



Regionalverband Rhein-Erft & Euskirchen e.V.
Kindertagesstätte Weyer
Kirchenweg 5, 53894 Mechernich
Tel: 02484 2151 Fax: 02484 998885
kita-weyer@awo-bm-eu.net

Verpflegungskonzept der AWO Kita Weyer



1. **Einleitung, Ziele, Zielgruppen**
2. **Verpflegungsaufgabe**
3. **Pädagogisches Ernährungskonzept**
4. **Qualitätssicherung**

Bearbeiter/in	geprüft (Fachberatung)	Freigabe (Regionalverband)	Version	Ernährungskonzept
Judith Offermann	Elke Baum	Anna Schlößer	1.0	44_1/11

1. Einleitung, Ziele, Zielgruppen

In unserer Einrichtung betreuen wir täglich 30 Kinder.

Da eine frische, vitalstoffreiche Ernährung Grundvoraussetzung für ein funktionierendes Immunsystem ist, achten wir auf gesunde Ernährung nach den Empfehlungen und den Standards der DGE. (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

In unserer Einrichtung werden Kinder im Alter von 2-6 Jahren.

Die Einrichtung ist in der Regel zuckerfrei.

Die Kinder erhalten ein Frühstück und ein Mittagessen, beides in Buffetform.

Der Einkauf wird von den Erzieherinnen erledigt, weil im Ort leider kein Lebensmittelgeschäft ist.

Wir achten sehr darauf, regionale und saisonale Produkte einzukaufen und anzubieten, demnach gestaltet sich auch unser Speiseplan. Das Essen wird bei einem Caterer bestellt, der jeden Tag frisch liefert und der nach den Empfehlungen der DGE alle Mahlzeiten zubereitet.

Beim Bestellen des Mittagessens, beziehen wir die Kinder mit ein. Sie wünschen sich ihr Essen und manchmal kochen wir mit den Kindern selber. So lernen sie wie Lebensmittel gut verarbeitet werden und essen genussvoll.

Die kulturellen und religiösen Hintergründe unserer Kinder, sowie mögliche Allergien oder Unverträglichkeiten werden selbstverständlich im Rahmen der zur Verfügung stehenden Möglichkeiten berücksichtigt.

Wir sehen es als unsere Aufgabe an, den Kindern bei dem Aufbau eines positiven Körperbewusstseins zur Seite zu stehen.

An erster Stelle steht hier, dass wir kein Kind zur Nahrungsaufnahme zwingen – wir laden es jedoch zum Probieren ein.

Die Kinder sollen lernen bewusst wahrzunehmen, wann z.B. der Bauch voll ist oder sie Durst haben.

Auch die pädagogischen Mitarbeiter fungieren als Vorbilder. Sie essen und trinken beim Frühstück und Mittagessen dieselben Lebensmittel, wie die Kinder

Bearbeiter/in	geprüft (Fachberatung)	Freigabe (Regionalverband)	Version	Ernährungskonzept
Judith Offermann	Elke Baum	Anna Schlößer	1.0	44_2/11

2. Verpflegungsaufgabe

Das Frühstück



Das Frühstück besteht aus einem reichhaltigen Buffet mit Getränken, welches für die Kinder appetitlich angerichtet ist und zum Zureifen einlädt.

Eine anregende Tischdeko gehört selbstverständlich dazu.

Die Frühstückszeit ist täglich von 8.00 Uhr bis ca. 10.30 Uhr. Die Kinder bedienen sich individuell am Buffet - auch mehrmals.

Eine Mitarbeiterin der Gruppe ist täglich für das Frühstück zuständig, ebenfalls begleitet sie die Kinder am Frühstückstisch und frühstückt mit ihnen zusammen.

Das Frühstücksbuffet, ebenfalls der Obst- und Gemüseteller werden gegen 10.30 Uhr abgeräumt.

So bekommt der Magen eine bewusste Pause von ca. 2 Stunden, bevor es mit dem Mittagessen weitergeht

Unsere Grundsätze beim Frühstück:

- Wir richten die Lebensmittel appetitlich an
- Um 10.30 Uhr wird das Frühstück beendet

Bearbeiter/in	geprüft (Fachberatung)	Freigabe (Regionalverband)	Version	Ernährungskonzept
Judith Offermann	Elke Baum	Anna Schlößer	1.0	44_3/11

- Am Buffet und auf Frühstückstisch steht immer eine Dekoration der Jahreszeit entsprechend.
- Das Grundfrühstück besteht aus Schwarzbrot, Roggenbrot, Mehrkornbrot, Knäckebrot, Zwieback Toast, einem Gemüseteller, einem Obstteller sowie an manchen Tagen abwechselnd: verschiedene Käsesorten Wurstaufschnitt in Form vom Salami, Kochschinken oder Pute.
- Zusätzlich gibt es Müsli, Joghurt, Haferflocken, Honig und Marmelade, Hafer,-Soja, Mandel oder Kuhmilch.

Die monatliche Pauschale für das Frühstück beträgt 7

Bearbeiter/in	geprüft (Fachberatung)	Freigabe (Regionalverband)	Version	Ernährungskonzept
Judith Offermann	Elke Baum	Anna Schlößer	1.0	44_4/11

Das Mittagessen



Unter Berücksichtigung der Lebensmittelhygiene wird von Montag bis Freitag ein reichhaltiges Mittagessen für die Kinder bestellt. Im Schnitt bieten wir täglich 20 Mittagessen an. Der Speiseplan wird unter Berücksichtigung aller Kinderwünsche in Kombination mit den DGE Standards erstellt. Das Essen wird schonend zubereitet. Gemüse bleibt beispielsweise bissfest und behält seine natürliche Farbe - das Auge isst schließlich mit.

Vitesca über sich:

„Wir achten auf höchste Qualität unserer Lebensmittel. Die Qualität der von uns verarbeiteten Lebensmittel unterliegt höchsten Ansprüchen. Nur beste Produkte in einwandfreiem Zustand werden verarbeitet. Unsere Lieferanten sind ausschließlich bundesweit führende Anbieter. Regelmäßige interne Kontrollen, regelmäßige amtliche Überprüfungen sowie zusätzliche Kontrollen durch externe Experten stellen sicher, dass der Zustand der Lebensmittel zu jedem Zeitpunkt von höchster Qualität ist.“

Bearbeiter/in	geprüft (Fachberatung)	Freigabe (Regionalverband)	Version	Ernährungskonzept
Judith Offermann	Elke Baum	Anna Schlößer	1.0	44_5/11

Bei der Auswahl der Lebensmittel achten wir darauf, frische, saisonale und regionale Produkte verstärkt zu verwenden. In den kalten Monaten ergänzen beispielsweise klassische Wintergemüsesorten unseren Speiseplan, im Sommer setzen wir auf frischgeerntetes Obst und Gemüse, das ohne lange Transportwege zu uns in die Küche kommt.“

(Quelle <https://vitesca.de/qualitaet/leistungsversprechen>)

.....

2x in der Woche gibt es ein Mittagessen mit Fleisch

2x in der Woche gibt es ein vegetarisches Mittagessen

1x in der Woche gibt es ein Mittagessen mit Fisch

Die Uhrzeit und die Dauer des Mittagessens werden individuell geplant und variiert in den Gruppen. Beispielsweise ist ein wichtiger Faktor in der Krippe das Alter der Kinder. Je nach Altersstruktur oder auch Müdigkeit der Kinder findet das Essen auch früher als 12.30 Uhr statt.

In der Regel essen alle Kinder der Regel- und der U3-Gruppe gegen 12.30 Uhr.

Das Mittagessen wird in den jeweiligen Gruppenräumen angeboten.

Die einzelnen Komponenten werden in Glasschüsseln umgefüllt.

Wenn die Anzahl der Mittagstische in den Gruppen es zulässt, erhält jeder Tisch eine Schüssel mit den entsprechenden Komponenten (z.B. Fleisch, Kartoffeln, Salat)

Die Kinder können sich das Essen somit selber auffüllen und greifen – ohne Zwang – zu.

Begleitet werden die Kinder durch die pädagogischen Mitarbeiter und erhalten bei Bedarf die nötige Hilfestellung.

Unsere Grundsätze beim Mittagessen:

- Es gibt eine tägliche Tischdekoration der Jahreszeit entsprechend
- Wir richten die Lebensmittel appetitlich auf den Tischen an
- Alle Kinder und Mitarbeiter haben einen gemütlichen Platz am Mittagstisch

Bearbeiter/in	geprüft (Fachberatung)	Freigabe (Regionalverband)	Version	Ernährungskonzept
Judith Offermann	Elke Baum	Anna Schlößer	1.0	44_6/11

- Es gibt einen Tischdienst (2 Kinder pro Gruppe), welcher die Tische eindeckt und abräumt
- Ein Besteckkorbchen steht auf jedem Tisch, die Kinder nehmen sich selbständig das Besteck und eine Serviette. Auch werden die Trinkgläser mittig vor den Teller gestellt, damit wir den Kindern ihre favorisierte Händigkeit (Rechtshänder oder Linkshänder) nicht vorgeben
- Auf jedem Tisch stehen – nach Möglichkeit alle Komponenten
- Die Kinder nehmen sich das Essen selbständig
- Die Kinderwünsche werden 1x im Monat auf Gruppenebene abgefragt und fließen dann in den Speiseplan mit ein

Die monatliche Pauschale für das Mittagessen berechnen wir wie folgt:

Kinder, die an 1 Tag in der Woche in der Kita essen = 10,00 €

Kinder, die an 2 Tagen in der Woche in der Kita essen = 20,00 €

Kinder, die an 3 Tagen in der Woche in der Kita essen = 30,00 €

Kinder, die an 4 Tagen in der Woche in der Kita essen = 40,00 €

Kinder, die an 5 Tagen in der Woche in der Kita essen = 50,00 €

Der Jahresbeitrag (Frühstück und Mittagessen) wird auf 12 Monate umgelegt – daher wird auch die Urlaubszeit (3 Wochen im Sommer und unsere Schließung über Weihnachten) durchgezahlt.

Ein Nachmittagssnack besteht aus frischem Obst.

Wasser und Früchtetee stehen den Kindern die gesamte Tageszeit zur Verfügung.

3.Pädagogisches Konzept

Im Eingangsbereich hängt der Speiseplan für die Kinder aus.

Bearbeiter/in	geprüft (Fachberatung)	Freigabe (Regionalverband)	Version	Ernährungskonzept
Judith Offermann	Elke Baum	Anna Schlößer	1.0	44_7/11

Hier sind die einzelnen Komponenten mit Bild und Schrift aufgelistet.

Der erste Weg führt morgens meist von Eltern und Kindern erst einmal zum Speiseplan.

Wir betrachten das Frühstück und das Mittagessen als „Lernort Mahlzeit“.

Die Mahlzeiten werden von einer oder mehreren Mitarbeitern der Gruppe begleitet. Dabei bieten sie den Kindern ihre Hilfestellung, bei Bedarf an.

Sie finden in angenehmer und entspannter Atmosphäre statt und es wird den Kindern Raum und Zeit gegeben um miteinander ins Gespräch zu kommen. Auch wird hier die Selbständigkeit der Kinder in verschiedenen Bereichen unterstützt. Sie lernen z.B. ein Brot mit Butter zu bestreichen – das ist am Anfang ganz schön schwer.

Ebenfalls sollen sich die Kinder gegenseitig helfen und ansprechen, wenn sie etwas benötigen „Kannst Du mir bitte die Kartoffeln reichen“ So lernen die Kinder, wertschätzende Kommunikation und respektvollen Umgang miteinander.

Wir verfügen auf unserem Außengelände über ein Hochbeet, welches wir jährlich neu mit den Kindern bepflanzen.

Hier wachsen z.B. Möhren, Gurken, Zucchini, Salate, Porree, Petersilie, Schnittlauch und Tomaten.

Eine Kollegin bepflanzt jedes Jahr einige Töpfe mit verschiedenen Kräutern, die sie mit den Kindern hegt und pflegt.

Die Kinder werden zur Zubereitung von Speisenangeboten nach Bedarf hinzugezogen. Die Kinder schnippeln sehr gerne Gemüse und schälen Kartoffeln. Ebenfalls besteht die Möglichkeit, pädagogische Angebote rund um das Thema Ernährung in einer Kleingruppe anzubieten.

Von der Herstellung von Marmelade, über das Zubereiten von Gemüsesuppe oder die Zubereitung von Buffetobst ist alles dabei.

Bearbeiter/in	geprüft (Fachberatung)	Freigabe (Regionalverband)	Version	Ernährungskonzept
Judith Offermann	Elke Baum	Anna Schlößer	1.0	44_8/11

Neben all den gesunden Angeboten, darf auch manchmal geschlemmt werden: Zu den Geburtstagen dürfen die Kinder mitbringen, worauf sie Lust haben. Kuchen, Muffins, Eis (Kühlkette muss eingehalten werden!), Waffeln – hier ist (fast) alles erlaubt.

Wer lieber auf eine gesunde Alternative zurückgreifen möchte, kann gerne frische Brötchen, Obstspieße oder Rohkostplatten mit Dip zur Geburtstagsfeier mitbringen.

Die Rolle der Mitarbeiter

Alle Mitarbeiter der Kita nehmen – hier im Bezug auf die Verpflegung- eine ganz besondere Rolle als Vorbild ein. Erzieherinnen essen mit den Kindern natürlich auch ein gesundes Frühstück mit Obst und Gemüse

Die Aufgabe jedes einzelnen Mitarbeiters ist:

- Wir unterstützen alle Kinder in ihrer Selbständigkeit, d.h. wir unterstützen individuell jedes Kind dabei, mit Besteck umzugehen, Getränke ein zu gießen und essen auf zu füllen
- Wir zwingen niemals ein Kind zum Essen – laden jedoch zum Probieren ein
- Jedes Kind entscheidet selber was und wie viel es von den angebotenen Lebensmitteln essen möchte
- Wir nehmen dasselbe Essen ein wie die Kinder
- Wir essen immer im Sitzen am dafür vorgesehenen Essens-tisch
- Wir vereinbaren mit den Kindern gemeinsame Tischregeln
- Wir begleiten die Gespräche am Tisch
- Wir beginnen gemeinsam mit einem schönen Tischspruch

In regelmäßigen Abständen, jedoch mindestens einmal jährlich wird der Bereich „Gesunde Ernährung und deren Umsetzung“ in unserer Kita in einer Dienstbesprechung mit allen Mitarbeitern Evaluert.

Bearbeiter/in	geprüft (Fachberatung)	Freigabe (Regionalverband)	Version	Ernährungskonzept
Judith Offermann	Elke Baum	Anna Schlößer	1.0	44_9/11

Die dann getroffenen Maßnahmen fließen wiederum in das Verpflegungskonzept mit ein.

4. Qualitätssicherung

Die Qualitätssicherung spielt natürlich eine große Rolle

Unsere Einrichtung verfügt über ein im Qualitätsmanagement (nach DIN EN 9001) integriertes HACCP Konzept.

Dieses Konzept beinhaltet – neben HACCP und der Lebensmittelhygiene - folgende begleitende Dokumente:

1. Der Hygieneplan

Der Hygieneplan regelt die tägliche Reinigung der Küchengeräte als auch der Arbeitsoberflächen, sowie die Reinigung der Schränke, Kühlgeräte und Böden. Die Reinigung wird täglich mit Hdz. dokumentiert.

2. Die laufende Lieferantenbewertung

Bei Wareneingang der Firma Vitesca und bei den Einkäufen in den jeweiligen Discountern wird die Ware mit einem speziellen Thermometer nach geforderter Temperatur gemessen.

Die Temperatur wird dokumentiert.

Ebenfalls führt die Mitarbeiterin eine Sichtkontrolle auf Produktqualität durch (Sind alle Packungen verschlossen, MHD nicht abgelaufen, Obst und Gemüse einwandfrei und frisch, etc.)

Bei Abweichungen wird die Ware nicht angenommen.

3. Das Eigenkontrollsystem, Temperaturkontrollen und Lagerung

Täglich wird die Temperatur der Kühlgeräte, sowie der Tiefkühlgeräte gemessen. Die Messungen und eventuelle Regulierungen werden dokumentiert. Das Thermometer (Messgerät) wird jährlich kalibriert oder erneuert.

Bearbeiter/in	geprüft (Fachberatung)	Freigabe (Regionalverband)	Version	Ernährungskonzept
Judith Offermann	Elke Baum	Anna Schlößer	1.0	44_10/11

4. Das Eigenkontrollsystem, Ausgabetemperatur und Rückstellproben:

Die Ausgabetemperatur der einzelnen Komponenten muss mindestens +65 Grad betragen. Von den kritischen Lebensmitteln werden täglich Rückstellproben genommen, die mindestens 7 Tage aufbewahrt werden. Die Kontrolle ist durch das Handzeichen der Mitarbeiter nachvollziehbar.

In regelmäßigen Abständen kommt das Gesundheitsamt – unangemeldet – zur Lebensmittelüberwachung.

Für alle Mitarbeiter der Einrichtung findet eine Erstbelehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) im Gesundheitsamt statt. Inhalte sind hier HACCP, Lebensmittelhygiene und Infektionsschutzgesetz. Jährlich wird diese Belehrung aufgefrischt.

HACCP = AUF DEUTSCH: Risiko-Analyse Kritischer Kontrollpunkte

Die **Lebensmittelhygiene** ist der Bereich der [Hygiene](#), der sich mit der Produktion, Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung sowie dem Verkauf und Verzehr von [Nahrungsmitteln](#) beschäftigt.

Unsere HACCP Beauftragte ist: Judith Offermann
Unsere Ernährungsbeauftragte ist: Elisabeth Roitzheim
Sollten Sie Fragen zu den beiden Bereichen haben, so sprechen Sie uns gerne an.

Dieses Konzept wird jährlich überarbeitet und ggf. aktualisiert.

Erstellt von: Judith Offermann
Stand: Oktober 2020

Bearbeiter/in	geprüft (Fachberatung)	Freigabe (Regionalverband)	Version	Ernährungskonzept
Judith Offermann	Elke Baum	Anna Schlößer	1.0	44_11/11