

Bei den angebotenen Speisen werden religiöse und kulturelle Ernährungsbedürfnisse berücksichtigt. Wir bieten **kein** Schweinefleisch an.

Gibt es gesundheitliche und/oder allergische Einschränkungen von Kindern, kommen die Eltern auf uns zu und ein weiteres Vorgehen wird gemeinsam besprochen.

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

Im Eingangsbereich des Speiseraumes ist ein Speiseplan auf Augenhöhe für die Kinder aufgehängt. Des Weiteren ist ein Ansichtsteller mit der Beschriftung der aktuellen Speise aufgestellt. Dort können alle Kinder noch einmal nachvollziehen, was an dem Tag für eine Mahlzeit angeboten wird.

Für die Eltern wird der Speiseplan der kommenden Woche per E-Mail zugeschickt. Dieser dient ausschließlich zur Information. Die Angaben belaufen sich immer auf eine Verpflegungswoche.

Abmeldungen eines Mittagessens beträgt mindestens 7 Tage im Voraus.

Nach dem Mittagessen wird eine Snackbar angeboten

- Frisches Obst und Gemüse
- Cornflakes
- Müsli
- Überraschungen wie zum Beispiel: frisch gebackenen Kuchen

2.2. Rahmenbedingungen

Gleitende Essenszeiten:

11:30 – 12:15

12:15 – 13:00

13:00 – 13:45

Die Brotzeit/ Snackbar am Nachmittag ist von 14:00 – 16:00

2.3. Wertevermittlung und pädagogischer Ansatz

Wir wollen den Kindern vermitteln, dass Essen etwas Wert- und Genussvolles ist. Wir haben viele verschiedene Esskulturen in unserer Einrichtung vertreten, daher ist es uns wichtig, den Kindern die Wertschätzung jedes einzelnen Mittagessen näher zu bringen.

Diesen Wert erreichen wir, indem wir in einem konstanten Austausch mit dem Caterer und unseren Kindern sind.

Die angebotenen Speisepläne

des Caterers zeigen keine wöchentlichen Wiederholungen, sondern können ca. eine Wiederholung von 4-5 Wochen aufzeigen.

Der Speiseplan wird alle 4 Monate den aktuellen Jahreszeiten angepasst.

Die Kinder sollen lernen, dass ausgewogenes Essen Freude macht und zur Unterstützung eines gesunden Körpers dient.

Durch regelmäßige Koch- und Backaktionen bieten wir den Kindern die Möglichkeit, sich mit dem Thema Ernährung noch intensiver auseinanderzusetzen. In den Ferien gibt es begleitendes Kochen, wo Kinder das Mittagessen für alle angemeldeten Kinder selbst zubereiten. Dies beinhaltet, Hauptspeise, Nachspeise und die Gestaltung eines schönen Esstisches. Die Freude am Tun und der Genuss stehen dabei im Fokus. Unsere Kinder erfahren dabei, wie man Lebensmittel verarbeitet und gesunde Speisen zubereitet. Dabei werden ebenfalls Grundkenntnisse im Bereich Hygiene (Arbeitsplatz vor- und nachbereiten, Hände waschen, Lebensmittel waschen usw.) vermittelt.

Von Anfang an achten unsere Mitarbeiterinnen auf Tischmanieren und Tischkulturen und vermitteln diese. Praktische Ernährungsbildung beginnt bereits bei den Mahlzeiten durch selbstständiges Einschenken von Getränken, das Nutzen von Besteck, Geschirr abräumen.

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.

Den Mitarbeitern ist bewusst, dass das eigene Essverhalten, von den Kindern beobachtet wird. Sie leben den Kindern ein positives Verhalten vor. Daher finden regelmäßige Reflexionsprozesse zur eigenen Haltung und dem Umgang in Teamsitzungen statt.

Bereits bei der Aufnahme des Kindes werden von den Eltern Kennlernbogen ausgefüllt,

welche Ess- und Trinkgewohnheiten, Unverträglichkeiten oder Allergien das Kind hat. Welche Vorlieben und Abneigungen bestehen oder ob eine besondere Ernährung aufgrund von religiösen, kulturellen vorliegt (kein Schweinefleisch).

Die Eltern erhalten einen Einblick, wie die Mahlzeiten in unserer Einrichtung ablaufen und wo die wöchentlichen Speisepläne zu finden sind.

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

3. Speiseangebot

3.1. Getränke

Im Kinderhort bieten wir an unserer Trinkstation täglich frisches Wasser an. Diese wird regelmäßig aufgefüllt. Die Trinkstation ist mit verschiedenen Motiven und Symbolen versehen. Die Kinder haben sich am Schuljahresanfang für ein Symbol oder Motiv entschieden, wo sie ihren Trinkbecher bis zum Tagesende abstellen können.

3.2 Brotzeit in den Ferien

Da wir in den Ferien viel auf Ausflügen unterwegs sind, ist unsere Bitte an die Eltern, dass die Kinder bereits in der Früh ausgiebig gefrühstückt haben. Für die Vormittagsbrotzeit bieten wir nur den Raum und die Zeit an. Das heißt, alle Kinder haben in den Ferien eine mitgebrachte ausreichende Brotzeit und Trinken dabei. Hier leben wir ebenfalls das Motto „Essen hat eine bunte Vielfalt“ und möchte ihnen eine ausgewogene Brotzeit nahelegen.

Verbleiben wir in der Einrichtung, gehen die Kinder gemeinsam zur Vormittagsbrotzeit und genießen den ruhigen Start in den Ferientag.

Geht es auf Ausflüge, sind diese so geplant, dass immer Zeit für die Vormittagsbrotzeit und Mittagsbrotzeit eingeplant ist. Auch da bekommen die Kinder genügend Zeit, um in Ruhe Essen und Trinken zu können.

3.2 Brunchen an besonderen Tagen

Zu besonderen Anlässen z.B. an Fasching, Ostern usw. gestalten wir für die Kinder ein Brunch. Da freuen wir uns immer sehr gern, über Unterstützung der Eltern.

Hierzu wird eine Liste ausgehangen, wo die Eltern auf freiwillige Basis entscheiden können, welche Lebensmittel sie für unseren festlichen Brunch mitbringen.

3.3. Mittagessen

Der Caterer „Food Butler“ beliefert unsere Einrichtung von Montag bis Freitag. An Schließtagen, Feiertagen und in den Ferien wird kein Essen bestellt.

Die Kinder kommen aus der Schule, kommen in Ruhe in den jeweiligen Gruppen an und gehen im Anschluss in den Speiseraum zum Mittagessen. Dort werden die Kinder von zwei Mitarbeitern in Empfang genommen und begleitet. Die Kinder haben freie Platzwahl, richten ihren Platz her (Besteck, Glas befüllen...) und holen ihr Mittagessen ab. Gemeinsam mit Schulfreunden dürfen sie Ihre Mahlzeit genießen und ins Gespräch gehen.

Der übliche Lärmpegel im Speiseraum wird durch Essensregeln und Tischkulturen, so weit wie

möglich reduziert.

Sind die Kinder fertig mit Essen, werden sie angehalten, ihren Essensplatz sauber zu verlassen, d.h.: Teller aufräumen, Glas aufräumen und Stuhl ran schieben. Uns ist es wichtig, dass die Kinder die Sauberkeit lernen und einen sauberen Platz für die nachfolgenden Kinder zu hinterlassen.

Bei Bedarf setzen sich die Mitarbeiter mit an den Tisch und nehmen eine kleine Portion zu sich, diese regt die Kinder zum Probieren der Lebensmittel an. Entscheidet sich ein Kind, nachdem Probieren gegen eine Komponente, wird das akzeptiert. Wir motivieren die Kinder zum Probieren, möchte ein Kind dennoch an diesem Tag nicht mitessen, wird dies ebenfalls akzeptiert.

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

In alle wichtigen Entscheidungen zur Verpflegung wird das Gesamtteam und der Caterer mit einbezogen. Mithilfe von regelmäßigen Teambesprechungen können Anliegen, Ideen und Wünsche thematisiert und Umsetzungsmöglichkeiten besprochen werden.

3.4 Snackbar

Unsere Snackbar wird täglich von 14:00 – 16:00 angeboten. Diese wird von unserer Hauswirtschafterin begleitet.

In dieser Zeit haben die Kinder die Möglichkeit, täglich frisches Obst und Gemüse zu sich zu nehmen. Zweimal die Woche bieten wir Müsli oder Cornflakes an.

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
- Hochwertiges, frisches Fleisch aus eigener Erzeugung

4.2. 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 auf 4,70 €.

5. Hygienemanagement und Schulungen

5.1. Infektionsschutzbelehrung

Neue Kolleginnen werden vor der Einstellung durch den Allgemeinarzt oder Gesundheitsamt 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 Aufnahmegespräches, Ausfüllen eines Kennenlernbogens, sowie weiteren Tür-Angel-Gespräche und Elterngespräche erfahren die pädagogischen Fachkräfte mögliche Allergene bei Kindern.

Wenn Allergene auftreten, informieren die Eltern direkt die Gruppenleitung der jeweiligen Gruppe ihres Kindes, damit das weitere Vorgehen schnellstmöglich geklärt werden kann.

7. Öffentlichkeitsarbeit

7.1. Kommunikation nach außen

Das Verpflegungsleitbild ist in der hausinternen Konzeption aufgeführt. Des Weiteren wird das Verpflegungsleitbild auf unserer Homepage veröffentlicht.

Die Eltern der Einrichtung werden per Mail über Erneuerungen in der Verpflegung informiert.

Zusätzlich finden Eltern einzelne Aushänge zu Projekten und Aktionen, beispielsweise „Die richtige Mülltrennung“... in der Einrichtung statt.

8. Schlusswort

Durch die Umsetzung des Verpflegungskonzeptes möchten wir zur Gestaltung eines gesundheitsfördernden Lebensumfeldes in unserem Hort beitragen.

Wir bedanken uns recht herzlich bei Frau Fink. Sie begleitete und unterstützte uns ein Jahr lang beim Coaching für Mittagessen und besuchten uns vor Ort im Hort.

Wir als Kita-Team haben in dieser Zeit zum Thema Verpflegung viel Wissenswertes dazugelernt und konnten neue Strukturen und Abläufe erfahren und umsetzen.

Einrichtungsleitung des Integrationshortes St. Raphael, 83098 Brannenburg

Leitung: Frau Sabrina Kunze