



Konzept

GESUNDHEITSFÖRDERLICHE
ERNÄHRUNG UND NACHHALTIGKEIT MIT
PARTIZIPATION DER KINDER IM RAHMEN
DES „PÄDAGOGISCHEN KOCHENS“
IM KINDERHAUS LUISE SCHEPPLER

Inhalt

1. Ausgangslage und Begründung	3
2. Umsetzung im Kinderhaus - Vollverpflegung und Partizipation beim pädagogischen Kochen.....	4
3. Strukturelle Rahmenbedingungen - Ausstattung.....	4
4. Regionalität und Nachhaltigkeit	5
5. Besondere Verpflegungssituationen	5
5.1. Umgang mit Süßigkeiten.....	5
5.2. Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten.....	6
6. Organisatorische Rahmenbedingungen	6
6.1. Essenszeiten Hort.....	6
6.2. Essenszeiten Kindergarten	7
6.3. Gestaltung der Mahlzeiten	7
7. Bezug zum Bayerischen Erziehungs- und Bildungsplan	8
8. Zusammensetzung der Essenskosten – Preise	11
9. Qualitätssicherung.....	13
10. Literaturnachweise	14

1. Ausgangslage und Begründung

Unser Kinderhaus Luise Scheppler wird seit September 2019 von 60 Kindern zwischen 2,5 und 12 Jahren besucht.

Von Beginn des alten Kinderhorts 1998 an bis 2014 bereiteten engagierte Eltern als Teil des Konzepts abwechselnd für die Kinder das Mittagessen zu. Da im Laufe der Zeit immer mehr Eltern berufstätig waren, musste 2014 umgedacht werden. Mit der Einstellung einer Küchenhilfe wurden täglich abwechslungsreiche Gerichte, seit 2016 dann auf der Basis des „Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), gekocht. Mit der Teilnahme am „Coaching Kita-Verpflegung“ des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Jahr 2018/19 haben wir unsere Verpflegung an die neuesten Erkenntnisse der o.g. Standards angepasst (s. Anhang). Seit der Eröffnung des neuen Kinderhauses beschäftigen wir nun zwei Hauswirtschaftskräfte im Küchenbetrieb, darunter eine geprüfte Fachhauswirtschafterin und eine geprüfte Hauswirtschafterin, für die Zubereitung der Mahlzeiten.

Die Verpflegung der Kinder ist ein Thema, welches bereits im ehemaligen Kinderhort seit 1998 immer wieder Gegenstand von Diskussionen bei Eltern, Kindern und pädagogischem Personal war. Denn eine gute und zugleich attraktive Verpflegung im Kinderhaus ist weitaus mehr als die reine Versorgung mit einem warmen Essen: Die verschiedenen Mahlzeiten im Kinderhaus ermöglichen Pädagogen, den Kindern und Jugendlichen im Rahmen verschiedenster Angebote von „klein auf“ ein Basiswissen über gesunde Ernährung zu vermitteln und damit die Grundbausteine eines gesundheitsförderlichen, nachhaltigen Essverhaltens zu legen. Weiterhin erleben die Kinder bei den gemeinsamen Mahlzeiten soziales Miteinander, können voneinander lernen und wachsen so in eine Esskultur hinein, die sie oft ein Leben lang prägen kann.

Eine Studie der Bertelsmann-Stiftung (Is(s)t KiTa gut: KiTa-Verpflegung in Deutschland – Status quo und Handlungsbedarfe, 2013) kam zu dem Ergebnis, dass die tatsächliche Verpflegungssituation in deutschen Kitas leider zu oft noch nicht den o.g. Standards entspricht: Häufig steht immer noch zu wenig Obst, Gemüse und Rohkost, dafür aber zu viel Fleisch und Fleischgerichte auf dem Speiseplan. Unter anderem ist das auf mangelhafte Ausstattung in den Kita-Küchen sowie zu wenig Fachkräfte beim Hauswirtschaftspersonal zurückzuführen.

Des Weiteren haben wir in den letzten Jahren zunehmend wahrgenommen, dass für viele Kinder das Pausenbrot ein schnell auf dem Schul- oder Hortweg gegessenes Schokoladenhörnchen oder Wurstbrot bzw. das Mittagessen im Kinderhaus mitunter regelmäßig die erste Mahlzeit am Tag ist.

In unserem Kinderhaus haben wir uns unter anderem aus o.g. Gründen zum Ziel gesetzt, die Ernährungsbildung explizit in unser pädagogisches Konzept zu integrieren.

2. Umsetzung im Kinderhaus - Vollverpflegung und Partizipation beim pädagogischen Kochen

Wir haben uns im Zuge des Neubaus und der Vergrößerung zum Kinderhaus dazu entschieden, einen Teil der risikoreichen Basis - Fleisch- und Fischkomponenten tiefgekühlt von der Firma Apetito zu beziehen und diese dann mit frisch zubereiteten Beilagen, Salaten und Nachspeisen, Suppen und Aufläufen zu ergänzen. Das Konzept von Apetito hat uns nach einem „Testessen“ überzeugt, da die Zubereitung von oben genannten risikoreichen Lebensmitteln wie rohem Fleisch und Fisch in unserer Kindertageseinrichtung entfällt. Gleichzeitig gibt unser Konzept der Partizipation der Kinder mehr Raum, da Kinder ihre Essgewohnheiten vor allem durch die Imitation von Vorbildern, also Eltern und Pädagogen, übernehmen.

Eine Vollverpflegung im Kindergarten ermöglicht eine pädagogische Einbindung der Kinder den ganzen Tag über: vom Tischdecken und über die Zubereitung des Frühstücks bis hin zum Abräumen der Tische und Hochstellen der Stühle am Nachmittag.

Beim pädagogischen Kochen werden beispielsweise unsere Kindergartenkinder mehrmals wöchentlich in die Vorbereitung des Frühstücks, Mittagessens und von Snacks mit eingebunden. Die Kinder schneiden in Begleitung einer pädagogischen Fachkraft z.B. Obst für die Nachspeisen oder Gemüse und Salat für Beilagen und backen selbst Brot und Kuchen. Die Schulkinder bereiten ihre Snacks am Nachmittag zu. Die Pädagogen verbalisieren dabei Arbeitsprozesse, benennen Zutaten, motivieren zum Schnuppern und Probieren und aktivieren damit alle Sinne, so dass die Kinder ihr Wissen über Nahrungsmittel und deren Herkunft erweitern können. Dabei besprechen wir auch, dass es Lebensmittel gibt, die wir zwar gerne essen, aber Lebewesen oder die Natur darunter leiden müssen, und überlegen uns Alternativen, die wir dann gemeinsam zubereiten (z.B. Nutella vs. selbstgemachte Schokocreme etc.). Aus diesem Grund enthält unser Speiseplan bestimmte Lebensmittel wie Fischstäbchen, Eier aus Massenhaltung etc. nicht. Auch der Fleischkonsum ist bei uns reduziert.

Voller Vorfreude kommen die Kinder vormittags oder nach der Schule zum Schnuppern ins Bistro, um unsere Hauswirtschafterinnen zu begrüßen und nachzusehen, was denn in den Töpfen köchelt.

Im Rahmen der Erziehungspartnerschaft mit den Eltern fördern wir gemeinsam einen gesunden Lebensstil und regen zur Bildung von Alltagskompetenzen an.

3. Strukturelle Rahmenbedingungen - Ausstattung

Im Kinderhaus gibt es neben einer Küche ein Kinder-Bistro, ausgestattet mit Kindermitmach-Küchenzeile, Ausgabetheke und gemütlichem Sitzmobiliar für Kinder, so dass neben der gemeinsamen Zubereitung von Lebensmitteln und Essen wie in einer Familie weitere wichtige soziale und kommunikative Ziele in die Realität umgesetzt werden können.

Die große Ausgabetheke ermöglicht Schnuppern und Beobachten der Wirtschaftskraft beim Kochen, verbindet und trennt gleichzeitig aber Bistro und Küche während der Lebensmittelzubereitung.

Fächer unter der Ausgabetheke für kindgerechtes Geschirr und Besteck, die von beiden Seiten aus zugänglich sind, ermöglichen eine Mithilfe der Kinder beim Tischdecken wie zu Hause und gleichzeitig Zeitersparnis beim Einräumen: Von der Küche aus kann die Wirtschaftskraft unter Einhaltung der Hygienebedingungen sauberes Geschirr einräumen, die Kinder können direkt im Anschluss von außen die Schubladen öffnen und die Tische decken.

Apfelbaum, Beerensträucher und Hochbeet

Eine große Bereicherung des Konzepts sind die Beerensträucher, der Apfelbaum und das Hochbeet im hinteren Teil des Gartens. Dieses bepflanzen wir mit den Kindern im Frühjahr mit Kräutern, Salaten und Gemüse, die dann zum Kochen verwendet werden. Die Kinder werden dadurch motiviert, das selbst Angebaute am Ende auch zu verzehren, und lernen neben dem Wissen über Pflanzenanbau und Ernte einen achtsamen und nachhaltigen Umgang mit der Natur kennen.

4. Regionalität und Nachhaltigkeit

Des Weiteren achten wir auf Nachhaltigkeit und Regionalität in Bezug auf die Verwendung von Lebensmitteln und das Zubereiten unserer Speisen. Gemüse und Obst beziehen wir saisonabhängig von einer Bamberger Gärtnerei (Neubauer, Heiliggrabstraße) bzw. Apfelsaft, Wasser und Eier von Höfen aus dem Umland (z.B. Obsthof Gräb Trabelsdorf, Kreuzbergquelle, Hühnerhof Viereth etc.).

Zusätzlich greifen wir bewusst auf Vortagesbrot und -brötchen von NETTO in Trosdorf sowie Obst und Gemüse der Bamberger Tafel e.V. zurück. Dadurch wird den Kindern bewusst, dass Lebensmittel, auch wenn sie nicht mehr verkauft werden dürfen, noch genießbar und schmackhaft sein können. Und wenn ein Stück Obst oder Gemüse für uns Menschen nicht mehr so lecker aussieht, erhalten unsere Nager den genießbaren Teil. Ziel dabei ist es, den Kindern zu vermitteln, dass Lebensmittel nicht immer entsorgt werden müssen, nur weil sie z.B. einen Tag über dem Mindesthaltbarkeitsdatum liegen.

5. Besondere Verpflegungssituationen

5.1. Umgang mit Süßigkeiten

Die meisten Kinder essen sehr gerne Süßigkeiten wie Schokoriegel, Kekse, süße Brotaufstriche und trinken gerne süße Getränke. Gegen eine geringe Menge Süßigkeiten ist nichts einzuwenden. Diese wird in der Regel außerhalb der Kindertageseinrichtung, z.B. im Elternhaus, konsumiert. Wir wollen den Kindern eine gesunde Ernährung näherbringen. Wenn manche Kinder Süßigkeiten von zu Hause mitbringen und andere nicht, kann es

zudem schnell zu Neid und Streitigkeiten kommen. Aus diesem Grund haben wir in unserer Einrichtung in Bezug auf den Umgang mit Süßigkeiten klare Regeln definiert:

- Süßigkeiten, wie Schokoriegel etc., dienen nicht als Zwischenmahlzeit.
- Süßigkeiten sind nur zu besonderen Anlässen (z.B. Feste, Feiern, spezielle Projekte) erlaubt.

Die Eltern werden beim Mitbringen von Süßigkeiten bzw. Kuchen über bestehende Hygieneanforderungen informiert und beraten.

5.2. Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Für Kinder mit nachgewiesenen Lebensmittelunverträglichkeiten (ärztliches Attest) kann die Verpflegung ausnahmsweise gesondert mit der Leitung schriftlich vereinbart werden. Vorab werden Möglichkeiten und Grenzen der Umsetzung einer speziellen Versorgung gemeinsam mit den Eltern besprochen.

6. Organisatorische Rahmenbedingungen

Alle Mahlzeiten werden von den Kindern im Kinderbistro oder bei schönem Wetter auch als Picknick im Garten eingenommen. Wir verwenden Porzellangeschirr und Melaminbecher und unterstützen die Kinder bei der Selbstbedienung. Aus Gründen der Sicherheit greifen wir draußen oft auf Kunststoffgeschirr zurück.

Getränke wie Wasser, ungesüßter Tee und gelegentlich Fruchtschorlen stehen den Kindern ganztägig zur Verfügung. Auf dem eigenen „Becherparkplatz“ (mit Namen oder Bild des Kindes versehen) steht das Getränk jederzeit bereit.

Obst und Gemüse der Saison, Kräuter aus dem Hochbeet, Quark oder Brote gibt es als Nachmittagssnack.

6.1. Essenszeiten Hort

<u>Schulzeit</u>	<u>Ferienzeit</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Mittagessen 13.15 Uhr • Snack ca. 15.30 Uhr 	<ul style="list-style-type: none"> • Frühstück 09.00 Uhr • Mittagessen 12.00 Uhr

6.2. Essenszeiten Kindergarten

- gleitendes Frühstück im Kinderbistro von 07.15 – 9.00 Uhr
- Mittagessen 12.00 Uhr
- Vesper ca. 15.00 Uhr

6.3. Gestaltung der Mahlzeiten

Wir achten täglich auf eine angenehme Raum- und Tischgestaltung. Im Kinderhaus ist die Essatmosphäre eine der prägenden Faktoren der Mahlzeiten. Für uns schafft eine ruhige und entspannte Essatmosphäre nach einem gemeinsamen Tischgebet Raum für gemeinsame Tischgespräche, Genuss der Mahlzeiten und Informationsaustausch. Anhand unserer Ernährungspyramide vermitteln wir den Kindern während der Mahlzeiten spielerisch Informationen zum Nährwert und dem Gesundheitsfaktor von Lebensmitteln.

Zudem haben die Kinder die Möglichkeit, beim gemeinsamen Kochen, Backen und bei Tisch soziale Kompetenzen wie Rücksichtnahme und Hilfsbereitschaft zu erlernen.

Frühstück und Zwischenmahlzeiten

Im **Kindergartenbereich** decken die Kinder morgens den Tisch und bereiten gemeinsam mit der pädagogischen Fachkraft eine Auswahl an Lebensmitteln auf Tellern oder in Schälchen vor. Nach dem Essen räumen und wischen die Kinder die Tische ab, geben die Lebensmittel und das Geschirr auf den Wagen und bringen diesen in die Küche. Am Nachmittag wird gemeinsam ein Snack zubereitet.

Unsere **Hortkinder** können in den Ferien gemeinsam frühstücken. Das gemeinsame Frühstück, zu dem jeder etwas mitbringen darf (vorab Hinweis an die Eltern auf Hygienevorschriften, z.B. Kühlen diverser Lebensmittel) wird in einer gemütlichen Atmosphäre eingenommen. Nach Beendigung des Frühstücks räumen und wischen die Kinder ihre Tische ab und räumen gemeinsam mit der pädagogischen Fachkraft die Lebensmittel auf und das Geschirr in die Spülmaschine. Die Hortkinder können je nach Bedarf eine mitgebrachte Zwischenmahlzeit zu sich nehmen oder bereiten zusammen mit einer Fachkraft einen Nachmittagsnack aus mitgebrachten oder selbst gezogenen Lebensmitteln zu.

Mittagessen

Der Speiseplan hängt im Eingangsbereich für Kinder und Eltern aus. Der Menüzyklus beträgt 8 Wochen und berücksichtigt eine der Jahreszeit entsprechende Auswahl an Speisen.

Die Kinder wählen dem Menü entsprechend das Besteck und Geschirr und decken den Tisch. Die Speisen stehen für jedes Kind gut zugänglich in Schüsseln auf dem Tisch. Je nach Alter und Entwicklungsstand haben die Kinder die Möglichkeit, sich selbst zu bedienen. Nach Beendigung der Mahlzeit werden Geschirr und Essensreste zur Nachbereitung in die Küche an die Hauswirtschaftskräfte gegeben.

7. Bezug zum Bayerischen Erziehungs- und Bildungsplan

Laut Bayerischem Erziehungs- und Bildungsplan (BEP) versteht sich Bildung als sozialer Prozess, an dem Erwachsene wie Kinder gleichermaßen beteiligt sind. Gemeinsam und aktiv findet Bildung in ganzheitlichen, lebenspraktischen Situationen statt, deren Basis Kommunikation und Zusammenarbeit darstellt oder darstellen sollte.

Neben der eigenen Familie und später der Peergroup von Gleichaltrigen sind Einrichtungen wie Kindertagesstätten die einflussreichsten Bildungsorte, immer mit dem Ziel, die Erziehung und Bildung in der Familie zu unterstützen und zu ergänzen (vgl. S. 24).

Mittlerweile zeigen Befunde aus der Familienforschung gleichzeitig auch, dass Eltern heute weitaus mehr als früher Unterstützung in ihrem „Eltern-Sein“ benötigen, auch was Ernährung angeht (vgl. S. 39).

Kindertagesstätten sind laut BEP in unserer heutigen Gesellschaft der ideale Ort dafür, im Sinne der Primärprävention umfassende und chancenreiche Gesundheitsförderung zu leisten. Sie lässt sich in den Alltag systematisch und problemlos integrieren (vgl. S. 375f).

In unserem Fall erfahren die Kinder in der Einrichtung nicht nur den Zusammenhang zwischen Ernährung und einem gesunden Körper, sie erzählen davon dann auch zu Hause, was gesunde Lebensmittel sind und beinhalten.

Für die Ernährungserziehung in Einrichtungen sind nach Forderungen des BEP als Optimum Küche und Kochpersonal, wie bei uns im Kinderhaus, vorhanden. Reines Essen bekommt so einen höheren Stellenwert, was im Falle unserer Einrichtung in unserer Konzeption verankert ist (vgl. S. 381ff).

Ziele

Eine naturnahe Erziehung mit dem Schwerpunkt Nachhaltigkeit und Ernährung sind ein Teil unseres pädagogischen Konzepts. Unsere Einrichtung legt Wert darauf, die Kinder ganzheitlich zu unterstützen und zu begleiten, gerade weil es heute in vielen Familien in der Stadt keine Selbstverständlichkeit für ein Kind mehr ist, den Anbau und die Zubereitung frischer Lebensmittel selbst mitzuerleben und mitzugestalten. So denken z.B. immer noch einige Kinder, dass Fischstäbchen kein Fisch sind. Um mit diesen Fehltrüben aufzuräumen und Kindern auch Einblicke in das Thema Tierwohl zu geben, besuchen wir z.B. Bauernhöfe.

Bei unserer Variante der Frisch-Mischküche in der KiTa lernt das Kind im Rahmen der Basiskompetenzen die Wichtigkeit der Übernahme von Verantwortung für die eigene Gesundheit und den Körper (vgl. S. 60). Es erlebt beim gemeinsamen Bepflanzen und Pflegen der Hochbeete, dem Zubereiten von Speisen während des „Schlemmertags“ und dem täglichen "Über-die-Schulter-schauen" der Wirtschaftskräfte in der Küche den gesundheitlichen Wert verschiedener Lebensmittel und lernt damit ein bewusstes und ausgewogenes Ernährungskonzept kennen. Dies bildet die Basis für eine gesunde Ernährungsbiographie, die früh durch die Partizipation des Kindes selbst mitgesteuert werden kann.

Des Weiteren fordert der Bildungs- und Erziehungsplan eine Art des Lernens, auch im Bereich der Ernährung, welches zentraler Bestandteil und integriert in die direkte und unmittelbare Umgebung der Kinder ist (vgl. S. 70).

Durch Verwendung regionaler oder gar garteneigener Produkte und ein tägliches Kochen für und regelmäßige Speisenzubereitung mit den Kindern werden umweltrelevante (z.B. Dünger, ökologischer Anbau vs. Spritzen (Regenwürmer, Schnecken)) und naturwissenschaftliche Phänomene (z.B. warum haben Früchte eigentlich Kerne oder eine Schale) im Alltag thematisiert, in unmittelbarem Kontakt erlebt und erlernt. So sind vielleicht viele Kräuter oder Gemüse aus dem Hochbeet schmackhafter, haben aber im Gegensatz zu konventionellen Produkten mal Schneckenbisse oder Unförmigkeiten aufzuweisen.

Regelmäßig werden die verschiedensten Bildungsbereiche beim gemeinsamen Zubereiten und Essen der Speisen von uns ganzheitlich bearbeitet, z.B.:

Mathematische Bildung (vgl. BEP S. 260)

- Beim Backen und Kochen wird gewogen.
- Beim Tischdienst wird Besteck und Geschirr abgezählt.
- Speisen werden beim Essen in gerechte Stücke geteilt.
- Beim Einkauf von Lebensmitteln werden Beziehungen zum Geldwert und ein erstes Zahlenverständnis spielerisch geübt.

Umwelt (vgl. BEP S. 293ff)

- Hochbeet anlegen
- regionale Lebensmittel durch den Einkauf bei den heimischen Gärtnereien kennenlernen und verwenden
- erkennen, dass durch den Einsatz von regionalen Produkten Transportwege gespart werden können und die Umwelt geschont wird
- Müll durch Verpackungen vermeiden und richtig trennen können

- Teilnahme an Projekten mit spezifischen Themen wie das „Öko-Kids“-Projekt des Landesbundes für Vogelschutz
- Bio- bzw. regionale Lebensmittel sind in der Verarbeitung weniger zeitintensiv (kein Schälen notwendig, Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe stecken unter der Schale)
- Durch Einkauf größerer Mengen kommen bestimmte lagerfähige Lebensmittel wie Nudeln oder Reis billiger
- Die frische Zubereitung ist häufig ebenfalls günstiger als der Einkauf von Fertigprodukten

Ästhetik und Kunst (vgl. BEP S.311ff)

- Farben, Aussehen und Form von Lebensmitteln verändern sich beim Schneiden und Kochen.
- Ordentlichkeit beim Tisch decken und Gestalten von Dekoration bei Elternfesten (Blumen, „wespensichere“ Gläser aus Schraubgläsern mit Servietten verzieren etc.)

Gesundheit (vgl. BEP S.372ff)

- Essen mit allen Sinnen, Genuss
- Esskultur und Tischmanieren
- Wissen über Ernährung und gesunde Lebensmittel, Konservierungsstoffe etc.

8. Zusammensetzung der Essenskosten – Preise

Je nach gebuchtem Essenspaket hat Ihr Kind die Möglichkeit, an einem, drei oder fünf Tagen pro Woche am Mittagessen teilzunehmen.

Kindergartenkinder erhalten Vollverpflegung, d.h., sie bekommen bei uns Frühstück, Mittagessen und bei längeren Buchungszeiten um ca. 15.00 Uhr einen Nachmittagssnack.

Hortkinder erhalten einen Nachmittagssnack, für den regelmäßig die Eltern Obst oder Gemüse mitbringen.

Pauschale Mittagessen / 5 Tage	65,00 € / Monat (d.h. Preis für ein Essen 3,25 €)
Pauschale Mittagessen / 3 Tage	45,00 € / Monat (d.h. Preis für ein Essen 3,75 €)
Einzelessen	4,30 € / Essen
Brotzeitpauschale Kindergarten	10,00 € / Monat

Das Mittagessensgeld wird von uns monatlich im Folgemonat per SEPA-Lastschrift eingezogen (z.B. im Oktober der Essensbeitrag für September). **Um unsere Schließtage und Abwesenheiten des Kindes zu berücksichtigen, wird im Monat August der Essensbeitrag bei den Pauschalen nicht erhoben.** Somit fallen für Sie insgesamt nur 11 Monate im Kita-Jahr an Essenbeiträgen an. Das heißt, im September werden keine Beiträge für das Mittagessen im August abrechnet.

Regelung von Abwesenheiten

Falls das **Kind mehr als drei Tage am Stück aufgrund von Krankheit** fehlen sollte, werden die nachfolgenden Tage (ab dem 4. Tag) anteilig zur erhobenen Essenspauschale für maximal 10 Werktage erstattet (5-Tagespauschale: 3,25 € / Tag; 3-Tagespauschale: 3,75 € / Tag).

Bis zu zwei Wochen Urlaub oder Kur außerhalb unserer Schließzeiten (diese sind bereits mit dem beitragsfreien August verrechnet) können mit einer Vorlaufzeit von 14 Tagen ebenso erstattet werden.

Jetzt fragen sich Eltern vielleicht, warum sie die Pauschale (anteilig) auch bezahlen müssen, wenn das Kind nicht kommt. Hier ist die Erklärung:

1. Da wir im Kinderhaus eine Frisch-Mischküche umsetzen, benötigen wir mehr gut ausgebildetes Küchenpersonal in Form von Hauswirtschaftskräften als z.B. eine Kita, in der das Essen durch einen Caterer geliefert und durch die Küchenhilfe nur an die Kinder verteilt wird. Diese Hauswirtschaftskräfte müssen vom Träger finanziert werden, sie werden nicht staatlich gefördert. Sie als Eltern bezahlen mit dem Beitrag also nicht nur den reinen Lebensmittelverbrauch.

Der Evangelische Kita-Verband Bayern (unser Dachverband) stellte Ende 2019 fest, dass mit Inkrafttreten der neuen Gesetzesgrundlagen die Förderung gemäß dem BayKiBiG nur einen Teil der Betriebskosten abdeckt: Ein Fünftel der Personalkosten sowie die weiteren Betriebskosten wie zum Beispiel Kosten für Hauswirtschaftspersonal, Versicherungen, Tilgung, Bürokosten, Gebäudeinstandsetzung wurden und werden von der gesetzlichen Förderung nicht erfasst. Das heißt, dass bis zu 40% der Gesamtbetriebskosten der Kosten durch die gemeinnützigen Träger selbst finanziert werden müssen.

(vgl.: <https://www.evkitabayern.de/magazin/magazin-detail/entwicklungen-in-der-kita-finanzierung> und Hans-Jürgen Dunkl, Förderung durch den Basiswert, in: KiTa aktuell Bayern 5/2019, S. 112 ff.).

2. Wir verwenden vorzugsweise frische Lebensmittel, vor allem Obst und Gemüse von regionalen Anbietern und verzichten auf Fertigprodukte (z.B. Saucen etc.). Es ist nicht möglich, diese auf Vorrat für einen kompletten Monat einzukaufen. Da bei den von uns benötigten Mengen eine Bestellung in der Vorwoche notwendig ist, gehen wir bei der Beschaffung der Lebensmittel in Vorleistung. Somit ist es nicht möglich, sich spontan vom Essen abzumelden, da wir Lebensmittel nicht erst am Tag der Abmeldung des Essens bestellen.

Die Essenspauschale umfasst also:

- Kosten und Lieferung der Lebensmittel
- regelmäßige pädagogische Begleitung durch Fachkräfte und notwendige Fort- und Weiterbildungen
- Gehalt Hauswirtschaftskräfte (macht ca. 50% der Pauschale aus)
- anteilig Betriebskosten wie Wasser, Strom etc.

9. Qualitätssicherung

Um eine kontinuierliche Qualität der Speisen und Getränke zur Zufriedenheit der Kinder und Eltern dauerhaft zu gewährleisten, arbeiten wir mit unseren Hauswirtschaftskräften eng zusammen, wir haben einen verbindlichen Hygieneplan für die Küche, es wird regelmäßig Rücksprache mit den Lieferanten Omega Sorg (Großhandel) und der Bamberger Gärtnerei (Neubauer) gehalten.

Für die Lebensmittel- und Getränkebestellung sowie Qualitätskontrolle des Lebensmittel- und Getränkeingangs sind die Hauswirtschaftskräfte verantwortlich. Die Anlieferungen erfolgt werktags zu vereinbarten Zeiten. Die Übergabe erfolgt mit sofortiger Kontrolle und Dokumentation der Qualität und Menge. Bei festgestellten Mängeln wird der Lieferant umgehend informiert.

Einmal pro Jahr wird eine Kinderumfrage zur Zufriedenheit der Kinder durchgeführt und ggf. Mahlzeiten angepasst.

Sollten Sie Interesse daran haben, ein Mittagessen bei uns im Kinderhaus einmal mitzuerleben, ist es nach Voranmeldung im Kinderhaus möglich, für 4,30 € (Preis Einzelessen) zu hospitieren und daran teilzunehmen.

Für Rückfragen zum Konzept stehen wir gerne zur Verfügung.

10. Literaturnachweise

- Der Bayerische Bildungs- und Erziehungsplan für Kinder in Tageseinrichtungen bis zur Einschulung. Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familien und Frauen, Staatsinstitut für Frühpädagogik München. Beltz Verlag: Weinheim, Basel. 2006
- Gesund und nachhaltig kochen in der Kita. vollwertig biologisch vegetarisch. Silvia Popp, Westermann Druck: Zwickau. 2016.
- Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen. Deutscher Caritasverband e.V., Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e.V. (Hg.). Lambertus-Verlag: Freiburg im Breisgau. 2009.
- Bertelsmann-Stiftung: Is(s)t KiTa gut: KiTa-Verpflegung in Deutschland – Status quo und Handlungsbedarfe, 2013