



Bayerische Leitlinien Kitaverpflegung

Kita-Tischlein, deck dich!

Mittagsmahlzeit in der
Kindertageseinrichtung

Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Bayern



Inhalt

VORWORT	4
<hr/>	
LEITGEDANKEN ZUR KITAVERPFLÉGUNG IN BAYERN	6
Gesundheit	8
Wertschätzung	9
Nachhaltigkeit	10
Ökonomie	11
<hr/>	
PRAKTISCHE ORIENTIERUNGSHILFEN	12
RAHMENBEDINGUNGEN	
Bildungssituation Mahlzeit	14
Ernährung erlebbar machen	16
Personalqualifikation	17
SPEISEANGEBOT	
Von allem etwas: ein vollwertiges Mittagsangebot	18
Besondere Anforderungen in der Krippe	20
Professionell arbeiten	22
ERFOLGSGESCHICHTE AUS DER PRAXIS	
Frisch auf den Tisch – Fünf Fragen an Daniela Drexler	24
LEBENSMITTELQUALITÄT	
Mehr Regionalität	26
Mehr Öko-Qualität	28
Mehr Bio aus der Region	30
KOSTENTRASPARENZ	
Kosten im Blick	32
ERFOLGSGESCHICHTE AUS DER PRAXIS	
Essen verbindet – Fünf Fragen an Maren Lienau	34
KOMMUNIKATION	
Alle ziehen mit!	36
Tue Gutes und rede darüber!	38
<hr/>	
VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLÉGUNG BAYERN	40
<hr/>	
Gebündelte Kompetenzen	42
Anhang	43



Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

als Ernährungsminister ist mir die gesunde und nachhaltige Verpflegung in bayerischen Kindertageseinrichtungen ein wichtiges Anliegen. Mahlzeiten in der Kita prägen die Esskultur, die Wertschätzung für Lebensmittel und das Ernährungsverhalten unserer Kinder von klein auf.

Gute Verpflegung von der Krippe bis zum Hort ist eine große Herausforderung. Kitaleitung, Eltern, Speiseanbieter und Träger haben das gleiche Ziel: Sie alle wollen ein qualitativ hochwertiges Essen, das gesund ist, gut schmeckt und gleichzeitig bezahlbar ist. Wie kann die Kita zum kulinarischen Genusssort werden, ohne dass die Wirtschaftlichkeit auf der Strecke bleibt?

Die Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung zeigen, wie es gehen kann. Darin stellen wir unsere Philosophie von einem guten Mittagessen in der Kita dar und geben Orientierungshilfen für die Umsetzung im Alltag.

Über die Leitlinien hinaus unterstützt das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten die Verantwortlichen mit den Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung, die in allen Regierungsbezirken Bayerns präsent sind. Die Vernetzungsstellen finden Sie an den Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung an acht Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Mein Wunsch ist es, diese Leitlinien in der jeweiligen pädagogischen Konzeption verankert zu sehen.

Und ich wünsche mir, dass die Leitlinien zu einer maßgebenden Orientierungshilfe werden, um die täglichen Herausforderungen zu meistern. Denn gutes Essen von Anfang an lohnt sich für alle!

Helmut Brunner

Helmut Brunner
Bayerischer Staatsminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Sehr geehrte Damen und Herren,

mit der Veröffentlichung der Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung setzen wir einen weiteren Meilenstein zur Fortentwicklung der Qualität in der frühkindlichen Bildung und Erziehung.

Als Familienministerin ist es für mich von besonderer Bedeutung, dass Kinder von Anfang an die besten Startchancen für ein gesundes Aufwachsen und eine positive Entwicklung haben.

Dabei spielt das Thema Ernährung und Verpflegung in der Kindertageseinrichtung eine zentrale Rolle. Denn Kinder verbringen zunehmend mehr Zeit in Kindertageseinrichtungen. Dabei verlängert sich nicht nur die tägliche Besuchszeit. Mit dem Inkrafttreten des Rechtsanspruchs auf einen Krippenplatz treten Kinder auch früher in das System der Kindertagesbetreuung ein und verweilen dort entsprechend länger.

Essenssituationen sind Bildungssituationen, die einen hohen Stellenwert im pädagogischen Alltag einnehmen. Dies wird auch im Bayerischen Bildungs- und Erziehungsplan (BayBEP) deutlich: Die Ernährung ist ein wesentlicher Baustein der Gesundheitsförderung.

Die Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung dienen als hilfreiche Unterstützung zur Erstellung eines passenden Verpflegungskonzeptes für Kindertageseinrichtungen und deren Träger. Aber auch Eltern erhalten so wichtige Informationen zu diesem Thema. Unser Ziel ist klar: beste Verpflegung für unser wichtigstes Gut – unsere Kinder.

Emilia Müller
Bayerische Staatsministerin
für Arbeit und Soziales, Familie und Integration



Leitgedanken zur Kitaverpflegung in Bayern

Was und wie Kinder täglich essen, spielt eine große Rolle für Wachstum, Gesundheit und Wohlbefinden, aber auch für die langfristige Entwicklung des Ernährungsverhaltens. Die Kitaverpflegung kann hierbei einen wichtigen Beitrag leisten und Vorbild für eine gesunde Ernährung sein, die gleichzeitig abwechslungsreich ist und schmeckt.

Eine qualitativ hochwertige Kitaverpflegung in einem angenehmen Ambiente bietet eine weitere große Chance: Sie vermittelt Kindern, dass Essen etwas Wert- und Genussvolles ist, das man nicht verschwendet und für das man sich Zeit nimmt. Die Kitaverpflegung kann für nachhaltiges Handeln sensibilisieren und damit Wertschätzung generieren.

Vier Leitgedanken beschreiben, was eine gute Kitaverpflegung ausmacht:

- > Gesundheit
- > Wertschätzung
- > Nachhaltigkeit
- > Ökonomie



LEITGEDANKE

Gesundheit



Im Fokus

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder als Grundlage berücksichtigen

Bedarfs- und altersgerechte Speisen anbieten

Vielfältige und abwechslungsreiche Auswahl beachten

Schonende Garverfahren einsetzen

Augenmerk auf vegetarische Gerichte legen

Gutes Hygienemanagement als Basis umsetzen

Essen und Trinken sind eine wichtige Grundlage für die kindliche Entwicklung, für das Wachstum und für das Wohlbefinden. Gerade in den ersten Lebensjahren passiert hier viel.

Lebensmittel- und Speisenauswahl

Die Auswahl qualitativ hochwertiger Lebensmittel sowie eine ausgewogene und abwechslungsreiche Speisenplanung sorgen dafür, dass Kinder fit durch den Tag kommen. Die Leitlinien basieren bzgl. des Speisen- und Getränkeangebotes auf dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Dieser gibt Empfehlungen für eine vollwertige Verpflegung in den verschiedenen Altersstufen. Die Berücksichtigung individueller Unverträglichkeiten und religiöser Aspekte ist ebenfalls selbstverständlicher Bestandteil einer guten Kitaverpflegung.

Sorgfältige Zubereitung

Grundlage für ein gesundes Angebot sind sorgfältige Zubereitung und kurze Warmhaltezeiten. Ein umfassendes Hygienemanagement muss für jede Kitaküche selbstverständlich sein.

Gesundes muss schmecken

Vor allen Dingen darf der Geschmack nie zu kurz kommen. Dabei liegt es in der Verantwortung und dem Können der Küche, neben der Freude an traditionell beliebten Gerichten auch die Lust auf Gesundes zu wecken. Wichtig ist zudem, dass die Kinder in der Kita neue Lebensmittel und Speisen kennen und schätzen lernen.

» Mehr zum Thema ab Seite 18



LEITGEDANKE

Wertschätzung

Mahlzeiten sind für Kinder bedeutsame Bildungs- und Lernsituationen. Wie und was Kinder in der Kita essen, bestimmt auch deren Wertschätzung für Lebensmittel. Kindertageseinrichtungen sind wichtige Orte der Wertebildung. Wenn die Kommunikation nach innen wie nach außen stimmt, kann Kitaverpflegung gelingen.

Verpflegung im Gesamtkonzept

Kita und Speisenanbieter wollen mit gutem Essen begeistern. Wer sich seines erweiterten Auftrags und Spielraums bewusst ist, gestaltet mehr als nur den Speiseplan: Attraktives und vorbildliches Kitaessen überzeugt und schafft Wertschätzung für gesundes, regionales und nachhaltiges Essen und für die Menschen, die es erzeugen und zubereiten. Ein Verpflegungsleitbild bringt die eigene Philosophie einer gesunden Verpflegung zum Ausdruck. Die Verankerung und Integration in der pädagogischen Konzeption der Kita ist der nächste logische Schritt.

Praxisnahes Lernen

Die Mahlzeiten leisten einen wichtigen Beitrag zur Umsetzung des Bayerischen Bildungs- und Erziehungsplans. Dabei ist es wichtig, die Kitaverpflegung eng mit den pädagogischen Angeboten rund um das Thema Ernährung zu verknüpfen, wie z. B. durch Bauernhofbesuche oder gemeinsames Kochen und Backen.

Kommunikation nimmt alle mit

Wer Veränderungen einführen will, muss alle Beteiligten mit auf die Reise nehmen und ihre Argumente ernst nehmen. Alle Verantwortlichen, also Träger ebenso wie die Eltern, das pädagogische Personal und das Küchenteam, müssen wissen und verstehen, warum Dinge verändert werden sollen und dass sie selbst davon profitieren. Nämlich von Kindern, die gerne in der Kita essen, von Eltern, die die Qualität der Lebensmittel und Speisen honorieren, und von einem motivierten Speisenanbieter, der sich den Herausforderungen eines anspruchsvollen Speisenangebotes gerne stellt.

Im Fokus



*Interesse wecken und
Vertrauen schaffen*

*Eigenes Verpflegungskonzept
erstellen*

*Verpflegung in die pädagogische
Konzeption integrieren*

Wertschöpfung erkennbar machen

Alle Beteiligten einbeziehen

*Nach innen und außen
kommunizieren*

» Mehr zum Thema ab Seite 14 und
Seite 36



LEITGEDANKE

Nachhaltigkeit



Im Fokus

Regionale Lebensmittel bevorzugen

Saison berücksichtigen

Ökologisch erzeugte Lebensmittel einkaufen

Fische aus bestandserhaltender Fischerei wählen

An Siegeln und Labels orientieren

Fairtrade-Produkte einsetzen

Tierwohl beachten

Mindestanteile an regionaler Bio-Ware definieren

Von einer nachhaltigen Landwirtschaft profitieren alle: Klima, Böden, Gewässer, Pflanzen, Tiere und Menschen. Nachhaltige Verpflegung stärkt die heimische Ernährungs- und Landwirtschaft. Sie schließt die Aspekte regional, saisonal, ökologisch, Fairtrade und Tierwohl ein.

Bio-Produkte gehören dazu

Bio-Zertifizierung und Bio-Siegel stehen für nachweislich ökologische Pflanzen- und Tierproduktion. Sie garantieren, dass der europäische Mindeststandard für ökologische Produktion erfüllt ist oder sogar übertroffen wird. In jede Kitaküche gehören auch Bio-Lebensmittel, idealerweise aus der Region.

Fokus auf Regionalität

Vor allem bei saisonal produziertem Obst und Gemüse und unverarbeiteten Produkten gibt es gute Gründe, Lebensmittel aus der Region zu beziehen: Sie reichen vom Genussfaktor saisonaler, erntefrischer, voll ausgereifter Lebensmittel bis zur Stärkung der heimischen Wirtschaft. Der Begriff „Regionalität“ bezieht sich in erster Linie auf die Herkunft der Lebensmittel und zielt auf regionale Kreisläufe, möglichst kurze Wege und Transparenz. Im Sinne dieser Leitlinien gilt grundsätzlich Bayern als Bezugsgröße. Dennoch sollte eine Definition für Regionalität immer auch individuell getroffen werden und Angebot und Besonderheiten der Region rund um die Kita berücksichtigen.

Verantwortungsvoll einkaufen

Nachhaltigkeit bedeutet auch, auf das Tierwohl zu achten. Unter anderem definieren Bio-Siegel hier erhöhte Standards. Beim Einkauf von Meeresfischen bietet das Siegel Marine Stewardship Council (MSC) eine gute Orientierung für Nachhaltigkeit. Zur Nachhaltigkeit gehört nicht zuletzt, dass Waren aus Entwicklungs- und Schwellenländern unter fairen Bedingungen erzeugt werden. Mit der Entscheidung für Fairtrade-Produkte übernimmt der Einkäufer Verantwortung für eine sozial verträgliche Produktion.

» Mehr zum Thema ab Seite 26



LEITGEDANKE

Ökonomie

Für die Akzeptanz der Kitaverpflegung ist es unerlässlich, dass Preis- und Qualitätsansprüche im Einklang stehen und dass die Kostenstrukturen bekannt sind.

Kosten gehen alle an

An die Kitaverpflegung werden von allen Beteiligten, vor allem jedoch von den Eltern, hohe Erwartungen gestellt. Das Essen soll schmecken, gesund und abwechslungsreich sein und satt machen. Gleichzeitig darf es nicht zu teuer sein. Damit ein Speisenanbieter diese Wünsche erfüllen und gleichzeitig rentabel wirtschaften kann, muss er die Kosten genau im Blick behalten. Es liegt in der Verantwortung der Träger, im Rahmen ihrer Möglichkeiten die Voraussetzungen für eine gute und wirtschaftliche Verpflegung zu schaffen.

Qualität hat ihren Preis

Qualität und Wirtschaftlichkeit sind zwei Seiten einer Medaille und gehören auch in der Kitaverpflegung zusammen. Es muss allerdings allen Beteiligten klar sein, dass Qualität ihren Preis hat. Wer hochwertige Lebensmittel einkauft und diese sorgfältig zubereitet, kann dies nicht zu Billigpreisen tun. Kitaverpflegung muss sich auch rechnen und allen Beteiligten etwas wert sein.

Transparenz weckt Verständnis

Jede Einrichtung ist individuell. Oft ist nicht allen Beteiligten klar, welche Kosten für ein Kitaessen anfallen und wie viel davon mit dem Essenspreis abgedeckt wird. Wenn alle Faktoren benannt werden, die letztendlich den Preis bestimmen, können alle Beteiligten dafür Verständnis entwickeln, dass Qualität kostet, sich aber auch rechnet.

Im Fokus

Qualität und Preis anpassen



Kostenstruktur transparent machen

Verpflegungskosten vollständig erfassen

Rahmenbedingungen aufzeigen und nutzen

Einsparmöglichkeiten prüfen

» Mehr zum Thema ab Seite 32



Praktische Orientierungshilfen

Wer Ja zu den Leitgedanken sagt, will diese auch im Kitaalltag umsetzen. Die folgenden Seiten bieten Orientierungshilfen und zeigen, wie dies praxisnah gelingen kann. Wir haben fünf Bereiche definiert, in denen Träger, Kitaleitungen, pädagogisches und hauswirtschaftliches Personal und Speisenanbieter im Hinblick auf Qualität, Akzeptanz und Wirtschaftlichkeit der Kitaverpflegung maßgebliche Entscheidungen treffen.

Die Orientierungshilfen geben allen Verantwortlichen und Beteiligten der Kitaverpflegung dazu praktische Tipps und Anregungen:

- > Rahmenbedingungen
- > Speisenangebot
- > Lebensmittelqualität
- > Kostentransparenz
- > Kommunikation



Bildungssituation Mahlzeit



Mahlzeit als Chance

In Bayern bieten ca. 90 % der Kindertageseinrichtungen eine warme Mittagsverpflegung an. Damit werden mehr als zwei Drittel der betreuten Kinder erreicht. Folglich hat die Verpflegung im Kontext der zunehmenden Ganztagsbetreuung in Kitas einen hohen Stellenwert und spielt neben weiteren Qualitätsmerkmalen eine wesentliche Rolle. Daher ist es notwendig, auch die Qualität der Kitaverpflegung darzustellen.

Um dem Bayerischen Bildungs- und Erziehungsplan gerecht zu werden und Ernährung erlebbar zu gestalten, ist eine enge Verknüpfung des Verpflegungskonzeptes mit der pädagogischen Konzeption erforderlich. Kindertageseinrichtungen bieten eine ideale Möglichkeit, Gesundheitsbildung und Prävention lebensnah zu realisieren. Hohe pädagogische Qualität wird dort sichtbar, wo Essenssituationen in der Kita als Bildungssituation und nicht als lästige Routine betrachtet und für das Lernen in der Gemeinschaft genutzt werden. Auf diese Weise wird es zugleich möglich, den Tagesablauf für die Kinder und Erwachsenen bewusst flexibler und entspannter zu gestalten und zu erleben.

Esskultur als Alltagskompetenz

Die Kitaverpflegung bietet die Chance, gesunde Ernährung für Kinder erfahrbar und das gemeinsame Essen zu einem Wohlfühlerlebnis zu machen. Im Rahmen von Mahlzeiten werden auch Sozial- und Alltagskompetenzen gefestigt und Essgewohnheiten entwickelt. Neben Tischmanieren und einem adäquaten Umgang mit Essen und Lebensmitteln wird zudem das soziale Miteinander gestärkt. Schön gedeckte Tische und anregende Tischgespräche stärken die ästhetische und sprachliche Kompetenz. Essen ist ein komplexes Lernfeld, das keinen Kompetenz- und Bildungsbereich unberücksichtigt lässt und sich für weitere, bereichsübergreifende, vernetzte Lernerfahrungen eignet.

Durch das Einbeziehen der Kinder in die Vor- und Nachbereitung des Mittagessens übernehmen sie Verantwortung und lernen wichtige Elemente der Esskultur kennen. Es fördert die Selbstständigkeit, motorische Fertigkeiten sowie das Einschätzen des eigenen Hungergefühls.

Anregungen für die Kinderpartizipation



Organisieren Sie wechselnde Kinderdienste beim Eindecken und Abräumen der Tische.

Gestalten Sie Tischsets und Tischdekorationen gemeinsam mit den Kindern.

Ermöglichen Sie bei Mahlzeiten stets Selbstbedienung, eigenständiges Schöpfen und Einschenken.

Verknüpfen Sie das Thema Ernährung mit Foto- und Filmprojekten durch Einsatz digitaler Medien mit den Kindern.

Binden Sie die Kinder nach Möglichkeit in die Speisenplanung und in die Planung besonderer Events in der Kita ein.

Machen Sie mit den Kindern auch Lebensmitteleinkäufe.

Visualisieren Sie die in der Kita aufgehängten Speisepläne, indem Sie die Speisen systematisch fotografieren.

Gestalten Sie mit den Kindern ein kitaeigenes Kochbuch.





Raum zum Essen

Genussvolle Mahlzeiten in der Kita brauchen geeignete räumliche Rahmenbedingungen. Aktuelle Empfehlungen stellen die Bedeutung eines separaten Speiseraums heraus: Kinder können dort in entspannter Atmosphäre und ohne Ablenkung durch Spielsachen oder abholende Eltern ihre Mahlzeiten genießen. Ein „Kinderrestaurant“ erhöht den Stellenwert des Essens und fördert die Tisch- und Esskultur.

Wesentliche Bedingungen für eine freundliche Essatmosphäre sind Helligkeit, freundliche Farben, eine gute Beleuchtung und ausreichende Belüftungsmöglichkeiten. Möblierung und Geschirreinsatz können das Bedürfnis der Kinder nach Selbstständigkeit und Selbstbestimmung, der jeweiligen Entwicklung angemessen, unterstützen. Die Möblierung sollte den Kompetenzunterschieden der Kinder beim Essen gerecht werden, z. B. beim Füttern, bei der Zweilöffel-Methode oder dem eigenständigen Essen. Geschirrschränke, die für Kinder zugänglich sind, motivieren zur Mitarbeit und Einübung alltagspraktischer Fähigkeiten.

Zeit zum Essen

Kitakinder und pädagogisches Personal brauchen genügend Zeit für die Mittagsmahlzeit. Das Erlernen des selbstständigen Essens benötigt Übung und die ruhige Begleitung durch einen Erwachsenen. In einer solch entspannten Atmosphäre können die Kinder ihre Selbstständigkeit erproben und ausbauen. Der Alltag von Kindern wird durch Rhythmen und Rituale bestimmt. Fest geplante Essenszeiten helfen, den Kitatag zu strukturieren und den Kindern den Unterschied zwischen Essenszeiten und essfreien Zeiten zu vermitteln. Der richtige Zeitpunkt für Mahlzeiten im Tagesablauf ist ein wichtiger Faktor der mitentscheidet, wie entspannt die Atmosphäre hierbei ist.

Weiterführende Informationen:

Erfolgsrezepte für die Kitaverpflegung
www.kitaverpflegung.bayern.de



Anregungen für die Gestaltung der Esssituation



Verwenden Sie kindgerechtes, bruchsicheres Geschirr aus Porzellan und Glas und vollständiges Besteck.

Sorgen Sie für ergonomische Sitzgelegenheiten, auch für das pädagogische Personal.

Senken Sie den Geräuschpegel im Essraum, z. B. durch Stuhlgleiter, Lärmschutzdecke.

Achten Sie auf schön gedeckte Tische mit ansprechendem Geschirr und Dekorationen.

Bevorzugen Sie kleine Tischeinheiten und -gemeinschaften mit je einem Erwachsenen.

Benutzen Sie kindgerechte Schöpfgefäße und transparente Schüsseln, damit sich die Kinder selbst bedienen können.

Führen Sie gemeinsam feste Tischrituale ein.

Vermitteln Sie Freude am Essen.

Bereiten Sie den Esstisch mit den Kindern umfassend vor, um Wartezeiten und Störungen zu vermeiden.

Unterstützen Sie die Kommunikation und Gemeinschaft während der Mahlzeiten, indem Sie an den Gesprächen der Kinder interessiert teilnehmen.



Ernährung erlebbar machen



Die Kitaverpflegung soll idealerweise in der pädagogischen Konzeption verankert sein. Wenn Ernährungsbildung und Verpflegung eng miteinander verknüpft sind, wird Ernährung erlebbar.

Verschiedene Projekte und Programme bieten die Möglichkeit, Ernährungskompetenzen zu vermitteln.

Garten in der Kita

Der Anbau von Gemüse und Obst im Garten der Kita bietet vielfältige Möglichkeiten, Herkunfts- und Qualitätsaspekte sowie die Entstehung von Lebensmitteln kindgerecht zu beleuchten und zu veranschaulichen.

» Mehr dazu:
www.kinder-garten.de

Bauernhof erleben

Programme, wie Lernort Bauernhof, tragen dazu bei, dass Kinder Lebensmittel aus heimischer Erzeugung kennen lernen, einen ersten Einblick in Herkunft und Verarbeitung gewinnen und Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft und Ernährung herstellen können.

» Mehr dazu:
www.lernort-bauernhof.de

EU-Schulprogramm

Das EU-Schulprogramm bietet Kindern eine Gelegenheit, frisches Obst und Gemüse sowie Milch und Milchprodukte kennen und schätzen zu lernen.

» Mehr dazu:
www.schulprogramm.bayern.de

Kochen in der Kita

Kochen und Backen in der Kita vermitteln neben Wissen und Fertigkeiten vor allem Spaß und Freude am Thema Essen.

» Mehr dazu:
www.ichkannkochen.de

Aktionen

Mit Wettbewerben und Aktionen oder Projekten werden bestimmte Aspekte der Ernährung schwerpunktmäßig in den Fokus genommen und von vielen Seiten betrachtet, z. B. Ökokids-Wettbewerb, Mottowoche „Kartoffel“, Kreativworkshop „Bilder-Speiseplan“.

» Mehr dazu:
www.umweltbildung.bayern.de

Gesund und fit im Kinderalltag

Im Kindergartenalter setzt das Netzwerk „Familie mit Kindern von 3 bis 6 Jahren“ auf einen gesundheitsförderlichen Lebensstil mit altersgerechter Ernährung und Bewegung im Alltag. Mögliche Module sind eine Frühstückswocche, ein Eltern-Kind-Kochen, eine Wanderung mit Picknick, ein Bauernhof-Workshop und eine Fitness-Olympiade.

» Mehr dazu:
www.ernaehrung.bayern.de

Personal- qualifikation



Hauswirtschaftliche Kompetenzen

In Kitas sollte idealerweise nicht nur pädagogisches, sondern auch hauswirtschaftliches Personal tätig sein. Die gesunde Kitaküche erfordert mindestens eine einschlägig ausgebildete Fachkraft für den Verpflegungsbereich. Angelernte Mitarbeiterinnen können ausgebildete Fachkräfte sehr gut unterstützen. Wesentliche Anforderungen an die hauswirtschaftliche Leitung sind Versiertheit in der Planung und Zubereitung von Mahlzeiten, in den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, im Hygienemanagement, in der Kostenkalkulation, in der Kinderernährung allgemein und in der Mitarbeiterführung. Professionelle Hauswirtschaft schafft die Voraussetzungen dafür, dass Kinder, pädagogisches Personal und Eltern mit der Mittagsverpflegung zufrieden sind.

Schulung und Qualifizierung

Nur durch kontinuierliche Schulung und Qualifizierung im Bereich Verpflegung wird eine hohe, gleichbleibende Qualität gefördert und sichergestellt.

Der Träger kann durch die Bereitstellung von Fachmaterialien und durch Fortbildungsangebote unterstützen und dadurch helfen, die Verpflegung zu optimieren. Möglichkeiten der Fortbildung und des kollegialen Erfahrungsaustauschs bieten die regionalen Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in Bayern.

Gesetzliche Hygienevorschriften

Ein umfassendes Hygienemanagement ist Pflicht. Kindertageseinrichtungen gelten gemäß aktueller Gesetzeslage als Lebensmittelunternehmer und sind verpflichtet, dafür zu sorgen, dass Lebensmittel und Speisen, die in der Einrichtung ausgegeben werden, gesundheitlich unbedenklich und hygienisch einwandfrei sind. Diese Verantwortung des Lebensmittelunternehmers ist in der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) festgeschrieben. Die Vorschriften gelten für alle Kitaküchen, unabhängig von ihrer Größe und vom Verpflegungssystem, egal ob es sich um kleine Selbstversorgerküchen handelt, in denen Speisen zubereitet werden, oder die Mahlzeiten von einem externen Caterer angeliefert und lediglich verteilt werden. Jede Einrichtung muss für sich ermitteln, welche Hygienrisiken bei ihrer Essensversorgung auftreten können, und gegebenenfalls in Rücksprache mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde ein ihrem Versorgungssystem angepasstes Eigenkontrollsystem (HACCP-Konzept) zusammenstellen. Die Hygiene muss bei allen Prozessen – von der Zubereitung bis zur Ausgabe – gewährleistet sein. Die Lager-, Transport- und Ausgabemperaturen müssen mindestens 65° C bei warmen Speisen und dürfen maximal 7° C bei kalten Speisen betragen.

Das Infektionsschutzgesetz § 43 Abs. 1 verpflichtet die Träger von Kindertageseinrichtungen dazu, die Mitarbeiter alle 2 Jahre zum Infektionsschutz zu belehren.

Unterstützung zu Hygienefragen und rechtlichen Vorgaben leisten die Lebensmittelkontrolleure an den zuständigen Landratsämtern bzw. bei den kreisfreien Städten.

» Mehr dazu:
www.lgl.bayern.de

Von allem etwas: ein vollwertiges Mittagsangebot

In der folgenden Übersicht finden Sie Anregungen für eine optimale Auswahl, Zusammenstellung und Zubereitung der Lebensmittel im Rahmen der Mittagsmahlzeit in Kindertageseinrichtungen.

GETRÄNKE	GEMÜSE, SALATE, HÜLSENFRÜCHTE	OBST
Häufigkeit in 20 Verpflegungstagen		
<i>20x ungesüßte Getränke</i>	<i>20x Gemüse, Hülsenfrüchte oder Salat, davon mindestens 8x Rohkost oder Salat</i>	<i>Mindestens 8x Obst</i>

Beispiele für die Praxis

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> > Trink- und Mineralwasser > Ungesüßter Kräuter-, Früchte- oder Rotbuschtee > Wasser mit einem Spritzer Zitronensaft, Limetten-/ Orangenscheiben oder Minze | <ul style="list-style-type: none"> > Verschiedene saisonale Gemüsearten > Gemüsesticks mit verschiedenen Dips > Gemüsesuppen als Vorspeise > Pürierte Gemüsesaucen > Hülsenfrüchte als Salate | <ul style="list-style-type: none"> > Obst als Stückware, geschnitten, als Obstsalat oder Obstspieße > Obst als Zutat im Dessert > Selbstzubereitete Smoothies oder Obst-Shakes > Obstkorb |
|--|---|---|

Quelle: modifiziert nach DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, 5. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck 2015, Bonn, S. 13 und 16



GETREIDE, GETREIDEPRODUKTE UND KARTOFFELN

MILCH UND MILCHPRODUKTE

FLEISCH, WURST, FISCH, EI

Häufigkeit in 20 Verpflegungstagen

20x Kartoffeln, Getreide bzw. Getreideprodukte, Reis, davon mindestens 4x Vollkornprodukte und maximal 4x Kartoffelerzeugnisse

Mindestens 8x Milch oder Milchprodukte

Maximal 8x Fleisch/Wurst, davon mindestens 4x mageres Muskelfleisch

Mindestens 4x Seefisch, davon 2x fettreicher Seefisch

Beispiele für die Praxis

- > Vollkornnudeln und klassische Nudeln gemischt
- > Bulgur-, Couscous-Salate, Hirseauflauf, Getreidebratlinge, Polentaschnitten
- > Vollkornsemmeln oder Vollkornbrot z. B. zu Suppen
- > Vollkornpizza oder -pfannkuchen

- > Aufläufe, Dressings, Dips, Suppen und Saucen
- > Wenig gesüßte Desserts, wie Joghurt- oder Quarkspeisen, Shakes

- > Magere Fleischteile für Braten, Geschnetzeltes oder Hackfleisch
- > Reduzierter Fleischanteil in den Gerichten
- > Fischpfanne, -lasagne, -pflanzerl

Besondere Anforderungen in der Krippe

Zu den Krippenkindern zählen Säuglinge bis zum Alter bis zu 12 Monaten und Kleinkinder von 1 bis 3 Jahren. Sie stellen besondere Anforderungen an die Verpflegung.

Diätverordnung

Kleinkinder können grundsätzlich an der allgemeinen Mittagsverpflegung teilnehmen, die nicht der Diätverordnung unterliegt. Wenn jedoch ausdrücklich auf die Eignung für Kleinkinder verwiesen wird, z. B. mit direkter Auslobung, Hervorhebungen, Symbolen, Bildern oder mit sonstigen Hinweisen, gilt die Diätverordnung. Sie enthält ausführliche Vorschriften über die Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder. Für die Formulierung spezieller Vorgaben ist der Träger verantwortlich.



Weiterführende Informationen:

DGE-Qualitätsstandard
www.fitkid-aktion.de

Hinweise des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR)
www.bfr.bund.de

Handlungsempfehlungen des Netzwerks Gesund ins Leben
www.gesund-ins-leben.de

Empfindliche Personengruppe Kinder unter 5 Jahren

Bei der Verpflegung von Säuglingen und Kleinkindern gelten grundsätzlich die allgemeinen Hygienevorschriften. Kinder unter fünf Jahren gehören laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zu den besonders empfindlichen Personengruppen, da die körpereigenen Abwehrkräfte gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen noch nicht vollständig ausgebildet sind. Dabei gilt es, zusätzlich zu den allgemeingültigen auch spezielle hygienische Anforderungen zu berücksichtigen. Sowohl tierische als auch einige pflanzliche Lebensmittel können mit Krankheitserregern (Bakterien, Viren oder Parasiten) belastet sein, die für empfindliche Personen eine ernsthafte Gesundheitsgefährdung darstellen.

Folgende Lebensmittel sind bei Kindern unter 5 Jahren zu vermeiden:

- > Rohei und mit Rohei hergestellte Speisen
- > Rohmilch, Milchprodukte und Weichkäse aus Rohmilch
- > Sauermilchkäse und Weichkäse aus pasteurisierter Milch, der mit Gelb- und/oder Rotschmiere hergestellt wurde (z. B. Harzer, Mainzer)
- > frisches Mett, Tatar und ähnliche rohe Hackfleischzubereitungen
- > rohe Fleischzuschnitte wie Carpaccio
- > streichfähige, schnell gereifte Rohwürste (z. B. frische Mettwurst, Teewurst)
- > unverarbeitete Fischereierzeugnisse oder Schalentiere (z. B. Sushi)
- > unerhitzte heiß oder kalt geräucherte Fischereierzeugnisse (z. B. Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet), Graved Lachs
- > unerhitzte Tiefkühlbeeren
- > unerhitzte Sprossen



Kinder unter 1 Jahr

Hinweise und Erläuterungen zum Umgang mit Säuglingsnahrung und Muttermilch sind in den vorliegenden Leitlinien nicht enthalten. Sie finden sich im "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und in den Hinweisen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Da bei Kindern unter einem Jahr das Immun- und Verdauungssystem nicht ausgereift ist, sind einige Lebensmittel zu meiden oder nur in kleineren Mengen anzubieten.

Kleinkinder

Bei Kleinkindern von 1 bis 3 Jahren sind die motorischen Essfertigkeiten und Zahnstatus individuell sehr unterschiedlich ausgebildet, das Verdauungssystem ist noch nicht voll entwickelt. Nicht alle festen Lebensmittel können gekaut werden und sollten wegen Verschluckungsgefahr noch nicht oder nur langsam eingeführt werden. Grundsätzlich können Kinder ab einem Jahr an der normalen Familienkost teilnehmen. Es empfiehlt sich eine schrittweise Heranführung.

Anregungen für die Lebensmittelauswahl

Kinder unter 1 Jahr



Auf rohes oder frisch gemahlenes Getreide verzichten.



Gemüse mit hohem Nitratgehalt weglassen, wie Kopf-, Eis-, Feldsalat, Rettich, Rote Bete sowie Radieschen.



Auf Honig verzichten.



Kuhmilch als Trinkmilch sowie fermentierte Milchprodukte erst gegen Ende des ersten Lebensjahres geben.



Salz und Gewürze sparsam und möglichst erst gegen Ende des ersten Lebensjahres verwenden.

Kleinkinder

Fleischstücke, die Knochen, Knorpel oder Sehnen enthalten (z. B. Kotelett, Hähnchenkeule), weglassen.



Scharfkantige Lebensmittel (z. B. Karotten), kleine, harte Lebensmittel (z. B. Nüsse) sowie glatte, runde Lebensmittel (z. B. Johannisbeeren, Trauben) weglassen.



Blattsalate schrittweise einführen.

Blähende oder schwer verdauliche Lebensmittel schrittweise einführen, wie z. B. Hülsenfrüchte, Kohlgemüse, Pilze, Zwiebeln, Knoblauch, scharf angebratenes Fleisch und Frittiertes.



Professionell arbeiten

Abwechslungsreich

Ein vielseitiger und abwechslungsreicher Speiseplan eröffnet nicht nur Möglichkeiten, neue Lebensmittel und Geschmacksrichtungen kennen zu lernen, sondern spiegelt auch die Schätze verschiedener Esskulturen wider. Dabei geht es darum, sowohl die eigenen kulturspezifischen und regionalen Essgewohnheiten als auch die von Kindern aus anderen Kulturkreisen zu entdecken. Zusätzlich erlangen die Kinder soziale Kompetenzen, indem sie einen toleranten, offenen und neugierigen Umgang mit anderen Kulturen lebensnah erfahren. Berechnete Speisepläne sowie internationale und vegetarische Rezepte finden sich in der Rezeptdatenbank der DGE e. V.

» Mehr dazu:

Rezeptdatenbank www.fitkid-aktion.de

IN FORM Rezeptsammlung www.in-form.de

Individuelle Anforderungen

Die Speisenplanung sollte im Rahmen der Möglichkeiten individuelle Anforderungen berücksichtigen. Dazu gehören sowohl religiös und ethisch begründete Kostformen als auch die Ernährung bei ärztlich attestierten Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten. Dazu zählt jedoch nicht der Elternwunsch nach veganer Kost in der Kita, da diese Ernährung Kindern nicht die ausreichende Menge an wertvollen Nährstoffen liefert. Im Aufnahmegespräch mit den Eltern sollte die Essenversorgung klar besprochen werden. Listen, aus denen hervorgeht, welche Lebensmittel das Kind nicht essen darf, erleichtern die Speisenplanung.

Hilfreich ist ein Übersichtsblatt mit Name, Gruppenzugehörigkeit und Foto der Kinder mit besonderen Anforderungen und den zu vermeidenden Lebensmitteln.

» Mehr dazu:

Broschüre „Leitfaden Allergenmanagement“

Anregungen für die Speisenplanung

Stellen Sie die Menüs entsprechend der Jahreszeiten zusammen und planen Sie Aktionen je nach Saison.

Berücksichtigen Sie auch die Vorlieben der Kinder, z. B. gruppenweise Wunschessen im Speiseplan.

Heben Sie Ihre regionalen Schätze hervor, indem Sie regionspezifische Gerichte anbieten.

Bieten Sie auf Nachfrage eine vegetarische Alternative ohne Fleisch und Fisch an.

Beachten Sie nach Möglichkeit ethische Aspekte, auf deren Einhaltung die Eltern Wert legen.



Bieten Sie verschiedene Gemüse- und Obstsorten an.

Kochen Sie nach Rezepturen.

Lassen Sie sich Allergien ärztlich bescheinigen. Erbitten Sie eine Liste, aus der hervorgeht, welche Lebensmittel das Kind nicht essen darf.

Halten Sie die gesetzlichen Verpflichtungen zur Lebensmittelkennzeichnung ein und kennzeichnen Sie Allergene und Zusatzstoffe eindeutig sowie deutlich sichtbar im Speiseplan.

Benennen Sie die Tierart der verwendeten Fleisch- und Wurstwaren klar auf dem Speiseplan.



Schonende und schmackhafte Zubereitung

Schonende Zubereitungsmethoden erhalten Nährstoffe, Farbe und Geschmack. Für Geschmackswahrnehmung, Aussehen und Mundgefühl ist es wichtig, dass Gemüse und Kartoffeln bissfest sind und Fisch und Fleisch möglichst eine zarte Textur haben. Der sparsame Umgang mit Fett, Salz und Zucker sollte selbstverständlich sein. Die Warmhaltezeit sollte so kurz wie möglich gehalten werden und drei Stunden nicht überschreiten. Langes Warmhalten hat einen negativen Einfluss auf den Vitamingehalt, die Optik und den Geschmack. Egal ob in der Kitaküche vor Ort zubereitet oder angeliefert – frische Lebensmittel sollten auf jeden Fall in der Kitaküche nicht fehlen.

Lust auf Gesundes machen

Die Darreichungsform und die Präsentation sind neben Geschmack und Qualität wesentliche Faktoren, die dazu beitragen, Kindern Appetit auf gesundes Essen zu machen, denn auch bei Kindern gilt: „Das Auge isst mit!“ Die Neugier auf unbekannte Lebensmittel wird geweckt, wenn Speisen appetitlich und kindgerecht angerichtet sind. Bei der Geschmacksbildung spielt das pädagogische Personal eine entscheidende Rolle. Wenn Erwachsene genussvoll mitessen und zum Essen animieren, ermutigt das die Kinder, neue Lebensmittel und Speisen zu probieren. Es ist wichtig, neue Lebensmittel und Speisen wiederholt und ohne Zwang anzubieten und die (zeitweise) Ablehnung eines Kindes zu akzeptieren. Wenn Lebensmittel auch einzeln angeboten werden, können Kinder deren Eigengeschmack erfahren.

Anregungen für die Zubereitung und das Appetitmachen



Setzen Sie Rapsöl als Standardöl ein.

Verwenden Sie frische oder tiefgekühlte Kräuter.



Bereiten Sie einzelne Produkte wie Fonds oder Grundsaucen selbst zu und bevorraten Sie diese.



Wenn Sie auf Tiefkühlgemüse zurückgreifen, wählen Sie Produkte ohne geschmacksgebende Zutaten. So bestimmen Sie Fettgehalt und Geschmack selbst.



Wenn Sie Convenienceprodukte verwenden, ergänzen bzw. kombinieren Sie diese mit frischen Zutaten.



Verzichten Sie auf Fertiggerichte.



Bevorzugen Sie Fleischrohware gegenüber fertig gewürztem oder fertig paniertem Fleisch.

Kombinieren Sie Lieblingsgerichte der Kinder mit gesunden Komponenten, z. B. Lasagne mit Vollkornnudeln, Gemüselasagne, Hackfleischgerichte mit Linsen.



Bieten Sie kreative Darreichungsformen an, z. B. Kohlrabi und Gelbe Rüben als Pommes geschnitten.



Bieten Sie neue Gerichte und unbekannte Lebensmittel in kleinen Portionen kindgerecht (z. B. hinsichtlich Textur und Größe der Lebensmittelstücke) und ansprechend auf Probiertellern an.



Üben Sie Sinnesrituale ein, indem Sie fragen, wie Lebensmittel aussehen, riechen und sich anfühlen, welchen Geschmack und welche Konsistenz sie haben.



Fünf Fragen an Daniela Drexler

Frisch auf den Tisch

Daniela Drexler leitet die Hauswirtschaft in der Kindertageseinrichtung Isoldenhof, München. In der Einrichtung des Bayerischen Roten Kreuzes werden 172 Kinder von 0 bis 10 Jahren mit Frischküche versorgt. Der Bio-Anteil liegt bei mindestens 50 %.



Ernährung erlebbar machen ... Wie schaffen Sie die Verknüpfung zwischen Küchenteam und pädagogischem Personal?

Die Kindergartenkinder haben einmal in der Woche „Kochtag“. Hier werden Lebensmittel die auf dem Speiseplan zu finden sind, von den Kindern selbst verarbeitet. So wird z. B. die Rohkost für die Nachmittagsbrotzeit vorbereitet oder die Kinder schneiden die Champignons für das Mittagessen am nächsten Tag. So bekommt die Küche ein Gesicht. Die Kinder wissen genau, wo das Essen herkommt, und haben einen engeren Bezug dazu – dies erleichtert es uns, für die Kinder frisch, gesund und lecker zu kochen.

Sie verwenden regionale und biologische Lebensmittel. Wie schaffen Sie Wertschätzung für Lebensmittel?

Durch verschiedene Aktionen rund um das Essen bekommen die Kinder die Möglichkeit, Lebensmittel kennen zu lernen. Beispielsweise haben wir zusammen mit den Krippenkindern und deren Eltern an einem Samstagvormittag einen Bio-Bauernhof besucht und uns dort sowohl die Tierhaltung als auch den biologischen Anbau von Gemüse angesehen. Bei uns dürfen sich die Kinder im Kindergarten- und Hortalter gruppenweise ein Essen wünschen, welches dann im Abstand von ein paar Wochen – als Wunschessen auf dem Speiseplan gekennzeichnet – für alle angeboten wird.

Wie schaffen Sie es, Frischküche für alle Altersgruppen zu verwirklichen, die auch bezahlbar bleibt?

Ich persönlich habe die Erfahrung gemacht, dass kostendeckende Kitaverpflegung möglich ist, wenn man auf Convenienceprodukte verzichtet und zur Frischküche zurückkehrt. Durch den Einkauf und die Verarbeitung frischer und möglichst naturbelassener Lebensmittel lassen sich Kosten

sparen. Achtet man dann noch auf die Saison und kauft regional ein, ist das schon die halbe Miete. Wir haben beispielsweise vor etwa zwei Jahren angefangen, unser Brot selbst zu backen – das ist einfacher, als man denkt, schmeckt den Kindern hervorragend und senkt die Kosten deutlich.

Sie tragen die Verantwortung für die Hauswirtschaft in Ihrer Einrichtung. Welche konkreten Maßnahmen ergreifen Sie zur Sicherung der hauswirtschaftlichen Kompetenz?

Bei uns findet eine enge Vernetzung zwischen der Pädagogik und der Hauswirtschaft statt. Wir fördern die hauswirtschaftliche Kompetenz bei den Kindern, indem sie z. B. Tische decken und abräumen oder Lebensmittel verarbeiten. Mir ist die Qualifizierung der Mitarbeiter ein großes Anliegen. Durch regelmäßige Schulungen in den verschiedensten Bereichen wie z. B. Hygiene, HACCP und Lebensmittelunverträglichkeiten stellen wir sicher, dass sowohl das pädagogische als auch das hauswirtschaftliche Personal auf dem aktuellen Stand der Dinge ist.

Welchen Tipp würden Sie Kollegen geben, die mit dem Gedanken spielen, auf Frischküche umzustellen?

Am wichtigsten ist es, alle Beteiligten mit ins Boot zu holen. Informieren Sie nicht nur die Eltern und die Kinder, sondern auch das gesamte Team über Ihr Vorhaben. Transparenz ist in so einem Fall unwahrscheinlich wichtig. Und dann gehen Sie doch einfach mal zum Schnuppern in eine Einrichtung, die bereits mit einer Frischküche arbeitet und schon Erfahrungen gesammelt hat – nicht jeder muss das Rad neu erfinden. Dann fällt auch die Auswahl der Lieferanten nicht so schwer. Ich verspreche Ihnen: Sind Sie erst einmal drin in der Frischküche, möchten Sie nicht mehr zurück!



Mehr Regionalität

Erkennungszeichen Regionalität

Zahlreiche Labels und Siegel bieten eine Orientierungshilfe, um die Herkunft der Produkte – oftmals in Verbindung mit Qualitätsstandards – zu erkennen.

Europäische Siegel

Die EU bietet seit 1992 mit ihrem Herkunftsschutzsystem Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft die Möglichkeit, geografische Bezeichnungen von Produkten schützen zu lassen. Es werden zwei Schutzanforderungen unterschieden:

Geschützte Ursprungsbezeichnung



Bei der „geschützten Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) müssen sowohl Rohstoffherzeugung als auch Verarbeitungs- und Herstellungsprozess in dem besagten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen. Beispiele sind unter anderem Allgäuer Bergkäse, Fränkischer Grünkern.

» Mehr dazu:
www.spezialtaetenland-bayern.de

Geschützte geografische Angabe



Bei der „geschützten geografischen Angabe“ (g.g.A.) muss nur einer der Prozesse Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung in dem betreffenden Herkunftsgebiet stattfinden. Beispiele: Schrobenshausener Spargel, Schwäbische Maultaschen, Bamberger Hörnle.

» Mehr dazu:
www.spezialtaetenland-bayern.de

Bundesweites Regionalfenster



Das bundesweite Regionalfenster beinhaltet ausschließlich Aussagen zur Herkunft der eingesetzten landwirtschaftlichen Zutaten, über den Ort der Verarbeitung, den Anteil regionaler Bestandteile am Gesamtprodukt sowie die jeweilige Prüfinstitution. Es wurde 2014 bundesweit eingeführt.

» Mehr dazu:
www.regionalfenster.de

Geprüfte Qualität – Bayern (GQ)



Das staatliche Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“ bietet stufenübergreifende Kontrollen: Damit trägt es Sorge für die Einhaltung spezifischer Qualitätskriterien und die bayerische Herkunft in der gesamten Lebensmittelkette. Das Programm schreibt zusätzliche Anforderungen an Produktion und Verarbeitung vor, deren Erfüllung von zugelassenen privatwirtschaftlichen Zertifizierungsstellen und unter staatlicher Aufsicht kontrolliert wird.

» Mehr dazu:
www.gq-bayern.de

Herkunftsschutz Regionalinitiativen

In Bayern existieren mehr als 60 Regionalinitiativen. Diese unterscheiden sich in der Definition der Region, in der Produktionstiefe bei verarbeiteten Produkten, im Kontroll- und Zertifizierungssystem sowie in den Zusatzkriterien. Entscheiden Sie selbst, welche Initiativen zu Ihnen und Ihrer Region passen.



Regionalität im Verpflegungsleitbild

Was bedeutet Regionalität im Verpflegungsleitbild? Es gibt verschiedene Möglichkeiten, eine Region zu definieren, wie z. B. durch verwaltungspolitische Grenzen, historische oder geografische Grenzen, zweckgebundene Zusammenschlüsse oder Verarbeitungs- und Handelsstrukturen.

In diesen Leitlinien gelten grundsätzlich alle Lebensmittel bayerischer Herkunft als regional. Aber jede Einrichtung hat ihre eigene „Region“. Diese muss individuell klar definiert werden: neben „aus Bayern“ z. B. durch „aus dem Landkreis“ oder „aus dem Allgäu“ oder „aus dem Umkreis von 100 km“. Es ist sinnvoll, den individuellen Anteil an regionalen Lebensmitteln festzulegen und im Verpflegungskonzept schriftlich zu fixieren.

Ein Anteil regionaler Lebensmittel von bis zu 40 % an den Gesamtlebensmittelkosten erscheint praktikabel. Dabei ist es wichtig, alle Beteiligten in die Entscheidungsfindung einzubeziehen, z. B. Speisenanbieter und Lieferanten. Die regionale Herkunft sollte möglichst für komplette Produktgruppen festgelegt werden, wie z. B. Kartoffeln, Backwaren, Milchprodukte, Obst oder Gemüse.

Weiterführende Informationen:

Nutzen Sie Online-Einkaufsportale wie:



www.wirt-sucht-bauer.de



www.regionales-bayern.de

Mehr Öko-Qualität



Erkennungszeichen Öko

„Bio“ und „Öko“ sind gleichbedeutend und in Zusammenhang mit Lebensmitteln gemäß den EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau geschützt. Die Erkennungszeichen für Öko-Qualität definieren höhere Umwelt- und Tierhaltungsstandards. Orientierungshilfen bieten Siegel und Label.

EU-Bio-Logo



Die Kennzeichnung vorverpackter Bio-Lebensmittel mit dem EU-Bio-Logo, dem dazugehörigen Kontrollstellencode und einer allgemeinen Herkunftsangabe der Zutaten ist seit dem 1. Juli 2012 verbindlich vorgeschrieben. Dies gilt für alle vorverpackten, ökologisch erzeugten Lebensmittel, die in einem EU-Mitgliedsstaat hergestellt werden und die Normen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllen. Unverpackte Bio-Produkte, die aus der Europäischen Union stammen oder importiert werden, können auf freiwilliger Basis mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet werden.

Deutsches staatliches Bio-Siegel



Das nationale staatliche Bio-Siegel als markengeschütztes Zeichen wird zusammen mit dem EU-Bio-Logo für die Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln verwendet.

» Mehr dazu:
www.biosiegel.de

Deutsche Verbands-Bio-Siegel

In Bayern haben sich die vier Verbände Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter in einer Dachorganisation, der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V. (LVÖ), zusammengeschlossen.

» Mehr dazu:
www.lvoe.de

Diese Öko-Verbände haben jeweils eigene Richtlinien für Erzeugung und Verarbeitung von Öko-Lebensmitteln. Diese Richtlinien gehen weit über die Anforderungen der EG-Öko-Verordnung, den gesetzlichen Standard, hinaus.



» Mehr dazu:
www.bioland.de
www.naturland.de
www.biokreis.de
www.demeter.de



Ökologie im Verpflegungsleitbild

Idealerweise wird der Anteil an ökologisch erzeugten Lebensmitteln oder Speisen im Verpflegungskonzept und in der Leistungsbeschreibung festgehalten. Neueinsteigern in die Bio-Verpflegung empfehlen wir, mindestens 10 % bis 20 % der Gesamtlebensmittelkosten für Bio-Produkte zu verwenden. Beispiele aus der Praxis zeigen, dass bis zu 100 % Bio in Kitaküchen machbar sind.

Bio-Zertifizierung

Voraussetzung für eine Auslobung der ökologischen Qualität der Speisen ist eine Bio-Zertifizierung der Küche. Eine Ausnahme stellen Kitas dar, in denen das Essen vor Ort zubereitet und lediglich für einen geschlossenen Benutzerkreis angeboten wird. Sie sind hinsichtlich der Bio-Zertifizierung als „nicht gewerbsmäßig betriebene Einrichtung“ zu betrachten und unterliegen nicht der Kontrollpflicht.

Offenheit für Veränderungen

Bei der Einführung von regionalen und ökologischen Produkten müssen der Einkauf, die Speisenplanung und die Arbeitsabläufe gegebenenfalls optimiert werden. Entscheidend für den Erfolg ist die Bereitschaft, Einkaufskonditionen, Lieferanten und Küchenmanagement genau unter die Lupe zu nehmen und hinsichtlich Passung und Wirtschaftlichkeit zu überprüfen. Produkte aus ökologischem Anbau können zudem etwas mehr Flexibilität erfordern, weil sie sich in Gebindegröße, Form, Gewicht und Verarbeitungsgrad gegebenenfalls von den bisher verwendeten Produkten unterscheiden.

Weiterführende Informationen:



Leitfaden „Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung“
www.oekolandbau.de

Leitfaden „Mehr Bio in Kommunen“
www.biostaedte.de

Broschüre „Bio-Lebensmittel aus Bayern“
www.stmelf.bayern.de

BioMentoren
www.biomentoren.de

Bio-Einkaufsführer-Bayern
www.bio-einkaufsfuehrer-bayern.de

Bio kann jeder
www.bio-kann-jeder.de

Bio-Speiseplanmanager
www.biospeiseplan.de

Mehr Bio aus der Region



Bayerisches Bio-Siegel

Seit Ende August 2015 setzt Bayern mit dem neuen Bayerischen Bio-Siegel auf eine verbesserte Kennzeichnung ökologisch erzeugter Produkte mit nachvollziehbarer Herkunft. In den Programmbestimmungen für das Bayerische Bio-Siegel werden die hohen Qualitätsstandards der Öko-Verbände Biokreis, Bioland, Demeter und Naturland mit der regionalen Herkunftsangabe verknüpft. Diese Standards sind deutlich strenger als die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung. Beispielsweise gelten für Landwirte niedrigere Tierbesatz-Obergrenzen sowie stärkere Einschränkungen beim Düngemiteleinsatz. Das Bayerische Bio-Siegel schreibt für Landwirte zudem eine Gesamtbetriebsumstellung vor.

Die Herkunftsangabe „Bayern“ besagt, dass alle Schritte von der Erzeugung der Rohstoffe über die Verarbeitung bis zur Ladentheke in Bayern erfolgen. Dem Siegel liegt ein mehrstufiges, unabhängiges und staatlich geprüftes Kontrollsystem zugrunde. Träger des Bayerischen Bio-Siegels ist der Freistaat Bayern, vertreten durch das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

» Mehr dazu:
www.biosiegel.bayern

Das Bayerische Bio-Siegel steht für:

Regionalität

- > Rohstoffe aus der Region
- > Herstellung und Verarbeitung in der Region
- > Stärkung der regionalen Wirtschaftskreisläufe



Transparenz

- > Lückenloser Herkunftsnachweis
- > Mehrstufiges, unabhängiges und staatlich geprüftes Kontrollsystem

Höhere Qualität

- > Höheres Niveau der Bio-Qualität im Vergleich zur EG-Öko-Verordnung
- > Kurze Wege zwischen Erzeugern und Verbrauchern



BioRegio im Verpflegungsleitbild

Ziel einer nachhaltigen Kitaverpflegung muss es sein, die eingesetzten Bio-Produkte möglichst aus der Region und umgekehrt auch einen Teil der regionalen Lebensmittel in Bio-Qualität zu beziehen. Dabei gilt ein geldwerter Anteil an regionalen Bio-Lebensmitteln von einem Viertel des regionalen Einkaufsvolumens als gut machbar.

Der Einsatz von Bio-Produkten aus der Region erfordert Professionalität, Flexibilität und gute Kommunikation.

Es empfiehlt sich die Verwendung von Grundprodukten. Dies bedingt eine höhere handwerkliche Eigenleistung. Freiräume dafür schaffen optimierte Arbeitsabläufe.

Anregungen für den Einkauf

Informieren Sie sich bei Ihren Lieferanten darüber, welche regionalen und ökologischen Lebensmittel je nach Saison geliefert werden können, und reagieren Sie auch mal spontan. Ökologische Saisonware ist preisgünstig und bereichert den Speiseplan.

Beginnen Sie mit einzelnen Produktgruppen wie Gemüse, Salaten und Obst.

Nutzen Sie Kooperationsvereinbarungen mit anderen Einrichtungen, um Nachfrageimpulse bei regionalen Betrieben zu erzeugen. Größere Abnahmemengen ermöglichen das Aushandeln von Rabatten.

Legen Sie Rezeptkarteien an. Das Kochen nach Rezepturen mit einer genauen Mengenkalkulation erleichtert die Vorausplanung des Speiseplans und die Kalkulation der Bestellmengen.



Erfassen und dokumentieren Sie den Anteil der ökologischen und regionalen Lebensmittel am Gesamteinkaufsvolumen.



Fordern Sie Nachweise zu regionaler Herkunft und ökologischer Qualität ein, z. B. durch Lieferscheine, Zertifizierungsnachweise etc.



Führen Sie einen Produktkatalog und vergleichen Sie Alternativangebote.



Besuchen Sie die Lieferbetriebe insbesondere zu Beginn der Lieferbeziehung. Ein Besuch mit Elternvertretern steigert die Wertschätzung und die Bereitschaft, auch höhere Preise zu bezahlen.



Verringern Sie den Fleischanteil in den Rezepturen. So können Sie die Mehrkosten für Produkte aus artgerechter bzw. ökologischer Tierhaltung teilweise auffangen.

Kosten im Blick

Die Entscheidungsträger in der Kitaverpflegung sind gefordert, das Spannungsfeld zwischen Qualitätsanforderungen und Preis so zu gestalten, dass für alle eine gute Lösung gefunden wird. Kitaverpflegung muss für Eltern bezahlbar und für den Anbieter wirtschaftlich machbar sein.

Individuelle Voraussetzungen

Die verschiedenen Verpflegungssysteme von der Zubereitung vor Ort über das Regenerieren von (tief-)gekühlten Speisen bis hin zur Anlieferung warmer Gerichte stellen unterschiedliche Anforderungen an Raumbedarf, Ausstattung und Personal. Diese Unterschiede spiegeln sich in den Anteilen der drei Kostenblöcke Wareneinstandskosten, Personalkosten sowie Investitions- und Betriebskosten wider.

Individuelle Planungen

Entsprechend erfordern wirtschaftliche Lösungen individuelle Planungen, welche die Gegebenheiten (räumliche, finanzielle, personelle Ressourcen), die Zahlungsbereitschaft und die zu erwartenden Essensteilnehmer berücksichtigen. Während z. B. bei Essenszahlen von bis zu 100 Teilnehmern in der Regel mit Warmverpflegung die geringsten Kosten pro Essen anfallen, werden mit steigenden Verkaufszahlen auch andere Verpflegungssysteme, wie z. B. eine Zubereitungs-küche vor Ort, wirtschaftlich interessant.

Transparenz schafft Akzeptanz

Qualitätsansprüche haben ihren Preis. Deshalb ist es wichtig, die Qualitätsanforderungen und das Verpflegungsleitbild offen zu kommunizieren. Die Kostenstruktur muss transparent sein, um falsche Vorstellungen auszuräumen. Nicht nur die Wünsche und Erwartungen seitens der Kinder und Eltern sollten erfragt werden, sondern auch die Zahlungsbereitschaft der Eltern.

Die Diskussion über Kosten und Preisgestaltung erfordert in jedem Fall individuelle Entscheidungen und Lösungen.

Kostenarten

Ökonomisch betrachtet teilen sich die Kosten in der Kitaverpflegung in drei Blöcke auf:



Wareneinstandskosten

Zutaten/Lebensmittel/Getränke bzw. Lieferpreis für fertige oder vorgefertigte Speisen



Personalkosten

Personalkosten für Management-, Fach-, Hilfskräfte bei Zubereitung, ggf. Auslieferung, Ausgabe, Reinigung



Investitions- und Betriebskosten

Investitionskosten wie z. B. Kosten für Ausstattung von Küche, Speisenausgabe und Büro (inkl. räumlicher Ausstattung, Geräten, Geschirr, Bedarfsgegenständen) sowie Ersatzbeschaffungen und Instandhaltungskosten

Betriebskosten wie Abschreibungen, Pacht oder Miete, Pauschalen für Energie, Wasser, Abfallentsorgung, Reinigung, EDV und Bürobedarf



Gesamtkosten



Wesentliche Einflussfaktoren

Kitaverpflegung ist situationsspezifisch, deshalb fallen nicht für jede Verpflegungslösung die gleichen Kosten an. Verschiedene Aspekte beeinflussen die Kosten des Kitaessens:

Anzahl der Essenteilnehmer

Wenn alle Kinder, die über die Mittagszeit betreut werden, am Mittagessen teilnehmen, bietet das Planungssicherheit. Es sollten klare Vereinbarungen über die Anmeldezeiträume getroffen werden.

Verpflegungssystem

Abhängig vom Verpflegungssystem ergeben sich unterschiedliche Kosten, die ihre Auswirkungen auf den Essenspreis haben. Für die Regeneration von gekühlten und tiefgekühlten Speisen wird vor Ort weniger Personal benötigt, als wenn die Speisen selbst zubereitet werden. Die Personalkosten sind dann in den Warenkosten enthalten.

Leistungsspektrum

Je nachdem, welche Leistungen der Speisenanbieter übernimmt, fallen zusätzliche Kosten an. Eventuell ändert sich dann auch der Mehrwertsteuersatz. Das Leistungsspektrum durch den Speisenanbieter kann von der reinen Anlieferung der Speisen bis hin zur Übernahme von Reinigungsaufgaben reichen.

Portionsgrößen

Im Alter von 1 bis 6 Jahren steigt bei Kindern die Verzehrmenge und somit der Wareneinsatz pro Essen. Dies gilt es in der Planung der Speisenherstellung zu beachten, damit für alle Kinder eine ausreichende Menge zur Verfügung steht und gleichzeitig unnötige Speisereste vermieden werden.

Kostenkontrolle

Die Kitaverpflegung in Bayern ist unterschiedlich organisiert – von der Eigenbewirtschaftung bis hin zu überregional agierenden Cateringunternehmen. Jede Verpflegungslösung erfordert eine individuelle Kostenkalkulation.

Um die allgemeine Kostenentwicklung im Blick zu haben, ist eine fortwährende Kostenkontrolle unabdinglich. So ist erkennbar, wie viel Geld wofür bezahlt wird und wo Nachbesserungsbedarf besteht. Grundlage des wirtschaftlichen Arbeitens ist, alle Kosten und Erträge zu kennen und zuzuordnen zu können.

Mit dem Bio-Speiseplanmanager lassen sich die Wareneinsatzmengen auf der Basis praxiserprobter Rezepte kalkulieren und die Wareneinsatzkosten auf der Basis realistischer Preise von Bio-Großhändlern errechnen. Er berücksichtigt Alter und Anzahl der Essensgäste.

Weiterführende Informationen:

Bio-Speiseplanmanager
www.biospeiseplan.de



Fünf Fragen an Maren Lienau

Essen verbindet

Maren Lienau leitet die Kindertagesstätte Telezwerge als Erzieherin und Sozialbetriebswirtin in Unterföhring. Die Einrichtung der Gemeinnützigen Paritätischen Kindertagesbetreuung GmbH Südbayern bietet Platz für ca. 55 Kinder im Alter von einem Jahr bis zur Einschulung. Das Mittagessen wird täglich frisch von einem externen Kindercateringservice geliefert.



Als Leiterin tragen Sie sowohl für das pädagogische Leitbild als auch für die Verpflegung Verantwortung. Inwieweit steht Ihr Verpflegungskonzept im Einklang mit Ihrem pädagogischen Leitbild?

Die Prinzipien Vielfalt, Offenheit und Toleranz prägen unser tägliches Handeln und unseren pädagogischen Alltag. Auch im Verpflegungskonzept sind diese Prinzipien wiederzufinden. Vielfalt erleben unsere Kinder durch ein vielseitiges, bodenständiges Speisenangebot. Offenheit besteht für unterschiedliche Geschmäcker, Meinungen, Erfahrungen in Verbindung mit wertschätzender Kommunikation und wertschätzendem gegenseitigem Umgang. Toleranz bedeutet für uns, dass nichts gegessen werden muss, sondern alles gegessen werden darf! Nichtsdestotrotz motivieren wir die Kinder, unbekannte Speisen zu probieren oder sich auf neue Zubereitungsformen einzulassen und diese zu versuchen.

Mit dem Coaching Kitaverpflegung haben Sie die Mahlzeiten in den Fokus Ihrer Teamsitzungen genommen. Was raten Sie Einrichtungen, die das Essen verbessern wollen?

Du bist, was du isst! Wichtig ist es, mit Freude an das Thema heranzugehen. Mahlzeiten nehmen einen großen Teil des Tages ein und brauchen daher auch die notwendige Gewichtung im Alltag. Daher ist grundlegend wichtig, dass wir einen geeigneten und schönen Rahmen schaffen. Wir haben ein extra Kinderbistro für die Mahlzeiten – ein Treffpunkt für Groß und Klein. Wir nutzen schönes Geschirr und legen Wert auf einen schön gedeckten Tisch. Mahlzeiten werden von den Kindern als lustvoll und in Gemeinschaft erlebt. Die Kinder bekommen gesunde, kindgerechte Mahlzeiten in angenehmer und schöner Atmosphäre. Diese Erfahrungen prägen fürs Leben!

Die Ansprüche der Eltern und Kinder stehen oft im Widerspruch mit der Realisierung im Alltag. Wie schaffen Sie den Spagat zwischen individuellen Ansprüchen und der Machbarkeit?

Für mich ist das kein Spagat, sondern eher ein Anliegen. Ich habe ein ausreichendes Budget für Lebensmittel und für das Catering. Wichtig ist es, mit allen Beteiligten im Gespräch zu sein, insbe-

sondere mit dem Team, den Kindern und den Eltern. Das Coaching der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung lieferte dabei wichtige Grundlagen und Sicherheit für Gespräche mit den Eltern.

Wie schaffen Sie es, die Wertschätzung für Lebensmittel bei Eltern und Kindern zu fördern?

Während der Vorbereitung des Mittagessens mit den Kindern werden die Lebensmittel thematisiert, um saisonale und regionale Produkte kennen zu lernen und Wissen über die Herkunft und den Anbau der Produkte zu vermitteln. Das weckt das Interesse der Kinder und motiviert und macht neugierig, Neues zu probieren. Während des Mittagessens ist es in unserem Haus wichtig, dass die Kinder gemeinsam mit den Pädagogen am Tisch sitzen, um das Einnehmen von Mahlzeiten als ein gemeinschaftliches Ereignis zu erleben. Auch die Pädagogen essen eine Kleinigkeit der Mahlzeiten am Tisch der Kinder mit. So können sie den Kindern ein normales Essverhalten, die Einhaltung von Tischregeln und den Umgang mit Lebensmitteln vorleben. Selbstverständlich ist in unserem Haus, dass bereits die Kleinsten der Telezwerge sich bei Mahlzeiten selbstständig schöpfen und einschenken. Die Pädagogen ermutigen und unterstützen die Kinder dem Alter und dem Entwicklungsstand entsprechend.

Wie sichern Sie die Kommunikation mit dem Caterer?

Von Anfang an sind wir in engem Kontakt mit dem Caterer und geben regelmäßig Feedback. Beim Catererwechsel vor drei Jahren war der Elternbeirat ins Probeessen involviert. Inzwischen bewirbt und begeistert unser Caterer auch die Eltern bei Elternabenden und Kitafesten. Außerdem haben die Eltern regelmäßig die Möglichkeit mitzuessen, z. B. während der Eingewöhnung und bei Elternbeiratssitzungen. Dies wirkt sich sehr positiv auf die Zusammenarbeit und die Transparenz aus. Wir essen mit den Kindern – so wissen wir wirklich, was die Kinder essen. Wir befragen die Kinder und reflektieren die Mahlzeiten im Gespräch. Hospitationen in der Küche des Caterers sind möglich und geben einen tollen Einblick.



Alle ziehen mit!

Verpflegungsleitbild entwickeln

Die Verpflegung ist ein wesentliches Qualitätsmerkmal für Kindertageseinrichtungen und kann für die Kitawahl eine große Rolle spielen. Deshalb ist es wichtig, ein individuelles Verpflegungsleitbild zu erstellen und dieses in der pädagogischen Konzeption zu verankern. Es bildet die Basis für eine Kommunikation nach allen Seiten.

Essensgremium einberufen

Die individuellen Unterschiede und Rahmenbedingungen, die in den Kitas vorliegen, erfordern ein systematisches Vorgehen und das Einbeziehen aller Beteiligten in einem Essensgremium. Mitglieder sind Kitaleitung und pädagogisches Personal, Speisenanbieter bzw. Küchenteam, Elternvertreter und Träger. Gemeinsam legen sie die Ausrichtung der Kitaverpflegung fest. Sie treffen sich zu regelmäßigen Besprechungen rund um das Thema Verpflegung.

Verantwortlichkeiten festlegen

Wichtig ist es, innerhalb des Kitateams einen Verpflegungsbeauftragten zu benennen, der die Treffen des Essensgremiums organisiert und koordiniert. Er ist erster Ansprechpartner rund um das Thema „Verpflegung“. Der Verpflegungsbeauftragte bündelt alle Anliegen rund um den Speiseplan und bringt sie im Essensgremium ein.

Vom Leitbild zum Konzept

Das Verpflegungsleitbild spiegelt die zentralen Werte der Verpflegung in der Kita wider. Die detaillierte Umsetzung der im Verpflegungsleitbild beschriebenen Grundgedanken wird im Verpflegungskonzept durch konkrete Maßnahmen ergänzt. Fragen, die rund um die Verpflegung auftauchen, werden durch das Verpflegungskonzept beantwortet.





Gemeinsame Ziele verfolgen

Wenn alle Beteiligten motiviert sind, die Kitaverpflegung zu optimieren, ist das der Schlüssel zum Erfolg. Veränderungen können am besten angestoßen werden, wenn das Essensgremium die Zielrichtung gemeinsam festlegt und verfolgt. Schritt für Schritt lassen sich einzelne oder mehrere Ziele im Rahmen der Möglichkeiten realisieren.

Qualitätskriterien festlegen

Das Verpflegungskonzept ist Grundlage für die Erstellung einer Leistungsbeschreibung, in der die Qualitätskriterien bereits bei der Ausschreibung definiert und verankert werden. Nicht nur der Preis, sondern auch die Angebotsqualität sollte über die Wahl des Speisenanbieters entscheiden. Damit der beste und nicht der billigste Anbieter zum Zug kommt, lassen sich nach dem Bestbieterprinzip Zuschlagskriterien und deren Gewichtung definieren.

Wenn die Kriterien klar formuliert sind, kann die Leistung vom Speisenanbieter entsprechend erbracht und bei Abweichungen eingefordert werden. Beispielsweise lässt eine „ausgewogene Verpflegung“ viel Interpretationsspielraum. Besser ist es, die Anforderungen, wie z. B. täglich Salat oder Gemüse, zu konkretisieren.

Qualitätssicherung etablieren

Wichtig ist es, die Einhaltung der festgelegten Kriterien zu überprüfen. Dabei ist es hilfreich, Feedbacksysteme, Berichtspflichten oder Audits zu vereinbaren. In turnusmäßigen Besprechungen können aktuelle Entwicklungen und Herausforderungen diskutiert werden. Kontinuierliche Absprachen zwischen allen Beteiligten sind die Voraussetzung für reibungslose Abläufe im Alltag.

Erstellung des Verpflegungskonzepts in vier Stufen

1. Bestandsaufnahme:

- Wo stehen wir?
- Wo sehen wir Stärken und Schwächen?

2. Planung:

- Welche Ziele möchten wir erreichen?
- Welche Maßnahmen möchten wir umsetzen?

3. Umsetzung:

- Setzen wir unsere Planung transparent um?
- Beziehen wir alle gleichermaßen ein?

4. Kontrolle:

- Haben wir unsere Ziele erreicht?
- Wie soll es weitergehen?

Tue Gutes und rede darüber!

Alle in einem Boot

Kitaverpflegung ist eine Querschnittsaufgabe. Sie gelingt, wenn alle Beteiligten gut informiert und die Kommunikationsstrukturen und das gemeinsame Ziel eindeutig definiert sind. Eine gute Vernetzung der beteiligten Personen kann Ärger und Missverständnisse vermeiden. Eine klare und umfassende Kommunikation zeigt die Rahmenbedingungen auf und gewährleistet, dass die Kitaverpflegung von allen Beteiligten geschätzt und mitgetragen wird. Je besser und

intensiver die Vernetzung, umso höher kann die Zufriedenheit sein. Der systematische Austausch regt zu neuen Ideen an. Das Thema Verpflegung sollte nicht nur im Essensgremium behandelt werden, sondern auch in den bilateralen Gesprächen und bei Teambesprechungen. Wertvoll ist der Austausch mit anderen Kindertageseinrichtungen, z. B. bei den Angeboten der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung.





Eltern und Kinder begeistern

Eltern und Kinder können die Verpflegung nur dann wertschätzen, wenn sie um die gute Qualität wissen. Dann sind sie auch bereit, Ungewohntes zu akzeptieren und einen adäquaten Preis dafür zu zahlen. Die Kommunikationsmittel reichen vom Internetauftritt über Handzettel, Gemeindebriefe, Newsletter bis hin zu Elternbriefen und Aushängen. Wichtig ist dabei eine regelmäßige Kommunikation, die auch Platz für Beschwerden und Kritik lässt. Mit Befragungen haben Eltern und Kinder die Möglichkeit für Lob und positive Rückmeldungen.

Anregungen für die Kommunikation mit Eltern und Kindern

Ermitteln und dokumentieren Sie im Aufnahmegespräch mit den Eltern die Essgewohnheiten des Kindes.

Händigen Sie eine Kurzfassung der wesentlichen Punkte der Mittagsverpflegung an die Eltern aus.

Informieren Sie die Eltern sowie die Kinder über das Speisenangebot, z. B. über einen bebilderten Speiseplan.

Erfragen Sie die Meinungen und Wünsche der Kinder über einfache Methoden, wie z. B. Hand heben oder ein Smiley-System.

Stellen Sie den Speisenanbieter und das Verpflegungskonzept bei einem Elternabend vor, eventuell mit einer kleinen Kostprobe.

Nennen Sie die Ansprechperson für alle Fragen, Anregungen und Wünsche rund um die Verpflegung.

Planen Sie Verkostungsaktionen bei der Einführung neuer Produkte oder Speisen.

Kinder können Bilder ihrer Lieblingsspeisen malen und dem Speisenanbieter oder der Küchenkraft überreichen.

Greifen Sie die Verpflegung bei Elternabenden auf.

Verankern Sie Bestell- und Rückmeldemodalitäten im Verpflegungskonzept.

Vereinbaren Sie Möglichkeiten, den Kindern „Einblick in die Küche“ zu gewähren.

Geben Sie dem Speisenanbieter die Gelegenheit, sich den Eltern und dem pädagogischen Personal in einem zwanglosen Rahmen vorzustellen, z. B. bei Festen.

Etablieren Sie auch für die Eltern Feedback-Möglichkeiten für Lob und Kritik.

Stellen Sie Ihr Verpflegungskonzept auf der Homepage vor.



Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern

Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung

Ansprechpartner für ein schmackhaftes und zugleich gesundes Kitaessen sind die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung an den Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung der Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Augsburg, Bayreuth, Ebersberg, Fürstentfeldbruck, Fürth, Landshut, Regensburg und Würzburg.

Zum Angebot gehören:

- > Coaching Kitaverpflegung
- > Fachtagungen
- > Arbeitskreise
- > Workshops
- > Informationsveranstaltungen

Fachstelle Kita- und Schulverpflegung

Die Fachstelle Kita- und Schulverpflegung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) in Kulmbach unterstützt die regionalen Vernetzungsstellen durch die Konzeption von Projekten, die Erstellung von Medien und Tools sowie landesweiten Aktionen.

Zum Angebot gehören:

- > Internetportal www.kitaverpflegung.bayern.de
- > Entwicklung von Arbeitshilfen
- > Zusammenarbeit mit dem Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NOZ)
- > überregionale Fachkongresse für die Kita- und Schulverpflegung
- > Forschungsprojekte und Studien zur Kitaverpflegung

Gebündelte Kompetenzen

Die Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung wurden vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) im Rahmen des Konzeptes Ernährung in Bayern erarbeitet.

Ein unabhängiges Fachgremium, bestehend aus Vertretern der einschlägigen Verbände, der Praxis, der Wissenschaft und des Staatsministeriums für Arbeit und Soziales, Familie und Integration, hat die Arbeit beratend unterstützt. Die fundierten Erfahrungen dieser Experten stellen sicher, dass sich die erarbeiteten Leitgedanken und Orientierungshilfen im Alltag realisieren lassen.

Folgenden Institutionen und Verbänden sagen wir ein großes Dankeschön für die wertvolle Zusammenarbeit, Unterstützung und Beratung:

- > Arbeitsgemeinschaft der Elternverbände Bayerischer Kindertageseinrichtungen e. V.
- > Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V.
- > Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft e. V. (BayLaH)
- > Bayerisches Rotes Kreuz, Kreisverband München – Haus für Kinder Isoldenhof
- > Bayerisches Staatsinstitut für Frühpädagogik (IFP)
- > Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Soziales, Familie und Integration
- > Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
- > Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern West
- > Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Fakultät Life Sciences
- > Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Department Ökotröphologie
- > Johanniter Unfall-Hilfe e. V., Menüservice für Kinder und Jugendliche
- > Landeshauptstadt München, Referat für Bildung und Sport
- > Tollwood Kulturfestival, Bereich Mensch und Umwelt
- > Universität Regensburg, Institut für Epidemiologie und Präventivmedizin
- > VC Vollwertkost Catering GmbH
- > Verband katholischer Kindertageseinrichtungen Bayern e. V.

QUELENNACHWEISE

- > Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Sicher verpflegt. Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen, 2015
- > Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V.: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, 5. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck 2015
- > Höhn, K.: Essen bildet! Mahlzeiten als Lernsetting entdecken, Kindergarten heute, 2017
- > Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie – BIPS GmbH, Gute Hygienepaxis in Kitaküchen, Lizenzausgabe Bayern, 2017
- > Methfessel, Höhn, Miltner-Jürgensen: Essen und Ernährungsbildung in der KiTa, 1. Auflage, 2016
- > Reichert-Garschhammer, E.: B1 Gesundheitsfreundliche Bildungsräume. E1 Gesundheit als durchgängiges Prinzip im pädagogischen Alltag. In: Stiftung Kindergesundheit (Hrsg.), Staatsinstitut für Frühpädagogik u.a., Curriculum zur Gesundheitsförderung in der Kinderbetreuung für Kinder unter drei Jahren, gefördert vom BMFSFJ, 2015
- > Tecklenburg E., Arens-Azevedo U., Pfannes U. (2016): Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa): Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementierung des DGE-Qualitätsstandards, ErnährungsUmschau 63(2)
- > Wertfein M., Müller K., Kofler A.: Kleine Kinder – großer Anspruch! 2010. Zweite IFP-Krippenstudie zur Qualitätssicherung in Tageseinrichtungen für Kinder unter drei Jahren. IFP-Projektbericht 18/2012

Impressum

Herausgeber

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Ludwigstraße 2, 80539 München
www.stmelf.bayern.de
E-Mail: info@stmelf.bayern.de
08242017, Stand September 2017

Redaktion

Referat Ernährungsstandards und Qualitätssicherung

Wissenschaftlich konzipiert und begleitet durch
die Fachstelle Kita- und Schulverpflegung am
Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), Kulmbach

Gestaltung

CUBE Werbeagentur GmbH, München

Bildnachweis

Fotolia (Titel, S. 6, 17, 40) Thinkstock (S. 11, 21, 23, 33),
StMELF (S. 4), Kalle Singer (S. 8), Getty Images (S. 9, 23,
26, 36), CMMeissner (S. 10, 27), mauritius images (S. 12),
Nicolas Armer (S. 28, 29), Irmis Gessner (S. 31),
DGE/FIT KID (S. 19), Tobias Hase (S. 14, 16, 24, 25, 30,
34, 35, 39), savoieleysse (S. 16), Corbis (S. 17, 37)

Hinweis

Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbenden oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen und an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.

BAYERN DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 1222 20 oder per E-Mail unter direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.



Bayern.
Die Zukunft.

