

KINDER&JUGEND

Verpflegungskonzept

SieKids Haus für Kinder
„Jürgen-Schmieder-Haus“

St.-Ingbert-Straße 25
81541 München

Tel.: 089-15923839

Fax: 089-1592383919

Email: hfk-st.ingbert@awo-muenchen.de



Träger:

AWO München
Gemeinnützige Betriebs-GmbH
Gravelottestraße 8
81667 München

gefördert durch die
Landeshauptstadt
München

Leitlinie und Konzeption zur Essensverpflegung

„Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche, nicht durch die Apotheke.“
(Sebastian Kneipp)

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	
Unsere Leitgedanken	
Teil A Bildungsauftrag in der Gemeinschaftsverpflegung	
1. Das gemeinsame Essen als Lernort	
1.1. Der pädagogische Rahmen	
1.2. Die Gestaltung des Raumes	
1.3. Der Ablauf bei den Mahlzeiten	
1.4. Regelmäßige Beratung und Entscheidung im Team	
1.5. Kommunikation im Alltag mit dem Kind	
1.6. Kommunikation mit den Eltern/Information der Eltern	
Teil B Die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung	
1. Gestaltung des Speiseplanes nach der DGE	
2. Auswahl, Qualität und Zubereitung der Lebensmittel	
2.1. Auswahl und Qualität der Lebensmittel	
2.2. Herkunft der Lebensmittel – unsere Lieferquellen	
2.3. Die Zubereitung und Ausgabe der Lebensmittel	
3. Getränkeversorgung	
4. Besonderheiten der Gemeinschaftsverpflegung	
4.1. Verpflegung der Kleinkinder	
4.2. Essensversorgung für Kinder mit besonderen Bedürfnissen	
4.3. Umgang mit Süßigkeiten	
4.4. Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten	
5. Organisationsqualität	
5.1. Nachhaltigkeit	
5.2. Kostendeckende Produktion/ Wirtschaftlichkeit	
5.3. Die Abrechnung	
5.4. Hygiene	
5.5. Hauswirtschaft und Pädagogik im Team/ Das Personal	
5.6. Qualitätskontrolle und Beschwerdemanagement	
Schlusswort	
Impressum	



Vorwort

Das Haus für Kinder „Sie Kids - Jürgen-Schmieder-Haus“ in der St.-Ingbert-Straße in München wurde 2007 im Modell einer Öffentlich-Privaten-Partnerschaft mit der Landeshauptstadt München und der Firma Siemens in der Trägerschaft der AWO eröffnet. Im September 2017 wurde die Kinderkrippe mit einer Kindergartengruppe erweitert. Das Haus für Kinder verfügt über 72 Krippenplätze für Kinder im Alter von 9 Wochen bis 3 Jahren.

Ebenfalls verfügt die Einrichtung über 25 Kindergartenplätze für Kinder im Alter von 2,10 Jahren bis zum Alter des Schuleintritts.

Die Plätze sind für Kinder von Siemensmitarbeiter*innen und für Kinder aus dem Stadtgebiet München.

Das Gebäude wurde nach den modernsten Standards und unter Berücksichtigung ökonomischer und pädagogischer Ansprüche geplant und erbaut.

Es liegt am Ende einer ruhigen Anliegerstraße und fügt sich gut in die Umgebung ein.

Es steht ein großer und ruhiger Garten mit Sandspielplatz, Rutsche und Spielhäuschen mit direktem Zugang von den Gruppenräumen zur Verfügung.

Unser Bildungskonzept stellt die ganzheitliche Bildung des Kindes in den Mittelpunkt unserer pädagogischen Arbeit.

Voraussetzung hierfür ist die Erfahrung des Kindes akzeptiert, beteiligt und wertgeschätzt zu sein. Auf dieser Grundlage schaffen wir mit dem Kind gemeinsam Bedingungen und Situationen, die es dem Kind ermöglichen Kompetenzen zu erwerben und weiter zu entwickeln.

Unsere Leitgedanken

Wir fördern und erhalten die Gesundheit des Kindes

In unserer hauseigenen Küche wird täglich frisch gekocht. Unsere Speisen werden nach Möglichkeit regional und saisonal zubereitet. Dabei achten wir auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Der Speiseplan richtet sich nach den Empfehlungen der deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Wir vermitteln dem Kind Wertschätzung für gutes Essen

Den Kindern wird durch einen sorgsamen/respektvollen Umgang mit Essen die Wertschätzung für Lebensmittel vermittelt. Dies leben wir vor.

Wir nehmen uns Zeit zum Essen und bieten eine familiäre Atmosphäre.

Wir achten auf Nachhaltigkeit

Um auf Nachhaltigkeit zu achten, werden bei uns die Speisemengen beim Kochen und Servieren an die Kinderzahlen angepasst, so dass möglichst wenige Reste, die nicht weiter verwendet werden können, übrigbleiben. Wir kaufen soweit möglich regional/saisonal ein und versuchen beim Einkauf unnötigen Müll zu vermeiden.

Wir arbeiten wirtschaftlich

Wir gehen sparsam mit unseren wirtschaftlichen Ressourcen um und sind immer bestrebt, gutes Essen zu einem fairen Preis anzubieten.

Wir handeln ganzheitlich

Wir gestalten mehr als einen gesundheitsförderlichen Speiseplan.

In unserer alltäglichen pädagogischen Arbeit nutzen wir auch die vielen Bildungs- und Lerngelegenheiten rund um das Thema Essen und Trinken, um den Kindern eine große Vielfalt an Lebens- und Nahrungsmitteln nahe zu bringen und um ein breitgefächertes Repertoire an Essen und Geschmack zu erfahren. Wir sehen die gemeinsamen Mahlzeiten auch als soziales Lernfeld.

Teil A Bildungsauftrag in der Gemeinschaftsverpflegung

1. Das gemeinsame Essen als Lernort

1.1. Der pädagogische Rahmen

Das Mittagessen ist Teil unserer pädagogischen Konzeption, d.h. beim Essen werden die Kinder immer vom pädagogischen Personal begleitet und unterstützt. Unseren Speiseplan können die Kinder partizipativ mitgestalten, indem sie gemeinsam mit dem

Küchenpersonal einzelne Komponenten des Mittagessens bestimmen oder Rezeptideen von Zuhause mitbringen.

Das gemeinschaftliche Essen leistet einen wichtigen Beitrag zur Umsetzung des Bayerischen Bildungs- und Erziehungsplanes (BEP), denn Mahlzeiten sind auch bedeutsame Bildungs- und Lernsituationen. Wir verknüpfen die Essensverpflegung der Kinder eng mit pädagogischen Angeboten z.B. im Rahmen unserer teiloffenen Arbeit ist richtige und gesunde Ernährung ein wichtiger Bestandteil. Es finden Angebote wie z.B. Gemüsepizza selbst belegen, Smoothie machen und Brot backen statt, bei denen die Kinder vom Einkauf bis zum Verzehr beteiligt werden. Des Weiteren pflanzen wir im Rahmen von Beteiligungsprojekten, rund um das Thema Ernährung, im Garten unser eigenes Obst, Gemüse und Kräuter an.

Die Verpflegung der Kinder mit einem gesunden Essen ist für uns keine lästige Routine, sondern ein willkommener Anlass, den Kindern die Wertschätzung für gute und gesunde Lebensmittel näher zu bringen.

Im Rahmen der gemeinsamen Mahlzeiten erlernen die Kinder viele ganz alltägliche Fähigkeiten. Das gemeinsame Essen stärkt auch das soziale Miteinander.

Wir stärken die Ernährungskompetenz der Kinder z.B. indem wir den Kindern die Möglichkeit geben, ihr Essen selbst zu nehmen und sich bei der Getränkeauswahl zwischen Wasser und ungesüßten Tee zu entscheiden. Sie lernen die eigenen Signale für Hunger und Sättigung zu spüren und die Vielfalt der Lebensmittel und der Geschmäcker zu genießen. Die „pädagogischen Häppchen“ unterstreichen die Vorbildfunktion der Mitarbeiter während den Mahlzeiten. Durch die vorgelebte Esskultur werden die Kinder animiert, neue Lebensmittel zu probieren und die altersgerechten Tischmanieren umzusetzen. Wissenschaftliche Erkenntnisse haben gezeigt, dass eine neue Speiseauswahl 7-10-mal probiert werden soll, bis der Geschmack dafür programmiert ist. Wir haben für die Kinder ein Feedbacksystem für neue Gerichte in Form von Smiley eingeführt. Unser Ziel ist, die Kinder zum selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit Essen zu befähigen.

1.2. Die Gestaltung des Raumes

Helle Räume mit warmen Farben und Raumschmuck vermitteln eine gemütliche und freundliche Stimmung im Raum. Selbst gewählte Tischgemeinschaften tragen zu einer angenehmen Atmosphäre beim Essen bei. Wir bieten den Kindern bequeme/altersentsprechende Sitzplätze an. Das Essen erfolgt mit altersgerechtem Geschirr, Gläsern und Besteck. Die Kinder helfen altersentsprechend beim Tischdecken und Abräumen. Die Räume in denen das Mittagessen serviert wird, werden nicht nur zum Essen genutzt. Sie sind, ähnlich wie zuhause auch, Lebensräume für die Kinder. Zur Lärmprävention wurden verschiedene Maßnahmen im Kindergarten ergriffen (Akustik-Deckenelemente wurden installiert). Zusätzlich achtet das päd. Personal darauf, dass die Unterhaltung der Kinder in einer angenehmen Lautstärke stattfindet.

1.3. Der Ablauf bei den Mahlzeiten

Die Kinder in unserem Haus für Kinder erhalten Vollverpflegung mit Frühstück, Mittagessen und Brotzeit.

Wir wollen die Kinder mit gutem Essen begeistern. Die Erwachsenen essen gerne gemeinsam mit den Kindern am Tisch und beteiligen sich an den Gesprächen der Kinder. Dabei wird dem Kind eine wertschätzende und genussvolle Haltung zum Thema Essen vorgelebt. Es gehört zur Vorbildfunktion, dass sich auch der Erwachsene, der mit den Kindern isst, an die mit und für die Kinder erarbeiteten Regeln hält. Wir lassen die Kinder teilhaben: Tisch decken, Platzwahl, Essen nehmen, Mengen einschätzen lernen, Tisch abräumen und abwischen, usw. Dadurch fördern wir die Selbstständigkeit der Kinder. Auch im Krippenbereich wird diese Teilhabe altersgemäß gelebt. Die Kinder nehmen sich ihr Essen selber und lernen nach und nach ihre Portionen richtig einzuschätzen. Dabei erhalten sie, je nach Wunsch und Bedarf, Unterstützung eines Erwachsenen. Schon nach einer kurzen Lernphase kommt es kaum noch vor, dass Reste auf dem Teller bleiben. Die Kinder haben bei uns die Chance, die Vielfalt des Essens kennen und genießen zu lernen und auch für sie Neues auszuprobieren. Deshalb ermuntern wir das Kind, alles zumindest in winzigen Portionen zu probieren. Die Atmosphäre soll so sein, dass sich das Kind wohlfühlt. Wir vermitteln dem Kind auch ein Bewusstsein für Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln. Sie waschen vor dem Essen die Hände, niesen und husten nicht ins Essen, fassen nicht mit den Händen in die Ausgabebehälter, usw. Dem Kind steht auch genügend Zeit zur Verfügung. Es wird nicht zur Eile angetrieben, jedes Kind kann in seinem individuellen Tempo essen. Essen wird grundsätzlich nicht als Belohnung oder Bestrafung eingesetzt. Auf Fortbildungen erweitern die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihr Wissen zum Thema Ernährung und bringen dies in die tägliche Arbeit mit ein.



Kommunikation und Information

1.4. Regelmäßige Besprechung und Fortbildung im Team

Ein Essensgremium, welches sowohl aus pädagogischen Personal als auch Küchenpersonal besteht, macht sich Gedanken über Verpflegung, Bildung und Projektwochen, die sowohl die Speisepläne als auch die pädagogischen Themen betreffen, z.B. Bepflanzung von Hochbeeten mit Kräutern. Es findet ein regelmäßiger Austausch statt.

Durch unsere hauseigene Küche treten die Kinder in den direkten Austausch mit unserem Küchenpersonal.

Unser Kinderhaus nahm im Jahr 2019 / 2020 an dem „Coaching Kitaverpflegung“ vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forst Ebersberg teil und erhielt ein Zertifikat dafür.

Das Ernährungsprojekt „Tiger Kids“ initiiert von der SBK und der Firma SIEMENS wird in der praktischen Arbeit umgesetzt.

1.5. Kommunikation im Alltag mit dem Kind

Das pädagogische Personal begleitet die Kinder beim Essen und steht immer direkt in Kontakt mit den Kindern. So werden die Bedürfnisse des Kindes schnell erkannt. Wir pflegen eine offene Atmosphäre im Haus. Die Kinder werden ermuntert, Ihre Anliegen und Meinungen direkt und angstfrei zu äußern.

Das päd. Personal des Hauses nimmt immer mit den Kindern sein Mittagessen ein. Das fördert die Gemeinschaft und gibt den Kindern

Gelegenheit, sich an den Erwachsenen orientieren zu können (Vorbildfunktion). Das gemeinsame Essen ermöglicht einen entspannten Austausch mit den Erwachsenen und stärkt beim Kind den Sinn für den Wert des Essens.

Es werden allgemein die Wünsche der Kinder durch aufmerksames Zuhören und Beobachten ernst genommen und so weit wie möglich berücksichtigt.

Der Speiseplan wird im Eingangsbereich in Bildform auf Kinderhöhe ausgehängt, damit sich alle Kinder jederzeit über das aktuelle Angebot informieren können.

1.6. Kommunikation mit den Eltern/Information der Eltern

Ohne die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Eltern ist eine nachhaltige Ernährungsbildung nicht möglich. Deshalb setzen wir auch hier auf eine umfangreiche Information und eine gute Kommunikation mit den Eltern.

Bereits im Aufnahmegespräch werden die Eltern über die Grundzüge unserer Verpflegung informiert. Bei diesem Gespräch können die Eltern mit der pädagogischen Fachkraft auch über Ess- und Trinkgewohnheiten und einen evtl. besonderen Ernährungsbedarf des Kindes sprechen.

Die Speisepläne werden für alle Eltern wöchentlich in unserer Kita-Info-App, zur Einsicht, veröffentlicht.

In dem einführenden Elternabend zu Beginn des Betreuungsjahres werden die wesentlichen Punkte zur praktischen Umsetzung der Verpflegungskonzeption vorgestellt und Fragen beantwortet.

Die Einrichtungskonzeption und die Verpflegungskonzeption stehen allen Eltern sowohl in gedruckter Form im Eingangsbereich als auch auf unserer Homepage zur Verfügung. Fotos, Aushänge und Berichte von besonderen Projekten zum Thema Ernährung werden regelmäßig im Haus und über die Kita-App veröffentlicht. Teilweise wird darüber auch auf unserer Homepage und über soziale Medien informiert.

Alle Eltern werden u.a. in der jährlichen Elternbefragung, bei Rezeptsammlungen, bei Abfragen in der Kita-Info-App, etc. beteiligt.

Regelmäßig werden im Haus auch Online/Vorträge und Veranstaltungen zum Thema „Gesunde Ernährung“ angeboten.

Teil B Die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung

1. Gestaltung des Speiseplanes nach der DGE

Wir planen mit Sechs Wochen-Speiseplänen nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Das heißt, es gibt in sechs Wochen kein Gericht zweimal, jedoch wird unser Speiseplan individuell angepasst.

Wir haben in einer Woche 1x ein Fleischgericht, 1x ein Fischgericht und 3x vegetarische Hauptgerichte.

Auf den Speiseplänen werden Allergene und Zusatzstoffe ausgewiesen.

Wir beziehen die Wünsche der Kinder in die Speiseplangestaltung ein. Mindestens einmal jährlich wird die Zufriedenheit der Verpflegung bei Eltern durch die Elternbefragung abgefragt.

Der Speiseplan wurde im Rahmen des Coachings durch das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg mit dem Speiseplancheck nach den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen überprüft. Er erfüllt die Qualitätsstandards der Bayerischen Leitlinien für Kita- und Schulverpflegung. Die Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan für Mittagsmahlzeiten laut DGE (20 Verpflegungstage) lauten:

- **20 x Getreide**, Getreideprodukte oder Kartoffeln; davon mind. **4 x Vollkornprodukte** und max. **4 x Kartoffelerzeugnisse**
- **20 x Gemüse**, davon mind. **8 x Rohkost oder Salat**
- mind. **8 x Obst**
- mind. **8 x Milch oder Milchprodukte**
- max. **8 x Fleisch/ Wurst**, davon mind. **4 x mageres Muskelfleisch**
- mind. **4 x Seefisch**, davon mind. **2 x fettreicher Seefisch**
- **20 x Getränke**

Darüberhinausgehend bieten wir täglich zu jeder Mahlzeit frisches Obst und Gemüse an.



© Can Stock Photo



2. Auswahl, Qualität und Zubereitung der Lebensmittel

2.1. Auswahl und Qualität der Lebensmittel

Rohkost, Salat oder Gemüse ist ein täglicher Bestandteil. Wir verwenden bevorzugt saisonale Produkte aus der Region. Bei Tiefkühlware verwenden wir Rohware ohne weitere Zutaten.

Obst wird vor allem als Frischobst angeboten. Es wird aufgeschnitten und kindgerecht serviert. Auch hier bevorzugen wir saisonale und regionale Produkte.

Nudeln und Brot verwenden wir mit wenigen Ausnahmen in Vollkornqualität.

Reis wird in Form von Parboiled-Reis verwendet.

Kartoffeln werden immer frisch zubereitet, auch Kartoffelbrei wird aus frischen Kartoffeln hergestellt. Kartoffelprodukte wie z.B. Pommes frites oder Kroketten werden nur selten und dann nur im Konvektomaten zubereitet.

Fleisch- und Wurstwaren werden in kindgerechten Mengen angeboten.

Süße Hauptspeisen werden gar nicht angeboten. Süße Nachspeisen gibt es in Form von Obstjoghurt. Bei besonderen Anlässen (Geburtstag/Feste) gibt es auch mal Muffins, Krapfen o.ä. Zucker wird insgesamt sehr sparsam eingesetzt.

Geschmacksverstärker, künstliche Aromen oder synthetische Farb- und Konservierungsstoffe werden selten verwendet.

Gewürze bevorzugen wir als frische oder tiefgekühlte Kräuter. Wir salzen sparsam.

Fett verwenden wir sparsam.

Für Allergiker Die Küche berücksichtigt vom Arzt bestätigte Allergien, ebenso wie religiöse Fleisch-Essgewohnheiten der Kinder.

Fisch wird vorzugsweise aus nachhaltigem Fischfang bezogen. (MSC-Siegel)

Milch wird mit einem Fettgehalt von 1,5 % verwendet



2.2. Herkunft der Lebensmittel – unsere Lieferquellen

Lebensmittel, welche von den Kindern eingekauft werden, beziehen wir von umliegenden Einkaufsmärkten.

Unser Hauptlieferant ist Edeka.

Unsere Fleischlieferung beziehen wir von City Fleisch.

Dabei wird auf folgendes geachtet:

- Frische und Qualität der Lebensmittel
- Überwiegend saisonaler Einkauf
- MSC-Fisch
- Hochwertiges frisches Fleisch
- Überwiegend Vollkornprodukte
- Möglichst Vermeidung von Fertigprodukten
- Wenig frittierte und/oder panierte Produkte
- Ausgewogen, Abwechslungsreich und zum Teil Bio-Qualität

2.3. Die Zubereitung und Ausgabe der Lebensmittel

Unsere Richtlinien bei der Zubereitung und Ausgabe der Lebensmittel sind die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Das Essen wird täglich frisch zubereitet. Zurzeit werden täglich ca. 97 Mahlzeiten gekocht.

Für eine gleichbleibende Qualität liegen für alle Gerichte des Speiseplanes Standardrezepte mit Zubereitungshinweisen vor.

Wir achten auf eine nährstoffschonende Zubereitung der Lebensmittel.

Das Essen wird hauptsächlich schonend im Konvektomaten zubereitet.

Wir verwenden keine Rohmilchprodukte und bieten keine Speisen mit rohen Eiern oder rohem Hackfleisch an.

Warmhaltezeiten halten wir so kurz wie möglich, sie dürfen 3 Stunden nicht überschreiten.

Die fertigen warmen Speisen kommen mit einer Mindesttemperatur von 67 ° aus der Küche, kalte Speise mit einer Temperatur von höchstens 7°.

Speisen, die einmal in der Ausgabe waren, werden nicht noch einmal angeboten. Wir bieten das Essen in kleineren Portionen an, die Schüsseln werden nach Bedarf nachgefüllt. So sind die Warmhaltezeiten kurz und wir vermeiden größere Restmengen, die weggeworfen werden müssen.

3. Getränkeversorgung

Wasser und ungesüßter Tee stehen allen Kindern jederzeit zur Verfügung. Diese werden in den Trinkflaschen der Kinder, die sie von zu Hause mitbringen, eingefüllt und immer wieder aufgefüllt. Die Kinder können jederzeit selbstständig oder mit der notwendigen Unterstützung trinken.

Es werden keinerlei gesüßte Getränke angeboten.

Bei Tisch werden die Getränke in Kannen angeboten, aus denen sich die Kinder selbst bedienen. Auch die Kleinkinder haben kleine Kannen und Gläser am Tisch.

Wir achten darauf, dass die Kinder zum Essen mindestens ein Glas austrinken und ermuntern auch zwischendurch zum Trinken.

4. Besonderheiten der Gemeinschaftsverpflegung

4.1. Verpflegung der Kleinkinder

Unser Speiseplan wird so erstellt, dass die Speisen für alle Altersgruppen die von uns betreut werden, geeignet sind. Bei den jüngeren Krippenkindern müssen jedoch Aufgrund der körperlichen Entwicklung einige Besonderheiten berücksichtigt werden. Die Kinder werden in Absprache mit den Eltern Schritt für Schritt an die Normalkost herangeführt. Sie lernen, selbständig nach und nach mit Besteck (zuerst mit einem Löffel) zu essen und aus dem Becher zu trinken. Bei der Auswahl der Lebensmittel wird berücksichtigt, dass die Verdauung und die zum Kauen erforderlichen Zähne der Kinder teilweise noch nicht voll entwickelt sind. Bei Bedarf wird das Essen püriert.

Beim Obst gibt es zu Beginn nur weiche Obststückchen wie Banane, reife Birne, u.ä. Blähende Lebensmittel wie Kohl und Hülsenfrüchte bieten wir nur in geringen Mengen und schrittweise, nach individueller Verträglichkeit, an.

4.2. Essensversorgung für Kinder mit besonderen Bedürfnissen

Kindern, die Aufgrund einer Allergie oder einer chronischen Erkrankung auf eine besondere Form der Ernährung angewiesen sind, versuchen wir im Rahmen unserer Möglichkeiten entgegen zu kommen. Dazu bedarf es immer eines ärztlichen Attestes und der Bereitschaft der Eltern zur Zusammenarbeit.

Ist die Zubereitung der besonderen Ernährung in unserem Haus nicht möglich, suchen wir mit den Eltern nach anderen Möglichkeiten der Verpflegung für das Kind.

Kindern aus Familien mit religiösen Speisevorschriften wird in Absprache mit den Eltern eine Ernährung ohne Schweinefleisch/Rindfleisch angeboten.

4.3. Umgang mit Süßigkeiten

Zucker wird in unsere Küche selten und in geringen Mengen eingesetzt. So wird vermieden, dass der Geschmack der Kinder auf süß programmiert wird. Wir unterstützen das Kind dabei, sich frühzeitig an gesundes Essen zu gewöhnen.

Falls ergänzend zum Hauptgericht ein Nachtisch angeboten wird, verzichten wir dabei auf gesüßte Speisen. Als Nachspeisen kommen geschnittenes Obst, Milchprodukte (Früchtejoghurt) auf den Tisch.

Wir vermitteln den Kindern, dass Naschen etwas Besonderes ist, das wir zu besonderen Gelegenheiten bewusst genießen (Geburtstage und Feste).

Süßigkeiten/Essen setzen wir nicht als Belohnung oder Strafe ein.

4.4. Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten

Feste mit genussvollem Essen und Trinken stärken das Gemeinschaftsgefühl und bleiben in schöner Erinnerung. Das Essensangebot bei unseren Festen wird in unserer Küche zubereitet. Bei unserem jährlichen Sommerfest werden die Speisen und Lebensmittel von den Eltern mitgebracht, dabei achten wir, soweit uns möglich, auf alle geltenden Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit und Hygiene.

5. Organisationsqualität

5.1. Nachhaltigkeit

Der Aspekt der Nachhaltigkeit spielt für uns eine wichtige Rolle. Konsequentes nachhaltiges Handeln ist für Klima, Böden, Tiere, Pflanzen und Menschen wichtig.

- Im Rahmen unserer Möglichkeiten verwenden wir Bioprodukte.
- Bei Fisch achten wir auf MSC-Nachhaltigkeit.
- Durch sorgfältige Planung vermeiden wir Essensreste so gut es geht. Das Essen kommt in kleinen Einheiten nach und nach aus der Küche. Damit verbleibt Essen, das doch einmal zu viel ist, zur Weiterverwendung in der Küche.
- Wir halten die Mengen beim Fleischverbrauch gering, zugunsten von Gemüse und Vollkornprodukten.
- Sowohl beim Einkauf als auch im Küchenalltag vermeiden wir unnötigen Müll, z.B. durch große Verpackungseinheiten.

5.2. Kostendeckende Produktion/ Wirtschaftlichkeit

Unsere Küche arbeitet kostendeckend. Es ist uns wichtig, jedem Kind ein gesundes Essen zu einem fairen Preis anbieten zu können.

Dies gelingt z.B. durch den sorgfältigen Einsatz der vorhandenen finanziellen Mittel beim Einkauf und einer klugen Planung der Personalressourcen.

Wir kaufen überwiegend zeitnah und frisch ein, damit sparen wir bei den Lagerungskosten.

Qualität hat ihren Preis. Beim Einkauf achten wir in erster Linie auf Qualität, dies ist nicht mit Billigprodukten möglich.

Bei der Preisgestaltung des Essensangebotes sehen wir auch unseren sozialen Auftrag. Deshalb sind Preiserhöhungen für uns immer das letzte Mittel, wenn andere Maßnahmen der Kostendeckung ausgeschöpft sind.

5.3. Die Abrechnung

Die Abrechnung des Essens erfolgt jeweils bis zum Ende eines Monats, die Bezahlung erfolgt per Lastschriftinzug. Der Abrechnungszeitraum erstreckt sich normalerweise über einen Kalendermonat.

Kosten der Verpflegung

Krippe: 3,50 Euro täglich – höchstens 70,00 Euro monatlich

Kindergarten: 4,00 Euro täglich – höchstens 80,00 Euro monatlich

Das Essengeld reduziert sich, wenn ein Kind an fünf aufeinander folgenden Tagen und dies nach rechtzeitiger Abmeldung des Kindes (z.B. Krankheit, Urlaub) die Einrichtung nicht besucht.

Die Essensabmeldung obliegt ausschließlich den Eltern.

5.4. Hygiene

Die Regelungen zur Hygiene im Haus sind im Hygieneplan festgehalten.

Wir beachten die Hygienepaxis nach HACCP mit entsprechender Dokumentation.

Alle Mitarbeiter/innen werden regelmäßig nach Infektionsschutzgesetz § 42/43 zum Umgang mit Lebensmitteln belehrt und geschult.

Von jedem Essen werden die gesetzlich vorgeschriebenen Rückstellproben genommen und aufbewahrt.

Auch die Kinder werden zu guter Hygiene angeleitet: z.B. Händewaschen, wegdrehen beim Niesen, Sauberkeit bei Tisch, usw.

5.5. Hauswirtschaft und Pädagogik im Team/ Das Personal

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus pädagogischem Bereich und Küche übernehmen gemeinsam die Verantwortung dafür, dass für die Kinder täglich ein gesundheitsförderliches Essen angeboten wird. Ein ständiger Erfahrungsaustausch im Alltag und regelmäßige Treffen im Verpflegungsteam ermöglichen zeitnahe Absprachen und eine bedarfsgerechte Planung.

Die Küchenleitung trägt die Verantwortung für Planung, Einkauf, Zubereitung und Herausgabe des Essens, einschließlich aller damit verbundenen Aufgaben. Sie wird dabei täglich von zusätzlichen Hauswirtschaftshilfen unterstützt.

Das pädagogische Personal ist verantwortlich für die Beaufsichtigung und Begleitung der Kinder beim Essen, für die Atmosphäre und Hygiene des Raumes in dem gegessen wird und die Kommunikation mit den Eltern.

Aufgrund der engen Vernetzung ist es auch immer möglich, dass sich die Teams gegenseitig in ihren Aufgaben unterstützen, wenn dies notwendig ist.

5.6. Qualitätskontrolle und Beschwerdemanagement

Unser Speiseplan wird regelmäßig mithilfe der Checkliste der Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung Bayern überprüft und wenn notwendig überarbeitet.

Das Verpflegungsteam trifft sich regelmäßig um die Qualitätsstandards zu überprüfen. Die Kinder haben die Möglichkeit, ihr Feedback über neue Gerichte, in Form von Smileys zu geben.

Das Personal qualifiziert sich laufend durch Fortbildungen zum Thema Gemeinschaftsverpflegung für Kinder weiter.

Diese Konzeption wird in regelmäßigen Abständen vom Verpflegungsteam überprüft und gegebenenfalls den aktuellen Erfordernissen angepasst.

Für Anregungen oder Beschwerden zum Thema Essen kann sowohl das päd. Personal als auch das Küchenteam angesprochen werden.

Auch die Verpflegungsbeauftragte steht jederzeit für Fragen bereit. Anfragen und Probleme besprechen wir immer im zuständigen Team, gemeinsam suchen wir nach Lösungen.

Schlusswort

Wir danken dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg für die fachliche Begleitung während des Coachings in unserem Haus für Kinder.

Ein Dank geht auch an alle, die bei der Erstellung des Verpflegungskonzeptes mitgearbeitet haben und damit entscheidend zur Weiterentwicklung der Qualität unserer Verpflegung beigetragen haben. Ein ganz besonderer Dank geht an alle Kollegen, die dazu beitragen, das Verpflegungskonzept täglich umzusetzen.

Impressum

Diese Verpflegungskonzeption wurde durch das Verpflegungsteam im Rahmen des Coaching Prozesses zur Verpflegung erstellt. Es wird regelmäßig überprüft und ggf. fortgeschrieben.

Herausgeber:

SieKids Haus für Kinder

„Jürgen-Schmieder-Haus“

St.-Ingbert-Straße 25

81541 München

Tel.: 089-159238390

Fax: 089-1592383919

Email: hfk-st.ingbert@awo-muenchen.de

Stand: April 2021