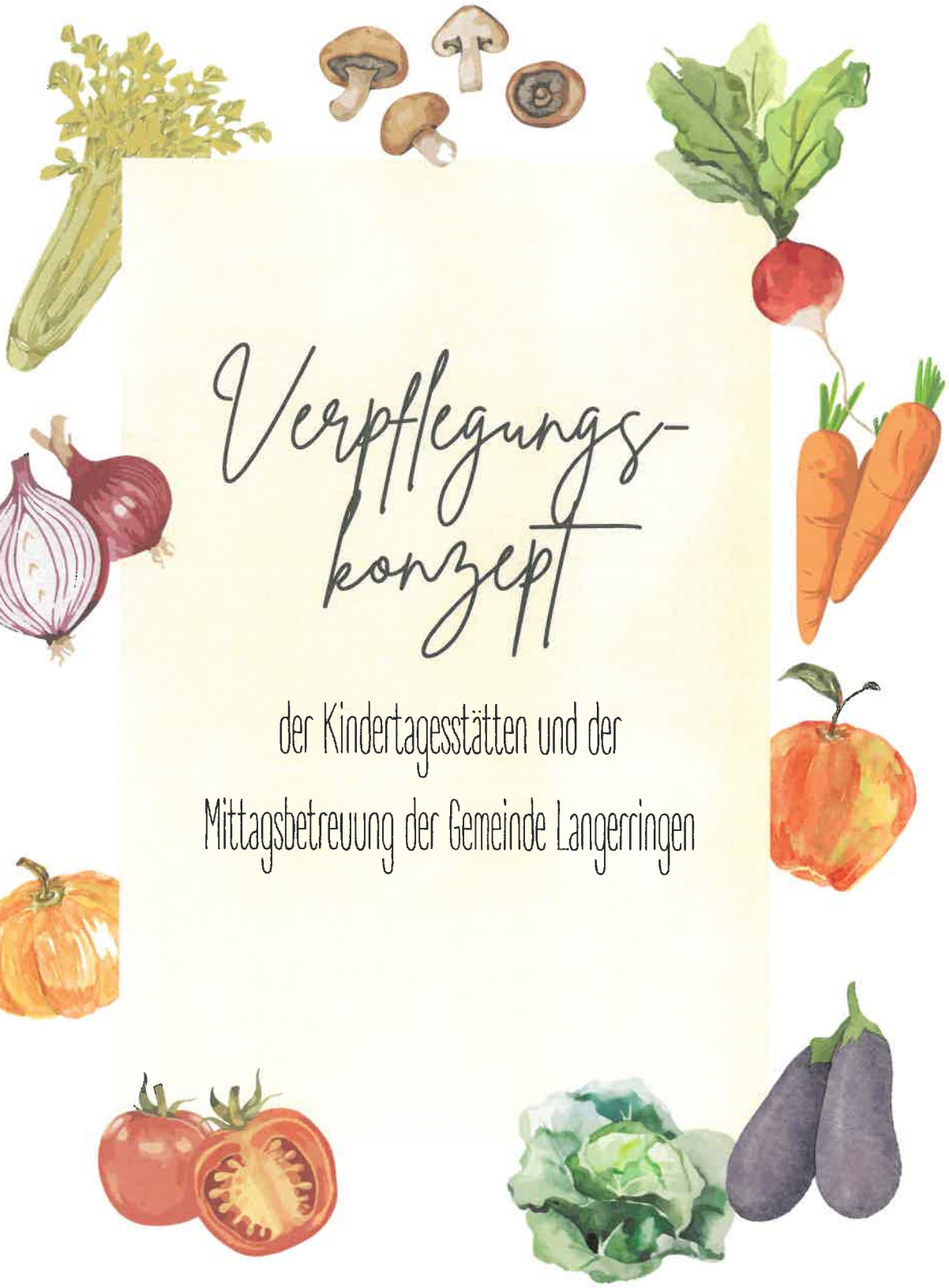


Verpflegungskonzept

der Kindertagesstätten und der
Mittagsbetreuung der Gemeinde Langerringen


Leitgedanke
Essenszeit ist Wohlfühlzeit - Ein Fest
für alle Sinne!

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung 1

2. Gesundheit 2

3. Wertschätzung 3

4. Nachhaltigkeit 4

5. Ökonomie 4



1. Einleitung

Unsere Verpflegungskonzeption legt den Stellenwert der Verpflegung unserer Kindertagesstätten und der Mittagsbetreuung fest. Sie steht mit unseren pädagogischen Konzeptionen im Einklang. Sie dient als Orientierung für die pädagogischen und hauswirtschaftlichen Mitarbeiter*innen unserer Einrichtungen sowie zur Information für Eltern.

Die Gemeinde Langerringen betreibt eine Frischküche mit Fachpersonal im Haus St. Leonhard. Diese beliefert alle gemeindliche Kindertageseinrichtungen sowie die Mittagsbetreuung der Grundschule Langerringen. Unsere Einrichtungen ergänzen mit dem Angebot des Mittagessens einen Teil des täglichen Familienlebens. Wir möchten während der Essenszeit eine „Wohlfühloase" für die Kinder schaffen, mit z.B. gemeinsamen Gesprächen, ruhiger Atmosphäre und genügend Zeit zur Erholung.

Auch ist es uns wichtig, auf eine gesunde Ernährung durch die Verwendung von regionalen Produkten in unserer Frischküche zu achten.

Ziel ist es dadurch die Kinder in ihrer körperlichen und geistigen Entwicklung zu unterstützen.

In unseren Kindertageseinrichtungen und der Mittagsbetreuung orientieren wir uns an den DGE-Qualitätsstandards und die Leitgedanken der Kita-Verpflegung Bayern:

Gesundheit:
z.B. Anbieten von bedarfs- und altersgerechten Speisen, Abwechslungsvielfalt, schonendes Garverfahren, Beachtung von Unverträglichkeiten (nach Attest) etc.

Wertschätzung:
z.B. gemeinsames Essen, ruhige Atmosphäre, Beachten von Tischmanieren, genügend Zeit um in Ruhe zu essen, Lebensmittel sind kostbar

Nachhaltigkeit:
z.B. Bevorzugen von regionalen und saisonalen Lebensmitteln (auch in Bio-Qualität) und das Fleisch von Metzgereien aus der Region sowie selbstgebackene Backwaren

Ökonomie:
z.B. Beachtung von Portionsgrößen (Abfallvermeidung), Rückmeldung von Essensteilnehmer*innen (Feedback-Karten), Angebot von Einzelkomponenten

2. Gesundheit

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards und den Leitgedanken der Kita-Verpflegung Bayern. Im Rhythmus von sechs Wochen wiederholt sich dieser.

Bei der Gestaltung des Speiseplans wirken die Kinder durch das Kinder-Wunschessen mit. Der Speiseplan hängt in allen Einrichtungen zur Ansicht aus oder wird mit den Kindern besprochen.

In verschiedenen Projekten werden Lebensmittel (Gemüse) in den einzelnen Gruppen mit allen Sinnen (sehen, schmecken, riechen, fühlen und hören) entdeckt. Wir möchten damit erreichen, dass die Kinder mit dem Essen bewusster umgehen, mehr Bezug dazu erfahren und eine intensivere Wertschätzung zu den Lebensmitteln bzw. Gerichten entwickeln. Auch soll die Neugier auf das unbekannte Produkt geweckt werden und die Kinder zum Probieren ermutigt werden.

Wir kochen das Mittagessen für die Kinder in unserer Kita-Küche jeden Tag frisch. Für die Herstellung der Speisen sind drei Küchenkräfte angestellt, darunter eine Hauswirtschafterin. Wir beziehen unsere Lebensmittel überwiegend regional, z.B. Obst und Gemüse vom Pfänderhof in Schwabmünchen und unsere Fleischwaren von der Hofmetzgerei Altstetter in Höfen. Wir achten darauf, dass das Mittagessen täglich Gemüse enthält. Auch gibt es einmal wöchentlich Fisch. Unser Essen ist zudem ausgewogen und abwechslungsreich.

Wir respektieren religiös und ethisch begründete Ernährungsweisen und berücksichtigen diese im Rahmen unserer Möglichkeiten.

Liegt bei einem Kind nachweislich eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit vor, können wir nach einer individuellen Lösung für dieses Kind gemeinsam mit den Familien suchen. Für Kinder, bei denen eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit nicht eindeutig ärztlich bestätigt werden kann, wird in Absprache mit der Familie ebenfalls nach einer Lösung gesucht.

Die angebotene Verpflegung wird den Bedürfnissen der Kinder gerecht. Dazu achten wir z.B. auf einen niedrigen Salzgehalt der Speisen, auch würzen wir nicht zu stark.

Getränke

Die Kinder haben jederzeit die Möglichkeit etwas zu trinken. Wir bieten ihnen Leitungswasser an. In der Mittagsbetreuung können die Kinder zwischen Wasser mit und ohne Kohlensäure auswählen.

Das pädagogische Team hat zudem den Auftrag, den Kindern aktiv die Getränke anzubieten und sie zum Trinken zu animieren, insbesondere bei hohen Temperaturen und viel Bewegung im Außengelände.

3. Wertschätzung



In unseren Einrichtungen ist es unser Anliegen, dass

.... ein achtsamer Umgang mit Lebens-Mitteln vermittelt wird

.... vor der Mahlzeit gemeinsam die Hände gewaschen werden

.... einzelne Kinder bei der Vorbereitung der Tische helfen

.... jedes Kind sich seinen Platz selber Aussuchen darf (altersabhängig)

.... wir einen gemeinsamen Tischspruch sprechen

.... eine ansprechende Tischkultur gepflegt wird

.... das Essen ansprechend angeboten wird

.... geeignetes Geschirr und Tassen zur Verfügung stehen

.... wertschätzend mit verschiedenen Vorlieben und Abneigungen umgegangen wird

.... die Kinder mit viel Feingefühl zum Probieren ermutigt werden

.... gemeinsam in ruhiger Atmosphäre und genügend Zeit gegessen wird

.... jedes Kind seinen Teller und sein Besteck wegräumt (altersabhängig)

Unsere pädagogischen Fachkräfte sind sich Ihrer Vorbildfunktion bewusst, setzen sich gemeinsam mit den Kindern an den Tisch und nehmen einen sogenannten „pädagogischen Happen“ zu sich.

4. Nachhaltigkeit

Es wird auf eine saisonale und regionale Gemüse- und Obstauswahl geachtet. Diese werden über den Pfänderhof in Schwabmünchen eingekauft.

Unsere Wurst- und Fleischwaren werden über die Hofmetzgerei Altstetter bezogen.

Unser Brot, Kuchen und andere Backwaren werden von unserem Küchenteam selbst gebacken.

Des Weiteren werden z.B. Spätzle, Apfelstrudel, Semmelknödel und vieles mehr selbst hergestellt.

Um die Speisen zu verfeinern, wurde ein großes Kräuterbeet für die Küche angelegt (die Anpflanzung und die Pflege wird vom Küchenpersonal abgedeckt). Für die Kinder im St. Leonhard und im St. Gallus wurde ebenfalls ein Kräuterbeet angelegt. Dieses wird von den Kindern bepflanzt und gepflegt.

5. Ökonomie

Um möglichst wenig Essensreste entsorgen zu müssen, werden an jedem Morgen die genauen Kinderzahlen an die Küche gemeldet. Ebenso werden wöchentliche Rückmeldungen zum Essverhalten der Kinder und der ausgegebenen Mengen an die Küche gemeldet.

Die Portionsgrößen für die Kinder werden regelmäßig angepasst.

Außerdem gibt die Küche Laufzettel mit, auf dem vermerkt wird, wie groß die Portionen pro Kind berechnet worden sind.

Unser Menü wird in einzelnen Komponenten zubereitet und in jeweils separaten Behältern an die Einrichtungen verteilt. Um eine Reduzierung von Lebensmittelresten zu erreichen, dürfen die Kinder entscheiden, welche Komponenten sie probieren bzw. essen möchten. Je nach Alter und Entwicklungsstand nehmen sich die Kinder das Essen eigenständig aus den Schüsseln.

Die Gemeinde bezuschusst jedes Essen mit ca. 50 % der Kosten.