



Vorwort

Am 01.01.2021 übernahm das Bayerische Rote Kreuz, Kreisverband Kitzingen, Schmiedelstr. 3, 97318 Kitzingen die Trägerschaft des ehemaligen Ökumenischen Kindergartenvereins St. Bartholomäus, Crailsheimstr.11, 97348 Rödelsee. Schon bei den Vorgesprächen wurde über eine Überarbeitung des bestehenden Konzeptes gesprochen. Das Verpflegungskonzept startete am 01.09.2021.

Da es sich in Rödelsee um eine Dorfgemeinschaft handelt, bei der viele Familien ihre Kinder zur Mittagszeit und somit auch zum gemeinsamen Mittagessen abholen, kommt hier eine verpflichtende Vollverpflegung nicht in Frage. Andererseits möchten wir den Familien trotzdem die Möglichkeit auf eine gesunde und umfangreiche Verpflegung, während des Kindertages, anbieten.

Unsere Küche ist so ausgelegt, dass unsere Küchenkraft für alle Krippen- und Kindergartenkinder aus dem Haus das tägliche Frühstück vorbereitet. Das Mittagessen wird uns vom Caterer „Die Menü-Manufaktur Hofmann“ geliefert und kann wahlweise bestellt werden. Zudem gibt es die Möglichkeit den Kindern eine Brotzeit von zuhause, für das Mittagessen, mitzugeben. Am Nachmittag gibt es noch einen kleinen Snack, welcher von zuhause mitgebracht wird, bzw. werden hier die übrigen gekühlten Speisen vom Frühstück angeboten. Die Waldräuber sind aus logistischen und personellen Gründen hiervon ausgenommen, im Wald finden individuelle Kochangebote statt.

Die Kindergartenkinder nehmen alle Mahlzeiten im Bistro ein, das Bistro ist offen gestaltet und somit mit der Küche verbunden. Dies ermöglicht in der Küche zu arbeiten und trotzdem einen Blick auf die Kinder im Bistro zu haben und in Kontakt zu treten.

Die Krippenkinder nehmen die Speisen in ihren Gruppen ein, das bietet ihnen die nötige Sicherheit und Struktur.

Im weiteren Verpflegungskonzept können sie die Rahmenbedingungen und unsere pädagogischen Werte zur Ernährung im Kindergartenalltag kennenlernen.

Inhaltsverzeichnis

1. Das Verpflegungskonzept
 - 1.1 Ernährung – ein wichtiges Thema
 - 1.2 Ablauf der Mahlzeiten
 - 1.3 Zusammenarbeit mit dem biologischen Gartenanbau Gahr
 - 1.4 Mittagsverpflegung von Menü-Manufaktur Hofmann
 - 1.5 Getränke
 - 1.6 Verpflegungsteam
 - 1.7 Pädagogisches Angebot – Kochen und Backen mit den Kindern
 - 1.8 Zusammenarbeit mit den Eltern
 - 1.9 Essen zu besonderen Anlässen
2. Qualität der Essensversorgung
 - 2.1 Auswahl, Qualität und Herkunft der Lebensmittel
3. Besondere Anforderung an die Essensversorgung
 - 3.1 Essensversorgung von Kindern mit religiös und ethisch begründeten Kostformen
 - 3.2 Essensversorgung von Kindern mit medizinisch und allergisch begründeter Kostform
4. Zusammenarbeit im Team

1.1 Ernährung – ein wichtiges Thema

Ernährung ist ein Kernthema in Kindertageseinrichtungen, mit vielen sozialen Ereignissen, Ritualen und einem vielseitigen Lern- und Erfahrungsfeld für Kinder. Da heute viele Kinder einen großen Teil des Tages in der Einrichtung verbringen, ist ein qualitativ gutes Angebot an Speisen und Getränken eine wichtige Dienstleistung. Dies erfordert eine alters- und bedürfnisorientierte, ausgewogene und abwechslungsreiche Speisen- und Getränkezusammenstellung. Das Thema Ernährung ist ein wesentlicher Bestandteil in unserem Tagesablauf.

Kinder sammeln täglich Erfahrungen im Umgang mit Lebensmitteln, dies geschieht z.B. bei den Vorbereitungen für das Frühstücks Buffett. Regelmäßig finden pädagogische Kochangebote statt, hierbei lernen die Kinder Lebensmittel mit allen Sinnen kennen.

1.2 Ablauf der Mahlzeiten

Die Kindergartenkinder beginnen um 09:00 Uhr mit dem Frühstück, welches in Buffetform bereitsteht. An der Seite des Bistros stehen zwei niedrige Tische, auf denen die Speisen angerichtet werden. Die Kinder können nach ihrem Geschmack wählen, was ihnen schmeckt und was sie gerne probieren möchten. Das Angebot wird täglich verändert, es variiert zwischen Müsli, selbstgebackenem Brot und verschiedenen gesunden Aufstrichen. Außerdem werden auch Waffeln, gekochte Eier oder Fruchtquark angeboten. Den Kindern steht immer frisches Obst und Gemüse zur Auswahl.



Bis 10:30 Uhr können die Kinder am Frühstück teilnehmen. Sie können frei entscheiden, wann sie Hunger haben, wie lange und mit welchen Freunden sie zum Essen gehen wollen. Für den Überblick werden Listen geführt.

Das Mittagessen wird im Zeitraum von 11:45 Uhr bis 12:15 Uhr eingenommen. Hier sitzen die Kinder in Kleingruppen an den Tischen und dürfen sich selbstständig aus den Schüsseln schöpfen. Dies fördert die Eigenständigkeit und das Einschätzen des eigenen Sättigungsgefühls.

Durch die kleinen Tischgemeinschaften kommen die Kinder miteinander ins Gespräch und eignen sich auch eine Tischkultur an. Alle Mahlzeiten werden von pädagogischen Mitarbeitern begleitet und unterstützt. Sie achten auf die Einhaltung der Tischregeln, nehmen am Essen teil und sind sich ihrer Vorbildfunktion gewiss.

In der Gemeinschaft sind die Kinder häufig offener, wenn es z.B. darum geht etwas Neues oder Unbekanntes zu probieren.

Zwischen 15:00 Uhr und 15:30 Uhr gibt es einen Nachmittagssnack, dieser wird von den Eltern von zuhause mitgegeben. Oft handelt es sich hierbei um kleinere Snacks, wie Obst und Gemüse, oder ein belegtes Brot. Außerdem bietet es sich hier an,

mögliche Reste vom Frühstück aufzubrauchen, da uns ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln sehr wichtig ist.

Rituale geben dem Tagesablauf einen entsprechenden Rahmen und so gehört z.B. ein täglicher Tischspruch genauso dazu, wie das eigenständige Abräumen des gebrauchten Geschirrs, als auch das Händewaschen vor und nach dem Essen.

Unsere Teller sind aus zerbrechlichem Material, so üben die Kinder eine gewisse Sorgfalt.

Die Krippenkinder erleben den gleichen Ablauf in ihren gewohnten Gruppenräumen. In der vertrauten und geborgenen Atmosphäre wirken die pädagogischen Fachkräfte genauso zielführend auf die Kinder ein, wie im Bistro des Kindergartenbereiches.

Das Frühstück wird hier um 09:00 Uhr gemeinsam am Tisch gegessen, genauso, wie das Mittagessen um 11:30 Uhr. Auch die Krippenkinder essen zwischen 15:00 und 15:30 Uhr einen Mittagssnack.

Für das Frühstück wird eine pauschale von 30 € pro Monat verrechnet.

1.3 Zusammenarbeit mit dem biologischen Gartenanbau Gahr

Kinder, die gesund bleiben, sich gut entwickeln und lernen sollen, benötigen für ihre Entwicklung immer auch gesunde und gehaltvolle Lebensmittel für ihre Ernährung. Deshalb haben wir uns entschieden, bei der Verpflegung unserer Kinder –soweit wie möglich– auf regionale, biologische und saisonal wertvolle Zutaten zu achten. Hierbei sind wir auf den biologischen Gartenanbau Gahr aus Kitzingen gestoßen. Wir werden wöchentlich mit frischem Obst, Gemüse und Kräutern beliefert, diese Lebensmittel werden beim Frühstück und dem pädagogischen Kochen verarbeitet. Bei der Auswahl achten wir auf saisonales Obst und Gemüse, um möglichst den Faktor Regionalität beachten zu können und diesen auch an die Kinder weiterzugeben.

1.4 Mittagsverpflegung von Menü-Manufaktur Hofmann

Die Menü-Manufaktur Hofmann steht für Qualität, Vielfalt und Frische. Es werden langjährige Partnerschaften mit handverlesenen Lieferanten gepflegt und frische Rohware wird direkt vor Ort auf traditionell-handwerkliche Weise verarbeitet. Mit den hauseigenen Einrichtungen wie Metzgerei, Pfannkuchenbäckerei oder der Gewürzküche, wird die Hersteller-Kultur bewahrt. Sowohl die Qualität als auch der Geschmack liegt ihnen sehr am Herzen. Zitat: „Wir möchten ein gutes Gefühl beim Verzehr durch erlesene Zutaten, ohne Zusätze und mit Nachhaltigkeit vermitteln“.

Die Qualitätsphilosophie

Mit den natürlichen Menüs garantieren sie unverfälschten Geschmack – Ganz ohne Zusätze:

- keine Geschmacksverstärker
- keine Konservierungsstoffe*

- keine künstlichen Farbstoffe
- keine künstlichen Aromastoffe
- keine aufgeschlossenen Pflanzeneiweiße
- kein Hefeextrakt
- keine Phosphate**

* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz ** bei den hauseigenen Fleisch- und Wurstwaren

Als Traditionshaus werden konsequent nachhaltige Kooperationen und gemeinsame Konzepte mit landwirtschaftlichen Betrieben und regionalen Erzeugergemeinschaften, wie z.B. der Schweinezuchtanstalt Boxberg, gepflegt.

- Verarbeitung von hochwertigen und ursprünglichen Zutaten aus Natur, u.a. Bio-Rohwaren aus kontrolliert biologischem Anbau
- saisonfrisches Obst und Gemüse, weitestgehend aus der heimischen Region
- ernährungsphysiologisch hochwertiges Raps- und Olivenöl
- Frischfleischprodukte aus artgerechter Aufzucht und mit nachgewiesener Herkunft
- Fischartikel weitestgehend aus kontrolliert nachhaltiger Fischerei
- frische Wurst- und Fleischwaren aus unserer hauseigenen Metzgerei
- eigene, nährstofferhaltende Kartoffelverarbeitung
- Getreide- und Molkereiprodukte aus Baden-Württemberg

Traditionelles Handwerk ist das Erfolgsrezept

Wie zu Hause wird auch hier abgewogen, geschnitten, angebraten, abgelöscht, gedünstet, gewendet und abgeschmeckt!

So werden:

- Gemüse- und Fleischfonds selbst hergestellt
- Schaschlikspieße, Rouladen oder Pfannkuchen werden von Hand gesteckt, gerollt oder gewickelt
- alle Soßen von den Küchen-Meistern fachmännisch abgeschmeckt
- Fleischprodukte ganz klassisch angebraten, der Bratensaft bildet die Soßenbasis

Natürliche Frische

Die Rohwaren werden bei optimaler Reife geerntet und sofort verarbeitet, dies garantiert den köstlichen Geschmack der feinen Zutaten.

Für die Haltbarmachung unserer hochwertigen Menüs nutzen wir das Tiefgefrieren, die Konservierungsmethode Nr. 1. Das schonende Fertiggaren der Menüs findet direkt vor dem Verzehr statt. Alle wertvollen Inhaltsstoffe sowie wichtige Nährstoffe und Vitamine, Aromen und der Geschmack bleiben so am besten erhalten.

Die BIOPAP-Menüschale

Als umweltbewusste Menü-Manufaktur gehen sie mit ihrem innovativen Verpackungskonzept neue, ganzheitliche Wege für eine saubere Zukunft! Die BIOPAP-Menüschale ist eine echte umweltfreundliche Verpackungslösung aus Cellulose, die unseren hohen Qualitätsanforderungen gerecht wird:

- 100% recyclebar, vollständig kompostierbar und abbaubar
- zertifizierte Vorlieferanten, Holz aus europäischen Wäldern und aus nachhaltiger, verantwortungsvoller Waldwirtschaft
- nachhaltige und patentierte Herstellung
- optimaler Produktschutz
- hitzebeständig
- gute Lagerfähigkeit

Bestellverfahren und Preise bei Menü-Manufaktur Hofmann

Das Mittagessen ist nach wie vor nicht verpflichtend, sondern für die Familien frei wählbar zu buchen. Für das Mittagessen wird eine monatliche Pauschale von 72 € verrechnet. Abmeldungen sind mindestens 14 Tage vorher bei der Leitung anzukündigen, außerdem ist nur eine wochenweise Abmeldung möglich.

DLG-Qualitätszertifikat

Seit vielen Jahren wird die Menü-Manufaktur Hofmann mit dem DLG-Qualitätszertifikat ausgezeichnet. Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. ist eine der wichtigsten unabhängigen Organisationen, wenn es um die qualifizierte Bewertung von Lebensmitteln geht.

1.5 Getränke

Die Kinder können nach Bedarf Getränke zu sich nehmen, diese werden im Becher angeboten. Außerdem werden, z.B. bei längerem Aufenthalt im Garten, Getränke an den jeweiligen Gruppentüren bereitgestellt. Hierfür ist es praktisch, wenn die Kinder eine Trinkflasche mit in den Kiga bringen, dadurch können Insekten in den Getränken vermieden werden. Wir legen mehrmals am Tag „Trinkpausen“ ein und erinnern die Kinder an das regelmäßige Trinken.

Angeboten wird:

- Stilles oder spritziges Wasser aus unserem Wasserspender

-Verschiedene Teesorten

-Leichte Apfelschorle, welche in Elternaktionen mit den Kindern zusammen frisch gepresst wurde (wird nur zum sofortigen Trinken angeboten, nicht in Flaschen gefüllt)

1.6 Verpflegungsteam

Unser Verpflegungsteam setzt sich aus je einer/m pädagogischen Mitarbeiter/in der einzelnen Gruppe, der Küchenkraft, der Kita-Leitung, der Abteilungsleiterin des BRK und einer Vertreterin aus dem Elternbeirat zusammen. Ihre Aufgabe ist es über das Gesamtkonzept zu beraten, Anregungen Dritter aufzugreifen, Veränderungen und/oder Verbesserungen zu erörtern und ggf. einzuleiten.

Das Erziehungspersonal aus dem Team „Küchencrew“ bietet regelmäßig Koch- bzw. Backangebot für Kinder an. Die Küchencrew begleitet auch den äußeren Rahmen, d.h. die Planung, Information u. Dokumentation, Gartenbeete, Einkauf, Vorratshaltung etc. Dazu trifft sich die Crew regelmäßig.

Jedes Kind bekommt eine Probierportion von den Koch- und Backangeboten ab.

1.7 Pädagogisches Angebot – Kochen und Backen mit den Kindern

Eine erfolgreiche Zielumsetzung bedingt, dass die Kinder beim Thema Ernährung aktiv mitgestalten können.

Das pädagogische Angebot wird den Kindern regelmäßig offeriert und enthält die Offenheit auf Anregungen der Kinder einzugehen.

Was wir anbieten bzw. produzieren, wird teils von den ausführenden Pädagogen vorbereitet und teils mit den Kindern im Vorfeld erarbeitet und besprochen. Die sogenannte „Küchencrew“, erstellt einen Rezepte-Plan mit den jeweils benötigten Zutaten, welche über die Küchenkraft bei Familie Gahr bestellt oder aus dem eigenen Garten geerntet werden.

Der Plan wird nach den Interessen und Möglichkeiten der Kinder ausgerichtet, dabei thematisieren wir auch die Saisonalität. Die Kinder werden in die Vor- und Zubereitung der Speisen nach ihren Fähigkeiten miteinbezogen. Wechselweise können sich die Kinder beim Kochangebot beteiligen, so dass jedes Kind die Chance hat einmal mitzuhelfen, ob beim Zutaten waschen, beim Schneiden, Tischdecken oder Abwaschen. Trainiert wird dabei auch der richtige Umgang mit Küchen- und Kochwerkzeugen und natürlich achten wir beim Arbeiten auch auf die Einhaltung der hygienischen Notwendigkeiten, wie Händewaschen, Sauberkeit am Arbeitsplatz, Schürzen usw.

Da wir eine große Einrichtung mit vielen Kindern sind, können in diesem Rahmen keine Essensportionen hergestellt werden, die einer normalen Mahlzeit entsprechen, sondern nur kleine „Versuchsportionen“, die aber mindestens 1x für jedes Kind reichen.

Auch in die Nachbereitung, sprich das Anrichten, Tische decken, sowie das Abräumen, Waschen, Trocknen und Verstauen der Gerätschaften, dürfen sich die Kinder einbringen.

Größere Kinder gehen, wenn das Essen fertig ist, in die Gruppen und geben Bescheid, dass man zum Essen ins Bistro kommen kann.

Zielsetzung:

Die Kinder sollen Ernährung in ihrer ganzheitlichen Dimension erfahren, vom Werden, der Herstellung der Lebensmittel, über die Zubereitung bis hin zur Wirkung bzw. nicht Wirkung oder gar Schädigung (z.B. Süßigkeiten).

Durch ein breites und unterschiedliches Angebot von Nahrungsmitteln (auch mal weniger bekanntes) und der sprachlichen Aufarbeitung, üben die Kinder ihre Sinne für die Vielfältigkeit der Lebensmittel im Allgemeinen, aber auch für die Wirkung ihrer Inhaltsstoffe auf Geschmack und körperlich/geistige Gesundheit.

Wichtig ist uns, dass sie vom Anfang bis zur Fertigstellung alle Handlungsschritte mitmachen, bzw. einsehen können. Durch das Erleben von Zeit, Geduld, der Intensität beim Arbeitsaufwand, lernen sie ihr Essen wertzuschätzen und sorgsam damit umzugehen.

Unterschiedliche Arbeitstechniken und differenzierte Zubereitungsverfahren zeigen auf, wie umfänglich das Arbeiten mit Lebensmitteln sein kann.

Vorbehalte und Abneigungen gegenüber einzelnen Nahrungs- und Lebensmitteln möchten wir durch eine interessante und anregende Darbietung abbauen. Wir wollen zusammen mit den Kindern darauf achten, dass überschüssige Restmengen vermindert, besser noch verhindert werden, oder ggf. einer nachhaltigen Weiterverwertung zukommen. Übrig gebliebene Lebensmittel vom Frühstück werden am Nachmittag beim Snack angeboten.

Wir pflanzen selbst Obst/Gemüse an, pflegen die Beete und Pflanzen, sprechen über notwendige Voraussetzungen, ernten und verarbeiten die Erträge, schaffen Vorräte (z.B. Marmelade) und erledigen gemeinsam die anfallenden Arbeiten.

So können sich unsere Kinder Wissen aneignen und erfahren, wie viel Aufwand notwendig ist, damit wir Obst und Gemüse zu uns nehmen können.

Gleichzeitig vermitteln wir, dass das Gedeihen von Nahrungsmitteln nicht nur von unserem Wirken abhängt, sondern dass auch die Natur einen wesentlichen Wirkungsanteil auf das Werden von Nahrungsmitteln hat.

Die Krippengruppen werden nach ihren Möglichkeiten eingebunden.

Bistro-Regeln:

Da uns eine angemessene Tischkultur sehr am Herzen liegt, gibt es einige Regeln.

- Vor und nach dem Essen Händewaschen
- Wir pflegen einen höflichen Umgang mit Bitte und Danke
- Teller nicht überhäufen, sondern lieber später eine Portion nachholen
- Wir lassen Vorsicht walten im Umgang mit Besteck und Geschirr
- Wir enthalten uns störender Geräusche, wie schlürfen und schniefen

1.8 Zusammenarbeit mit den Eltern

Zur Information für die Eltern und Kinder wird eine Woche vorher am Aushang per Bild mitgeteilt, was es in der nächsten Woche zum Mittagessen gibt.

Außerdem informieren wir über unser pädagogisches Backen und Kochen.

Gerne dürfen uns Eltern Anregungen geben oder auch mal eine Überschussproduktion aus dem heimischen Garten mit uns teilen. Letzteres sollte aber unbedingt rechtzeitig, d. h. mindestens eine Woche vorher, bei uns angemeldet bzw. mit uns besprochen werden.

1.9 Essen zu besonderen Anlässen

Bei besonderen Gelegenheiten, wie z.B. bei Geburtstagen oder Festen, können die Eltern ihren Kindern etwas in den Kindergarten mitgeben. Hier bietet es sich an einen Kuchen oder einen Obstteller mitzuschicken.

2.1 Auswahl, Qualität und Herkunft der Lebensmittel

Den Kindern soll zu Beginn ihres Lebens eine ausgewogene Ernährungsweise mit auf den Weg gegeben werden. Das Essen soll den Kindern nicht nur schmecken, sondern sie auch mit hochwertigen und nährstoffreichen Lebensmitteln in Bio-Qualität versorgen.

Die Rezepturen sind zuckerarm ausgerichtet. Ist Süße in Speisen nötig, wird auf Zuckeraustauschstoffe wie Honig, Agavendicksaft oder Reissirup zurückgegriffen.

Es wird großen Wert auf regionale, saisonale und biologische Produkte gelegt, deswegen gründeten wir die Zusammenarbeit mit der Firma aus Kitzingen.

Bei der Mittagsverpflegung können wir uns auch mit einer Ernährungsexpertin von Hofmann-Menü austauschen.

Das BRK-Küchenpersonal steht im engen Austausch miteinander.

3. Besondere Anforderung an die Essensversorgung

Mit unserem verpflichtenden Frühstück möchten wir allen Kindern einen guten Start in den Tag ermöglichen. Jedem Kind wird eine ausgewogene Ernährung ermöglicht.

3.1 Essensversorgung von Kindern mit religiös und ethisch begründeten

Kostformen

Im Kinderhaus leben Kinder mit unterschiedlichen religiösen und kulturellen Hintergründen. Aus diesem Grund wird das Ernährungsangebot dementsprechend angepasst, z.B. ohne Schweinefleisch.

3.2 Essensversorgung von Kindern mit medizinisch und allergisch begründeter

Kostform

Liegen Nahrungsmittelallergien vor, sind diese unverzüglich beim pädagogischen Personal und der Küchenkraft zu melden. Ebenso benötigen wir eine Mitteilung, wenn eine Diät ernährung vorgesehen ist, hier benötigen wir ein ärztliches Attest und eine detaillierte Diätanweisung.

4. Zusammenarbeit im Team

Das gemeinschaftliche Essen ist ein wichtiger Bestandteil in der Einrichtung und gehört zur pädagogischen Arbeit dazu. Die Kinder üben aufeinander Acht zu geben, Rücksicht zu nehmen, üben ihre motorischen Fähigkeiten, steigern ihre Selbstständigkeit, erlernen Tischkultur und vieles über ihre Umwelt.

Ein teamübergreifendes Miteinander, zwischen pädagogischem Personal und Küchenkraft, ist hier sehr wichtig. Nur so kann guter Austausch und eine erfolgreiche Arbeit stattfinden, um das Verpflegungskonzept ständig weiterzuentwickeln.