



Unser Verpflegungskonzept

Fröbel Kita York- Quartier

Inhalt

Einleitung	4
1 In der Küche.....	5
1.1 Frühstück und Zwischenmahlzeiten	5
1.1.1 Lebensmittelauswahl: Frühstück.....	5
1.1.2 Gestaltung derFrühstückssituation	5
1.1.3 Lebensmittelauswahl: Snack am Nachmittag	5
1.2 Getränkeversorgung	5
1.3 Mittagessen	6
1.3.1 Lebensmittelauswahl	6
1.3.2 Speiseplanung	6
1.3.3 Zubereitung, Warmhaltezeiten und Temperaturen, Sensorik	6
1.3.4 Empfehlungen der DGE für Frühstück und Zwischenmahlzeiten in Kitas	7
1.3.5 Empfehlungen der DGE zum Mittagessen in Kitas	9
1.4 Besondere Anforderungen	12
1.4.1 Ernährung von Säuglingen.....	12
1.4.2 Ernährung von Kindern unter drei Jahren.....	13
1.4.3 Umgang mit Lebensmittelallergien und –unverträglichkeiten	13
2 Pädagogische Umsetzung der Gestaltung der Essenssituation.....	13
2.1 Gestaltung einer positiven und ansprechenden Atmosphäre.....	14
2.2 Partizipation und Mitbestimmung der Kinder.....	14
2.3 Förderung der Selbstständigkeit und Alltagskompetenzen.....	15
2.4 Soziale Lernprozesse und Gemeinschaftserleben	15
2.5 Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung.....	16

2.6	Berücksichtigung individueller Bedürfnisse und Vielfalt.....	16
3	Rolle, Haltung und Qualifikation der pädagogischen Fachkräfte.....	16
3.1	Personalqualifikation.....	17
4	Hygiene und Gesundheitsvorsorge.....	17
4.1	Umsetzung im pädagogischen Alltag	19
4.2	Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen.....	20
4.2.1	Grundsätze der Umsetzung.....	20
5	Die Zusammenarbeit mit den Familien	21
6	Beschwerdemanagement.....	22
7	Nachhaltigkeit in der Verpflegung.....	23

Einleitung

Als Deutschlands größter überregionaler frei gemeinnütziger Kitaträger versorgen wir in unseren Kindertageseinrichtungen mehr als 19.000 Kinder mit mindestens einer Mahlzeit am Tag – 19.000 junge Menschen, deren Geschmacksbildung, Essverhalten und Essgewohnheiten täglich im Kindergarten geprägt werden. Der Zusammenhang zwischen diesen frühen Erfahrungen und den späteren Essgewohnheiten ist offensichtlich: Wir haben die Möglichkeit, veraltete, aber bis heute teilweise selbstverständliche Ernährungsweisen kritisch zu hinterfragen und zu verändern.

Wir können unser Wissen und unsere Erkenntnisse den uns anvertrauten Kindern mit auf den Weg geben. Wir haben die Chance, diesen Kindern eine Ernährungsweise anzubieten, die unsere natürlichen Ressourcen und Umweltbedingungen im Auge behält und modernen gesundheitlichen Maßstäben entspricht. Durch eine kluge Speiseplanung und dem damit verbundenen Einkauf – mit dem Fokus auf Saisonalität, Regionalität, der Reduzierung tierischer Produkte und einem hohen Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln – können wir einen wertvollen Beitrag zur Gesundheit der uns anvertrauten Kinder und zur Ernährungswende leisten. Zusätzlich tragen wir einen bedeutenden Teil dazu bei, eine Generation von Menschen zu begleiten, für die regionale, saisonale Lebensmittel eine Selbstverständlichkeit sind, die tierische Produkte als etwas Außergewöhnliches akzeptieren und die ihre Essgewohnheiten in Einklang mit Umwelt und Natur bringen. Dieser Leitfaden fasst den aktuellen Anspruch rund um das Thema Verpflegung in Kitas bei FRÖBEL zusammen. Er bietet neu eingestellten Köchinnen und Köchen eine Orientierungshilfe, um ihre Küche erfolgreich zu führen. Küchenteams, die bereits länger bei FRÖBEL sind, können sich vom Leitfaden inspirieren lassen, ihre nächsten Schritte auf dem Themengebiet planen und ihre gegenwärtigen Arbeitsprozesse abgleichen. Lassen Sie uns diesen Weg gemeinsam gehen, um allen uns anvertrauten Kindern spätestens ab 2025 eine einheitlich gute, nahrhafte und nachhaltige Verpflegung anbieten zu können.

Stefan Spieker Geschäftsführer FRÖBEL Bildung und Erziehung gGmbH

1 In der Küche

1.1 Frühstück und Zwischenmahlzeiten

1.1.1 Lebensmittelauswahl: Frühstück

Unser vollwertiges Frühstück besteht mindestens aus drei Komponenten:

- Getreide (z. B. Brot, Brötchen, Flocken)
- Milch und Milchprodukte (z. B. Joghurt, Quark, Käse)
- Gemüse- und/oder Obstrohkost

Bei Auswahl und Angebot der Lebensmittel und Getränke orientieren wir uns am DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas (siehe Tabelle hier in unserem Verpflegungskonzept). Ein ausgewogenes Frühstück ist uns als Kita sehr wichtig. Die Abläufe zum Frühstück besprechen wir mit den Eltern beim Aufnahmegespräch. Außerdem geben wir ihnen nützliche Informationen an die Hand.

1.1.2 Gestaltung der Frühstückssituation

Unsere Kita bietet allen Kindern ein ausgewogenes Frühstück an. Im Elementarbereich können die Kinder in der Zeit von 7:00 bis 9:30 Uhr ihr Frühstück zu sich nehmen. Im Krippenbereich können die Kinder ebenfalls in der Zeit von 7:00 bis 9:30 Uhr frühstücken. Die Kinder werden während des Frühstücks von einer pädagogischen Kraft begleitet. Die Kinder wählen am Buffet, was sie essen möchten, wodurch ihre Selbstständigkeit und Selbstwirksamkeit gefördert werden. Jedes Kind, das mit dem Essen fertig ist, räumt sein Geschirr selbstständig ab und es deckt für das nächste Kind ein (Teller, Messer, Glas). Jüngere Kinder werden dabei von den pädagogischen Fachkräften angeleitet und unterstützt.

1.1.3 Lebensmittelauswahl: Snack am Nachmittag

Am Nachmittag bieten wir einen Snack an. Es gibt frisch, geschnittenes und saisonales Obst und Gemüse. Dazu reichen wir Vollkorn- Zwieback oder Reiswaffeln.

1.2 Getränkeversorgung

Die Kinder haben jederzeit die Möglichkeit etwas zu trinken. Wir bieten ihnen Leitungswasser sowie ungesüßte Kräuter- und Früchtetees an. Wir wechseln die Tee Sorte, so dass die Kinder verschiedene

Geschmacksrichtungen kennen lernen können. In den unterschiedlichen Bereichen der Kita stehen immer Trinkstationen zur Verfügung. Jedes Kind hat eine mit seinem Namen und/oder Foto gekennzeichnete Trinkflasche/Becher und kann sich selbst bedienen. Dadurch fördern wir die Selbstständigkeit. Falls nötig, werden sie dabei von den pädagogischen Kräften unterstützt. Die Erzieher/-innen bieten den Kindern wiederholt aktiv Getränke an, insbesondere bei hohen Temperaturen und viel Bewegung im Außengelände. Kinder unter 3 Jahren werden häufiger ans Trinken erinnert.

1.3 Mittagessen

1.3.1 Lebensmittelauswahl

Bei unserem Mittagsangebot orientieren wir uns an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas (siehe Tabelle hier in unserem Verpflegungskonzept) und an den FRÖBEL-Leitfaden für Küchenteams. Wir achten besonders auf das tägliche Angebot von Gemüse, roh oder zubereitet, auf Vollkornprodukte bei Nudeln, Reis und Backwaren, auf das Angebot von Hülsenfrüchten wie Linsen, Kichererbsen oder Bohnen und auf die Auswahl von Rapsöl. Religiöse und kulturelle Vielfalt werden berücksichtigt.

1.3.2 Speiseplanung

Die Gestaltung der Speisepläne in den Kitas erfolgt anhand des FRÖBEL-Leitfaden für Küchenteams (2023). Dieser wird auf die Ovo-Lakto-Vegetarische Menülinie angepasst.

Wir achten darauf, dass das Mittagessen täglich Gemüse enthält. Dabei gibt es an fünf Verpflegungstagen 2 x Rohkost und 3 x gegartes Gemüse. Die Speiseplanung erfolgt jeweils für vier Wochen. Wir respektieren religiös und ethisch begründete Ernährungsweisen und berücksichtigen diese im Rahmen unserer Möglichkeiten.

1.3.3 Zubereitung, Warmhaltezeiten und Temperaturen, Sensorik

Die Zubereitung und die Warmhaltezeiten wirken sich auf den Nährstoffgehalt und die sensorische Qualität der Mahlzeiten aus. Wir achten auf die Einhaltung einer Warmhaltezeit von unter drei Stunden. Wir kontrollieren die Temperatur bei Anlieferung des Essens, die mindestens 60 °C betragen muss. Die Kaltspeisen kontrollieren wir auf eine Temperatur bei Anlieferung auf maximal 7 °C.

Wir kochen das Mittagessen für die Kinder in unserer Kita-Küche jeden Tag frisch. Dafür setzen wir möglichst frische unverarbeitete Rohwaren ein. Für die Herstellung und Ausgabe der Speisen ist eine

Fachkraft verantwortlich. Das Mittagessen für die Kinder wird jeden Tag von einer umliegenden Fröbel Verbundküche warm angeliefert (Warmverpflegung). Weil sich die Warmhaltezeiten und die Temperaturen auf den Nährstoffgehalt und die Qualität der Mahlzeiten auswirken, achten wir auf die Einhaltung einer Warmhaltezeit von maximal zwei Stunden ab dem Ende der Produktion beim Caterer bis zum Verzehr durch die Kinder. Ebenfalls kontrollieren wir bei Anlieferung die Temperatur (mind. 60 °C). Wir kochen das Mittagessen für die Kinder in unserer Kita-Küche jeden Tag frisch (Frisch/Mischküche). Dafür setzen wir möglichst frische unverarbeitete Rohwaren ein. Es kommen auch Halbfabrikate und Fertigerzeugnisse zum Einsatz. Für die Herstellung und Ausgabe der Speisen ist eine Fachkraft verantwortlich.

Um den Kindern anregende, lebensmitteltypische Sinneseindrücke beim Essen zu vermitteln, präsentieren wir die Speisen appetitanregend. Die Komponenten haben einen typischen Geschmack und ihre Konsistenz bewahrt, sie sind außerdem mit Kräutern und Gewürzen abwechslungsreich abgeschmeckt.

1.3.4 Empfehlungen der DGE für Frühstück und Zwischenmahlzeiten in Kitas

Lebensmittelqualitäten und –Häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot an fünf Verpflegungstagen nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas (Stand 2020, S. 38-39):

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage	
		Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Kind	
		Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
Getreide,	Vollkornprodukte	10 x (mind. 2 x täglich)	10 x (mind. 2 x täglich)
Getreideprodukte,	Müsli ohne Zucker und Süßungsmittel	• 1 bis unter 4 Jahre → ca.300g • 4 bis unter 7 Jahre → ca.350g	• 1 bis unter 4 Jahre →ca. 300g • 4 bis unter 7 Jahre → ca. 350g
Kartoffeln			

		<i>Davon mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkornprodukten.</i>	<i>Davon mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkornprodukten.</i>
Gemüse und Salat	Gemüse	mind. 5 x (1 x täglich)	mind. 5 x (1 x täglich)
	Hülsenfrüchte	1 bis unter 4 Jahre → ca. 450 g	1 bis unter 4 Jahre → ca. 450 g
	Salat	4 bis unter 7 Jahre → ca. 500 g	4 bis unter 7 Jahre → ca. 500 g
		<i>davon mind. 3 x als Rohkost</i>	<i>davon mind. 3 x als Rohkost</i>
Obst	Obst ohne Zucker und Süßungsmittel	10 x (2 x täglich)	10 x (2 x täglich)
	Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaten	• 1 bis unter 4 Jahre → ca. 900 g • 4 bis unter 7 Jahre → ca. 1100 g	• 1 bis unter 4 Jahre → ca. 900 g • 4 bis unter 7 Jahre → ca. 1100 g
Milch und Milchprodukte	Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir (max. 3,8% Fett absolut)	mind. 10 x (mind. 2 x täglich)	mind. 10 x (mind. 2 x täglich)
	Speisequark max. 5 % absolut	1 bis unter 4 Jahre → ca. 1000 g	1 bis unter 4 Jahre → ca. 1000 g
	(jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)	4 bis unter 7 Jahre → ca. 1100 g	4 bis unter 7 Jahre → ca. 1100 g

	Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch* und Eier²	Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20% Fett	0 x	entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot
Öle und Fette	Rapsöl	Rapsöl ist Standardfett	Rapsöl ist Standardfett
	Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl	1 bis unter 4 Jahre → ca. 20 g	1 bis unter 4 Jahre → ca. 20 g
	Margarine aus oben genannten Ölen	4 bis unter 7 Jahre → ca. 25 g	4 bis unter 7 Jahre → ca. 25 g
Getränke	Wasser Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel	Getränke sind jederzeit verfügbar.	Getränke sind jederzeit verfügbar.

*Aufgrund der Verzehrsgewohnheiten von Kindern in Deutschland wurde in den nährstoffoptimierten Speiseplänen für Frühstück und Zwischenverpflegung kein Fisch verwendet. Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrsmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde kein Ei für Frühstück und Zwischenmahlzeiten verwendet.

1.3.5 Empfehlungen der DGE zum Mittagessen in Kitas

Lebensmittelqualitäten und –Häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas (Stand 2020, S. 40-41)

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage	
		Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Kind	
		Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	Vollkornprodukte	5 x (1 x täglich)	5 x (1 x täglich)
	Kartoffeln Parboiled Reis oder Naturreis	• 1 bis unter 4 Jahre → ca. 400g • 4 bis unter 7 Jahre → ca. 450g <i>Davon mind. 1x Vollkornprodukte, max. 1x Kartoffelerzeugnisse.</i>	• 1 bis unter 4 Jahre → ca. 400 g • 4 bis unter 7 Jahre → ca. 450 g <i>Davon mind. 1 x Vollkornprodukte, max. 1x Kartoffelerzeugnisse</i>
Gemüse und Salat	Gemüse	5 x (1 x täglich)	5 x (1 x täglich)
	Hülsenfrüchte	1 bis unter 4 Jahre → ca. 500g	1 bis unter 4 Jahre → ca. 550 g
	Salat	4 bis unter 7 Jahre → ca. 600 g	4 bis unter 7 Jahre → ca. 650 g
		<i>davon mind. 2 x als Rohkost</i>	<i>davon mind. 2 x als Rohkost</i>
		<i>mind. 1 x Hülsenfrüchte</i>	<i>mind. 1 x Hülsenfrüchte</i>
		1 bis unter 4 Jahre → ca. 70 g	1 bis unter 4 Jahre → ca. 80 g
		4 bis unter 7 Jahre → ca. 90 g	4 bis unter 7 Jahre → ca. 100 g
Obst	Obst	mind. 2 x	mind. 2 x
	Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten	• 1 bis unter 4 Jahre → ca. 150g • 4 bis unter 7 Jahre → ca. 170g <i>Davon mind. 1x als Stückobst.</i>	• 1 bis unter 4 Jahre → ca. 120g • 4 bis unter 7 Jahre → ca. 140g <i>Davon mind. 1x als Stückobst.</i>

Milch und Milchprodukte	Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% Fett absolut	mind. 2 x	mind. 2 x
	Speisequark: max. 5% absolut	1 bis unter 4 Jahre → ca. 120 g	1 bis unter 4 Jahre → ca. 120 g
	(jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)	4 bis unter 7 Jahre → ca. 140 g	4 bis unter 7 Jahre → ca. 140 g
	Käse: max. 30% Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier³	mageres Muskelfleisch	Max. 1x Fleisch/Wurstwaren. 1 bis unter 4 Jahre → ca. 30g 4 bis unter 7 Jahren → ca. 35 g <i>Davon mind. 2 x mageres Muskelfleisch, innerhalb von 20 Verpflegungstagen.</i> 1 x Fisch 1 bis unter 4 Jahre → ca. 30g 4 bis unter 7 Jahre → ca. 45g	Entfällt bei einem ovo-lactovegetarischen Angebot

		<i>Davon mind. 2 x fettreicher Fisch, innerhalb von 20 Verpflegungstagen.</i>	
Öle und Fette	Rapsöl	Rapsöl ist Standardfett	Rapsöl ist Standardfett
	Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl	1 bis unter 4 Jahre → ca. 20 g	1 bis unter 4 Jahre → ca. 20 g
	Margarine aus oben genannten Ölen	4 bis unter 7 Jahre → ca. 25 g	4 bis unter 7 Jahre → ca. 25 g
Getränke	Wasser Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel	Getränke sind jederzeit verfügbar.	Getränke sind jederzeit verfügbar.

* Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrsmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde für das Mittagessen mit 40-50 g (Mischkost) bzw. 60 –70 g Ei (ovo-lacto-vegetarische Kost) pro Woche gerechnet.

1.4 Besondere Anforderungen

1.4.1 Ernährung von Säuglingen

Wir ermöglichen grundsätzlich die Versorgung von Säuglingen mit Muttermilch ([siehe Fröbel-Leitfaden](#)). Hierzu erhalten die Eltern ein Merkblatt vom Bundesinstitut für Risikobewertung im Rahmen des Aufnahmegespräches. Unter Berücksichtigung von hygienischen Maßnahmen nehmen wir abgepumpte Muttermilch entgegen. Wir kennzeichnen und lagern die Milch entsprechend, wärmen sie auf

und füttern damit das Kind. Die hygienischen Maßnahmen beziehen sich auf Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR): Merkblatt für Kitas und Merkblatt für Eltern sowie der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA). Die Hinweise werden den Müttern schriftlich und mündlich mitgeteilt.

Für die Verpflegung von Säuglingen bitten wir geeignete Säuglingsmilch oder Fertigbreie (industriell hergestellte Produkte) mitzubringen. Wir orientieren uns hier an den Angaben im DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas.

1.4.2 Ernährung von Kindern unter drei Jahren

Die Kinder unter drei Jahren essen als Gruppe gemeinsam und werden dabei besonders unterstützt. 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. Stark blähende Lebensmittel wie etwa Hülsenfrüchte bieten wir zunächst nur schrittweise und in kleinen Mengen an. Hierbei orientieren wir uns am DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas.

Den Kindern steht eine Auswahl an Besteck zur Verfügung. Sie werden bei der Nutzung des Bestecks angeleitet und bei Bedarf unterstützt. Die Kinder werden zu ihren Wünschen bezüglich der Auswahl und Menge der Speisen befragt und in ihren Entscheidungen von den pädagogischen Kräften beraten. Um der Gefahr durch Verschlucken vorzubeugen, vermeiden wir je nach Entwicklungsstand des Kindes kleine und harte Lebensmittel. Die Kinder essen nie ohne Aufsicht. Die Notfallmaßnahmen zum Verschlucken sind den pädagogischen Fachkräften bekannt und werden regelmäßig eingeübt.

1.4.3 Umgang mit Lebensmittelallergien und –unverträglichkeiten

Bei besonderen Anforderungen wie einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit können wir nach Absprache ein mitgebrachtes Mittagessen in einer (gesonderten) Mikrowelle erhitzen. Für die Zubereitung und den Umgang mit den Speisen bis zur Abgabe in der Kita händigen wir den Eltern ein Merkblatt aus, das wir auch mit ihnen besprechen (Kühlung nach Zubereitung, Kühlkette bis zur Kita).

2 Pädagogische Umsetzung der Gestaltung der Essenssituation

Die Essenssituation in der Kindertageseinrichtung ist ein zentraler Bestandteil des Bildungs- und Erziehungsauftrags. Sie geht weit über die reine Nahrungsaufnahme hinaus und stellt ein bedeutendes Lernfeld dar, in dem Kinder sowohl lebenspraktische Kompetenzen als auch soziale, emotionale und gesundheitliche Fähigkeiten entwickeln. Ziel ist es, die Mahlzeiten bewusst als pädagogische

Alltagssituation zu gestalten und den Kindern eine positive, wertschätzende und entwicklungsfördernde Erfahrung im Umgang mit Ernährung zu ermöglichen.

2.1 Gestaltung einer positiven und ansprechenden Atmosphäre

Die Mahlzeiten finden in einer ruhigen, angenehmen und überschaubaren Umgebung statt, die den Bedürfnissen der Kinder angepasst ist. Eine klare Tagesstruktur sowie wiederkehrende Rituale (z. B. gemeinsames Beginnen, Tischspruch, Lied oder kurze Gesprächsrunden) geben den Kindern Orientierung und Sicherheit.

- Dabei achten die pädagogischen Fachkräfte darauf:
- eine entspannte Atmosphäre ohne Zeitdruck zu schaffen
- Störungen und Hektik zu vermeiden
- eine angenehme Geräuschkulisse zu gewährleisten
- den Raum optisch ansprechend (z. B. durch Tischgestaltung) vorzubereiten

Eine wertschätzende Grundhaltung aller Beteiligten trägt dazu bei, dass die Mahlzeit als gemeinschaftliches Erlebnis wahrgenommen wird und Freude bereitet. Die Essenszeit wird nicht als Pflichtaufgabe, sondern als bewusst gestalteter pädagogischer Moment verstanden.

2.2 Partizipation und Mitbestimmung der Kinder

Ein wesentliches pädagogisches Ziel ist die aktive Beteiligung der Kinder an der Gestaltung der Essenssituation. Partizipation stärkt Selbstwirksamkeit, Entscheidungsfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein.

Dies wird umgesetzt durch:

- Mitspracherecht bei der Auswahl von Speisen im Rahmen eines ausgewogenen Ernährungsangebotes (z. B. durch Kinderkonferenzen, Feedbackrunden)
- Beteiligung an der Vorbereitung (Tische decken, Verteilen von Geschirr und Besteck)
- eigenständiges Portionieren und Entscheiden über die Menge der Speisen
- Die Kinder werden ermutigt, auf ihre eigenen Bedürfnisse zu hören (Hunger, Sättigung, Geschmack). Dabei gilt der Grundsatz: **Kein Kind wird zum Essen gezwungen oder zum Probieren**

gedrängt. Stattdessen werden neue Lebensmittel behutsam angeboten, um Neugier und Offenheit zu fördern.

2.3 Förderung der Selbstständigkeit und Alltagskompetenzen

Die Essenssituation bietet vielfältige Gelegenheiten zur Förderung lebenspraktischer Fähigkeiten:

- selbstständiges Holen und Aufdecken von Materialien
- eigenständiges Einschenken von Getränken
- Umgang mit Besteck und Geschirr
- Portionieren von Speisen in angemessener Menge
- eigenständiges Abräumen und Aufräumen

Die pädagogischen Fachkräfte begleiten die Kinder individuell entsprechend ihrem Entwicklungsstand. Sie geben Unterstützung, wo nötig, und lassen Freiräume, wo möglich. Fehler werden als Lernchancen verstanden. So wird die Selbstständigkeit der Kinder im Alltag gestärkt.

2.4 Soziale Lernprozesse und Gemeinschaftserleben

Gemeinsame Mahlzeiten sind ein wichtiger Raum für soziales Lernen. Die Kinder erfahren sich als Teil einer Gemeinschaft und lernen grundlegende soziale Regeln im Alltag umzusetzen.

In der Essenssituation werden insbesondere gefördert:

- Rücksichtnahme und gegenseitige Unterstützung
- Einhalten von Tischregeln (z. B. warten, bis alle sitzen; respektvoller Umgang)
- Entwicklung einer Gesprächskultur (zuhören, aussprechen lassen, eigene Bedürfnisse äußern)
- Teilen und gemeinsames Nutzen von Ressourcen

Die pädagogischen Fachkräfte übernehmen eine moderierende und vorbildhafte Rolle. Sie greifen unterstützend ein, wenn Konflikte entstehen, und fördern einen respektvollen Umgang miteinander.

2.5 Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung

Die Essenssituation wird gezielt zur Ernährungsbildung genutzt. Kinder erhalten altersgerechte Einblicke in die Welt der Lebensmittel und entwickeln ein grundlegendes Verständnis für eine gesunde Ernährung.

- Kennenlernen verschiedener Lebensmittel und Geschmacksrichtungen
- Bewusstsein für Herkunft, Verarbeitung und Wert von Lebensmitteln
- Sensibilisierung für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung
- Förderung eines natürlichen Hunger- und Sättigungsgefühls
- Durch wiederholte, formlose Begegnung mit neuen Lebensmitteln wird die Bereitschaft gefördert, Unbekanntes zu probieren. Die Fachkräfte begleiten dies achtsam und stärken eine positive Haltung gegenüber Essen.

2.6 Berücksichtigung individueller Bedürfnisse und Vielfalt

Die Essenssituation berücksichtigt die Vielfalt der Kinder in besonderem Maße. Individuelle Bedürfnisse werden ernst genommen und respektiert.

- Berücksichtigung von Allergien und Unverträglichkeiten
- Einhaltung religiöser und kultureller Ernährungsvorschriften
- Wertschätzung unterschiedlicher Essgewohnheiten und familiärer Hintergründe
- sensible Begleitung von Kindern mit besonderen Bedürfnissen oder Essauffälligkeiten
- Die Vielfalt wird bewusst als Bereicherung genutzt und im Gruppenalltag thematisiert, um Toleranz und kulturelles Verständnis zu fördern.
- Dabei steht eine respektvolle, geduldige und dialogorientierte Haltung im Vordergrund. Die Fachkräfte verstehen die Essenssituation als Bildungsangebot und nutzen diese bewusst für die pädagogische Arbeit.

3 Rolle, Haltung und Qualifikation der pädagogischen Fachkräfte

- Die pädagogischen Fachkräfte nehmen eine zentrale Rolle in der Gestaltung der Essenssituation ein. Ihr Verhalten prägt maßgeblich die Atmosphäre sowie die Lern- und Bildungserfahrungen der Kinder.

- Ihre Aufgaben umfassen:
- die Schaffung verlässlicher Strukturen und wiederkehrender Rituale
- eine einfühlsame und wertschätzende Begleitung der Kinder ohne Druck oder Zwang
- die Vorbildfunktion im Umgang mit Lebensmitteln, Tischkultur und Kommunikationsverhalten
- die achtsame Beobachtung des Essverhaltens der Kinder
- die individuelle Unterstützung bei Entwicklungsprozessen
- Im Mittelpunkt steht eine respektvolle, geduldige und dialogorientierte Haltung. Die Fachkräfte verstehen die Essenssituation als bewusst gestaltetes Bildungsangebot und nutzen diese gezielt zur Förderung der Kinder.

3.1 Personalqualifikation

Die Umsetzung einer qualitativ hochwertigen pädagogischen Gestaltung der Essenssituation setzt entsprechend qualifiziertes Personal voraus. Die pädagogischen Fachkräfte verfügen über:

- eine anerkannte pädagogische Ausbildung (z. B. Erzieherin, *Kindheitspädagogin*)
- grundlegende Kenntnisse in den Bereichen Ernährungsbildung, Gesundheitsförderung und kindliche Entwicklung
- Wissen über altersgerechte Ernährung, Essentwicklung sowie Bedürfnisse von U3- und Ü3-Kindern
- Kenntnisse im Umgang mit Allergien, Unverträglichkeiten und besonderen Ernährungsformen
- Kompetenzen in Beobachtung, Dokumentation und Reflexion des Essverhaltens
- Fähigkeiten in der wertschätzenden Kommunikation und Zusammenarbeit mit Eltern
- Darüber hinaus nehmen die Fachkräfte regelmäßig an Fort- und Weiterbildungen teil, um ihr Wissen im Bereich Ernährung, Pädagogik und Gesundheitsförderung kontinuierlich zu aktualisieren und zu erweitern.
- Durch die Verbindung von fachlicher Qualifikation und einer reflektierten pädagogischen Haltung wird sichergestellt, dass die Essenssituation als ganzheitlicher Bildungs- und Erziehungsprozess gestaltet wird.

4 Hygiene und Gesundheitsvorsorge

Hygiene stellt eine grundlegende Voraussetzung für eine sichere und gesundheitsfördernde Gestaltung der Essenssituation dar. Sie dient dem Schutz der Kinder sowie der pädagogischen Fachkräfte und

ist fest im pädagogischen Alltag verankert.

Die Einhaltung hygienischer Standards erfolgt gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen (z. B. Infektionsschutzgesetz, Lebensmittelhygieneverordnung) und orientiert sich an internen Hygieneplänen der Einrichtung.

- Regelmäßige und sorgfältige Handhygiene: Die Kinder waschen sich vor und nach dem Essen sowie nach dem Toilettengang die Hände. Die Fachkräfte begleiten diesen Prozess altersgerecht und vermitteln die Bedeutung von Hygiene als wichtigen Bestandteil der Gesundheitsvorsorge.
- Saubere und hygienische Essumgebung: Tische und Essbereiche werden vor und nach den Mahlzeiten gereinigt und desinfiziert, um eine sichere Umgebung zu gewährleisten. Geschirr, Besteck und Gläser werden fachgerecht gereinigt.
- Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln: Lebensmittel werden unter Beachtung der geltenden Hygienestandards gelagert, zubereitet und ausgegeben. Dazu gehören u. a. die Einhaltung der Kühltette, das Beachten von Haltbarkeitsdaten sowie die Vermeidung von Kreuzkontaminationen.
- Schulung und Sensibilisierung der Kinder: Die Kinder werden altersgerecht an hygienische Verhaltensweisen herangeführt. Sie lernen grundlegende Regeln im Umgang mit Lebensmitteln und während der Mahlzeiten, z. B. nicht mit den Händen in gemeinsame Speisen zu greifen oder benutztes Besteck nicht weiterzugeben.
- Hygienebewusstsein der Fachkräfte: Die pädagogischen Mitarbeitenden tragen durch ihr eigenes Verhalten aktiv zur Einhaltung der Hygiene bei. Dazu gehört u.a. das Tragen geeigneter Kleidung bei der Essensausgabe sowie die Beachtung persönlicher Hygienestandards.
- Berücksichtigung individueller gesundheitlicher Risiken: Bei Kindern mit Allergien oder Unverträglichkeiten wird eine besonders sorgfältige Trennung und Kennzeichnung der Lebensmittel sichergestellt, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden.
- Die hygienischen Maßnahmen werden regelmäßig überprüft und durch Schulungen sowie Fortbildungen des Personals auf einem aktuellen Stand gehalten. Ziel ist es, Hygiene nicht nur als Vorschrift, sondern als festen Bestandteil der pädagogischen Arbeit und des Alltagslernens zu verankern.
- Hygiene und Gesundheitsvorsorge unter Berücksichtigung rechtlicher Grundlagen (NRW / DGE)

- Hygiene stellt eine grundlegende Voraussetzung für eine sichere und gesundheitsfördernde Gestaltung der Essenssituation dar. Sie dient dem Schutz der Kinder sowie der Mitarbeitenden und ist verbindlich im pädagogischen Alltag verankert.
- Die Umsetzung orientiert sich an den gesetzlichen Vorgaben sowie fachlichen Standards, insbesondere:
 - dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)
 - der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und weiteren lebensmittelrechtlichen Bestimmungen
 - den Rahmen-Hygieneplänen des Landes Nordrhein-Westfalen
 - sowie den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
 - Gemäß § 36 IfSG sind Gemeinschaftseinrichtungen verpflichtet, einrichtungsspezifische Hygienepläne zu erstellen, umzusetzen und regelmäßig zu überprüfen, um Infektionsrisiken zu minimieren.

4.1 Umsetzung im pädagogischen Alltag

Die praktische Umsetzung umfasst:

- Verbindliches Hygienekonzept: In der Einrichtung liegt ein schriftlich fixiertes Hygienekonzept vor, in dem alle Maßnahmen zur Personal-, Betriebs- und Lebensmittelhygiene festgelegt sind. Die Einhaltung wird regelmäßig überprüft und dokumentiert.
- Händehygiene als Bildungsaufgabe: Kinder werden altersgerecht an regelmäßiges und gründliches Händewaschen herangeführt (vor und nach dem Essen, nach dem Toilettengang). Dies wird pädagogisch begleitet und als Bestandteil der Gesundheitsbildung vermittelt.
- Einhaltung der Lebensmittelhygiene: Lagerung, Zubereitung und Ausgabe von Speisen erfolgen unter Beachtung der gesetzlichen Vorgaben (z. B. Kühlketten, Haltbarkeitsdaten, Vermeidung von Kreuzkontaminationen).
- Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen: Tische, Küchenbereiche und Materialien werden nach festgelegten Reinigungsplänen regelmäßig gereinigt und desinfiziert.
- Schulung und Belehrung des Personals: Mitarbeitende werden regelmäßig zu Hygienestandards, Infektionsschutz und Lebensmittelhygiene geschult. Die Belehrungen sind verpflichtend und werden dokumentiert.

- Einbindung der Kinder in Hygienelernen: Hygieneregeln werden nicht nur eingehalten, sondern auch pädagogisch vermittelt. Kinder lernen den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln und entwickeln ein Bewusstsein für Gesundheit und Sauberkeit.
- Zusammenarbeit mit externen Stellen: Die Einrichtung arbeitet bei Bedarf mit dem Gesundheitsamt und der Lebensmittelüberwachung zusammen und richtet ihr Hygienemanagement an deren Vorgaben aus.
- Verknüpfung mit dem DGE-Qualitätsstandard

Ziel ist es, Hygiene nicht nur als gesetzliche Pflicht, sondern als integralen Bestandteil der pädagogischen Arbeit zu begreifen und mit der Ernährungsbildung der Kinder zu verknüpfen.

4.2 Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Die Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen ist ein wesentlicher Bestandteil der Lebensmittelhygiene sowie der gesundheitlichen Vorsorge in der Kindertageseinrichtung. Ziel ist es, die Sicherheit aller Kinder zu gewährleisten und insbesondere Kinder mit Allergien oder Unverträglichkeiten wirksam zu schützen. Die Umsetzung erfolgt auf Grundlage der geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (u. a. Lebensmittelhygieneverordnung sowie EU-Lebensmittelinformationsverordnung) und orientiert sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

4.2.1 Grundsätze der Umsetzung

- Verlässliche Kennzeichnung aller angebotenen Speisen: Sämtliche Speisen und Getränke werden hinsichtlich enthaltener Allergene und Zusatzstoffe eindeutig gekennzeichnet. Dies gilt sowohl für extern gelieferte Speisen (z. B. durch Caterer) als auch für in der Einrichtung selbst zubereitete Lebensmittel.
- Zusammenarbeit mit externen Anbietern: Bei der Lieferung von Speisen durch Caterer wird sichergestellt, dass diese die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen vollständig bereitstellen. Die Verantwortung für die korrekte Kennzeichnung wird vertraglich geregelt und regelmäßig überprüft.
- Dokumentation und Transparenz: Die Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sind für das pädagogische Personal jederzeit zugänglich und werden in geeigneter Form (z. B. Ausgänge, Speisepläne, interne Dokumentation) transparent dargestellt. Auch Eltern erhalten auf Wunsch Einsicht in die entsprechenden Angaben.

- Berücksichtigung individueller Bedürfnisse: Kinder mit diagnostizierten Allergien oder Unverträglichkeiten werden besonders berücksichtigt. Für sie werden – in enger Abstimmung mit den Eltern – geeignete Verpflegungsalternativen angeboten. Kreuzkontaminationen werden durch organisatorische Maßnahmen vermieden.
- Schulung des Personals: Die Mitarbeitenden sind im Umgang mit Allergenen geschult und über potenzielle Risiken informiert. Sie kennen die Bedeutung der Kennzeichnung und handeln entsprechend verantwortungsbewusst bei der Ausgabe der Speisen.
- Pädagogische Einbindung: Im Sinne der Ernährungsbildung werden ältere Kinder altersgerecht an das Thema herangeführt. Sie entwickeln ein erstes Verständnis für unterschiedliche Bedürfnisse und lernen Rücksichtnahme im Alltag

Durch eine konsequente und transparente Kennzeichnung wird ein hohes Maß an Sicherheit gewährleistet. Gleichzeitig wird ein verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln gefördert, der sowohl gesundheitliche als auch pädagogische Aspekte miteinander verbindet.

5 Die Zusammenarbeit mit den Familien

Die Zusammenarbeit mit den Eltern stellt einen wesentlichen Bestandteil der pädagogischen Arbeit im Bereich Ernährung dar. Eine vertrauensvolle und transparente Erziehungspartnerschaft trägt maßgeblich dazu bei, dass Kinder ein gesundes und positives Verhältnis zum Essen entwickeln können. Die Kindertageseinrichtung versteht sich hierbei als Ergänzung zum familiären Umfeld und strebt einen kontinuierlichen Austausch mit den Eltern an. Ziel ist es, Gemeinsamkeiten in der Ernährungsbildung zu schaffen und die individuellen Bedürfnisse der Kinder bestmöglich zu berücksichtigen.

Die Umsetzung erfolgt durch:

- Transparente Information über das Verpflegungskonzept, Speisepläne sowie pädagogische Zielsetzungen im Bereich Ernährung
- Regelmäßigen Austausch über Essgewohnheiten, Vorlieben, Abneigungen sowie Besonderheiten (z. B. Allergien, Unverträglichkeiten, kulturelle oder religiöse Aspekte)
- Einbindung der Eltern durch Gespräche, Elternabende oder Informationsmaterialien zu Themen der gesunden Ernährung
- Beratung und Unterstützung bei Fragen zur kindlichen Ernährung und Essentwicklung

- Offenheit für Rückmeldungen und Anregungen, um die Qualität der Verpflegung und der pädagogischen Gestaltung kontinuierlich weiterzuentwickeln
- Besondere Bedeutung wird der sensiblen Begleitung von Kindern mit Auffälligkeiten im Essverhalten beigemessen. In solchen Fällen erfolgt eine enge Abstimmung zwischen pädagogischen Fachkräften und Eltern, um gemeinsam geeignete Unterstützungsmaßnahmen zu entwickeln.

Durch eine wertschätzende und partnerschaftliche Zusammenarbeit wird sichergestellt, dass die Kinder sowohl in der Einrichtung als auch im Elternhaus positive Erfahrungen im Umgang mit Ernährung machen.

6 Beschwerdemanagement

Ein strukturiertes Beschwerdemanagement ist ein wesentliches Instrument der Qualitätssicherung und -entwicklung. Es ermöglicht, Rückmeldungen systematisch zu erfassen, auszuwerten und in Verbesserungsprozesse einzubinden. Die Einrichtung verfolgt das Ziel, eine offene Feedbackkultur zu etablieren, in der Kritik als Chance zur Weiterentwicklung verstanden wird.

- Niedrigschwellige Zugangswege: Beschwerden können jederzeit mündlich oder schriftlich eingebracht werden (z. B. Gespräche, Elternabende, Rückmeldebögen).
- Partizipation der Kinder: Kinder werden ermutigt, ihre Meinungen und Wünsche zur Essenssituation zu äußern (z. B. im Morgenkreis oder in Kinderkonferenzen).
- Wertschätzender Umgang: Jede Rückmeldung wird ernst genommen, vertraulich behandelt und respektvoll aufgenommen.
- Strukturierte Bearbeitung: Beschwerden werden dokumentiert, analysiert und zeitnah bearbeitet. Ergebnisse werden transparent zurückgemeldet.

Qualitätssicherung

Die Auswertung der Beschwerden fließt kontinuierlich in die Weiterentwicklung des Verpflegungskonzeptes ein. Das Beschwerdemanagement dient der kontinuierlichen Verbesserung der Verpflegungsqualität, der Stärkung der Beteiligung und der Sicherung hoher pädagogischer Standards.

7 Nachhaltigkeit in der Verpflegung

Nachhaltigkeit ist ein zentraler Bestandteil der Einrichtungskonzeption und wird als Querschnittsaufgabe verstanden, die ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekte miteinander verbindet. Die Umsetzung orientiert sich an den Empfehlungen der DGE sowie an aktuellen Konzepten nachhaltiger Ernährung.

- Regionale und saisonale Lebensmittel: Bevorzugung regionaler Produkte zur Reduzierung von Transportwegen und zur Unterstützung lokaler Strukturen.
- Ausgewogene, ressourcenschonende Ernährung: Orientierung an einer pflanzenbetonten Ernährung zur Reduzierung ökologischer Belastungen.
- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung: Bedarfsgerechte Planung, flexible Portionsgrößen und bewusste Resteverwertung.
- Reduktion von Verpackungsmüll: Nutzung von Mehrweg- und Großgebinden sowie Vermeidung unnötiger Verpackungen.
- Nachhaltige Beschaffung: Berücksichtigung ökologischer und sozialer Kriterien bei der Auswahl von Lieferanten.
- Pädagogische Integration: Kinder lernen durch praktische Erfahrungen Zusammenhänge zwischen Ernährung, Umwelt und Gesundheit kennen.
- Vorbildfunktion der Fachkräfte: Nachhaltiges Verhalten wird aktiv vorgelebt und vermittelt.

Ziel ist es, Kinder frühzeitig für einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen zu sensibilisieren und nachhaltiges Handeln als festen Bestandteil ihres Alltags zu etablieren