

Wir stärken, schützen, fördern.
Unsere Einrichtungen bieten dafür den Rahmen.

Leitlinie und Konzeption zur Essensverpflegung

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



Elterninitiative Pliening e.V
Kirchweg 31
85652 Pliening
Tel. 08121 22309-10
kontakt@eip-pliening.de
www.eip-pliening.de

Wir stärken, schützen, fördern.

Unsere Einrichtungen bieten dafür den Rahmen.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	3
Unsere Leitgedanken.....	4
Teil A Bildungsauftrag in der Gemeinschaftsverpflegung.....	5
1. Das gemeinsame Essen als Lernort	5
1.1. Der pädagogische Rahmen.....	5
1.2. Die Gestaltung des Raumes.....	5
1.3. Der Ablauf bei den Mahlzeiten.....	6
1.4. Regelmäßige Beratung und Entscheidung im Team	7
1.5. Kommunikation im Alltag mit dem Kind	7
1.6. Kommunikation mit den Eltern/Information der Eltern	8
Teil B Die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung	8
1. Gestaltung des Speiseplanes nach der DGE.....	9
2. Auswahl, Qualität und Zubereitung der Lebensmittel	10
2.1. Auswahl und Qualität der Lebensmittel	10
2.2. Herkunft der Lebensmittel – unsere Lieferquellen	11
2.3. Die Zubereitung und Ausgabe der Lebensmittel	11
3. Getränkeversorgung	12
4. Besonderheiten der Gemeinschaftsverpflegung.....	12
4.1. Verpflegung der Kleinkinder	12
4.2. Essensversorgung für Kinder mit besonderen Bedürfnissen	12
4.3. Zwischenmahlzeiten.....	13
4.4. Umgang mit Süßigkeiten	13
4.5. Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten.....	13
5. Organisationsqualität	14
5.1. Nachhaltigkeit.....	14
5.2. Kostendeckende Produktion/ Wirtschaftlichkeit.....	14
5.3. Die Abrechnung.....	14
5.4. Hygiene	15
5.5. Hauswirtschaft und Pädagogik im Team/ Das Personal.....	15
5.6. Qualitätskontrolle und Beschwerdemanagement	15
Schlusswort.....	16
Impressum	16

Wir stärken, schützen, fördern.

Unsere Einrichtungen bieten dafür den Rahmen.

Vorwort

Die Elterninitiative Pliening e.V. ist ein gemeinnütziger Verein, der die Interessen der Familien mit Kindern aller Altersstufen in der Gemeinde Pliening und angrenzenden Gemeinden vertritt, insbesondere durch Betreuung und Förderung von Kindern, Jugendlichen und Familien. Zu diesem Zweck betreibt der Verein einen Kinderhort, eine Mittagsbetreuung, eine Kinderkrippe und verschiedene Kleinkindgruppen.

Fast zeitgleich mit Übernahme der Trägerschaft für den neu gegründeten Kinderhort im Jahr 2007 und Einzug ins Plieninger Familienland startete auch die Frischeküche im Haus. Seither erhalten die bei uns betreuten Kindern täglich ein gesundes frisch gekochtes Essen. Auch die Kinder des benachbarten Kindergartens St. Barbara werden täglich mit dem Mittagessen aus unserer Küche versorgt.

Von September 2017 bis Juli 2018 konnten wir mit unserer Gemeinschaftsverpflegung am Coaching-Projekt beim Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg teilnehmen. Im Laufe dieses Jahres hat das Verpflegungsteam mit Unterstützung unseres Coaches die Leitlinien und die Konzeption für unsere Essensverpflegung erarbeitet. Damit sind die Rahmenbedingungen und Abläufe der Essensverpflegung verbindlich beschrieben. Dies gibt allen Beteiligten Klarheit und Sicherheit. Unsere Ziele:

- Mit vollwertigem Essen in entspannter Atmosphäre stärken wir die ganzheitliche Gesundheit des Kindes.
- Das gemeinschaftliche Essen bietet viele Zugänge für Ernährungsbildung und soziales Lernen.
- Die Verpflegungskonzeption schafft bei den Eltern Vertrauen in die Ernährungsversorgung ihres Kindes.
- Für den Träger ist diese Konzeption ein Teil der Gesamtqualität des Hauses.

Wir werden auch weiterhin daran arbeiten, stets eine hohe Qualität unserer Verpflegung zu gewährleisten.



Iris Mayer
Vorsitz
Elterninitiative Pliening e.V.



Brigitte Freund
Vorsitz
Elterninitiative Pliening e.V.



Margrit Pricha
Geschäftsführung
Elterninitiative Pliening e.V.



Wir stärken, schützen, fördern.

Unsere Einrichtungen bieten dafür den Rahmen.

Unsere Leitgedanken

Wir fördern und erhalten die Gesundheit des Kindes



Wir kochen täglich frisch mit viel Gemüse und Obst. Wir verwenden keine Zusatzstoffe und so wenig Zucker wie möglich. Der Speiseplan ist ausgewogen und richtet sich nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Wir vermitteln dem Kind Wertschätzung für gutes Essen

Wir gehen sorgsam mit Essen um, wir verschwenden nichts. Wir vermitteln dem Kind, dass gutes Essen etwas wert- und genussvolles ist. Dies leben wir vor. Wir nehmen uns Zeit zum Essen und bieten eine familiäre Atmosphäre.



Wir achten auf Nachhaltigkeit

Wir berechnen die Mengen beim Kochen und Servieren so, dass möglichst wenige Reste, die nicht weiter verwendet werden können, übrig bleiben. Wir kaufen regional ein und vermeiden beim Einkauf unnötigen Müll.



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. Wir sehen die gemeinsamen Mahlzeiten auch als soziales Lernfeld.



Wir stärken, schützen, fördern.

Unsere Einrichtungen bieten dafür den Rahmen.

Teil A Bildungsauftrag in der Gemeinschaftsverpflegung

1. Das gemeinsame Essen als Lernort

1.1. Der pädagogische Rahmen

Das Mittagessen ist Teil unserer pädagogischen Konzeption, beim Essen werden die Kinder immer vom pädagogischen Personal begleitet.

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. durch Bauernhofbesuche, gemeinsames Einkaufen und Kochen, Pflanzen im Garten und Projekte rund um das Thema Ernährung.

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. Sie lernen die eigenen Signale für Hunger und Sättigung zu spüren und die Vielfalt der Lebensmittel und der Geschmäcker zu genießen. 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, Raumschmuck und Tischdekorationen vermitteln eine gemütliche und freundliche Stimmung im Raum. Selbst gewählte Tischgemeinschaften von vier bis acht Kindern tragen zur familiären Atmosphäre beim Essen bei. Mit Aushängen und Plakaten zum Thema Ernährung erfahren die Kinder wissenswertes zum Thema Essen.

Wir bieten den Kindern bequeme Sitzplätze in unterschiedlicher Höhe an.

Für die Kinder steht Geschirr aus Porzellan und Glas und das vollständige Besteck bereit. Diese wertschätzende Haltung erfahren auch unsere Kleinkinder. Wir verwenden kein Plastikgeschirr.

Die offene Gestaltung im Speisesaal der Hortkinder ermöglicht einen lebendigen Kontakt der Kinder zum Küchenpersonal.

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 ergriffen: eine Wand ist mit Filz bespannt worden, Akustik-Deckenelemente wurden installiert. Weitere Maßnahmen werden geprüft. Zusätzlich achtet das päd. Personal darauf, dass die Unterhaltung der Kinder in einer angenehmen Lautstärke stattfindet.

Wir stärken, schützen, fördern.

Unsere Einrichtungen bieten dafür den Rahmen.

1.3. Der Ablauf bei den Mahlzeiten

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. Das bedeutet z.B. auch, dass beim gemeinsamen Essen mit den Kindern nur die von der Küche angebotenen Speisen gegessen werden. Für selbst mitgebrachtes Essen stehen die Personalräume zur Verfügung.

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 Kleinkindbereich 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. Sie dürfen sich jederzeit eine Portion nachholen und sich immer satt essen. 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. Dabei wissenschaftliche Erkenntnisse, probiert werden muss (7-10x), programmiert ist. Deshalb zumindest in winzigen



Chance, die Vielfalt des Essens lernen und auch für sie Neues stützen wir uns auch auf die dass Neues manchmal sehr oft bis der Geschmack dafür ermuntern wir das Kind, alles Portionen zu probieren.

Die Speisen werden nach Möglichkeit bevorzugt in einzelnen Komponenten angeboten, damit die Kinder die Vielfalt des Geschmacks der einzelnen Lebensmittel kennenlernen.

In Hort und Mittagsbetreuung haben wir gemeinsam mit den Kindern Regeln für den Ablauf beim Essen erarbeitet, aufgeschrieben und im Essensraum aufgehängt. Wir legen Wert auf eine Tischkultur mit den allgemein gültigen Benimmregeln. 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.

In regelmäßigen Themenwochen beschäftigen wir uns in Zusammenarbeit mit der Küche ganzheitlich mit unserem Speisenangebot. (z.B. Gewürzwoche, italienische Woche usw.)

Auf Fortbildungen erweitern die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihr Wissen zum Thema Ernährung und bringen dies in die tägliche Arbeit mit ein.

Wir stärken, schützen, fördern.

Unsere Einrichtungen bieten dafür den Rahmen.

Kommunikation und Information

1.4. Regelmäßige Beratung und Entscheidung im Team

Alle relevanten Themen rund um das Essen werden gemeinschaftlich in verschiedenen Teams besprochen und entschieden.

Im **Verpflegungsteam** wird die gemeinsame Ausrichtung der Verpflegung festgelegt sowie das Leitbild erarbeitet und aktualisiert. Mitglieder im Verpflegungsteam sind der Träger, die Leitungen der pädagogischen Einrichtungen, die Küchenleitung und Elternvertreter/innen. Dieses Team trifft sich mindestens einmal jährlich.

In der **monatlichen Leitungsrunde** steht das Thema Verpflegung immer als ein fester Punkt auf der Tagesordnung. Es werden alle aktuellen pädagogischen, organisatorischen und den Speiseplan betreffenden Fragen besprochen. Hauswirtschaftliche und pädagogische Mitarbeiter/innen arbeiten als Team zusammen an einer guten Verpflegung der Kinder.

Die Diskussionen und Fragen aus dem Verpflegungsteam und der Leitungsrunde werden in regelmäßigen **Teambesprechungen** aller Abteilungen beraten. Die Resultate daraus werden immer in den gesamten Entscheidungsprozess einbezogen. Damit gewährleisten wir eine effiziente Struktur für Mitbestimmung in allen Ebenen.

Die wichtigen Ergebnisse dieser Abstimmungsprozesse werden in den dreimal jährlich stattfindenden **Gesamtteams** allen Mitarbeiter/innen vorgestellt.



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.

Viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Hauses nehmen teilweise oder immer mit den Kindern am Mittagessen teil. 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.

Die Schulkinder haben in der Kinderkonferenz die Möglichkeit, ihre Themen auch in Bezug auf das Essen zu besprechen, außerdem steht ein Briefkasten für Kinder bereit, die sich (noch) nicht trauen, ihre Angelegenheiten direkt zu äußern. Auch im Kleinkindbereich werden die Wünsche der Kinder durch aufmerksames Zuhören und Beobachten ernst genommen und so weit wie möglich berücksichtigt.

Die Speisepläne sind so ausgehängt, dass sich auch (Schul-) Kinder jederzeit über das aktuelle Angebot informieren können.

Jedes Jahr werden alle Kinder in Hort und Mittagsbetreuung um ihre Meinung zum Mittagstisch befragt. Die Ergebnisse aus den Evaluationsmaßnahmen werden in den Teams besprochen und nach Möglichkeit umgesetzt.

Wir stärken, schützen, fördern.

Unsere Einrichtungen bieten dafür den Rahmen.

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 sind für alle Eltern gut sichtbar ausgehängt und sind auch auf unserer Homepage www.eip-plieding.de veröffentlicht.

In den einführenden Elternabenden in den jeweiligen Einrichtungen zu Beginn des Betreuungsjahres werden die wesentlichen Punkte zur praktischen Umsetzung der Verpflegungskonzeption vorgestellt und Fragen beantwortet.

Die Einrichtungskonzeption und das Verpflegungsleitbild stehen allen Eltern sowohl in gedruckter Form als auch auf der Homepage zur Verfügung.

Alle grundsätzlichen Fragen zur Verpflegungskonzeption werden auch im Elternbeirat beraten und abgestimmt.

Fotos, Aushänge und Berichte von besonderen Projekten zum Thema Ernährung werden regelmäßig im Haus veröffentlicht. Teilweise wird darüber auch auf unserer Homepage und über die örtliche Presse informiert.

Alle Eltern werden in der jährlichen Elternbefragung u. a. um ihre Meinung zur Verpflegung der Kinder und um ihre Anregungen und Wünsche gebeten.

Regelmäßig werden im Haus auch Vorträge und Veranstaltungen zum Thema Gesunde Ernährung angeboten.



Wir stärken, schützen, fördern.

Unsere Einrichtungen bieten dafür den Rahmen.

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. (empfohlen wird ein Menüzyklus von mind. vier Wochen)

In den Ferien wird der Sechs-Wochen-Plan ausgesetzt. Dann wird je nach Essenszahlen individuell geplant, es gibt z.B. Gelegenheit für Wunschesse der Kinder oder auch gemeinsames Kochen im Rahmen eines Ferienprojektes.

Auf den Speiseplänen werden Allergene und Zusatzstoffe ausgewiesen.

Wir beziehen die Wünsche der Kinder in die Speiseplangestaltung ein. Mindestens einmal jährlich wird die Zufriedenheit mit der Verpflegung bei den Kindern und Eltern 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**

Darüber hinausgehend bieten wir täglich frisches Obst, entweder zum Mittagessen oder als Zwischenmahlzeit an.

Wichtig ist für uns auch eine optimale Auswahl der Lebensmittel. Dazu gibt es unter <https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/> viele weiterführende Informationen.

Wir stärken, schützen, fördern.

Unsere Einrichtungen bieten dafür den Rahmen.

2. Auswahl, Qualität und Zubereitung der Lebensmittel

2.1. Auswahl und Qualität der Lebensmittel

Rohkost, Salat oder Gemüse ist ein täglicher Bestandteil des Mittagessens. 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. Wir verwenden zum großen Teil Dinkelmehl (Ausnahme bei Spätzle und Pizza) Spätzle sind immer frisch aus eigener Herstellung.

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 ausnahmsweise und dann nur fettsparend zubereitet.



Fleisch- und Wurstwaren werden in kindgerechten Mengen angeboten. Hackfleischgerichte sind immer aus Rinderhack. Bei Schweinefleischgerichten gibt es zusätzlich alternativ Pute oder Rind.

Süße Hauptspeisen werden max. 3 x in 6 Wochen angeboten. Süße Nachspeisen gibt es nur bei besonderen Anlässen. Zucker wird insgesamt sehr sparsam eingesetzt, Vanillezucker in Bio-Qualität.

Geschmacksverstärker, künstliche Aromen oder synthetische Farb- und Konservierungsstoffe werden nicht verwendet, auch keine Lebensmittel die diese Stoffe enthalten.

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

Fett verwenden wir sparsam, Rapsöl oder Olivenöl sind die bevorzugten Fette.

Für Allergiker kochen wir alternativ mit Soja, Ziegenprodukten, Reismilch oder Hafermilch

Tiefkühlgerichte werden nur in Ausnahmefällen, z.B. bei Personalengpässen eingesetzt. Sie werden immer mit einer frischen Komponente wie Rohkost, Salat oder Obst ergänzt.

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

Milch wird mit einem Fettgehalt von 1,5 % verwendet.

Wir stärken, schützen, fördern.

Unsere Einrichtungen bieten dafür den Rahmen.

2.2. Herkunft der Lebensmittel – unsere Lieferquellen

Wir kaufen den Großteil der Lebensmittel zeitnah, frisch und vorwiegend aus der Region. Bei Gemüse und Obst berücksichtigen wir saisonale Produkte.

Unsere Haupteinkaufsquellen sind:

- **Fleisch- und Wurstwaren:** Metzgerei Holzner, Pliening (frisch am Tag der Verwendung)
- **Brot und Backwaren:** Bäckerei Forchhammer und Bäckerei Postel
- **Kartoffeln:** werden geliefert von Landwirt Bauer-Eberhardt, Pliening
- **Gemüse, Obst:** Zehmerhof Gelting, Gärtnerei Böck, Edeka und Netto
- **Trockenwaren:** Großmarkt Hamberger, Edeka und Netto
- **Milch- und Milchprodukte:** Berchtesgadener Land
- **Bioprodukte** von Epos Landsham



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. 200 Mahlzeiten gekocht.

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

Wir achten auf eine nährstoffschonende Vorbereitung und Zubereitung der Lebensmittel. Das Essen wird hauptsächlich schonend im Dampfgarer zubereitet. Wir arbeiten nicht mit Fritteuse oder Grill.

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°.

Für den Transport und die kurzzeitige Lagerung in Mittagsbetreuung und Kindergarten werden entsprechende Warmhaltebehälter bzw. Kühlboxen verwendet.

Für die Portionierung der Speisen verwenden wir Portionshilfen.

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

Wir stärken, schützen, fördern.

Unsere Einrichtungen bieten dafür den Rahmen.

3. Getränkeversorgung

Trinkwasser steht allen Kindern jederzeit zur Verfügung. Für die Kleinkinder wird das Wasser in mitgebrachte Trinkflaschen gefüllt, die Kinder können jederzeit selbstständig oder mit der notwendigen Unterstützung trinken. Für die Schulkinder steht Trinkwasser in Kannen und Sprudlerflaschen jederzeit gut erreichbar zur Verfügung.

Zusätzlich zum Trinkwasser werden abwechselnd auch ungesüßte Tees und Saftschorle (1:3 gemischt) zur Verfügung gestellt. 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 verpflegt 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 Glas zu trinken. Bei der Auswahl der Lebensmittel wird berücksichtigt, dass die Verdauung und die zum Kauen erforderlichen Backenzähne der Kinder noch nicht voll entwickelt sind. Darauf nehmen wir Rücksicht.

Beim Obst gibt es zu Beginn nur weiche Obststückchen wie Banane, reife Birne, u.a.

Bei Brot achten wir auf fein gemahlene Vollkornprodukte mit weicher Kruste.

Blähende Lebensmittel wie Kohl und Hülsenfrüchte bieten wir nur in geringen Mengen und schrittweise nach individueller Verträglichkeit an.

Es gibt keine kleinen harten Lebensmittel wie Nüsse, Sonnenblumenkerne u. ä. weil diese beim Verschlucken in der Luftröhre Probleme mit sich bringen können.

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.

Es besteht die Möglichkeit, das Kind für eine vegetarische Verpflegung einzutragen.

Kindern aus Familien mit muslimischen Speisevorschriften wird in Absprache mit den Eltern eine Ernährung ohne Schweinefleisch und ohne Schweinefleischprodukte angeboten.

Wir stärken, schützen, fördern.

Unsere Einrichtungen bieten dafür den Rahmen.

4.3. Zwischenmahlzeiten

Alle Zwischenmahlzeiten die angeboten werden, sind mit den Speisen der Mittagsverpflegung abgestimmt. Auch hier richten wir uns nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Nach Möglichkeit beteiligen sich die Kinder an der Vorbereitung der jeweiligen Zwischenmahlzeit, wir planen dafür entsprechende Zeit ein.

Zu den Zwischenmahlzeiten bieten wir hauptsächlich an:

- Frisches Obst und Gemüse, aufgeschnitten
- Joghurt, Quark, Frischkäse mit Obst, Gemüse oder Kräutern
- Getreideflocken, Müsli, ungezuckert, mit Milch und evtl. Obst
- Brot, überwiegend Vollkorn
- Käse aus pasteurisierter Milch (kein Rohmilchkäse)
- Wurst in kleinen Mengen, magere Qualität (eher selten)
- Butter oder Frischkäse als Streichfett
- Ab und zu ein selbst gebackener Kuchen (Vollkorn)
- Nachmittags gibt es zum Imbiss auch Reste vom Mittagessen, soweit dies zur Weiterverwendung geeignet ist.

4.4. 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 auf gesüßte Speisen. Als Nachspeisen kommen geschnittenes Obst, Smoothies oder Milchprodukte auf den Tisch.



Wir vermitteln den Kindern, dass Naschen etwas Besonderes ist, das wir zu besonderen Gelegenheiten bewusst genießen. (Geburtstage, Feste..) Dies leben auch die Erwachsenen vor.

Süßigkeiten setzen wir nicht als Belohnung oder Strafe ein.

4.5. Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten

Feste mit genussvollem Essen und Trinken stärken das Gemeinschaftsgefühl und bleiben in schöner Erinnerung. Das Essensangebot besteht bei unseren Festen teilweise auch aus Speisen und Lebensmitteln die von den Eltern gespendet oder besorgt werden. Dabei achten wir auf alle geltenden Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit und Hygiene.

Wir stärken, schützen, fördern.

Unsere Einrichtungen bieten dafür den Rahmen.

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.

- Wir kaufen einen Großteil der Lebensmittel am Ort und in der Region ein. Damit vermeiden wir große Transportwege und stärken die regionalen Händler.
- Wir berücksichtigen beim Einkauf in erster Linie saisonale Produkte.
- Im Rahmen unserer Möglichkeiten verwenden wir Bioprodukte.
- Fleisch und Eier beziehen wir aus artgerechter Haltung von örtlichen Anbietern.
- 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 Mehrweg und große Verpackungseinheiten. Wir verwenden beim Einkauf keine Plastiktüten.

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 zur Mitte des folgenden Monats, die Bezahlung erfolgt per Lastschriftzug. Der Abrechnungszeitraum erstreckt sich normalerweise über einen Kalendermonat.

Wir stärken, schützen, fördern.

Unsere Einrichtungen bieten dafür den Rahmen.

Eine kurzfristige Abmeldung des Kindes vom Essen (z.B. bei Krankheit) wird in den ersten fünf Tagen nicht erstattet. Das Essen kann in diesem Fall in mitgebrachten Gefäßen abgeholt werden. Bei längerer Abwesenheit (z.B. wegen Krankheit, Urlaub, Schullandheim) fallen nach rechtzeitiger Abmeldung keine Kosten an.

Die Essensabmeldung obliegt ausschließlich den Eltern.



5.4. Hygiene

Die Regelungen zur Hygiene im Haus sind im Hygieneplan der EIP festgehalten. Alle Regelungen zur Lebensmittelhygienepraxis sind in einem eigenen Leitfaden zusammengefasst. Wir beachten die Hygienepraxis nach HACCP mit entsprechender Dokumentation.

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



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 einer zusätzlichen Kraft 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 Essensverpflegung ist Teil der jährlichen Evaluation durch Eltern und (Schul-)Kinder.

Wir stärken, schützen, fördern.

Unsere Einrichtungen bieten dafür den Rahmen.

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



Diese Konzeption wird regelmäßig einmal jährlich vom Verpflegungsteam überprüft und gegebenenfalls den aktuellen Erfordernissen angepasst.

Ansprechpartner/innen für Anregungen oder Beschwerden zum Essen sind in erster Linie die Leitungen der Betreuungseinrichtungen. 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 ganz besonders Frau Fink (Ökotrophologin) vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg für die fachliche Begleitung während des Coachings unserer Gemeinschaftsverpflegung und für die inhaltliche Unterstützung bei der Erstellung der Konzeption. Ein Dank geht auch an alle, die bei der Erstellung des Leitbildes mitgearbeitet haben und damit entscheidend zur Weiterentwicklung der Qualität unserer Verpflegung beigetragen haben.

Impressum

Diese Verpflegungskonzeption wurde durch das Verpflegungsteam im Rahmen des Coachingprozesses zur Gemeinschaftsverpflegung erstellt. Es wird regelmäßig überprüft und ggf. fortgeschrieben.

Herausgeber:

Elterninitiative Pliening e.V.
Kirchweg 31
85652 Pliening

Tel: 08121/ 223 09-10
Fax: 08121/ 223 09-11
E-mail: kontakt@eip-plieding.de
www.eip-plieding.de

Stand:

Juli 2018, 1. Auflage

