

1. MÄRZ 2023

VERPFLEGUNGSLEITBILD

WEIL GESUNDES ESSEN SO GUT SCHMECKT!

Haus für Kinder WALDMAUS
Gaisbergstraße 42
83416 Saaldorf-Surheim

Unser Verpflegungsleitbild

Vorwort

Jeder von uns kennt es, das Essen mit Freunden in Gesellschaft. Es ist etwas Schönes, etwas auf das man sich freut. In unserer Einrichtung wollen wir genau das den Kindern näherbringen. Essen mit Freunden, einen regen Austausch oder auch mal etwas probieren was man nicht kennt. Mit den Mahlzeiten eröffnet man dem Kind einen neuen Bildungsbereich der vieles für sie bereit hält. So lernt es, sich für oder gegen etwas zu entscheiden, sich eine eigene Meinung zu bilden. Essen ist mehr als ein Grundbedürfnis, es ist Genussreiches Erfahrungslernen schon für die Jüngsten.

Im Haus für Kinder Waldmaus kocht unser erfahrenes Küchenteam für alle Essenskinder im Alter von 1-6 Jahren. Unsere Küchendamen haben immer ein offenes Ohr für die Fragen und Wünsche der Kinder. In der hauseigenen Küche werden vollwertige, gesunde, teils selbst kreierte Mahlzeiten zubereitet, diese sind auf die Bedürfnisse und den Geschmack der Kinder abgestimmt. Selbstverständlich kommen auch die Lieblingsgerichte der Kinder regelmäßig auf den Tisch. So vermitteln wir den Kindern durch eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung die Vielseitigkeit der Lebensmittel. -Jeder darf und Keiner muss-, ist hier ein wichtiger Grundsatz an dem sich alle im Haus orientieren. Das Essen soll als etwas Positives abgespeichert werden, völlig ohne Druck und Zwang.

Unsere Beteiligung beim Coaching „Kitaverpflegung“ vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, im Zeitraum von September 2022 – Juli 2023 hat uns neue Anregungen und interessante Veränderungsvorschläge für die tägliche Verpflegung unsere Kinder gegeben.



BON
appetit

Unsere Leitgedanken

Wir vermitteln den Kindern, wie wichtig es ist, sich gesund zu ernähren.

Wir kochen täglich frisch mit Obst und Gemüse. Unser Speiseplan ist ausgewogen und richtet sich nach der Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Wir vermitteln einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln und legen Wert auf Nachhaltigkeit

Wir kaufen größtenteils regional und saisonal ein und achten auf wenig Verpackungsmüll. Wir versuchen möglichst wenig Speisereste zu produzieren.

Wir gestalten die Mahlzeiten kindgerecht und gehen wertschätzend mit den uns zur Verfügung stehenden Lebensmitteln um

Es ist uns ein Anliegen den Kindern zu vermitteln, dass Essen etwas Schönes und Wertvolles ist.

Wir handeln Ganzheitlich

Nicht nur der gesundheitliche, sondern auch der soziale Aspekt, tragen maßgeblich zur Entwicklung der Kinder bei. In unserer täglichen Arbeit ergeben sich in den Essenssituationen viele neue Lernfelder für die Kinder. Hier ist es wertvoll die Kinder zu unterstützen und achtsam zu begleiten. So ist zum Beispiel der Umgang miteinander, ein wichtiger Aspekt des sozialen Lernens. Durch unser vollwertiges Essen stärken wir die ganzheitliche Gesundheit der Kinder.

Lernfeld Mittagessen:

Zeitstruktur und Räumlichkeiten für die Mahlzeiten

Mittagessen der Krippenkinder

Sonnenschein und Regenbogen

11.30 – 12.00 Uhr / im Gruppenraum

Mittagessen der Kindergartenkinder

Grashüpfer und Blaubären

12.00 – 12.30 Uhr / im Gruppenraum

Räumlichkeiten

Die Kinder Essen in ihren Gruppenräumen. Die gewohnte Umgebung und die vertrauten Bezugspersonen geben ihnen Sicherheit. Damit ermöglichen wir eine entspannte Essenssituation. Des Weiteren sind die Kinder so unter sich und in einer ihnen bekannten Gruppenstärke.

Pädagogischer Rahmen

Unser Verpflegungsangebot stellt einen wichtigen Bestandteil unseres pädagogischen Alltags dar. Durch die gemeinsamen Mahlzeiten ergeben sich für die Kinder Bildungs- und Lerngelegenheiten in sehr vielen Bereichen.

Unsere Kinder erfahren beim Essen in unterschiedlichen Bereichen gelebte alltägliche Partizipation.

Für alle Gruppen stehen genügend Schüsseln, Kannen, Schöpfer und andere Küchenutensilien bereit, sodass die Kinder in kleinen überschaubaren Tischgemeinschaften selbstständig Essen können. So ist es möglich sich, am Tisch selber zu bedienen und somit die Portionsgrößen eigenständig zu wählen. Dadurch lernen sie bereits in jungen Jahren einen verantwortungsvollen Umgang mit den zur Verfügung stehenden Lebensmitteln, aber auch ihren Hunger und ihr Sättigungsgefühl einzuschätzen ist ein wichtiger Bestandteil der Mahlzeiten. Das Erlernen von alltäglichen Dingen, wie etwa das Bedienen eines Schöpflöffels oder einer Spaghetti Zange steht ebenso im Fokus. So kann man schon bei den Jüngsten beobachten, wie stolz sie sind, wenn es ihnen gelingt, ihr Glas selbstständig zu befüllen oder Soße zu schöpfen.

Unsere pädagogischen Kräfte sind sich ihrer Vorbildfunktion bewusst und essen gemeinsam mit den Kindern am Tisch einen „pädagogischen Happen“, das wiederum stärkt die Gemeinschaft. Das gemeinsame Essen ermöglicht den Kindern außerdem einen entspannten Austausch in ruhiger Umgebung mit den Bezugspersonen.

Vor dem Essen achten wir darauf, dass alle Kinder selbstständig zum Händewaschen gehen. Ein gemeinsamer Tischspruch hilft den Kindern, sich auf die Speisenausgabe zu konzentrieren.

Beim Essen ist uns eine angenehme Atmosphäre wichtig, aber auch die Tischkultur ist von großer Bedeutung. Die Kinder Essen mit kindgerechtem Besteck und trinken aus Gläsern. Wir nehmen Rücksicht aufeinander und unterstützen uns gegenseitig. Wer noch nicht so geübt mit Messer und Gabel ist, erhält selbstverständlich Hilfestellung. Durch die Handhabung von Besteck trainieren die Kinder ganz selbstverständlich ihre Motorik. Wir beziehen die Wünsche der Kinder mit ein und respektieren ein NEIN. Wenn etwas nicht schmeckt, muss man nicht aufessen. Es wird nicht zur Eile angetrieben, so kann jedes Kind in seinem individuellen Tempo essen und genießen. Die Tischregeln wurden gemeinsam mit den Kindern in Kinderkonferenzen erarbeitet.

Ein Gespräch mit den Küchendamen ist für die Kinder jederzeit möglich, dadurch entsteht ein reger Austausch über Wünsche und Vorlieben der Kinder. Diese werden im Speiseplan auch berücksichtigt. Dadurch fühlen sich die Kinder wertgeschätzt und ernst genommen.

Im Team und durch Erprobungsphasen mit den Kindern wurde ein geeignetes und kindgerechtes Abstimmungssystem für die Kinder entwickelt mit dem sie das Essen bewerten können. Durch Lachgesichter können sie etwa die Mahlzeiten mit gut bewerten mit traurigem Gesicht war es nicht so der Geschmack der Kinder. Das Team wertet die Ergebnisse aus und bespricht das Ergebnis mit der Hauswirtschaftlichen Leitung. Das Küchenteam stimmt den Speiseplan entsprechend ab.

Durch projektbezogenes Lernen untermauern wir unsere Werte und Ansätze bezüglich gesunder Ernährung. Ein eigenes Gemüsebeet und Kräuterbeet im Garten der Einrichtung, lädt die Kinder dazu ein, das Thema gesunde Ernährung praktisch zu erarbeiten. Es werden gesunde Snacks gemeinsam mit den Kindern zubereitet aber auch die Küchenfeen bekommen verschiedene selber gezogene Gemüsesorten zum Verarbeiten. Hierdurch ist erfahrungsgemäß die Motivation der Kinder größer, auch mal etwas Neues zu probieren.

Durch intensive Mülltrennung erlernen die Kinder bereits früh sich Gedanken über ihre Umwelt zu machen um später einmal einen grünen Fußabdruck zu haben. Nachhaltige und ressourcenorientierte Ansätze können bereits im Krippenalter spielerisch erlebt werden.



Angebot und Qualität unserer Mittagsverpflegung / Speisenangebot

- Wir achten auf altersgerechte und abwechslungsreiche Essensangebote
- Die Speisen werden täglich frisch zubereitet
- Der Speiseplan ist alters- und bedarfsgerecht gestaltet
- Unser Speiseplan richtet sich nach der Empfehlung der Bayerischen Leitlinien KiTa-Verpflegung
- Wir achten auf Regionale und Saisonale Angebote
- Wir legen großen Wert auf Bio-Qualität (Unsere Gründe hierfür sind sie stammen aus ökologischer Landwirtschaft sind frei von Gentechnik und enthalten keine Geschmacks- und Konservierungsstoffe)
- Wir setzen auf einen rotierenden Speiseplan und Standardrezepte
- Wir verwenden hochwertige Öle (Rapsöl und Olivenöl)
- Wir setzen auf schonende Garverfahren
- Bei Lebensmittelallergien wird für ein gleichwertiges allergenfreies Essen gesorgt
- Wir legen Wert auf Tier Wohl Produkte sowie fair gehandelte Lebensmittel
- Mit der Teilnahme am EU Schulprogramm erhalten wir einmal pro Woche kostenlos Milch und Milchprodukte sowie Obst/ Gemüse
- Wir achten auf den Fettgehalt der Lebensmittel
- Wir achten auf die Jüngsten und verzichten auf Nüsse und stark blähende Lebensmittel
- Alle Gerichte werden separat in Schüsseln gereicht, da manche Kinder gemischte Komponenten nicht mögen
- Kinder mit besonderen Ernährungsvorgaben, können nach Absprache mit der hauswirtschaftlichen Leitung sonderverpflegt werden z.B. kein Schweinefleisch
- Die Warmhaltung der Speisen ist auf ein minimales Zeitfenster reduziert
- Wir verwenden keine Rohmilchprodukte und bieten keine Speisen mit rohen Eiern an
- Wir orientieren uns an den Richtlinien zur Mittagsverpflegung (Zubereitung und Ausgabe) in Kitas vom Staatsministerium für Ernährung, das sich wie folgt zusammensetzt:



- Gemüse gibt es an allen Tagen, in Soßen, als Rohkost und in Form von Salaten
- Süßspeisen werden hauptsächlich als Nachtisch serviert
- Die vegetarische Küche liegt uns sehr am Herzen
- Salz und Zucker werden sparsam eingesetzt
- Wir kochen Fleischgerichte hauptsächlich aus Rind, Huhn oder Putenfleisch
- Täglich gibt es Obst oder Gemüse
- Kreative Darreichungsformen der Lebensmittel
- Kindgerechte kleine Portionen bei neuen Lebensmitteln
- Kräuter und Gewürze sind ein wichtiger Bestandteil unseres Essensangebotes

Hygienestandard und Mitarbeiterverantwortung

- Ein gutes Hygienemanagement steht an oberster Stelle und bietet die Basis der gesunden Verpflegung
- Im Zuge der Arbeitsaufnahme von neuem Personal wird eine Hygieneschulung durchgeführt
- Mitarbeiterbögen zum Thema -Verpflegungsbetreuung in KiGa und Krippe werden zur -Sensibilisierung und zur Selbstreflexion eingesetzt
- Unsere Mitarbeiter sind bestens geschult und können jederzeit Fortbildungen in Anspruch nehmen
- Es erfolgt regelmäßig eine Kontrolle der Lebensmittelaufsicht des Gesundheitsamtes das dient der externen Qualitätssicherung.
- Die Vorgaben des Lebensmittelrechtes und des Arbeits- sowie des Infektionsschutzgesetzes werden eingehalten
- Mit dem Coaching Kitaverpflegung beim Bayerischen Staatsministerium für Ernährung vertiefen alle Mitarbeiter ihr Wissen zum Thema Ernährung und setzen neue Erkenntnisse in ihrem Arbeitsfeld um
- Unser Hauswirtschaftliches Personal ist vertraut mit den besonderen Anforderungen der Verpflegung bei Kleinkindern
- Allergene werden am Speiseplan vom Hauswirtschaftlichen Team gekennzeichnet

Zum Thema Nachhaltigkeit sind alle Mitarbeiter gleichermaßen aufgefordert ihren Teil dazu beizutragen!

- Die Mengenplanung erfolgt individuell am Tag der Zubereitung, das verhindert Lebensmittelreste und Lebensmittelverschwendung
- Wir kaufen unsere Lebensmittel größtenteils vor Ort ein
- Bei Fisch achten wir auf das MSC - Siegel
- Sowohl beim Einkauf, als auch im Gruppenalltag achten wir auf wenig Verpackungsmaterial oder zumindest auf sortenreine Umverpackungen
- Um Wasser zu sparen optimieren wir unsere Arbeitsabläufe
- Eine gewissenhafte Mülltrennung steht in allen Bereichen der Einrichtung im Fokus
- Unsere Mülleimer sind mit Bildern für die Orientierung der Kinder gekennzeichnet
- Wir kaufen regionale Produkte und stärken die lokale Wirtschaft
- Importprodukte vermeiden wir soweit möglich um die CO2 Produktion zu verringern

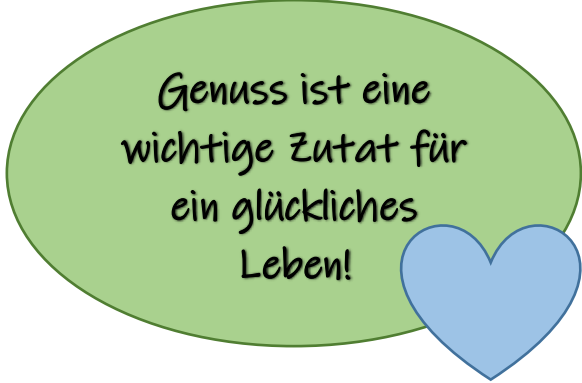
Kommunikation

- Die Verantwortlichkeit wird geklärt durch die Einberufung ins Essensgremium
- Das Essensgremium vereinigt Träger, Leitung, Hauswirtschaftliche Leitung und Elternschaft miteinander, es steht im regelmäßigen Austausch über Zufriedenheit Kosten und Veränderungsvorschläge
- Im Essensgremium ist auch eine Elternvertretung inkludiert, diese kann Wünsche und Anregungen sowie Kritik der Elternschaft direkt bei den Verantwortlichen anbringen (auf Wunsch auch anonym)
- Über Feedbacksysteme in den Gruppen, holen wir die Meinung der Kinder zum Essen ein
- Die Eltern werden mittels anonymen Fragebogen bezüglich der Zufriedenheit zur Verpflegung befragt
- In unserer Pädagogischen Konzeption wir über unser Verpflegungsleitbild informiert und darauf verwiesen
- Elternabende zum Thema Verpflegung werden angeboten
- Wir verpflegen unsere Speisepläne in der einrichtungsbezogenen Kita App
- Der Speiseplanaushang hängt in Bild und Schrift an der Infotafel im Kindergarten und Krippenbereich, für Kinder und Eltern gleichermaßen einsehbar
- Für unsere Kinder finden unterschiedliche altersgerechte Ernährungsprojekte statt
- Das Wichtelfrühstück wird mit den Kindern zubereitet, hierbei werden auch die Lebensmittel mit ihren Eigenschaften betitelt
- Die Kinder haben täglich die Möglichkeit sich mit den Köchinnen auszutauschen, sie in der Küche zu besuchen
- Wünsche dürfen direkt in der Küche bei den Küchenfeen angebracht werden, damit ist eine wertvolle Verbindung zwischen Kind und Köchin hergestellt. Kommunikation und Transparenz dienen hier als positiver Verstärker
- Fragen der Kinder zum Gekochten werden ehrlich beantwortet
- Unsere Gerichte erhalten ansprechende Namen „Sonnensuppe“ = gelbe sämige Gemüsecremesuppe

Herkunft unserer Lebensmittel

Biohof Lecker (Lecker Kiste, EU Schulprogramm)
Edeka Stubhann
Biobauer (Kartoffeln)
Bäcker vor Ort
Molkerei BGL

Danke für euer Interesse!
Eure Waldmäuse



Genuss ist eine
wichtige Zutat für
ein glückliches
Leben!