

KINDERTAGESSTÄTTE NORDHEIM

SCHULSTRASSE 5A
97647 NORDHEIM

TELEFON 09778-9191510
EMAIL: LEITUNG@KITA-NORDHEIM.DE



Nordheim v.d.Rhön

Verwaltungsgemeinschaft
Fladungen
Körperschaft des öffentlichen Rechts
Gemeinde Nordheim v.d.Rhön

Verpflegungsleitbild der Frischeküche der Kita Nordheim

Unsere Einrichtung ist am 1. September 2021 eröffnet worden. Sie bietet 110 Plätze für Kinder im Alter von 1-12 Jahren an. Die Etablierung einer Frischeküche war bereits seit Planungsbeginn ein Teil des Konzeptes. Unser „Bistro“ ist ein lichtdurchfluteter, großzügig gestalteter Raum, indem auf die verschiedenen Altersstrukturen der Kinder bezogen, entsprechendes Mobiliar vorgehalten wird. Tische und Stühle stehen in verschiedenen Höhen zur Verfügung, kleine Ecken und Nischen werden anhand von Raumteilern noch geschaffen, Geschirr und Besteck steht in verschiedenen Größen zur Verfügung. Alle für die Kinder relevanten Gegenstände sind auf Kinderhöhe angebracht, sodass Kinder möglichst selbstständig und eigenbestimmt alles, was sie für eine genussvolle Essenszeit benötigen, vorfinden.

Unser Wunsch ist es, allen Kindern unserer Einrichtung ein saisonales, regionales und kindgerechtes Essen, anzubieten. Wir wollen sicherstellen, dass Kinder bei uns mit hochwertigen und nährstoffreichen Lebensmitteln versorgt werden

In einer gemütlichen Atmosphäre, sollen Kinder die Essenszeiten als Genuss erleben und Lust bekommen versch. Speisen auszuprobieren und auch Neues kennenzulernen. Um neue Gerichte bei unseren Kindern zu etablieren, braucht es in den meisten Fällen bis zu 7 Anläufe im Speiseplan. Diese Zeit geben wir den Kindern gerne. Wichtig ist der erste Schritt hin zu einer neuen Vielfalt von Speisen, abseits von Geschmacksverstärkern und denaturierten Lebensmitteln.

Kinder für ein gesundheitsförderliches Ernährungsverhalten zu begeistern, indem wir schmackhafte und vollwertige Speisenangebote für sie bereitstellen, ist eines unserer Ziele.

Rahmenbedingungen und Organisation

Mit unserer Frischeküche möchten wir eine Basis schaffen für eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Wir beziehen unsere Lebensmittel regional und arbeiten eng mit hiesigen Firmen und Anbietern zusammen. Wir nutzen auch Bio Lebensmittel, die wir überwiegend von ortsansässigen landwirtschaftlichen Betrieben bekommen. Durch die enge Bindung mit den Landwirten, welche den Kindern bereits durch Bauernhofbesuche, Exkursionen z.B. auf den Kartoffelacker und den Obstbaumpatenschaften, welche die Kita. übernommen hat, erleben sich die Kinder als Teil der dörflichen Gemeinschaft.

Wir bieten Frühstück, Mittagessen und für den Nachmittag Snacks an. Die Teilnahme am Essensangebot ist verpflichtend.

Beitragsarten

Bei Krippenkindern, Kindergartenkindern und Hortkindern wird es in den Beiträgen Abstufungen geben.

Hausanschrift:
VGem. Fladungen
Marktplatz 1
97650 Fladungen

Kontakt:
Telefon: 09778 9191 - 0
Telefax: 09778 9191 - 33
<http://www.fladungen-vgem.de>

Bankverbindungen:
Sparkasse Bad Neustadt
IBAN: DE15 7935 3090 0000 2000 48
BIC: BYLADEM1NES

VR-Bank Main-Rhön eG
IBAN: DE44 7906 9165 0000 9700 00
BIC: GENODEF1MLV

Öffnungszeiten:
Mo-Fr: nach Vereinbarung
Do: 13:00 – 17:30

Unsere Kita. hat sich um einen Coaching Platz beim Freistaat Bayern vertreten, durch das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg beworben und sich auf den Weg gemacht, die Verpflegung gesundheitsförderlich, wertschätzend, nachhaltig und ökonomisch zu gestalten. Hierbei werden wir kompetent und fachlich entsprechend der bayerischen Leitlinien zur Kitaverpflegung, betreut und begleitet.

Für unsere Einrichtung haben wir als Verpflegungsbeauftragte, Frau Sandy Börner-Schendel ausgewählt. Sie wird als Bindeglied zwischen pädagogischer Arbeit und Frischeküche tätig sein. Folgende Essenszeiten halten wir vor:

Frühstückszeit: Krippe ca. 8:00 - 9.30 Uhr

Frühstückszeit: Kiga gleitend bis ca. 9:30Uhr

Mittagszeit:

Krippe: Gruppe 1 11.30 Uhr Gruppe 2 11.50 Uhr

Kiga: 11.45 Uhr – 12.15 Uhr

Hort: 13.00 Uhr

Snacktime: Obst und Gemüse

Krippe: ab 14 Uhr

Kiga: ab 14.30 Uhr

Hort ab 14.30 Uhr

Frühstück und Mittagessen finden für Kiga. und Hortkinder in unserem Bistro statt. Die Schaffung separierter Nischen hilft eine ruhige und entspannte Atmosphäre für die Kinder zu schaffen.

Krippenkinder nehmen ihre Mahlzeiten in den Krippenräumen ein.

Snacktime auch für Kiga. und Hortkinder im jew. Gruppenzimmer.

Zu den Punkten

Qualitätssicherung

Hygienekonzept

Bestellen und Bezahlen

wird es eine gesonderte Information in unserem Verpflegungskonzept geben.

Kulturelle, religiöse und ethische Aspekte

Wir respektieren religiöse und ethisch begründete Ernährungsweisen.

Lebensmittelqualität und Nachhaltigkeit

Umgang mit Lebensmittelabfällen

Um den Anteil an Abfällen so gering wie möglich zu halten, ist es sehr wichtig, dass Abmeldungen vom Essen rechtzeitig getätigt werden.

Wir entsorgen über Abholer z.B. ReFood

Kommunikation und Wertschätzung

Information über Verpflegungsangebot:

In unserem Verpflegungsleitbild und Verpflegungskonzept, welches zugänglich in der Kita.

ausliegen wird, über unsere Homepage veröffentlicht ist oder in Elternabenden erläutert wird, kann man unsere Beweggründe, Strukturen, Werte und Zielsetzungen nachlesen.

Da wir die Eltern ebenfalls mit einbinden, entsteht ein gemeinschaftlich entwickeltes Konzept im Einvernehmen aller Beteiligten.

Partizipation

Unsere Kinder können ebenfalls auf unseren Speiseplan Einfluss nehmen, indem sie z.B.in Feedbackrunden Essensbewertungen durchführen, “ das Essen bestimmen, wir Wunschwochen oder Wunschtage einführen wollen, uvm, mitbestimmen. Kinder bekommen bei uns keine portionierten

Teller, sondern bestimmen selbst, wieviel sie von was essen möchten. Sollten sie eine Speise nicht kennen, so haben sie die Möglichkeit einen Probierhappen auf einem separaten Teller zu probieren. Gemeinschaft und für Andere etwas tun, ist uns sehr wichtig, deshalb gibt es einen wechselnden Tischdienst. Hier decken ca. 6 Kinder für alle Kinder den Mittagstisch ein. In Begleitung einer päd. Fachkraft, orientieren sie die Kinder zunächst an unserer Infotafel, welches Gericht es aktuell gibt. Danach entscheiden sie, welche Teller (farblich zugeordnet zum Gericht) sie benötigen und welches Besteck vorgehalten werden muss.

Päd. Konzept für die Begleitung der Mahlzeiten

ESSEN stärkt das Gemeinschaftsgefühl, jeder hat dieses Grundbedürfnis, jeder kann selbst entscheiden, was und wie viel er isst, zwanglos

Frühstück im Kindergartenbereich

- Offenes zweites Frühstück von ca.8.30 Uhr bis 10.00 Uhr mit Foto einwählen (1 bis 2 vom pädagogischen Personal begleiten)
- Vorher Morgenkreis mit Ankommen, Zählen, Tagesplanung, Begrüßung, Gebet
- Kinder sitzen an für sie gedachten Tisch (Kennzeichnung); Beine müssen zur Stuhlhöhe passen (Erdung und Ankommen)
in 2 Gruppen von 11.45 Uhr bis 12.15 und 12.15 bis 12.45 Uhr
- Vorher decken 2 Kinder ein (mit gewaschenen Händen) anhand des Speiseplanes
- An der Wand hängt Bild vom Eindecken mit Teller, Besteck, Glas
- Kinder nehmen sich selbst mit Hilfe, aus Glasschüsseln, die auf dem Tisch stehen
- Getränke stehen in der Tischmitte
- Wenn jeder hat, gibt es einen Tischspruch z.B. Würfel
- Nach dem gemeinsamen Essen wird das Geschirr abgeräumt und der Nachtsch bzw. Obst / Gemüse kann geholt werden
- Tische abwischen mit Tischdienst und Erzieher
- Tischdienst sollte täglich wechseln

Snacktime

- Evtl. steht es im Gruppenraum oder es wird gemeinsam ab 14.30 Uhr im GZ gesnackt, Auch mit Tischspruch.
Getränke stehen jederzeit bereit
Wichtig dabei, immer leer trinken
- durch das offene Frühstück, kann man gut erkennen, wer befreundet ist bzw. können dadurch auch neue Freundschaften entstehen
- Tempo selbst bestimmen,
- Kinder werden in der Motorik gefördert und selbständiger
- Lernen große Vielfalt von Lebensmitteln kennen
- Große Sinneserfahrung
- Umgang mit Besteck, Größenordnung
- Essensregeln aushängen von Hände waschen bis Geschirr abräumen

Verpflegungskonzept - Hort

- Im Hort ist die Zeit der Mahlzeiten eine besondere Zeit der Begegnung. Essen soll Spaß machen und in einer entspannten Atmosphäre stattfinden.
- Hier findet Begegnung und Kommunikation statt.
- Unser Ziel ist es, dies zu ermöglichen.

- Wir schaffen den Kindern, wie zu Hause auch, Raum, den Schulalltag durch Gespräche verarbeiten zu können, sich als Gruppe über alle Barrieren des Alters und der Schulklasse zu finden und dies im Zusammenhang mit täglich frischem Essen.

Schulzeit und Ferienzeit

- Der Hort hat nicht nur in der Schulzeit geöffnet, sondern bietet auch Ferienbetreuung an.
- In der Schulzeit gibt es ein warmes Mittagessen und ein Nachmittagssnack.
- In den Ferien gibt es zusätzlich noch ein Frühstück.
- Macht der Hort Ausflüge, wird dies rechtzeitig der Küche gemeldet, um eventuell das Mittagessen als Brotbox mitzugeben oder es anderweitig liefern lassen zu können.
- Die Kinder bekommen zu jeder Zeit Essen und Trinken aus der Kita und müssen weder Flaschen, noch Brotboxen mitbringen, es sei denn, es wird für Ausflüge speziell besprochen.

Frühstück

- In den Ferien frühstücken die Hortkinder im 9:00 Uhr im Gruppenraum mit integrierter Küche.
- Die Auswahl des Frühstücksangebotes aus der Frischeküche bringen wir per Servierwagen.
- Dies dient auch hier der Gemeinschaftsbildung. Der Tagesablauf und Besonderheiten, die den Hort gerade beschäftigen, werden beim Frühstück in kleiner Runde besprochen.
- Das benutzte Geschirr und die Essensreste werden mit dem Servierwagen zurück in die Küche gebracht.

Mittagessen

- Um 11:00 Uhr kommen die ersten Kinder aus der Schule in den Hort (meist 1. und 2. Klasse).
- Nach Ankunft steht es den Kindern frei im Gruppenraum etwas aus ihrer Brotzeitbox von zu Hause zu essen. Zum einen wäre zu dieser Zeit auch Schulpause und die Kinder haben oft schon einen kleinen Hunger, zum Anderen möchten wir vermeiden, dass Essen zu Hause weggeworfen wird.
- Um 12:40 Uhr kommen die restlichen Kinder aus der Schule in den Hort. Bevor wir zum Essen gehen, waschen alle Kinder ihre Hände und stellen sich danach an die Tür vom Bistro an. Die Tür zum Bistro wird von einem Erzieher geöffnet und die Kinder gehen gemeinsam ins Bistro, wo die Tische für alle Gruppen markiert sind. Es gibt freie Platzwahl, da nicht jeden Tag alle Kinder in den Hort gehen.
- Die Kinder können, um Unruhe beim Essen der Kindergartenkinder zu vermeiden, nicht im Vorhinein eindecken.
- Der Essensplan hängt aus, so können die Kinder schon sehen, welchen Teller und welches Besteck sie zum Essen benötigen. Das Essen steht bereits auf den Tischen.
- Wenn alle Kinder sitzen, wird das Essen mit einem Spruch begonnen.
- Jedes Kind darf sich selbst sein Essen portionieren. Es wird nur dazu angehalten, lieber Essen nachzuholen, als Essen hinterher wegwerfen zu müssen. Nachhaltigkeit und ein bewusster Umgang mit den Lebensmitteln ist uns wichtig.
- Ein wichtiges Ziel zu allen Malzeiten, ist die Selbstständigkeit der Kinder. Platzwahl, Geschirrwahl, Menge des Essens und Aufräumen können sie ohne Erwachsene steuern.

- Während des Essens achten wir auf eine angenehme Lautstärke. Die Füße stehen auf dem Boden, es wird nicht mit dem Stuhl gekippt und es werden keine unpassenden Körpergeräusche gemacht. Zu einer allgemeinen Tischkultur lernen die Kinder auch den Umgang mit Besteck (nicht das Messer ablecken, wie schneide ich richtig, wie halte ich das Besteck, etc.).
- Wenn die Kinder satt sind, können sie auf Nachfrage ihren Platz aufräumen, die Essensreste in den Resteimer geben und in den Hort gehen.
- Eine Rückmeldung an den Koch befürworten wir. Dies jedoch formuliert und nicht mit Ausrufen, wie „ihgitt“ oder „bäh“. Die Kinder lernen zu differenzieren ob es allgemeingültig ist oder individuell am eigenen Geschmack liegt ob eine Komponente schmeckt oder nicht.
- Auch der Koch kann nachfragen, was er ändern kann. Ideen und Essensvorschläge dürfen die Kinder auch gerne abgeben, so können die Kinder sich Einbringen und ein Stückweit mitbestimmen, was es zu Essen gibt.

Snacktime

- Ab 14:30 Uhr gibt es einen Snack. Diesen stellen wir im Gruppenraum auf die Küchenzeile mit entsprechend Schüsseln oder Teller.
- Die Kinder dürfen sich selbst bedienen und im Gruppenraum am Tisch essen.
- Das benutzte Geschirr räumen die Kinder selbstständig in die Spülmaschine.
- Die MitarbeiterInnen kontrollieren lediglich auf Ordnung und Regeleinhaltung

Essen steht auf jedem Tisch, wird in Glasschüsseln angerichtet, sodass die Kinder gut erkennen können, welches Gericht in welcher Schüssel ist. Durch geeignetes Besteck, kann sich jedes Kind selbst etwas auf den Teller schöpfen. Die Devise – lieber erst mal weniger und dann noch einmal etwas nachschlagen, wird den Kindern im Vorfeld bereits vermittelt.

Gemeinsames Essen und Kommunizieren

Essenszeit ist päd. Kernzeit. In ruhiger, entspannter Atmosphäre erzählt man gerne, kann besser zuhören und hat Zeit auch einmal von Zuhause oder Erlebnisse etwas preiszugeben. Dies schafft ein Vertrauensverhältnis und verstärkt Beziehung und Bindung untereinander. Wir versuchen, dass die Tische der Kinder auch mit einer päd. Kraft besetzt werden.

Gestaltung der Essenssituation in der Krippe:

Die Krippenkinder nehmen das Frühstück, das Mittagessen und den Nachmittagssnack in ihren Gruppenräumen ein. Das Essen wird in Kleingruppen (max. 3 – 4 Kinder am Tisch) eingenommen. So bieten wir den Kindern einen für Sie überschaubaren Bereich, der Sicherheit und Struktur verleiht. Das Frühstück und der Nachmittagssnack wird als „Gleitende Essenszeit“ neben der Freispielzeit stattfinden, sodass die Kinder frei entscheiden wann sie Essen gehen möchten. So können die Kinder auf ihr Hungergefühl hören und ihre Selbstwirksamkeit wird gefördert. Um trotzdem den Überblick zu behalten, kreuzen wir in einer Liste an, wer schon beim Frühstück gewesen ist.

Frühstück:

Da auch unsere Kleinsten schon ab 7:00 Uhr in die KiTa kommen, gestalten wir das Frühstück frei. Das bedeutet, dass die Kinder in der Zeit von 8:00 – 9:30 Uhr frei entscheiden können wann sie

essen wollen. Hierbei wird das Frühstück auf den Esstischen als Buffet bereitgestellt, sodass die Kinder selbst entscheiden können was und wie viel sie essen möchten. Sie bereiten hierzu ihren Essplatz mit Teller und Becher selbstständig vor. Die zuständige Fachkraft begleitet das Essen am Tisch und dient somit als Begleiter und Unterstützer falls ein Kind Hilfe benötigt.

Mittagessen:

Das Mittagessen nehmen wir in 2 Kleingruppen ein, um allen Kindern in ihren individuellen Bedürfnissen gerecht zu werden. Da sich alle Kinder unterschiedlich entwickeln, begleiten wir die Kinder angemessen und entwicklungsorientiert, ganz im Ansatz von Maria Montessori „Hilf mir es selbst zu tun“. So nehmen sich die Kinder ihr Essen selbst, haben aber auch jederzeit die Möglichkeit die Hilfe des päd. Personals einzufordern. Durch den Einsatz von Glasschüsseln, ist gewährleistet, dass Kinder gut erkennen können, was es zu essen gibt und sie erkennbar nur das nehmen, was sie auch möchten. Unser Ziel ist es, eine ruhige Essensatmosphäre zu schaffen in der sich die Kinder auf ihr Hungergefühl und die Signale ihres Körpers konzentrieren können

Erste Gruppe ab 11:30 Uhr

Zweite Gruppe ab 11:50 Uhr

Nachmittagssnack:

Den Nachmittagssnack bieten wir in der Krippe ab 14:00 Uhr an. Hierbei ist es den Kindern frei überlassen daran teilzunehmen. Ebenso wird zu dieser Zeit nochmals an das Trinken erinnert.

Trinken:

Die Krippenkinder bringen von zu Hause ihre eigene Trinkflasche mit, aus denen sie gut trinken können und die sie selbst als „Ihres“ erkennen. Wenn die Kinder beginnen aus einem normalen Becher zu trinken, schicken wir die Trinkflasche mit nach Hause und die Kinder trinken, wie im Kindergartenbereich, aus Gläsern. Zu Trinken bieten wir vorzugsweise stilles Wasser an. Nebenbei gibt es Milch zum Frühstück und ungesüßten Tee. Die Teesorte wechseln wir öfters, sodass die Kinder die verschiedenen Geschmacksrichtungen kennenlernen können.

Die Trinkflaschen/ Gläser sowie Getränke stehen den Kindern den ganzen Tag über zur Verfügung und werden zu den einzelnen Essenssituationen mit an den Tisch genommen. Während der Freispielzeit erinnern wir die Kinder ans Trinken und haben eine Trinkpause nach dem Aufräumen der Spielzeit in unseren Tagesablauf integriert.

Essensatmosphäre und Tischkultur:

Uns ist wichtig...

- ...dass wir beim Essen auf unseren Stühlen sitzen bleiben und nicht herumlaufen → Vermeiden von Verschlucken
- .. dass wir vor dem Essen unsere Hände waschen
- .. dass wir Bezeichnungen wie „Iiih“, „Bääh“ vermeiden und die Kinder dies mit z.B. „das schmeckt mir heute nicht“ äußern können
- .. dass jeder von seinem eigenen Teller isst
- .. dass beim Essen keine Spielsachen auf dem Tisch liegen
- .. dass wir darauf achten, dass jeder gleich viel bekommen kann
- .. dass wir auf eine angenehme u. ruhige Essensatmosphäre achten

- .. dass allgemein unter den Kindern eine angemessene Kommunikation in entsprechende Lautstärke stattfindet
- .. dass wir alle respektvoll miteinander umgehen

Projekte der Ernährungsbildung

Um Küche und Pädagogik noch mehr zu vernetzen, finden regelmäßige hauswirtschaftliche Angebote mit den Kindern statt. So werden sie zum Helfer für unser Küchenpersonal, tragen aber ebenso dazu bei, dass alle Kinder ein gutes Essen serviert bekommen. Sie bilden sich in Sachen Ernährung fort und erwerben spielerisch Kompetenzen, welche sie in ihrem weiteren Leben sicherlich gut gebrauchen können. Sie erfahren Wertschätzung gegenüber unserer Nahrung, erwerben Wissen, wo die Nahrungsmittel wachsen, wie sie gepflegt werden müssen, wie man sie verwenden kann.

Durch vielfältige Angebote im Sektor Ernährung erfahren sie den Stellenwert der Ernährung für die eigene Gesundheit. Durch eigenes Tun z.B. im Garten, erfahren sie den Wertegang eines Lebensmittels und lernen so, wie lange es dauert vom Anpflanzen bis zur Ernte, lernen die Arbeitsintensität eines Lebensmittels kennen und haben im besten Falle Ehrfurcht vor den Gaben der Schöpfung. Durch die Beobachtungen unseres Kräuterbeetes, die Mitnutzung des Schulgartens, die Exkursionen auf Wald und Feld und nicht zuletzt durch unsere Aktionstage bilden sich unsere Kinder in Sachen Pflanzenkunde, Verwendbarkeit und ggf. auch Heilwirkung verschiedenster Nahrungsmittel und Kräuter fort. Sie erleben Natur als etwas Gutes und Schützenswertes und tragen ihr Wissen in die Welt, sind somit automatisch mit nachhaltigen, wertschätzendem Verhalten vertraut.

Feedbacksystem

Unser Küchenchef und unsere Kinder stehen im engen Austausch miteinander. Ein gegenseitiges Feedback führt zu einer stetigen Verbesserung unseres Angebotes. Die Kinder erfahren Eigenwirksamkeit, indem ihre Anregungen, ihr Lob, aber auch ihre Kritik vom Küchenpersonal angenommen wird. Unser Küchenpersonal wiederum erfährt Wertschätzung ihrer Arbeit und durch den Kontakt zu den Kindern, deren Bedürfnisse, Wünsche und Anregungen. In diesem positiven Miteinander entsteht eine Kultur der wertschätzenden Mitwirkung aller Beteiligten und eine Atmosphäre des „sich trauen können“ seine Meinung zu äußern. Es entsteht Offenheit gegenüber Neuem und gleichzeitig Anerkennung der Arbeit aller Mitwirkenden.

Beschwerdemanagement

Es gibt in unserer Einrichtung vielfältige Beschwerdeverfahren. Kinder beschweren sich durch Gestik, Mimik, weinen, Wut und vielfältigen Gefühlsäußerungen.

Wir nehmen die Beschwerden war und versuchen, gemeinsam mit dem Kind Lösungen zu finden. Nähere Ausführungen siehe Konzeption und im Coaching erstelltes Verpflegungskonzept.