

Pädagogische Konzeption

„Gemeinsam gut essen in der Kita" –Stand– 11/2018

Unter diesem Motto steht diese pädagogische Konzeption für gesunde Ernährung und Gesundheitserziehung in städtischen Kindertageseinrichtungen. Kinder sollen in unseren Kindertageseinrichtungen nicht nur qualitativ gut versorgt sein, sondern die tägliche Essenssituation gemeinschaftlich mit den vertrauten Bezugspersonen genussvoll erleben können.

Gerade die Essenssituation stellt ein wichtiges und prägendes Erfahrungs- und Lernfeld für Mitwirkung und Beteiligung von Kindern dar. Für ein gesundes Aufwachsen ist es unabdingbar, möglichst frühzeitig ein Gefühl für die eigenen physischen Bedürfnisse zu entwickeln. Deswegen gilt es sicherzustellen, dass die Kinder in unseren städtischen Kindertageseinrichtungen sich das Essen selbst fassen dürfen, etwas probieren aber genauso etwas ablehnen dürfen und bei Nichtessen auf keinen Fall eine negative Sanktion erfahren. Sie sollen bei der Auswahl ihres Essens beteiligt werden, als ein wichtiger Bestandteil der Kinderpartizipation, genauso wie an der Auswertung am Ende der Woche. So können die Einrichtungen den Kindern in vielen Facetten vermitteln, was der Körper für Speisen in der Woche wünscht und auch braucht. Und so erfahren und erleben die Kinder auch auf eine ungezwungene und selbstbestimmte Art und Weise die Vielfalt von Bulgur, Kartoffeln, Reis und Nudeln, aber auch von Karotten, Pastinaken und Kürbis kennen und schätzen. Dadurch soll eine hohe pädagogische Qualität erreicht sowie eine kindgerechte Gesundheitserziehung und ein entsprechender alltagsbezogener Umgang mit Lebensmitteln realisiert werden.

Für das gesunde Aufwachsen von Kindern ist aber auch das Zusammenspiel einer qualitativ hochwertigen und verbindlichen Essensversorgung sowie einem regelmäßigen Bewegungsangebot zwingend geboten. Von daher muss Ernährungserziehung immer auch einen Bezug zur Bewegungs- und Gesundheitserziehung bauen.

Durch die im Jahr 2017 eingeführte zentral gesteuerte und durch das Jugendamt für seine Kindertageseinrichtungen verantwortete Essensversorgung wird die Organisation, die verlässliche Bereitstellung und der qualitative Standard des Mittagessens sichergestellt. Das hierzu entwickelte pädagogische Konzept schafft einen kindgerechten Rahmen, fördert die Eigen- und Selbstständigkeit sowie die Partizipationsmöglichkeiten der Kinder und Beteiligung der Eltern. Es soll aber auch anregen, über die qualitativ hochwertige Ernährung hinauszudenken, um ein ganzheitliches Konzept für gesundes Aufwachsen von Kindern zu entwickeln.

Eine Arbeitsgruppe aus Fachkräften und Verantwortlichen des städtischen Trägers haben gemeinsam nach einem Jahr Einführung und Umsetzung der neuen Essensversorgung diese pädagogische Konzeption entwickelt. Sie bildet den Rahmen für die Essensversorgung in städtischen Kindertages-einrichtungen, benennt Standards und Anregungen für die Umsetzung sowie Tipps aus der Praxis für die Praxis. Die Zielsetzungen beziehen sich auf den Bayerischen Bildungs- und Erziehungsplans (BayBEP) und sollen eine qualitätsvolle Ernährungs- und Gesundheitserziehung in unseren Kindertageseinrichtungen gewährleisten. Die Standards sind verbindlich in allen städtischen Kindertageseinrichtungen umzusetzen und in die jeweilige einrichtungsspezifische Konzeption mit aufzunehmen. Viele unserer städtischen Kindertageseinrichtungen praktizieren bereits eine Essenssituation in diesem Sinne, alle anderen sind aufgefordert, ihre bisherigen Konzepte entsprechend anzupassen.

1. Welche Ziele verfolgen wir mit dem pädagogischen Konzept?

Teilhabe aller Kinder ermöglichen

Allen Kindern haben einen verlässlichen Zugang zu einem warmen und qualitätsvollen Mittagessen. Durch das zentrale Abrechnungssystem, einschließlich des Verfahrens zur Abrechnung der BuT-Gutscheine, wird sichergestellt, dass kein Kind ausgegrenzt wird oder aufgrund schwieriger finanzieller Verhältnisse dem Essen fernbleiben muss. Darüber hinaus verhindert die zentrale Abrechnung mögliche Konflikte über finanzielle Verbindlichkeiten zwischen Kitateam und Familien.

Einheitliche qualitative Standards

Das Mittagessen entspricht den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DEG) sowie den städtischen Vorgaben zum Bioanteil im Essen der kommunalen Kindertageseinrichtungen. Durch diese Standards, der Vielfalt im Speiseplan und den saisonalen Gerichten werden wichtige ernährungsphysiologische, gesundheitsfördernde und anregende Impulse für Kinder und Familien gesetzt. Zur Sicherung der Qualität gibt es ein eigenes Qualitätsmanagement im Jugendamt.

Gemeinsames Essen im Tagesverlauf erleben

Das gemeinsame Mittagessen von Kindern und Fachkräften ist fester Bestandteil des pädagogischen Tagesablaufs. Damit wird gesunde Ernährung erfahrbar gemacht, das gemeinsame Essen zu einem Wohlfühlerlebnis und einem Ort des sozialen Miteinanders und der positiven Kommunikation. Die zur Einrichtung gehörenden Hauswirtschaftskräfte unterstützen die tägliche Organisation der Essensversorgung und entlasten die pädagogischen Fachkräfte zusätzlich von zeitaufwändigen hauswirtschaftlichen Tätigkeiten.

Förderung der Selbsteinschätzung und Partizipation

Kinder achten ihre eigenen Bedürfnisse im Hinblick auf Hunger und Durst und entwickeln eine altersgerechte Selbsteinschätzung. Sie wirken an der Auswahl der Gerichte mit, treffen bei der Wahl der Portionsgröße eigene Entscheidungen und dürfen das Essen im Nachgang bewerten.

Entwicklung von Verantwortungsbewusstsein und Esskultur

Die Kinder übernehmen Verantwortung für die Organisation der Mahlzeiten und erfahren bzw. erlernen wichtige Elemente der Esskulturen. Sie machen erste Erfahrungen in der Zubereitung von Speisen, in gemeinsamen Angeboten und Projekten mit anderen Kindern. Spielerisch lernen sie Lebensmittel, deren Entstehung, Verarbeitung und Zubereitung kennen. Damit entwickelt sich auch eine Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln. Darüber hinaus werden sie an der Vor- und Nachbereitung der Mahlzeiten beteiligt.

2. Organisation und Umsetzung des pädagogischen Verpflegungskonzeptes in städtischen Kitas

2.1 Das Essensangebot

In allen städtischen Einrichtungen gibt es standardmäßig ein warmes Mittagessen sowie ein Snackangebot, in ausgewählten Einrichtungen auch ein regelmäßiges Frühstück. Beim Verpflegungskonzept gilt der Grundsatz: Alle zur Essenszeit anwesenden Kinder nehmen auch am gemeinschaftlichen Essen teil. Besondere Rücksicht wird auf Allergien und Nahrungsunverträglichkeiten gelegt, bis auf wenige Ausnahmen stellen die Essenslieferanten den ernährungsbedingten und kulturspezifischen Anforderungen auch entsprechende Gerichte zur Verfügung. Darüber hinaus stehen ganztags Getränke wie Wasser und Tee, gelegentlich auch Saft bzw. Saftschorle zur Verfügung.

Das Mittagessen besteht aus zwei Teilen, Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert, und variiert täglich. Zweimal wöchentlich gibt es eine Fleischvariante, einmal Seefisch. Wir ermöglichen auch eine rein vegetarische Ernährung.

Der von der Einrichtung zur Verfügung gestellte Snack ist eine notwendige Ergänzung im täglichen Essensangebot und wird nachmittags, bei Bedarf auch am Vormittag angeboten. In der Regel besteht der Snack aus einem wechselndem Angebot wie zum Beispiel Obst und Rohkost, Brot, Reiswaffeln oder Zwieback, Joghurt und Müsli, aber auch zwischendurch durch kleine mit Unterstützung der Kinder zubereitete Gerichte wie beispielsweise Obstsalat, Fruchtquark oder Gemüsespieße.

Das in einzelnen Kindertageseinrichtungen angebotene tägliche gesunde Frühstück variiert regelmäßig. Bestandteile können sein Brötchen bzw. Brotsorten, eine Auswahl an Brotaufstrichen, Müslivarianten, Eierspeisen, Joghurt, Obst, Rohkosten

und vieles mehr. In vielen Kinderhorten wird speziell in den Ferienzeiten ein Frühstück angeboten.

Anregungen aus der Praxis für die Praxis:

- Kitas nehmen am Teilnahme EU-Schulprogramm für frisches Obst und Gemüse sowie am Programm EU-Schulmilch teil und fördern somit die Vielfalt des Angebotes.
- Kinder werden in die Frühstücks- und Snackvorbereitung mit einbezogen: Einkaufen, Vorbereiten der Speisen, Basteln von Tischdekoration etc.
- Bisher ist das gemeinsame pädagogische Kochen mit Kindern in den Ferien noch nicht möglich, soll aber zukünftig für eine bestimmte Anzahl von Ferientagen machbar sein.

2.2 Gestaltung und Ablauf der Essenssituation

Ein „gute“ Mahlzeit liegt nicht nur an gutem Essen, sondern auch die Gestaltung der Umgebung, der Ablauf und die Vermeidung von unnötigen Störungen tragen zu einer guten Essensatmosphäre bei. Deswegen wird darauf geachtet, dass die Essensräume hell, freundlich und einladend gestaltet sind. Die Tische werden so vorbereitet, dass die Kinder sich eingeladen fühlen und gemeinschaftlich in ungestörter und angemessener Atmosphäre essen können. Jedes Kind hat sein eigenes Essenstempo, von daher wird auch darauf geachtet, dass insgesamt ausreichend Zeit für die Mahlzeiten zur Verfügung steht. Ideal sind kleine Tischgruppen mit je einem Erwachsenen, in der eine angenehme Kommunikation stattfinden und gefördert werden kann.

Grundsätzlich gilt für alle städtischen Kindertageseinrichtungen:

- Kinder sind an der Auswahl der Speisen, wie an der Auswertung der Gerichte zu beteiligen.
- Die Speisepläne sind für Kinder und Erwachsene sichtbar auszuhängen.
- Die Essenseinnahme wird so vorbereitet, dass ein möglichst ruhiger und ungestörter Ablauf gewährleistet ist.
- Je nach Entwicklungsstand, werden die Kinder in die Vor- und Nachbereitung mit einbezogen.
- Das Mittagessen findet in Begleitung und mit Unterstützung der Fachkräfte statt.
- Die Kinder haben grundsätzlich die Möglichkeit, sich das Essen selbst zu fassen und zu portionieren.
- Kinder müssen nicht alles probieren und sie müssen auch nicht zwingend aufessen. Es gilt der Grundsatz „Der Probierlöffel verdirbt die Lust am Probieren“.
- Nichtessen wird keinesfalls sanktioniert z.B. durch Entzug eines Desserts.
- Trinkangebote sind ganztägig möglich.

- Wird Frühstück durch die Einrichtung angeboten, dann ist dies Teil des pädagogischen Angebotes und für alle anwesenden Kinder verbindlich.
- Das Snackangebot orientiert sich an den Bedürfnissen der Kinder und kann auch ganztags angeboten werden. Bei Frühstück und Snack sind sowohl Büffetform als auch Tischzubereitung möglich.
- Eltern werden bereits im Rahmen der Aufnahme über das Verpflegungskonzept informiert, bei Bedarf werden die Essgewohnheiten der Kinder bereits vor der Aufnahme abgefragt. Über Änderungen im Konzept werden sie von der Einrichtungsleitung bzw. zentral aus dem Jugendamt informiert.
- Eltern haben die Möglichkeit, dem Team eine Rückmeldung zum Essensangebot zu machen. Bei Bedarf halten die Fachkräfte Rücksprache mit Eltern, wenn die Essensgewohnheiten einzelner Kinder Besonderheiten aufweisen.

Der Tagesablauf in vorschulischen Einrichtungen (Kinderkrippen und Kindergärten) unterscheidet sich deutlich von schulkindbetreuenden Kindertageseinrichtungen (Kinderhorten und Schülertreffs). Von daher ist es notwendig, beim Ablauf und der Gestaltung zu differenzieren.

In unseren Kinderkrippen und Kindergärten gilt:

- Das Mittagessen beginnt mit einem gemeinsamen Ritual
- Kinder essen gemeinsam. Sinnvoll sind feste und möglichst kleine Essensgruppen mit jeweils mindestens einer Fachkraft, die mit einem Pädagogischen Teller (siehe 2.3) am Essen teilnimmt.
- In der Kinderkrippe unterstützen und begleiten die Fachkräfte die Kinder beim Essen und ermöglichen gemäß dem Entwicklungsstand der Kinder, das eigenständige Essenfassen am Tisch.
- Kindergartenkinder können das Essen am Tisch selbst fassen und portionieren.
- Die Eltern werden über das Essverhalten ihres Kindes regelmäßig informiert.

In den **Kinderhorten** und **Schülertreffs** ist die Mittagessenssituation stark geprägt von den Schulendzeiten. Je nach Größe des Hortes und der Jahrgangsmischung, wird das Mittagessen zu verschiedenen Zeiten eingenommen. In unseren schulkindbetreuenden Einrichtungen gelten folgende Standards:

- Für die Essenssituation sind mit den Kindern Regeln und Rituale vereinbart.
- Die Kinder essen gemeinschaftlich mit anderen Kindern, wechselnde und individuelle Essensgruppen sind möglich.
- Fachkräfte begleiten die Essenssituation, bei Bedarf kann auch mitgegessen werden im Rahmen des „Pädagogischen Tellers“.
- Die Kinder fassen und portionieren sich das Essen selbst, entweder am Tisch oder an einem Büffet.

Anregungen aus der Praxis für die Praxis:

- Den Kindern wird kindgerechtes und bruchsaicheres Geschirr aus Porzellan und Glas angeboten sowie entsprechendes Besteck.
- Transparente Schüsseln und kindgerechte Schöpfer fördern das Interesse und das selbständige Essensfassen.
- Die Essenssituation ist kein Ort das Abwarten zu lernen. Wenn Essen auf dem Teller liegt, darf auch gegessen werden
- Anregungen für das Essen von Schulkindern: Leitfaden „Gemeinsam essen... so geht´s“ www.aks.or.at
- Für Schulkinder: Kinder lieben Bewegung, gerade nach 5 oder 6 Stunden Unterricht empfiehlt es sich, Kinder erstmals sich bewegen zu lassen, bevor es zum Essen geht.
- Bei der Zubereitung einem Nachmittagssnack bieten wir den Kindern eine Beteiligung in allen Handlungsfeldern. Hier haben die Kinder vom Einkauf, Planung, Gestaltung und Zubereitung komplett mitzuwirken.

2.3 Gemeinschaftliches Essen von Kindern und Fachkräften

Die Fachkräfte sind wichtige Bezugspersonen für alle Kinder und Vorbilder in vielen Bereichen des täglichen Lebens. So ist es von großem Wert, dass die Fachkräfte insbesondere auch am Mittagessen teilnehmen. Durch das gemeinsame Essen und Trinken stärken wir das Vertrauen der Kinder in ein nahrhaftes, gesundes und wichtiges Mittagessen, sie erleben und erfahren positive und authentische Vorbilder und erhalten bei Bedarf Anregungen und Unterstützung.

Den Fachkräften in städtischen Kindertageseinrichtungen können in Form eines sogenannten „Pädagogischen Tellers“ am gemeinschaftlichen Mittagessen teilzunehmen. Der „pädagogische Teller“ entspricht etwa einem Viertel einer Normalportion. Damit wird sichergestellt, dass das Mittagessen tatsächlich gemeinschaftlich von Kinder und Fachkräften eingenommen wird und die am Essen teilnehmende Fachkraft ist natürliches Vorbild im täglichen Essensgeschehen. Die für die Teilnahme der Fachkräfte zusätzlichen Essensportionen werden zusätzlich bestellt und sind als Teil des pädagogischen Angebots für die Fachkräfte kostenfrei.

Anregungen aus der Praxis für die Praxis:

- Die pädagogischen Fachkräfte wechseln sich beim Mitessen ab.
- Auch Erwachsene dürfen Essen nicht mögen, damit werden sie zu authentischen Vorbildern.

2.4 Qualitätssicherung

Die Qualität des Mittagessens in allen städtischen Kindertageseinrichtungen richtet sich nach den bereits genannten Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie einem vom Nürnberger Stadtrat definierten Bioanteil. Diese Vorgaben werden in regelmäßigen Abständen kontrolliert und geprüft.

Darüber hinaus sind die Einrichtungen mit der täglichen Überprüfung der Wärmestandards betraut. Der allen Einrichtungen zur Verfügung gestellte Auswertungsbogen mit Fragen zum Geschmack und der Menge wird verbindlich am Ende einer Woche gemeinsam mit Kindern ausgefüllt und dem Jugendamt wie auch dem Essenslieferanten übermittelt. Diese Rückmeldungen fließen in ein fortlaufendes Monitoring ein und ermöglichen so auch etwaige negative Entwicklung zu erkennen und die Veranlassung von entsprechenden Rückkopplungen an den Essenslieferanten.

Bei Bedarf werden mit den Essenslieferanten sogenannte „Speiseplan-AG´s“ eingerichtet. Damit kann im persönlichen Austausch das Angebot weiterentwickelt und optimiert werden.

Der Fachbereich verfügt über eine eigene Stelle für das Qualitäts- und Beschwerdemanagement und berät die Einrichtungen sowohl in Ernährungsfragen wie auch in organisatorischen Fragen rund um die Essensversorgung.

Die Umsetzung und Sicherung der Standards dieser Rahmenkonzeption obliegt der jeweiligen Einrichtungsleitung vor Ort. Die regionalen Abteilungsleitungen beraten die Einrichtungen bei der Einführung und Umsetzung der Standards und führen regelmäßige interne Evaluationen (Feedbacksysteme) durch. Darüber hinaus ist das Verpflegungskonzept Bestandteil der jährlichen Elternbefragung.

3. Ganzheitliche Ernährungs- und Gesundheitserziehung

Das tägliche Essen ist ein wichtiger Teil einer umfassender Ernährungs- und Gesundheitserziehung. Dazu gehören aber genauso die regelmäßigen freien und auch gezielten Bewegungsangebote, Rituale und Regeln für die eigene Körperhygiene, erste Erfahrungen und Einblicke im Umgang mit Lebensmitteln, deren Anbau, Herstellung und Gewinnung, aber auch Verwertung und gegebenenfalls auch Entsorgung usw.

Das für alle städtischen Kindertageseinrichtungen verbindliche pädagogische Konzept wird durch einrichtungsspezifische Konzepte und Angebote zur Ernährungs- und Gesundheitserziehung erweitert.

Dazu gehören:

- Bewegungsangebote und –formate
- Hygienerrituale wie z.B. Händewaschen vor dem Essen, freiwilliges Zähneputzen
- Gemeinschaftliches Einkaufen
- Back- und Kochgruppen
- Gartenprojekte mit Anpflanzung von Gemüse und Obst
- Besuch von Bauernhof, Lebensmittelherstellbetrieben etc.
- Projektarbeit zu Umweltthemen
- Elternbildungsangebote
- Gezielte Fortbildungsangebote für Fachkräfte
- Ausbildung zur Genussberaterin

Nur durch das Zusammenspiel der verschiedenen Faktoren wie ein gesundes Ernährungskonzept, regelmäßige Bewegungsmöglichkeiten, Hygieneregeln usw. ermöglichen ein gesundes und gutes Aufwachsen von Kindern.

4. Einbindung der Eltern

Eltern und Kinder können das Verpflegungsangebot nur dann wirklich wertschätzen, wenn sie um das Angebot umfassend informiert sind, die Qualitätsstandards kennen und über mögliche Veränderungen im Angebot frühzeitig informiert werden. Darüber hinaus ist es wichtig, dass Eltern auch Rückmeldungen erhalten zu den Essgewohnheiten ihrer Kinder, vor allem im Krippenbereich, aber auch die Möglichkeiten kennen sich selbst einzubringen und bei Bedarf auch positive wie auch negative Rückmeldungen geben zu können. Eine regelmäßige Kommunikation mit den Eltern, die Offenheit für Rückmeldungen und die damit verbundene sachliche Auseinandersetzung fördert die Akzeptanz und Zufriedenheit aller Beteiligten. Förderlich sind auch Angebote zur Beteiligung der Elternschaft sowie spezifische Bildungsangebote zum Thema Ernährung und Gesundheit.

Dazu gehören.

- Elterninformationen zum Verpflegungsangebot, bereits vor der Aufnahme
- Angebote der Beteiligung z.B. durch Koch- und Ernährungskurse, Gestaltung des Snacks oder Verkostungen
- Ein transparentes Verfahren für Rückmeldungen, Anregungen und Beschwerden von Eltern (Ansprechperson für die Verpflegung in der Kita – Lob und Kritik)
- Regelmäßige Informationen an die Eltern zum Speiseplan, den Essgewohnheiten der Kinder und Besonderheiten beim Essenskonzept
Jährliche Abfrage der Zufriedenheit hinsichtlich des Verpflegungskonzepts (Qualität, Quantität und Organisation)