



Unser Verpflegungskonzept

Fröbel Landsberger Straße

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	1
1. In der Küche	2
1.1. Frühstück und Zwischenmahlzeiten	2
1.1.1. Lebensmittelauswahl Frühstück	2
1.1.2 Gestaltung der Frühstückssituation	2
1.1.3 Lebensmittel und Gestaltung des Snacks	2
1.2 Getränkeversorgung	3
1.3 Mittagessen	4
1.3.1 Lebensmittelauswahl	4
1.3.2 Speiseplanung	4
1.4 Empfehlungen der DGE für Frühstück und Zwischenmahlzeiten in Kitas	5
1.5 Empfehlungen der DGE zum Mittagessen in Kitas	7
1.6 Besondere Anforderungen	9
1.6.1 Ernährung von Säuglingen	9
1.6.2 Ernährung von Kindern unter drei Jahren	9
1.6.3 Umgang mit Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten	10
2. Pädagogische Umsetzung der Gestaltung der Essenssituation	11
2.1 Gestaltung einer positiven und ansprechenden Atmosphäre	11
2.2 Partizipation und Mitbestimmung der Kinder	12
2.3 Förderung der Selbstständigkeit und Alltagskompetenzen	13
2.4 Soziale Lernprozesse und Gemeinschaftserleben	13
2.5 Ernährungsbildung und Gesundheits	14
2.6. Berücksichtigung individueller Bedürfnisse und Vielfalt	15
3. Rolle, Haltung und Qualifikation der pädagogischen Fachkräfte	16
3.1 Personalqualifikation	16
4 Hygiene und Gesundheitsvorsorge	17
4.1 Umsetzung im pädagogischen Alltag	18
5 Zusammenarbeit mit den Familien	21
6. Beschwerdemanagement	21
6.1 Qualitätssicherung	22

7. Nachhaltigkeit in der Verpflegung.....	22
---	----

Einleitung

Als Deutschlands größter überregionaler frei gemeinnütziger Kitaträger versorgen wir in unseren Kindertageseinrichtungen mehr als 19.000 Kinder mit mindestens einer Mahlzeit am Tag – 19.000 junge Menschen, deren Geschmacksbildung, Essverhalten und Essgewohnheiten täglich im Kindergarten geprägt werden. Der Zusammenhang zwischen diesen frühen Erfahrungen und den späteren Essgewohnheiten ist offensichtlich: Wir haben die Möglichkeit, veraltete, aber bis heute teilweise selbstverständliche Ernährungsweisen kritisch zu hinterfragen und zu verändern.

Wir können unser Wissen und unsere Erkenntnisse den uns anvertrauten Kindern mit auf den Weg geben. Wir haben die Chance, diesen Kindern eine Ernährungsweise anzubieten, die unsere natürlichen Ressourcen und Umweltbedingungen im Auge behält und modernen gesundheitlichen Maßstäben entspricht. Durch eine kluge Speiseplanung und dem damit verbundenen Einkauf – mit dem Fokus auf Saisonalität, Regionalität, der Reduzierung tierischer Produkte und einem hohen Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln – können wir einen wertvollen Beitrag zur Gesundheit der uns anvertrauten Kinder und zur Ernährungswende leisten. Zusätzlich tragen wir einen bedeutenden Teil dazu bei, eine Generation von Menschen zu begleiten, für die regionale, saisonale Lebensmittel eine Selbstverständlichkeit sind, die tierische Produkte als etwas Außergewöhnliches akzeptieren und die ihre Essgewohnheiten in Einklang mit Umwelt und Natur bringen. Dieser Leitfaden fasst den aktuellen Anspruch rund um das Thema Verpflegung in Kitas bei FRÖBEL zusammen. Er bietet neu eingestellten Köchinnen und Köchen eine Orientierungshilfe, um ihre Küche erfolgreich zu führen. Küchenteams, die bereits länger bei FRÖBEL sind, können sich vom Leitfaden inspirieren lassen, ihre nächsten Schritte auf dem Themengebiet planen und ihre gegenwärtigen Arbeitsprozesse abgleichen. Lassen Sie uns diesen Weg gemeinsam gehen, um allen uns anvertrauten Kindern spätestens ab 2025 eine einheitlich gute, nahrhafte und nachhaltige Verpflegung anbieten zu können. Stefan Spieker Geschäftsführer FRÖBEL Bildung und Erziehung gGmbH

1. In der Küche

1.1. Frühstück und Zwischenmahlzeiten

1.1.1. Lebensmittelauswahl Frühstück

Unser vollwertiges Frühstück besteht aus mindestens drei Komponenten:

- Getreide (z.B. Brot, Brötchen, Flocken)
- Milch und Milchprodukte (z.B. Joghurt, Quark, Käse)
- Gemüse und/oder Obst

Bei der Auswahl und dem Angebot von Lebensmitteln und Getränken orientieren wir uns am DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (siehe Tabelle in diesem Verpflegungskonzept). Ziel ist es, den Kindern täglich eine ausgewogene, bedarfsgerechte und abwechslungsreiche Verpflegung anzubieten.

Ein gesundes und ausgewogenes Frühstück hat in unserer Kita einen hohen Stellenwert, da es eine wichtige Grundlage für das Wohlbefinden, die Konzentrationsfähigkeit und die Entwicklung der Kinder bildet.

Die Gestaltung und Organisation des Frühstücks werden bereits im Aufnahmegespräch mit den Eltern besprochen. Darüber hinaus erhalten die Familien hilfreiche Informationen und Empfehlungen für ein ausgewogenes Frühstück, um die gesunde Ernährung ihrer Kinder bestmöglich zu unterstützen.

1.1.2 Gestaltung der Frühstückssituation

In unserer Kindertageseinrichtung findet das Frühstück in der Zeit von 08:00 Uhr bis 09:15 Uhr statt. Die Kinder können innerhalb dieses Zeitraums selbst entscheiden, wann sie frühstücken möchten. Dadurch werden ihre Selbstständigkeit und ihr individuelles Hunger- und Sättigungsgefühl respektiert und gefördert.

Die Frühstückssituation wird von einer pädagogischen Fachkraft begleitet, die den Kindern als Ansprechpartnerin zur Verfügung steht und bei Bedarf Unterstützung bietet. Die Kinder wählen ihre Speisen selbst aus und nehmen sich die gewünschten Lebensmittel eigenständig. Dabei werden sie entsprechend ihres Alters und Entwicklungsstandes unterstützt.

Nach dem Frühstück räumen die Kinder ihren Platz selbstständig auf. Dadurch übernehmen sie Verantwortung für ihr Handeln und erwerben alltagspraktische Fähigkeiten. Die gemeinsame Frühstückszeit bietet zudem Raum für Kommunikation, soziale Erfahrungen und ein angenehmes Miteinander.

1.1.3 Lebensmittel und Gestaltung des Snacks

Gegen 14:00 Uhr findet in unserer Einrichtung der Nachmittagssnack statt. Dieser wird in der Regel dort angeboten, wo sich die Kinder aktuell aufhalten, beispielsweise im Atelier, in anderen Bildungsbereichen oder im Außengelände. Dadurch können die Kinder ihr Spiel und ihre Aktivitäten weitgehend selbstbestimmt fortführen und flexibel am Snack teilnehmen.

Für den Nachmittagssnack steht täglich eine abwechslungsreiche Auswahl an Lebensmitteln bereit. Dazu gehören unter anderem Cracker, Brot, frisches Obst und Gemüse, Wasser sowie gegebenenfalls übrig gebliebene Speisen vom Mittagessen, sofern diese den geltenden Hygienestandards entsprechen. Durch diese Zusammenstellung entsteht jeden Tag ein individuelles und vielfältiges Snackangebot.

Die Speisen werden auf einem Servierwagen ansprechend vorbereitet und präsentiert. Die Kinder können selbstständig aus den angebotenen Lebensmitteln wählen und ihre Zwischenmahlzeit nach ihren Vorlieben zusammenstellen. Auf diese Weise werden Partizipation, Selbstständigkeit und ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln gefördert.

1.2 Getränkeversorgung

Eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr ist für das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Konzentrationsfähigkeit der Kinder von großer Bedeutung. Daher stehen den Kindern während des gesamten Tages jederzeit Getränke zur Verfügung.

Im Bistro können die Kinder selbstständig trinken gehen und sich nach Bedarf ein Glas oder einen Becher nehmen. Als Hauptgetränk steht Wasser jederzeit bereit. Ergänzend werden regelmäßig ungesüßte Tees, verdünnte beziehungsweise ungesüßte Fruchtsäfte oder gelegentlich Bananenmilch angeboten, um den Kindern abwechslungsreiche Geschmackserfahrungen zu ermöglichen.

Auch während des Aufenthalts auf dem Außengelände ist die Getränkeversorgung sichergestellt. Hierfür werden Getränke und Becher an einem gut erreichbaren Platz bereitgestellt, sodass die Kinder selbstständig darauf zugreifen können.

Besonders an warmen Tagen achten die pädagogischen Fachkräfte auf eine ausreichende Flüssigkeitsaufnahme der Kinder. Ergänzend zum freien Zugang zu Getränken werden gezielte Trinkpausen angeboten und die Kinder aktiv zum Trinken angeregt. Auf diese Weise wird eine bedarfsgerechte und gesundheitsfördernde Getränkeversorgung sichergestellt.

1.3 Mittagessen

1.3.1 Lebensmittelauswahl

Unser Mittagsangebot orientiert sich an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen sowie an den Empfehlungen des FRÖBEL-Leitfadens für Küchenteams (siehe Tabelle im Verpflegungskonzept). Ziel ist eine ausgewogene, abwechslungsreiche und kindgerechte Ernährung, die die Gesundheit und das Wohlbefinden der Kinder fördert.

Besonderen Wert legen wir auf ein tägliches Angebot von frischem Gemüse, sowohl in Rohkostform als auch zubereitet. Darüber hinaus achten wir auf den regelmäßigen Einsatz von Vollkornprodukten, beispielsweise bei Nudeln, Reis und Backwaren. Hülsenfrüchte wie Linsen, Kichererbsen oder Bohnen werden als wertvolle pflanzliche Eiweißquelle regelmäßig in den Speiseplan integriert. Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir bevorzugt Rapsöl.

Die kulturelle und religiöse Vielfalt der Kinder und Familien wird bei der Speiseplanung berücksichtigt. Individuelle Ernährungsgewohnheiten sowie religiös oder kulturell begründete Besonderheiten finden Beachtung, um allen Kindern eine wertschätzende und bedarfsgerechte Verpflegung zu ermöglichen.

1.3.2 Speiseplanung

Unser Mittagsangebot orientiert sich an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen sowie an den Empfehlungen des FRÖBEL-Leitfadens für Küchenteams (siehe Tabelle im Verpflegungskonzept).

Die Speisen werden nicht in der Einrichtung selbst zubereitet. Die Versorgung erfolgt durch eine kooperierende FRÖBEL-Kindertageseinrichtung. Die Lieferung der Mahlzeiten wird durch LeezenHeroes sichergestellt. Durch die enge Zusammenarbeit mit der produzierenden Küche können Qualitätsanforderungen sowie ernährungsphysiologische Standards berücksichtigt und umgesetzt werden.

Besonderen Wert legen wir auf ein tägliches Angebot von Gemüse, sowohl in Rohkostform als auch zubereitet. Darüber hinaus achten wir auf den regelmäßigen Einsatz von Vollkornprodukten, beispielsweise bei Nudeln, Reis und Backwaren. Hülsenfrüchte wie Linsen, Kichererbsen oder Bohnen werden als wertvolle pflanzliche Eiweißquelle regelmäßig in den Speiseplan integriert. Bei der Zubereitung der Speisen wird bevorzugt Rapsöl verwendet.

Die kulturelle und religiöse Vielfalt der Kinder und Familien wird bei der Speiseplanung berücksichtigt. Individuelle Ernährungsbedürfnisse, Unverträglichkeiten, Allergien sowie religiös oder kulturell begründete Besonderheiten finden Beachtung, um allen Kindern eine bedarfsgerechte und wertschätzende Verpflegung zu ermöglichen.

Durch die Belieferung per Lastenrad durch die LeezenHeroes wird ein Beitrag zu einer umweltfreundlichen und nachhaltigen Verpflegung geleistet. Kurze Transportwege und eine emissionsarme Auslieferung unterstützen unser Bestreben, ökologische Verantwortung im Alltag der Kindertagesstätte sichtbar zu machen.

1.4 Empfehlungen der DGE für Frühstück und Zwischenmahlzeiten in Kitas

Lebensmittelqualitäten und Häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot an fünf Verpflegungstagen nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas (Stand 2020, S. 38-39)

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Kind	
		Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	Vollkornprodukte	10 x (mind. 2 x täglich)	10 x (mind. 2 x täglich)
	Müsli ohne Zucker und Süßungsmittel	1 bis unter 4 Jahre ca. 300g 4 bis unter 7 Jahre ca. 350g <i>davon mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkornprodukten</i>	1 bis unter 4 Jahre ca. 300 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 350 g <i>davon mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkornprodukten</i>
Gemüse und Salat	Gemüse	mind. 5 x (1 x täglich)	mind. 5 x (1 x täglich)
	Hülsenfrüchte	1 bis unter 4 Jahre ca. 450 g	1 bis unter 4 Jahre ca. 450 g
	Salat	4 bis unter 7 Jahre ca. 500 g	4 bis unter 7 Jahre ca. 500 g
		<i>davon mind. 3 x als Rohkost</i>	<i>davon mind. 3 x als Rohkost</i>
Obst	Obst ohne Zucker und Süßungsmittel	10 x (2 x täglich)	10 x (2 x täglich)
	Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaten	1 bis unter 4 Jahre ca. 900 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g	1 bis unter 4 Jahre ca. 900 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g
Milch und Milchprodukte	Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir (max. 3,8% Fett absolut)	mind. 10 x (mind. 2 x täglich)	mind. 10 x (mind. 2 x täglich)
	Speisequark max. 5 % absolut	1 bis unter 4 Jahre ca. 1000 g	1 bis unter 4 Jahre ca. 1000 g
	(jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)	4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g	4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g
	Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch* und Eier ²	Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20% Fett	0 x	entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot
Öle und Fette	Rapsöl	Rapsöl ist Standardfett	Rapsöl ist Standardfett

	Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl	1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g	1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g
	Margarine aus oben genannten Ölen	4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g	4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g
Getränke	Wasser Früchte-, Kräutertee jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel	Getränke sind jederzeit verfügbar.	Getränke sind jederzeit verfügbar.

*Aufgrund der Verzehrsgewohnheiten von Kindern in Deutschland wurde in den nährstoffoptimierten Speiseplänen für Frühstück und Zwischenverpflegung kein Fisch verwendet. ² Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehr Menge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde kein Ei für Frühstück und Zwischenmahlzeiten verwendet.

1.5 Empfehlungen der DGE zum Mittagessen in Kitas

Lebensmittelqualitäten und Häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Kind	
		Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	Vollkornprodukte	5 x (1 x täglich)	5 x (1 x täglich)
	Kartoffeln Parboiled Reis oder Naturreis	1 bis unter 4 Jahre ca. 400g 4 bis unter 7 Jahre ca. 450g <i>davon mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 Kartoffelerzeugnisse</i>	1 bis unter 4 Jahre ca. 400 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 450 g <i>davon mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 Kartoffelerzeugnisse</i>
Gemüse und Salat	Gemüse	5 x (1 x täglich)	5 x (1 x täglich)
	Hülsenfrüchte	1 bis unter 4 Jahre ca. 500g	1 bis unter 4 Jahre ca. 550 g
	Salat	4 bis unter 7 Jahre ca. 600 g	4 bis unter 7 Jahre ca. 650 g
		<i>davon mind. 2 x als Rohkost</i>	<i>davon mind. 2 x als Rohkost</i>
		<i>mind. 1 x Hülsenfrüchte</i>	<i>mind. 1 x Hülsenfrüchte</i>
		<i>1 bis unter 4 Jahre ca. 70 g</i>	<i>1 bis unter 4 Jahre ca. 80 g</i>
		<i>4 bis unter 7 Jahre ca. 90 g</i>	<i>4 bis unter 7 Jahre ca. 100 g</i>
Obst	Obst	mind. 2 x	mind. 2 x
	Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaten	1 bis unter 4 Jahre ca. 150 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 170 g <i>davon mind. 1 x als Stückobst</i>	1 bis unter 4 Jahre ca. 120 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 140 g <i>davon mind. 1 x als Stückobst</i>

Milch und Milchprodukte	Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% Fett absolut	mind. 2 x	mind. 2 x
	Speisequark: max. 5% absolut	1 bis unter 4 Jahre ca. 120 g	1 bis unter 4 Jahre ca. 120 g
	(jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)	4 bis unter 7 Jahre ca. 140 g	4 bis unter 7 Jahre ca. 140 g
	Käse: max. 30% Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier³	mageres Muskelfleisch	max. 1 x Fleisch/ Wurstwaren 1 bis unter 4 Jahre ca. 30 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 35 g <i>davon mind. 2 x mageres Muskelfleisch, innerhalb von 20 Verpflegungstagen</i> 1 x Fisch 1 bis unter 4 Jahre ca. 30 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 45 g <i>davon mind. 2 x fettreicher Fisch, innerhalb von 20 Verpflegungstagen</i>	Entfällt bei einem ovo-lactovegetarischen Angebot
Öle und Fette	Rapsöl	Rapsöl ist Standardfett	Rapsöl ist Standardfett
	Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl	1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g	1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g
	Margarine aus oben genannten Ölen	4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g	4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g
Getränke	Wasser Früchte-, Kräutertee jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel	Getränke sind jederzeit verfügbar.	Getränke sind jederzeit verfügbar.

³ Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde für das Mittagessen mit 40-50 g (Mischkost) bzw. 60 –70 g Ei (ovo-lacto-vegetarische Kost) pro Woche gerechnet.

1.6 Besondere Anforderungen

1.6.1 Ernährung von Säuglingen

Die bedarfsgerechte Ernährung von Säuglingen hat in unserer Einrichtung einen hohen Stellenwert. Grundsätzlich ermöglichen wir die Versorgung von Säuglingen mit Muttermilch und unterstützen Eltern bei der Umsetzung der individuellen Ernährungsbedürfnisse ihres Kindes.

Im Rahmen des Aufnahmegesprächs erhalten die Eltern Informationen zur sicheren Handhabung und Bereitstellung von Muttermilch. Unter Einhaltung der geltenden Hygienevorgaben nehmen wir abgepumpte Muttermilch entgegen. Diese wird fachgerecht gekennzeichnet, sachgerecht gelagert, schonend erwärmt und entsprechend den Bedürfnissen des Kindes verfüttert.

Unsere hygienischen Maßnahmen orientieren sich an den Empfehlungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) sowie der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA). Die entsprechenden Hinweise werden den Eltern sowohl schriftlich als auch mündlich vermittelt.

Für die Verpflegung von Säuglingen können die Eltern geeignete Säuglingsnahrung sowie altersgerechte Breie und Beikostprodukte bereitstellen. Dabei orientieren wir uns an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen und achten auf eine altersgerechte, sichere und bedarfsgerechte Säuglingsernährung.

Die Einführung der Beikost erfolgt grundsätzlich in enger Abstimmung mit den Eltern. Individuelle Entwicklungsstände, Gewohnheiten und Bedürfnisse des Kindes werden dabei berücksichtigt, um einen behutsamen Übergang zur Familienkost zu unterstützen.

1.6.2 Ernährung von Kindern unter drei Jahren

Die Kinder unter drei Jahren nehmen die Mahlzeiten in einer festen Gruppe gemeinsam ein. Dabei werden sie durch die pädagogischen Fachkräfte alters- und entwicklungsentsprechend begleitet und unterstützt. Die gemeinsame Mahlzeit bietet den Kindern Orientierung, Sicherheit und die Möglichkeit, Esskultur in einer Gemeinschaft zu erleben.

Die angebotene Verpflegung orientiert sich an den besonderen Bedürfnissen von Kindern unter drei Jahren. Hierbei berücksichtigen wir die Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen. Die Speisen werden kindgerecht angeboten und zeichnen sich durch einen geringen Salzgehalt sowie eine milde Würzung aus. Lebensmittel, die zu Beginn häufiger zu Verdauungsbeschwerden führen können, wie beispielsweise Hülsenfrüchte, werden schrittweise und in altersgerechten Mengen eingeführt.

Den Kindern steht geeignetes und altersgerechtes Besteck zur Verfügung. Die pädagogischen Fachkräfte unterstützen die Kinder dabei, ihre Fähigkeiten im Umgang mit Besteck zu entwickeln und fördern ihre Selbstständigkeit bei den Mahlzeiten.

Die Kinder werden entsprechend ihres Entwicklungsstandes in Entscheidungen rund um die Mahlzeiten einbezogen. Sie können die angebotenen Speisen auswählen und selbst bestimmen, welche Mengen sie essen möchten. Die pädagogischen Fachkräfte

begleiten diesen Prozess sensibel und unterstützen die Kinder dabei, ihre eigenen Bedürfnisse wahrzunehmen.

Die Sicherheit der Kinder hat während der Mahlzeiten höchste Priorität. Um das Risiko des Verschluckens zu minimieren, werden Lebensmittel entsprechend dem Entwicklungsstand der Kinder ausgewählt und gegebenenfalls angepasst. Die Kinder essen grundsätzlich unter Aufsicht einer pädagogischen Fachkraft. Zudem sind die Notfallmaßnahmen bei Verschlucken allen Mitarbeitenden bekannt und werden regelmäßig aufgefrischt und eingeübt.

1.6.3 Umgang mit Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten

Kinder mit Lebensmittelallergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder anderen besonderen Ernährungsbedürfnissen erhalten nach individueller Absprache eine geeignete Verpflegung. Sofern die Einrichtung keine passende Alternative bereitstellen kann, besteht die Möglichkeit, ein von den Eltern mitgebrachtes Mittagessen in einer hierfür vorgesehenen, gesonderten Mikrowelle zu erwärmen.

Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, erhalten die Eltern ein Informationsblatt zum sachgerechten Umgang mit den mitgebrachten Speisen. Dieses wird gemeinsam besprochen und beinhaltet unter anderem Hinweise zur hygienischen Zubereitung, zur unmittelbaren Kühlung nach der Zubereitung sowie zur Einhaltung der Kühlkette während des Transports bis zur Übergabe in der Kindertageseinrichtung.

Durch die enge Zusammenarbeit mit den Familien stellen wir sicher, dass individuelle gesundheitliche Anforderungen berücksichtigt und die Kinder gleichzeitig sicher und bedarfsgerecht verpflegt werden.

2. Pädagogische Umsetzung der Gestaltung der Essenssituation

Die Essenssituation in der Kindertageseinrichtung ist ein zentraler Bestandteil des Bildungs-, Erziehungs- und Betreuungsauftrags. Sie geht weit über die reine Nahrungsaufnahme hinaus und bietet vielfältige Lern- und Erfahrungsräume für die Kinder.

Während der Mahlzeiten erwerben die Kinder lebenspraktische Fähigkeiten, entwickeln ihre Selbstständigkeit und sammeln wichtige soziale Erfahrungen. Sie lernen, auf die Bedürfnisse anderer Rücksicht zu nehmen, Gespräche zu führen, Regeln des gemeinsamen Miteinanders einzuhalten und Verantwortung für ihr eigenes Handeln zu übernehmen. Gleichzeitig werden die Wahrnehmung von Hunger- und Sättigungsgefühlen sowie der bewusste Umgang mit Lebensmitteln gefördert.

Unser Ziel ist es, die Mahlzeiten als positive und wertschätzende Gemeinschaftserfahrung zu gestalten. Die Kinder werden dabei entsprechend ihres Alters und Entwicklungsstandes aktiv beteiligt, in ihren Entscheidungen unterstützt und dazu ermutigt, neue Lebensmittel kennenzulernen und eigene Vorlieben zu entwickeln.

Eine ruhige Atmosphäre, ansprechend präsentierte Speisen und die sensible Begleitung durch die pädagogischen Fachkräfte schaffen hierbei die Grundlage für ein gesundheitsförderndes Essverhalten und eine positive Esskultur. Die Mahlzeiten werden bewusst als pädagogische Alltagssituation genutzt, in der Bildung, Gemeinschaft und Wohlbefinden miteinander verbunden werden.

2.1 Gestaltung einer positiven und ansprechenden Atmosphäre

Die Mahlzeiten finden in unserer Einrichtung in einer ruhigen, angenehmen und kindgerechten Umgebung statt. Die Gestaltung der Essenssituation orientiert sich an den Bedürfnissen der Kinder und bietet ihnen Orientierung, Sicherheit und Geborgenheit. Eine verlässliche Tagesstruktur sowie wiederkehrende Rituale, wie beispielsweise ein gemeinsamer Beginn der Mahlzeit, Tischsprüche, Lieder oder Gesprächsrunden, unterstützen die Kinder dabei, sich in der Essenssituation wohlfühlen.

Die pädagogischen Fachkräfte begleiten die Mahlzeiten aufmerksam und schaffen einen Rahmen, der durch Wertschätzung, Ruhe und Gemeinschaft geprägt ist. Dabei achten sie insbesondere darauf,

- eine entspannte Atmosphäre ohne Zeitdruck zu schaffen,
- Störungen und Hektik zu vermeiden,
- eine angenehme Geräuschkulisse zu fördern,
- den Essbereich ansprechend und einladend zu gestalten,
- sowie den Kindern ausreichend Zeit für ihre Mahlzeit zu geben.

Die Mahlzeiten werden als wichtiger Bestandteil des pädagogischen Alltags verstanden. Sie bieten nicht nur Raum für die Nahrungsaufnahme, sondern auch für soziale Begegnungen, Kommunikation und gemeinschaftliche Erfahrungen. Durch eine wertschätzende Begleitung erleben die Kinder die Essenszeiten als positive und freudvolle Momente des Tages. Dadurch werden sowohl das Wohlbefinden als auch die Entwicklung eines gesunden Essverhaltens unterstützt.

2.2 Partizipation und Mitbestimmung der Kinder

Die aktive Beteiligung der Kinder an der Gestaltung der Essenssituation ist ein wichtiger Bestandteil unseres pädagogischen Handelns. Durch Mitbestimmung und altersgerechte Verantwortungsübernahme erleben die Kinder Selbstwirksamkeit, stärken ihre Entscheidungsfähigkeit und entwickeln ein gesundes Bewusstsein für ihre eigenen Bedürfnisse.

Die Kinder erhalten im Rahmen eines ausgewogenen und bedarfsgerechten Verpflegungsangebots die Möglichkeit, ihre Wünsche und Anregungen einzubringen. Dies kann beispielsweise im Rahmen von Kinderkonferenzen, Gesprächsrunden oder durch regelmäßige Rückmeldungen zu den angebotenen Speisen erfolgen. Die Anregungen der Kinder werden bei der Speiseplanung nach Möglichkeit berücksichtigt.

Darüber hinaus werden die Kinder aktiv in die Vorbereitung der Mahlzeiten einbezogen. Sie unterstützen beispielsweise beim Decken der Tische sowie beim Bereitstellen von Geschirr und Besteck. Während der Mahlzeiten wählen sie ihre Speisen selbst aus und entscheiden eigenständig über die Portionsgröße. Dabei werden sie entsprechend ihres Alters und Entwicklungsstandes von den pädagogischen Fachkräften begleitet und unterstützt.

Besonderen Wert legen wir darauf, dass die Kinder lernen, ihre eigenen Signale von Hunger, Appetit und Sättigung wahrzunehmen und zu respektieren. Daher gilt in unserer Einrichtung der Grundsatz, dass kein Kind zum Essen oder zum Probieren von Speisen gezwungen wird. Neue Lebensmittel werden wiederholt, wertschätzend und ohne Druck angeboten. Auf diese Weise fördern wir Neugier, Offenheit und die positive Auseinandersetzung mit einer vielfältigen und ausgewogenen Ernährung.

2.3 Förderung der Selbstständigkeit und Alltagskompetenzen

Die Mahlzeiten bieten den Kindern vielfältige Möglichkeiten, ihre Selbstständigkeit sowie wichtige Alltagskompetenzen weiterzuentwickeln. Die Essenssituation wird bewusst als Lernfeld genutzt, in dem die Kinder praktische Erfahrungen sammeln und schrittweise mehr Verantwortung für ihr eigenes Handeln übernehmen können.

Zu den Kompetenzen, die im Alltag gefördert werden, gehören insbesondere:

- das selbstständige Holen und Bereitstellen benötigter Materialien,
- das eigenständige Einschenken von Getränken,
- der altersgerechte Umgang mit Besteck, Geschirr und anderen Essutensilien,
- das selbstständige Portionieren der Speisen entsprechend des eigenen Hungergefühls,
- sowie das eigenständige Abräumen und Aufräumen nach den Mahlzeiten.

Die pädagogischen Fachkräfte begleiten die Kinder dabei individuell und orientieren sich an deren Entwicklungsstand und Fähigkeiten. Sie geben Unterstützung, wo diese benötigt wird, und schaffen Freiräume, in denen die Kinder eigene Erfahrungen sammeln können. Fehler werden als selbstverständlicher Bestandteil von Lernprozessen verstanden und wertschätzend begleitet.

Auf diese Weise stärken wir das Selbstvertrauen der Kinder, fördern ihre Handlungsfähigkeit im Alltag und unterstützen sie dabei, zunehmend selbstständig und verantwortungsbewusst zu handeln.

2.4 Soziale Lernprozesse und Gemeinschaftserleben

Die gemeinsamen Mahlzeiten sind ein wichtiger Bestandteil des pädagogischen Alltags und bieten den Kindern vielfältige Möglichkeiten, soziale Kompetenzen zu entwickeln und Gemeinschaft aktiv zu erleben. In einer angenehmen und wertschätzenden Atmosphäre erfahren die Kinder Zugehörigkeit, übernehmen Verantwortung und lernen, auf die Bedürfnisse anderer Rücksicht zu nehmen.

Die Essenssituation schafft zahlreiche Gelegenheiten für soziales Lernen. Die Kinder üben sich im respektvollen Miteinander, unterstützen sich gegenseitig und erleben die Bedeutung gemeinsamer Regeln. Dabei werden insbesondere folgende Kompetenzen gefördert:

- Rücksichtnahme und gegenseitige Unterstützung,
- das Einhalten vereinbarter Tischregeln,
- ein respektvoller und wertschätzender Umgang miteinander,
- die Entwicklung einer angemessenen Gesprächskultur,
- das Zuhören und Ausredenlassen anderer,
- das Äußern eigener Wünsche und Bedürfnisse,

- sowie das Teilen und gemeinschaftliche Nutzen von Materialien und Ressourcen.

Die pädagogischen Fachkräfte begleiten die Mahlzeiten aktiv und übernehmen dabei eine moderierende sowie vorbildhafte Rolle. Sie unterstützen die Kinder darin, soziale Regeln einzuüben, Konflikte konstruktiv zu lösen und respektvoll miteinander zu kommunizieren. Durch ihre wertschätzende Haltung fördern sie ein positives Gemeinschaftserleben und tragen dazu bei, dass die Mahlzeiten als gemeinsamer, freudvoller und verbindender Teil des Tages wahrgenommen werden.

2.5 Ernährungsbildung und Gesundheits

Die Mahlzeiten bieten in unserer Einrichtung vielfältige Gelegenheiten für Ernährungsbildung und die Entwicklung eines gesundheitsförderlichen Essverhaltens. Die Kinder erhalten altersgerechte Einblicke in die Welt der Lebensmittel und werden dabei unterstützt, ein positives Verhältnis zu Essen und Trinken zu entwickeln.

Im Rahmen der täglichen Essenssituationen fördern wir insbesondere:

- das Kennenlernen unterschiedlicher Lebensmittel und Geschmacksrichtungen,
- das Bewusstsein für die Herkunft, Verarbeitung und Wertschätzung von Lebensmitteln,
- das Verständnis für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung,
- sowie die Wahrnehmung und Beachtung des eigenen Hunger- und Sättigungsgefühls.

Die Kinder werden ermutigt, ihre Sinne einzusetzen, Lebensmittel zu betrachten, zu riechen, zu fühlen und zu schmecken. Durch wiederholte und zwanglose Begegnungen mit bekannten und neuen Lebensmitteln werden Neugier, Akzeptanz und Offenheit gegenüber unterschiedlichen Speisen gefördert.

Die pädagogischen Fachkräfte begleiten diese Lernprozesse achtsam und wertschätzend. Sie vermitteln Wissen altersgerecht, greifen Fragen der Kinder auf und schaffen eine positive Atmosphäre, in der Essen als genussvoller und gemeinschaftlicher Bestandteil des Alltags erlebt wird. Dabei respektieren sie die individuellen Vorlieben und Bedürfnisse der Kinder und stärken deren Fähigkeit, selbstbestimmte und gesundheitsförderliche Entscheidungen zu treffen.

2.6. Berücksichtigung individueller Bedürfnisse und Vielfalt

In unserer Einrichtung wird die Vielfalt der Kinder als Bereicherung angesehen und wertgeschätzt. Die Essenssituation bietet einen geeigneten Rahmen, um unterschiedliche Lebensweisen, kulturelle Hintergründe und individuelle Bedürfnisse sichtbar zu machen und einen respektvollen Umgang miteinander zu fördern. Dabei achten wir darauf, dass jedes Kind unabhängig von seinen persönlichen Voraussetzungen am gemeinsamen Essen teilhaben kann.

Individuelle Ernährungsbedürfnisse werden im Kita-Alltag berücksichtigt. Dazu gehören insbesondere:

- die Berücksichtigung von Allergien und Unverträglichkeiten,
- die Beachtung religiöser und kultureller Ernährungsvorschriften,
- die Wertschätzung unterschiedlicher Essgewohnheiten und familiärer Hintergründe,
- sowie die sensible Begleitung von Kindern mit besonderen Bedürfnissen oder Auffälligkeiten im Essverhalten.

Die pädagogischen Fachkräfte begegnen den Kindern und ihren Familien mit einer respektvollen, offenen und dialogorientierten Haltung. Sie stehen im regelmäßigen Austausch mit den Eltern, um individuelle Anforderungen bestmöglich zu berücksichtigen und eine sichere Verpflegung zu gewährleisten.

Die Vielfalt der Ernährungsgewohnheiten und kulturellen Prägungen wird bewusst im Gruppenalltag aufgegriffen. Die Kinder werden darin unterstützt, Unterschiede kennenzulernen, wertzuschätzen und Verständnis für die Bedürfnisse anderer zu entwickeln. Auf diese Weise trägt die Essenssituation zur Förderung von Toleranz, Akzeptanz und sozialem Miteinander bei.

Die Fachkräfte verstehen die Mahlzeiten nicht nur als Zeit der Nahrungsaufnahme, sondern auch als pädagogisches Bildungsangebot. Sie nutzen die Essenssituationen gezielt, um soziale, kulturelle und gesundheitliche Lernprozesse anzuregen und die Kinder in ihrer individuellen Entwicklung zu begleiten.

3. Rolle, Haltung und Qualifikation der pädagogischen Fachkräfte

Die pädagogischen Fachkräfte nehmen eine zentrale Rolle bei der Gestaltung der Essenssituation ein. Durch ihre Haltung und ihr Verhalten prägen sie maßgeblich die Atmosphäre am Tisch sowie die Lern-, Bildungs- und Gemeinschaftserfahrungen der Kinder.

Zu ihren Aufgaben gehören insbesondere:

- die Schaffung verlässlicher Strukturen und wiederkehrender Rituale rund um die Mahlzeiten,
- die einfühlsame, wertschätzende und bedürfnisorientierte Begleitung der Kinder,
- die Förderung einer entspannten und angenehmen Essatmosphäre ohne Druck oder Zwang,
- die Vorbildfunktion im Umgang mit Lebensmitteln, Tischkultur und Kommunikation,
- die achtsame Beobachtung des Essverhaltens und der individuellen Bedürfnisse der Kinder,
- die Unterstützung der Kinder bei der Entwicklung von Selbstständigkeit und Alltagskompetenzen,
- sowie die Begleitung individueller Entwicklungs- und Lernprozesse.

Im Mittelpunkt steht eine respektvolle, geduldige und dialogorientierte Haltung. Die pädagogischen Fachkräfte nehmen die Signale der Kinder ernst, fördern deren Selbstbestimmung und unterstützen sie dabei, ein positives Verhältnis zu Lebensmitteln und zum Essen zu entwickeln.

Die Mahlzeiten werden als bewusst gestaltete Bildungs- und Alltagssituationen verstanden. Sie bieten vielfältige Möglichkeiten, soziale, emotionale und lebenspraktische Kompetenzen zu stärken und die Kinder in ihrer Entwicklung ganzheitlich zu begleiten.

3.1 Personalqualifikation

Die pädagogische Gestaltung der Essenssituation erfordert qualifizierte Fachkräfte, die Kinder während der Mahlzeiten professionell begleiten und die Essenszeit als wichtigen Bildungs- und Entwicklungsbereich verstehen. Die pädagogischen Mitarbeitenden verfügen über eine anerkannte pädagogische Qualifikation, beispielsweise als Erzieherin bzw. Erzieher, Kindheitspädagogin bzw. Kindheitspädagoge oder eine vergleichbare Ausbildung.

Darüber hinaus besitzen sie grundlegende Kenntnisse in den Bereichen Ernährungsbildung, Gesundheitsförderung sowie der kindlichen Entwicklung. Sie verfügen über Wissen zu den Anforderungen einer altersgerechten Ernährung und kennen die unterschiedlichen Entwicklungsbedürfnisse von Kindern unter und über drei Jahren. Auch der Umgang mit Allergien, Unverträglichkeiten sowie besonderen Ernährungsformen gehört zu ihrem fachlichen Kompetenzbereich.

Die Fachkräfte beobachten und begleiten die Essenssituationen aufmerksam und reflektieren regelmäßig das Essverhalten der Kinder. Dabei berücksichtigen sie individuelle Bedürfnisse, Entwicklungsstände und mögliche Unterstützungsbedarfe. Eine wertschätzende Kommunikation mit den Kindern sowie eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Eltern bilden dabei die Grundlage ihres Handelns.

Um die Qualität der pädagogischen Arbeit kontinuierlich weiterzuentwickeln, nehmen die Mitarbeitenden regelmäßig an Fort- und Weiterbildungen teil. Dadurch werden aktuelle Erkenntnisse aus den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Pädagogik und Kinderschutz in die tägliche Praxis integriert.

Durch die Verbindung von fachlicher Qualifikation, kontinuierlicher Weiterbildung und einer reflektierten pädagogischen Haltung stellen wir sicher, dass die Essenssituationen als ganzheitliche Bildungs- und Lerngelegenheiten gestaltet werden. Die Mahlzeiten bieten den Kindern nicht nur eine ausgewogene Verpflegung, sondern fördern zugleich ihre Selbstständigkeit, ihre sozialen Kompetenzen sowie die Entwicklung eines gesundheitsförderlichen Essverhaltens.

4 Hygiene und Gesundheitsvorsorge

Hygiene stellt eine grundlegende Voraussetzung für eine sichere und gesundheitsfördernde Gestaltung

der Essenssituation dar. Sie dient dem Schutz der Kinder sowie der pädagogischen Fachkräfte und ist fest im pädagogischen Alltag verankert.

Die Einhaltung hygienischer Standards erfolgt gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen (z. B. Infektionsschutzgesetz, Lebensmittelhygieneverordnung) und orientiert sich an internen Hygieneplänen der Einrichtung.

- **Regelmäßige und sorgfältige Händehygiene:** Die Kinder waschen sich vor und nach dem Essen sowie nach dem Toilettengang die Hände. Die Fachkräfte begleiten diesen Prozess altersgerecht und vermitteln die Bedeutung von Hygiene als wichtigen Bestandteil der Gesundheitsvorsorge.
- **Saubere und hygienische Essumgebung:** Tische und Essbereiche werden vor und nach den Mahlzeiten gereinigt und desinfiziert, um eine sichere Umgebung zu gewährleisten. Geschirr, Besteck und Gläser werden fachgerecht gereinigt.
- **Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln:** Lebensmittel werden unter Beachtung der geltenden Hygienestandards gelagert, zubereitet und ausgegeben. Dazu gehören u. a. die Einhaltung der Kühlkette, das Beachten von Haltbarkeitsdaten sowie die Vermeidung von Kreuzkontaminationen.
- **Schulung und Sensibilisierung der Kinder:** Die Kinder werden altersgerecht an hygienische Verhaltensweisen herangeführt. Sie lernen grundlegende Regeln im Umgang mit Lebensmitteln und während der Mahlzeiten, z. B. nicht mit den

Händen in gemeinsame Speisen zu greifen oder benutztes Besteck nicht weiterzugeben.

- Hygienebewusstsein der Fachkräfte:
Die pädagogischen Mitarbeitenden tragen durch ihr eigenes Verhalten aktiv zur Einhaltung der Hygiene bei. Dazu gehört u. a. das Tragen geeigneter Kleidung bei der Essensausgabe sowie die Beachtung persönlicher Hygienestandards.
- Berücksichtigung individueller gesundheitlicher Risiken:
Bei Kindern mit Allergien oder Unverträglichkeiten wird eine besonders sorgfältige Trennung und Kennzeichnung der Lebensmittel sichergestellt, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden.
- Die hygienischen Maßnahmen werden regelmäßig überprüft und durch Schulungen sowie Fortbildungen des Personals auf einem aktuellen Stand gehalten. Ziel ist es, Hygiene nicht nur als Vorschrift, sondern als festen Bestandteil der pädagogischen Arbeit und des Alltagslernens zu verankern.
- Hygiene und Gesundheitsvorsorge unter Berücksichtigung rechtlicher Grundlagen (NRW / DGE)
- Hygiene stellt eine grundlegende Voraussetzung für eine sichere und gesundheitsfördernde Gestaltung der Essenssituation dar. Sie dient dem Schutz der Kinder sowie der Mitarbeitenden und ist verbindlich im pädagogischen Alltag verankert.
- Die Umsetzung orientiert sich an den gesetzlichen Vorgaben sowie fachlichen Standards, insbesondere:
 - Dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)
 - Der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und weiteren lebensmittelrechtlichen Bestimmungen
 - den Rahmen-Hygieneplänen des Landes Nordrhein-Westfalen
 - sowie den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Gemäß § 36 IfSG sind Gemeinschaftseinrichtungen verpflichtet, einrichtungsspezifische Hygienepläne zu erstellen, umzusetzen und regelmäßig zu überprüfen, um Infektionsrisiken zu minimieren.

4.1 Umsetzung im pädagogischen Alltag

Die praktische Umsetzung umfasst:

- Verbindliches Hygienekonzept:
In der Einrichtung liegt ein schriftlich fixiertes Hygienekonzept vor, in dem alle Maßnahmen zur Personal-, Betriebs- und Lebensmittelhygiene festgelegt sind. Die Einhaltung wird regelmäßig überprüft und dokumentiert

- Händehygiene als Bildungsaufgabe:
Kinder werden altersgerecht an regelmäßiges und gründliches Händewaschen herangeführt (vor und nach dem Essen, nach dem Toilettengang). Dies wird pädagogisch begleitet und als Bestandteil der Gesundheitsbildung vermittelt.
- Einhaltung der Lebensmittelhygiene:
Lagerung, Zubereitung und Ausgabe von Speisen erfolgen unter Beachtung der gesetzlichen Vorgaben (z. B. Kühlketten, Haltbarkeitsdaten, Vermeidung von Kreuzkontaminationen).
- Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen:
Tische, Küchenbereiche und Materialien werden nach festgelegten Reinigungsplänen regelmäßig gereinigt und desinfiziert.
- Schulung und Belehrung des Personals:
Mitarbeitende werden regelmäßig zu Hygienestandards, Infektionsschutz und Lebensmittelhygiene geschult. Die Belehrungen sind verpflichtend und werden dokumentiert.
- Einbindung der Kinder in Hygienelernen:
Hygieneregeln werden nicht nur eingehalten, sondern auch pädagogisch vermittelt. Kinder lernen den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln und entwickeln ein Bewusstsein für Gesundheit und Sauberkeit.

Zusammenarbeit mit externen Stellen:

Die Einrichtung arbeitet bei Bedarf mit dem Gesundheitsamt und der Lebensmittelüberwachung zusammen und richtet ihr Hygienemanagement an deren Vorgaben aus.

Verknüpfung mit dem DGE-Qualitätsstandard

Ziel ist es, Hygiene nicht nur als gesetzliche Pflicht, sondern als integralen Bestandteil der pädagogischen

Arbeit zu begreifen und mit der Ernährungsbildung der Kinder zu verknüpfen.

4.2 Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Die Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen ist ein wesentlicher Bestandteil der Lebensmittelhygiene

sowie der gesundheitlichen Vorsorge in der Kindertageseinrichtung. Ziel ist es, die Sicherheit aller Kinder zu

gewährleisten und insbesondere Kinder mit Allergien oder Unverträglichkeiten wirksam zu schützen.

Die Umsetzung erfolgt auf Grundlage der geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (u. a.

Lebensmittelhygieneverordnung sowie EU-Lebensmittelinformationsverordnung) und orientiert sich an den

Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Grundsätze der Umsetzung

- **Verlässliche Kennzeichnung aller angebotenen Speisen:**
Sämtliche Speisen und Getränke werden hinsichtlich enthaltener Allergene und Zusatzstoffe eindeutig gekennzeichnet. Dies gilt sowohl für extern gelieferte Speisen (z. B. durch Caterer) als auch für in der Einrichtung selbst zubereitete Lebensmittel.
- **Zusammenarbeit mit externen Anbietern:**
Bei der Lieferung von Speisen durch Caterer wird sichergestellt, dass diese die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen vollständig bereitstellen. Die Verantwortung für die korrekte Kennzeichnung wird vertraglich geregelt und regelmäßig überprüft.
- **Dokumentation und Transparenz:**
Die Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sind für das pädagogische Personal jederzeit zugänglich und werden in geeigneter Form (z. B. Aushänge, Speisepläne, interne Dokumentation) transparent dargestellt. Auch Eltern erhalten auf Wunsch Einsicht in die entsprechenden Angaben.
- **Berücksichtigung individueller Bedürfnisse:**
Kinder mit diagnostizierten Allergien oder Unverträglichkeiten werden besonders berücksichtigt. Für sie werden – in enger Abstimmung mit den Eltern – geeignete Verpflegungsalternativen angeboten. Kreuzkontaminationen werden durch organisatorische Maßnahmen vermieden.
- **Schulung des Personals:**
Die Mitarbeitenden sind im Umgang mit Allergenen geschult und über potenzielle Risiken informiert. Sie kennen die Bedeutung der Kennzeichnung und handeln entsprechend verantwortungsbewusst bei der Ausgabe der Speisen.
- **Pädagogische Einbindung:**
Im Sinne der Ernährungsbildung werden ältere Kinder altersgerecht an das Thema herangeführt. Sie entwickeln ein erstes Verständnis für unterschiedliche Bedürfnisse und lernen Rücksichtnahme im Alltag

Durch eine konsequente und transparente Kennzeichnung wird ein hohes Maß an Sicherheit gewährleistet.

Gleichzeitig wird ein verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln gefördert, der sowohl

gesundheitliche als auch pädagogische Aspekte miteinander verbindet.

5 Zusammenarbeit mit den Familien

Die Zusammenarbeit mit den Eltern und Familien ist ein wesentlicher Bestandteil der pädagogischen Arbeit im Bereich Ernährung. Eine vertrauensvolle, offene und transparente Erziehungspartnerschaft trägt dazu bei, dass Kinder ein gesundes, positives und selbstbestimmtes Verhältnis zu Essen und Trinken entwickeln können.

Die Kindertageseinrichtung versteht sich hierbei als ergänzender Bildungs- und Lebensort zum familiären Umfeld. Durch einen kontinuierlichen Austausch mit den Eltern schaffen wir die Grundlage dafür, die individuellen Bedürfnisse, Gewohnheiten und Erfahrungen der Kinder zu berücksichtigen und eine möglichst einheitliche Begleitung in Ernährungsfragen zu gewährleisten.

Die Zusammenarbeit wird insbesondere umgesetzt durch:

- die transparente Information über das Verpflegungs- und Ernährungskonzept der Einrichtung,
- die regelmäßige Bereitstellung von Speiseplänen und Informationen zu den angebotenen Mahlzeiten,
- den Austausch über Essgewohnheiten, Vorlieben, Abneigungen sowie individuelle Besonderheiten der Kinder,
- die Berücksichtigung gesundheitlicher, kultureller und religiöser Ernährungsbedürfnisse,
- die Einbindung der Eltern durch Entwicklungsgespräche, Elternabende, Informationsmaterialien und gemeinsame Aktionen rund um das Thema Ernährung,
- die Beratung und Unterstützung bei Fragen zur kindlichen Ernährungsentwicklung,
- sowie die Offenheit für Rückmeldungen, Anregungen und Wünsche zur kontinuierlichen Weiterentwicklung des Verpflegungsangebots.

Besondere Aufmerksamkeit gilt Kindern, die Auffälligkeiten im Essverhalten zeigen oder einen erhöhten Unterstützungsbedarf haben. In solchen Fällen erfolgt eine vertrauensvolle und enge Abstimmung zwischen Eltern und pädagogischen Fachkräften, um gemeinsam geeignete Maßnahmen zur Förderung und Unterstützung des Kindes zu entwickeln.

Durch eine wertschätzende und partnerschaftliche Zusammenarbeit wird sichergestellt, dass die Kinder sowohl in der Kindertageseinrichtung als auch im familiären Umfeld positive Erfahrungen im Umgang mit Ernährung machen und in ihrer gesunden Entwicklung bestmöglich unterstützt werden.

6. Beschwerdemanagement

Ein strukturiertes Beschwerdemanagement ist ein wesentliches Instrument der Qualitätssicherung und -entwicklung. Es ermöglicht, Rückmeldungen systematisch zu erfassen, auszuwerten und in Verbesserungsprozesse einzubinden.

Die Einrichtung verfolgt das Ziel, eine offene Feedbackkultur zu etablieren, in der Kritik als Chance zur

Weiterentwicklung verstanden wird.

- **Niedrigschwellige Zugangswege:**
Beschwerden können jederzeit mündlich oder schriftlich eingebracht werden (z. B. Gespräche, Elternabende, Rückmeldebögen).
- **Partizipation der Kinder:**
Kinder werden ermutigt, ihre Meinungen und Wünsche zur Essenssituation zu äußern (z. B. im Morgenkreis oder in Kinderkonferenzen).
- **Wertschätzender Umgang:**
Jede Rückmeldung wird ernst genommen, vertraulich behandelt und respektvoll aufgenommen.
- **Strukturierte Bearbeitung:**
Beschwerden werden dokumentiert, analysiert und zeitnah bearbeitet. Ergebnisse werden transparent zurückgemeldet.

6.1 Qualitätssicherung

Die kontinuierliche Sicherung und Weiterentwicklung der Verpflegungsqualität ist ein wichtiger Bestandteil unserer pädagogischen Arbeit. Rückmeldungen, Anregungen und Beschwerden von Kindern, Eltern sowie Mitarbeitenden werden als wertvolle Hinweise zur Verbesserung unserer Verpflegungsangebote verstanden und ernst genommen.

Beschwerden und Rückmeldungen werden im Rahmen des einrichtungsinternen Beschwerdemanagements erfasst, ausgewertet und reflektiert. Die daraus gewonnenen Erkenntnisse fließen systematisch in die Überprüfung und Weiterentwicklung des Verpflegungskonzeptes sowie der organisatorischen Abläufe ein.

Dabei legen wir besonderen Wert auf eine offene, wertschätzende und lösungsorientierte Kommunikationskultur. Anliegen werden zeitnah bearbeitet und nach Möglichkeit gemeinsam mit den Beteiligten geklärt. Auch Kinder erhalten altersgerechte Möglichkeiten, ihre Wünsche, Meinungen und Beschwerden zur Verpflegung zu äußern.

Das Beschwerdemanagement trägt dazu bei, die Zufriedenheit aller Beteiligten zu fördern, die Beteiligungsrechte von Kindern und Familien zu stärken und die Qualität der Verpflegung kontinuierlich weiterzuentwickeln. Auf diese Weise leisten Rückmeldungen einen wichtigen Beitrag zur Sicherung hoher pädagogischer und organisatorischer Standards.

7. Nachhaltigkeit in der Verpflegung

Nachhaltigkeit ist ein zentraler Bestandteil unserer Einrichtungskonzeption und wird als Querschnittsaufgabe verstanden. Dabei berücksichtigen wir ökologische, ökonomische und soziale Aspekte gleichermaßen. Ziel ist es, Kindern einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln und natürlichen Ressourcen zu

vermitteln und nachhaltiges Handeln im Alltag erlebbar zu machen. Die Umsetzung orientiert sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie an aktuellen Konzepten einer nachhaltigen und gesundheitsfördernden Ernährung.

Bei der Auswahl von Lebensmitteln bevorzugen wir regionale und saisonale Produkte. Durch kurze Transportwege werden Umweltbelastungen reduziert und gleichzeitig lokale Erzeuger und regionale Wirtschaftskreisläufe unterstützt. Bei der Speiseplanung achten wir zudem auf eine ausgewogene, überwiegend pflanzenbetonte Ernährung, die sowohl den ernährungsphysiologischen Anforderungen der Kinder als auch den Prinzipien eines ressourcenschonenden Umgangs mit Lebensmitteln entspricht.

Ein weiterer wichtiger Baustein ist die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Durch eine bedarfsgerechte Planung, flexible Portionsgrößen und einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln tragen wir dazu bei, unnötige Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Ebenso achten wir auf die Reduzierung von Verpackungsmaterialien, indem nach Möglichkeit Mehrwegsysteme, Großgebilde und umweltfreundliche Alternativen genutzt werden.

Bei der Beschaffung von Lebensmitteln und Materialien berücksichtigen wir neben Qualität und Wirtschaftlichkeit auch ökologische und soziale Kriterien. Nachhaltigkeitsaspekte fließen daher in die Auswahl von Lieferanten und Produkten mit ein.

Nachhaltigkeit wird zudem als Bildungsauftrag verstanden und pädagogisch in den Alltag integriert. Die Kinder lernen durch Gespräche, Projekte und praktische Erfahrungen Zusammenhänge zwischen Ernährung, Umwelt, Gesundheit und Ressourcenverbrauch kennen. Sie werden dazu ermutigt, Lebensmittel wertzuschätzen und verantwortungsvoll mit ihnen umzugehen.

Die pädagogischen Fachkräfte übernehmen hierbei eine wichtige Vorbildfunktion. Durch ihr eigenes Handeln vermitteln sie den Kindern einen bewussten und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln, Materialien und Ressourcen.

Ziel unserer Arbeit ist es, Kinder frühzeitig für nachhaltiges Handeln zu sensibilisieren und sie dabei zu unterstützen, Verantwortung für sich, andere Menschen und ihre Umwelt zu übernehmen. Nachhaltigkeit wird somit als selbstverständlicher Bestandteil des täglichen Zusammenlebens und Lernens in unserer Einrichtung verstanden.