

Arbeitshilfe

Ernährungsbildung in Koblenzer Kindertagesstätten

Stadtverwaltung Koblenz
Amt für Jugend, Familie, Senioren und Soziales
Rathauspassage 2
56068 Koblenz
sozialamt@stadt.koblenz.de
jugendamt@stadt.koblenz.de

KOBLENZ
VERBINDET.

Amt für Jugend,
Familie, Senioren
und Soziales

Inhalt

	Seite
Vorwort.....	4
1 (Rechtliche) Grundlagen	5
2 Ernährungswissenschaftliche Aspekte.....	7
3 Ziele im Rahmen der Ernährungsbildung	12
4 Bildungsort Mahlzeiten	13
5 Bauliche und personelle Rahmenbedingungen.....	16
5.1 Verpflegungssystem im Überblick.....	16
5.2 Anforderungen an Küchen je nach Verpflegungssystem	17
5.3 Bauliche Notwendigkeiten	19
5.3.1 Flächenbedarf / Flächenbedarfsermittlung.....	19
5.3.2 Kriterien bauliche Ausstattung und Material für alle Verpflegungssysteme	19
5.4 Ort zur Einnahme der Mahlzeiten	20
5.5 Personelle Bedingungen	21
5.5.1 Qualifikation von Hauswirtschaftskräften	21
5.5.2 Vertretung von Hauswirtschaftskräften	21
5.5.3 Berechnungskriterien für Hauswirtschaftskräfte.....	22
6 Verpflegungssituationen	23
7 Hygiene	26
8 Qualitätssicherung	26
9 Literatur	28
10 Quellen und Links.....	28
11 Anlagen	29
Checkliste zur Mittagsverpflegung	28
Checkliste zur Ausstattung Küche mit Geschirr und Zubehör.....	29
Impressum	35

Vorwort

Kinder sollen gesund aufwachsen. Dazu gehört ihr Lebensumfeld gesundheitsfördernd zu gestalten sowie das Bewegungs- und Ernährungsverhalten von klein auf zu prägen. Die Aufenthaltsdauer der Kinder in den Kitas ist in den letzten Jahren stetig gestiegen und damit verbunden auch die Verantwortung der Einrichtungen, für eine gesundheitsfördernde, vollwertige Verpflegung sowie die Ernährungsbildung der Kinder zu sorgen.

Die Bedeutung der Kitas als Bildungsort für Ernährung und gesundes Aufwachsen der Kinder fand bereits seinen Niederschlag in den 2004 veröffentlichten Bildungs- und Erziehungsempfehlungen für Kindertagesstätten in Rheinland-Pfalz. Auch der Koalitionsvertrag Rheinland-Pfalz 2016 - 2021 hebt hervor, dass gesunde Ernährung nicht nur ein wichtiger Bestandteil guter Betreuung in den Einrichtungen frühkindlicher Bildung ist, sondern auch einen Beitrag zur Gesundheitsbildung leistet.

„Kitas haben neben der Familie eine wachsende Verantwortung und Vorbildfunktion bei der Ausprägung eines gesundheitsförderlichen Essverhaltens und der Vermeidung ernährungsbedingter Erkrankungen.“¹

Mit den ab 01.07.2021 in Kraft tretenden Regelungen des neuen Kindertagesstättengesetzes wird in Rheinland-Pfalz der Anteil der Kinder, die in den Kitas verpflegt werden, weiter steigen.

Diese Aspekte waren dafür ausschlaggebend, dass sich Mitarbeitende der freien Kita-Träger und des Jugendamtes der Stadt Koblenz in einer Unterarbeitsgruppe der Arbeitsgemeinschaft Kindertagesbetreuung zusammenfanden, um diese Arbeitshilfe zu erarbeiten.

Sie enthält grundsätzliche Informationen zum Thema Verpflegung sowie Ernährungsbildung in Kitas und zeigt Handlungsmöglichkeiten zur Umsetzung in der Praxis auf. Die Arbeitshilfe begründet keinen Rechtsanspruch auf Förderung von Neu- oder Umbaumaßnahmen für Kitas oder die Gewährung von Personalkostenzuschüssen.



Ulrike Mohrs

Bürgermeisterin

¹ Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung, Grundsätzliche Aspekte zur „Kitaverpflegung“, Seite 1

1. (Rechtliche) Grundlagen

Der politische Wille zur Ernährungsbildung in Kindertagesstätten manifestiert sich in unterschiedlichen Gesetzen und Empfehlungen.

Artikel 24 der UN Kinderrechtskonvention – Gesundheitsvorsorge

Abs. 2, Ziffer e Die Vertragsstaaten bemühen sich, die volle Verwirklichung dieses Rechts sicherzustellen, und treffen insbesondere geeignete Maßnahmen, um sicherzustellen, dass allen Teilen der Gesellschaft, insbesondere Eltern und Kindern, Grundkenntnisse über die Gesundheit und Ernährung des Kindes (...) vermittelt werden, dass sie Zugang zu der entsprechenden Schulung haben und dass sie bei der Anwendung der Grundkenntnisse Unterstützung erhalten.

Koalitionsvertrag zwischen CDU, CSU und SPD, 19. Legislaturperiode

- Der Ernährungsbildung messen wir großen Wert bei. (Seite 89)
- Der bewährte Aktionsplan „In FORM“ soll auf Grundlage der laufenden Evaluierung mit dem Fokus auf die ersten 1000 Tage im Leben und die besonderen Bedürfnisse von Kindern sowie Seniorinnen und Senioren weiterentwickelt werden. (Seite 89)
- Der Bund unterstützt die Länder, damit die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) als Mindeststandards flächendeckend in Schulen, Kitas und in der Gemeinschaftsverpflegung eingeführt werden. Dies erfolgt über die stärkere Unterstützung der Schulnetzstellen und den Ausbau des „Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule“ (NQZ). (Seite 90)

SGB VIII § 45 Erlaubnis für den Betrieb einer Einrichtung

(2) Die Erlaubnis ist zu erteilen, wenn das Wohl der Kinder und Jugendlichen in der Einrichtung gewährleistet ist. Dies ist in der Regel anzunehmen, wenn

(...)

2. die gesellschaftliche und sprachliche Integration und ein gesundheitsförderliches Lebensumfeld in der Einrichtung unterstützt werden sowie die gesundheitliche Vorsorge und die medizinische Betreuung der Kinder und Jugendlichen nicht erschwert werden (...).

Koalitionsvertrag Rheinland-Pfalz 2016 – 2021

- Gesunde Ernährung ist nicht nur ein wichtiger Bestandteil guter Betreuung in den Einrichtungen der frühkindlichen Bildung. Sie leistet auch einen Beitrag zur Gesundheitsprävention. Deshalb wollen wir die Ernährungsbildung ausweiten und unterstützen die Einhaltung von Qualitätsstandards und den Einsatz regionaler Produkte.

KiTa-Zukunftsgesetz Rheinland-Pfalz

§ 14 Förderung in einer Tageseinrichtung, Rechtsanspruch

(...) Bei Angeboten, die eine Betreuung über die Mittagszeit einschließen, soll ein Mittagessen vorgesehen werden; dabei können die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. als Orientierung dienen.

Die konkrete Ausgestaltung des Angebots bleibt einem Prozess vor Ort vorbehalten, der Elternwünsche, die pädagogische Konzeption und die räumlichen Voraussetzungen der Tageseinrichtung berücksichtigt.²

Die Ausgestaltung des Verpflegungsangebotes in allen Tageseinrichtungen soll (...) schrittweise dem Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. in der jeweils geltenden Auflage entsprechen.³

Bildungs- und Erziehungsempfehlungen für Kindertagesstätten in Rheinland-Pfalz, Kapitel 3.10 Körper - Gesundheit - Sexualität

Kinder erhalten Gelegenheit:

- Gesundheit erhaltende Maßnahmen (Ernährung, Bewegung, Sport, Entspannung, Schlaf, Hygiene) kennen zu lernen.
- Grundlagen einer gesunden Ernährung kennen zu lernen. Sie werden mit saisonalen und regionalen Nahrungsmitteln vertraut gemacht sowie an Einkäufen und an der Zubereitung von Speisen beteiligt.

Empfehlungen zur Qualität der Erziehung, Bildung und Betreuung in Kindertagesstätten in Rheinland-Pfalz

Kapitel 2.2 Entwicklung von Basiskompetenzen, ganzheitliche Erziehung, Bildung und Persönlichkeitsentwicklung

- Die jeweiligen besonderen sozialen und kulturellen Bedürfnisse junger Menschen und ihrer Familien sind zu berücksichtigen.

Kapitel 2.6 Partizipation

- Kinder erleben demokratische Strukturen, gestalten diese mit und übernehmen zunehmend Verantwortung.

Kapitel 2.7. Sicherung des Kindeswohls

- Das Kindeswohl steht bei der Gestaltung des pädagogischen Handelns und der strukturellen Abläufe im Vordergrund.

Kapitel 5.5 Raum und Sachausstattung

- Raum- und Sachausstattung im Innen- und Außenbereich (Inkl. Sanitärbereich, Küche etc.) stimmen mit der pädagogischen Konzeption der Einrichtung überein.

² Vgl. Begründung zum Entwurf Kita-Zukunftsgesetz RLP 2019, Seite 20 Abs. 3

³ Vgl. Begründung zum Entwurf Kita-Zukunftsgesetz RLP 2019, Seite 55 Abs. 2

Orientierungshilfe Raumkonzepte für Kindertagesstätten

Kapitel 2.7 Küche

Zum einen sollen Küchen und Nebenräume so eingerichtet sein, dass sie ein professionelles Arbeiten ermöglichen und nicht auf eine übliche Haushaltseinrichtung beschränkt sind. Die Einrichtung orientiert sich dabei an der konzeptionellen Ausrichtung der Kindertagesstätten: Wird frisch gekocht oder wird das Essen angeliefert.

Bei einer Neuplanung sollte die Küche so dimensioniert werden, dass verschiedene Mahlzeiten im Tagesablauf für alle Kinder zubereitet werden können. Bei der Einrichtung und Gestaltung der Küche sind die Vorgaben und Richtlinien der zuständigen Gesundheits- und Veterinärämter unbedingt frühzeitig zu erfragen und die Ausführung mit diesen abzustimmen.

Neben der Funktionalität der Küche für die Speisenzubereitung kommt der Küche als Lern- und Kommunikationsort besondere Bedeutung zu. Die Küche sollte so gestaltet werden, dass Kinder im Rahmen von Projekten in die Speisenzubereitung einbezogen werden können. Hier können entweder Arbeitsplatten in niedriger, kindgerechter Höhe eingebaut werden oder unter die Schränke Podeste zum Ausziehen integriert werden, die bei Bedarf genutzt werden können. Das Kind arbeitet dann auf einer Höhe mit der Fachkraft.

Gute Kommunikations- und Kontaktmöglichkeiten bietet ein innen liegendes, bis zum Boden reichendes Fenster, das Kindern und pädagogischen Fachkräften Einblicke in die Küche gewährt. Eine Verbindung von Küche und Essbereich durch einen Tresen, der durch eine Jalousie geschlossen werden kann, erleichtert die Ausgabe der Speisen und fördert ebenfalls die Kommunikation.

Lagerräume im Hauswirtschaftsbereich

Lagerräume für Lebensmittel sind in der Nähe der Küche vorzuhalten. Diese sollen gut zu belüften und sachgerecht zu reinigen sein. Wenn möglich, sollte zur Anlieferung von Lebensmitteln sowie zur Abfallbeseitigung ein eigener Außenzugang in der Nähe von Küche und Lager bestehen.

2. Ernährungswissenschaftliche Aspekte

Im Kindesalter werden Weichen gestellt für die Gesundheit im späteren Leben. Hierbei spielt die Ernährung eine wesentliche Rolle. Sie hat dabei das Ziel, Kinder altersgemäß mit allen benötigten Nährstoffen für Gesundheit, Wachstum, Entwicklung und Leistungsfähigkeit zu versorgen. Eine ausgewogene Ernährung von Anfang an beugt auch Krankheiten im späteren Erwachsenenalter, z. B. Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Typ-2-Diabetes, Übergewicht usw., vor. Somit ist eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung im Kindesalter ein wesentlicher Bestandteil einer gesamtgesellschaftlichen Gesundheitsförderung.

Eine gesunde Ernährung zeichnet sich durch eine ausgewogene Nährstoffzufuhr aus. Energieliefernde Nährstoffe kommen zu ca. 20 % aus Proteinen, 30 % aus Fetten und 50 % aus Kohlenhydraten.

Nach Aussage der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) leitet sich der altersbedingte Nährstoffbedarf aus dem D-A-CH-Referenzwert für die Nährstoffzufuhr ab. Bezogen auf die Mittagsverpflegung stellt sich dies wie in der folgenden Tabelle dar:

	1 bis unter 4 Jahre	4 bis unter 7 Jahre
Energie (kJ)	1300	1600
Energie (kcal)	320	380
Protein (g)	16	19
Fett (g)	11	13
Kohlenhydrate (g)	39	47
Ballaststoffe (g)	3	4
Vitamin E (mg)	2	2
Vitamin B ₁ (mg)	0,2	0,2
Folat (µg)	30	35
Vitamin C (mg)	5	8
Calcium (mg)	150	188
Magnesium (mg)	20	30
Eisen (mg)	2	2

Auf der Grundlage dieser Nährstoffzufuhr hat die DGE eine nährstoffoptimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung in Kindertageseinrichtungen erstellt.

Grundsätzlich unterscheidet sich der Nährstoff- und Energiebedarf von 1-3-jährigen Kindern nicht wesentlich von 3-6-jährigen; bei 1-3-jährigen ist er jedoch tendenziell geringer. Die Lebensmittelauswahl ist jedoch gleich. Das „Netzwerk Junge Familien“ bietet hierzu hilfreiche Empfehlungen (www.gesund-ins-leben.de).

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele für Lebensmittel
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Parboiled Reis oder Naturreis Speisekartoffeln als Rohware ungeschält oder geschält	Brot, Brötchen, Mehl, Teigwaren
Gemüse und Salat	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Hülsenfrüchte, Salat	Möhre, Paprika, Erbsen, Bohnen, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Tomaten, Weiß-/Rotkohl, Wirsing Linsen, Erbsen, Bohnen, Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat

Obst	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine
Milch und Milchprodukte	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (\leq 50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	mageres Muskelfleisch Seefisch aus nicht überfischten Beständen	Braten, Roulade, Schnitzel, Geschnetzeltes, Gulasch Kabeljau, Seelachs, Hering, Makrele
Fette und Öle	Rapsöl, Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	
Getränke	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

Basierend auf dieser Lebensmittelauswahl wurden seitens der DGE Anforderungen in den folgenden Tabellen aufgeführten Lebensmittelqualitäten sowie –häufigkeiten für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Frühstück- und Zwischenverpflegung und Mittagsverpflegung an fünf Verpflegungstagen in Kindertagesstätten erstellt.

Frühstück und Zwischenverpflegung

Tabelle 2: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot für Frühstück und Zwischenverpflegung an fünf Verpflegungstagen

Lebensmittelgruppen		Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Kind
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln		<ul style="list-style-type: none"> › Vollkornprodukte › Müsli ohne Zucker und Süßungsmittel 	<p>Mischkost</p> <p>mind. 10x (mind. 2x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 300g 4 bis unter 7 Jahre ca. 350g › davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkornprodukten</p>
		<ul style="list-style-type: none"> › Gemüse, frisch oder tiefgekühlt › Hülsenfrüchte › Salat 	<p>Ovo-lacto-vegetarische Kost</p> <p>mind. 10x (mind. 2x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 300g 4 bis unter 7 Jahre ca. 350g › davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkornprodukten</p>
Gemüse und Salat		<ul style="list-style-type: none"> › Gemüse, frisch oder tiefgekühlt › Hülsenfrüchte › Salat 	<p>mind. 5x (mind. 1x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 450g 4 bis unter 7 Jahre ca. 500g › davon: mind. 3x als Rohkost</p>
Obst		<ul style="list-style-type: none"> › Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel › Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten 	<p>10x (2x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 900g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100g</p>
Milch und Milchprodukte		<ul style="list-style-type: none"> › Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% Fett absolut › Speisequark: max. 5% Fett absolut › Jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel › Käse: max. 30% Fett absolut 	<p>mind. 10x (mind. 2x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 1000g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100g</p>
Fleisch, Wurst, Fisch ¹ und Eier ²		<ul style="list-style-type: none"> › Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20% Fett 	<p>entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot²</p>
Öle und Fette		<ul style="list-style-type: none"> › Rapsöl › Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl › Margarine aus den genannten Ölen 	<p>Rapsöl ist Standardfett 1 bis unter 4 Jahre ca. 20g 4 bis unter 7 Jahre ca. 25g</p>
Getränke		<ul style="list-style-type: none"> › Wasser › Früchte-, Kräutertee › Jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel 	<p>Getränke sind jederzeit verfügbar</p>

1. Aufgrund der Verzehrsempfehlungen von Kindern in Deutschland wurde in den naturstoffoptimierten Speisepflanzen für Frühstück und Zwischenverpflegung kein Fisch verwendet.

2. Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrmenge. In den naturstoffoptimierten Speisepflanzen wurde kein Ei für Frühstück und Zwischenmahlzeiten verwendet.

Mittagsverpflegung

Tabella 3: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen

Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl		Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Kind	
Lebensmittelgruppen		Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln 	<ul style="list-style-type: none"> • Vollkornprodukte • Kartoffeln, roh oder vorgegart • Parboiled Reis oder Naturreis 	5 x (1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 400g 4 bis unter 7 Jahre ca. 450g » davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelersatzgetreide	5 x (1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 400g 4 bis unter 7 Jahre ca. 450g » davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelersatzgetreide
Gemüse und Salat 	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse, frisch oder tiefgekühlt • Hülsenfrüchte • Salat 	5 x (1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 500g 4 bis unter 7 Jahre ca. 600g » davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte 1 bis unter 4 Jahre ca. 70g 4 bis unter 7 Jahre ca. 90g	5 x (1 x täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 550g 4 bis unter 7 Jahre ca. 650g » davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte 1 bis unter 4 Jahre ca. 80g 4 bis unter 7 Jahre ca. 100g
Obst 	<ul style="list-style-type: none"> • Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel • Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten 	mind. 2 x 1 bis unter 4 Jahre ca. 150g 4 bis unter 7 Jahre ca. 170g » davon: mind. 1 x als Stückobst	mind. 2 x 1 bis unter 4 Jahre ca. 150g 4 bis unter 7 Jahre ca. 170g » davon: mind. 1 x als Stückobst
Milch und Milchprodukte 	<ul style="list-style-type: none"> • Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut • Spisequark: max. 5% Fett absolut → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel • Käse: max. 30 % Fett absolut 	mind. 2 x 1 bis unter 4 Jahre ca. 120g 4 bis unter 7 Jahre ca. 140g	mind. 2 x 1 bis unter 4 Jahre ca. 120g 4 bis unter 7 Jahre ca. 140g
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier* 	<ul style="list-style-type: none"> • mageres Muskelfleisch 	max. 1 x Fleisch / Wurstwaren 1 bis unter 4 Jahre ca. 30g 4 bis unter 7 Jahre ca. 35g » davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen 1 x Fisch 1 bis unter 4 Jahre ca. 35g 4 bis unter 7 Jahre ca. 45g » davon: mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen	entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot
Öle und Fette 	<ul style="list-style-type: none"> • Rapssöl • Lein-, Walnuss-, Soj-, Olivenöl • Margarine aus den genannten Ölen 	Rapsöl ist Standardfett 1 bis unter 4 Jahre ca. 20g 4 bis unter 7 Jahre ca. 25g	Rapsöl ist Standardfett 1 bis unter 4 Jahre ca. 20g 4 bis unter 7 Jahre ca. 25g
Getränke 	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser • Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel 	Getränke sind jederzeit verfügbar	Getränke sind jederzeit verfügbar

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

Bei der Speisenplanung sollte Folgendes berücksichtigt werden:

- saisonale Angebote
- kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sollten abwechslungsreich angeboten werden

Bei der Zubereitung wird auf fettarme und nährstoffhaltende Garmethoden (dünsten, dämpfen, grillen) geachtet. Zum Würzen sollten frische oder tiefgekühlte Kräuter und Jodsalz bevorzugt werden. Zucker sollte sparsam verwendet werden.

3. Ziele im Rahmen der Ernährungsbildung⁴

„Essen ist mehr, als nur das, was auf dem Teller steht.“ (Dt. Gesellschaft für Ernährung, 2017)

Wie schon in den Bildungs- und Erziehungsempfehlungen verankert, ist die Ernährungsbildung Auftrag der Kindertagesstätte. Damit trägt sie dazu bei,

- auf eine optimale, gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung zu achten
- Essstörungen vorzubeugen
- Kinder zu einem selbstverantwortlichen Umgang mit Essen und Trinken zu befähigen
- verantwortungsbewusst mit Lebensmitteln umzugehen
- Lebensmittelvielfalt, –herkunft und -verarbeitung kennenzulernen
- Hunger und Sättigung wahrzunehmen, d.h. auf die Signale des Körpers zu achten
- Alltagskompetenzen zu erwerben
- Tischsitten und Essgewohnheiten kennenzulernen und dabei auch die Unterschiede in verschiedenen Kulturen wahrzunehmen und wertzuschätzen

Die Grundlagen für ein ausgewogenes Ernährungsverhalten werden in den ersten Lebensjahren gelegt. Um die Ziele im Rahmen der Ernährungsbildung zu erreichen brauchen Kinder einen Zugang zu einem vollwertigen Verpflegungsangebot, wenn sie viele Stunden in der Kindertagesstätte verbringen. Im Tagesablauf nehmen sie zum Teil bis zu drei Mahlzeiten zu sich. Dadurch ist die Kindertagesstätte der ideale Ort, um Kinder an ein gesundheitsförderndes Verhalten heranzuführen.

⁴ Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas; 6. Auflage 2020

4. Bildungsort Mahlzeiten⁵

Die Einnahme von Mahlzeiten in der Kita und deren Organisation bietet Kindern die Möglichkeit zu ganzheitlichen Lernerfahrungen, bei denen alle Sinnesbereiche gleichermaßen angesprochen und weiterentwickelt werden. Im Gegensatz zu isolierten Lernarrangements in Form spezifischer pädagogischer Projekte, erfolgt hierbei ein alltagsintegriertes Lernen in Sinnzusammenhängen und somit nachhaltige Bildung.

Das Einnehmen von Mahlzeiten ermöglicht den Erwerb und die Erweiterung motorischer, sozialer, emotionaler, kreativer sowie kognitiver Kompetenzen.

So können Kinder zum Beispiel durch vielfältige und vor allem optisch ansprechende Nahrungsmittel und kindgerechte Speisenangebote an unterschiedliche Geschmackserfahrungen herangeführt werden. Sie lernen bewusst Geschmack, Optik, Geruch, Beschaffenheit und Textur kennen und mit Begriffen zu beschreiben und zu verknüpfen. Auch werden durch verschiedene Zubereitungsarten Erfahrungen gemacht, dass bereits bekannte, vertraute Nahrungsmittel unterschiedlich vielleicht auch fremd schmecken können und das Wissen über die Vielfalt von Ernährung erweitert.

Damit Geschmacksbildung gelingen kann, braucht es neben einem Klima des Wohlwollens und Verstehens aber auch das behutsame aber konsequente Zusammenspiel von Vertrautem und Neuem. Dies betrifft sowohl die Essenssituation als auch die Speisen. Gerade am Anfang können sogenannte „Ankerlebensmittel“ eine Überforderung bei einem neu aufgenommenen Kind vermeiden und eine „Ess-Brücke“ darstellen. Ankerlebensmittel sind dem Kind vertraute Lebensmittel und dienen der individuellen Bedürfnisbefriedigung. Sie werden dem Kind zusätzlich zu den neuen Speisen angeboten. Ankerlebensmittel sind Grundlebensmittel und Speisen, die allen Kindern (immer) schmecken. Dazu gehören z.B. Äpfel, Bananen, Haferflocken, Milch, Zwieback, Brot, Reiswaffeln etc. Diese sollten im Aufnahmegespräch individuell erfragt werden.

Damit Kinder Selbstwirksamkeit, Autonomie und Selbstbestimmung erfahren und gleichzeitig beim gemeinsamen Essen in einer Tischgemeinschaft soziale Eingebundenheit und Zugehörigkeit erleben, muss die Mahlzeit entsprechend organisiert werden. Dazu ist eine Raumgestaltung nötig, die es Kindern zum einen ermöglicht in kleinen (selbstgewählten) Gruppen zu essen und zum anderen den Zeitpunkt der Mahlzeit selbst zu wählen. Die Entscheidungsfindung für das Verpflegungsangebot der Kindertageseinrichtung ist abhängig von der konzeptionellen Ausrichtung und den baulichen Voraussetzungen. (siehe dazu auch: Kapitel „Ort zur Einnahme von Mahlzeiten“)

Kinder lernen Aufgaben wie Tischdecken und Tischabräumen verantwortlich auszuführen, Essen mit anderen zu teilen und sich beispielsweise Essen anzureichen. Dabei üben sie, mit

⁵ Vgl. Kariane Höhn; PRAXIS KOMPAKT: Essen bildet erschienen 2017 im Herder Verlag (S.10-13), Methfessel, Höhn, Miltner-Jürgensen; Essen und Ernährungsbildung in der Kita erschienen 2016 im Kolhammer Verlag

Alltagsgegenständen wie Besteck, Gläser, Schlüsseln etc. sicher umzugehen und können sich verschiedene feinmotorische Fertigkeiten (Auge-Hand-Koordination) aneignen.

Daneben können bei diesen Tätigkeiten naturwissenschaftlich-mathematische Vorläuferkompetenzen angebahnt werden. Dadurch, dass Kinder ihr Essen selbst portionieren (Schöpfen und Gießen), wird die Veränderung von Mengen real erfahrbar und die Fähigkeit zur Selbstregulation entwickelt. Auch das Erfassen von Unterschieden beim Gewicht von Nahrungsmitteln und Gegenständen, sowie das Bilden von Kategorien (z.B. beim Tischdecken) und das Sortieren werden geübt.

Durch das Angebot von saisonalen und regionalen Nahrungsmitteln wie Obst und Gemüse erwerben Kinder unter anderem auch ökologische Kenntnisse. Diese können vertieft werden durch den Besuch entsprechender Anbauorte im Lebensumfeld der Kita z.B. durch eine Hospitation in einem landwirtschaftlichen Betrieb oder aber durch den eigenen Anbau von Kräutern und Gemüse in Form von kleinen „Hoch“-Beeten bzw. das Pflanzen von Obstbäumen und -sträuchern auf den Außengeländen. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, durch eine abwechslungsreiche Gestaltung des Speiseplans, auch das Wissen über Nahrungsmittel aus anderen Ländern, deren Anbau und Transport zu uns zum Thema zu machen und zu vermitteln.

Beteiligung von Kindern

Die Kinder entscheiden selbst, welche Speisen oder Speisekomponenten sie essen möchten. Bei den Mahlzeiten haben alle Kinder die Möglichkeit, sich selbst ihre Speisen zu nehmen. Dabei orientiert sich die vorbereitete Umgebung an den jeweiligen Kompetenzen der Kinder, d.h. Möbel, Geschirr- und Besteckauswahl, rutschhemmende Unterlagen, Waschlappen etc.

Eine große Bedeutung bei der Gestaltung der Mahlzeiten in der Kita kommt der Entwicklung und Pflege von Ritualen (z.B. zu Beginn und Abschluss des Essens) und dem Aushandeln, Mitgestalten und Einhalten von Regeln zu. Im täglich wiederkehrenden Prozess und durch Selbsterfahrung lernen Kinder, teilen und abzuwarten. Sie nehmen die Unterschiede zwischen den Fähigkeiten der einzelnen Mitessenden aber auch den Speisen, die einzelne Kinder aus gesundheitlichen, religiösen oder kulturellen Gründen nicht essen dürfen, bewusst wahr und werden dazu angeleitet, respektvoll und tolerant damit umzugehen.

Dadurch, dass Kinder in die Speiseplangestaltung einbezogen werden, sowie bei einer Frischküche innerhalb der Kita den Aufwand der Zubereitung von Mahlzeiten vor Ort transparent erleben, entwickelt sich Wertschätzung gegenüber den Personen, die die Speisen zubereiten und den Nahrungsmitteln selbst. Kinder lernen die mit der Herstellung einer Mahlzeit zusammenhängenden Tätigkeiten kennen und ausführen.

Auch trägt die damit einhergehende Möglichkeit zur direkten und differenzierten Rückmeldung der Kinder an die in der Küche tätige/n Person/en dazu bei, dass Kinder eine angemessene Rückmelde-/Beschwerdekultur aktiv einüben können.

Kultursensitivität

Im Kita-Alltag, der von kultureller Vielfalt und den verschiedensten Lebenslagen der Familien geprägt ist, besteht im Rahmen der Gestaltung der Mahlzeiten die wichtigste Aufgabe darin, „Esskultur-Brücken“⁶ zu bauen. Dies geschieht in erster Linie dadurch, dass die pädagogischen Fachkräfte die Unterschiedlichkeit wahr- und ernstnehmen, indem sie beispielweise bereits beim Eingewöhnungsgespräch die Gewohnheiten wie Vorlieben oder Abneigungen sowie Besonderheiten beim Essen wie bestimmte Traditionen und / oder religiös bedingte Ge- oder Verbote bei den Familien erfragen.⁷ Zu einem kultursensitiven Umgang mit dem Grundbedürfnis Essen und Trinken in der Kita gehört allerdings ebenso, sich mit den familiären Kulturtechniken der einzelnen Kinder intensiv auseinanderzusetzen, diese bewusst zu achten und als Bereicherung anzuerkennen. Durch diese Vorgehensweise erleben Kinder und ihre Familien bereits bei der Aufnahme in die Kita, dass sie mit all ihren Erfahrungen, Vorstellungen und Fertigkeiten willkommen sind und es ein Interesse und eine Haltung des voneinander Lernens gibt. Darüber hinaus können die Hintergründe, die im Dialog mit den Familien und im Rahmen eines fachlichen Austauschs der pädagogischen Fachkräfte erschlossen werden, helfen, das Verhalten der Kinder besser einzuschätzen und zu verstehen (z.B. kann ein geringes Interesse am selbständigen Essen auch kulturelle Hintergründe haben). Da Essen auch immer Ausdruck kultureller Zugehörigkeit und sozialer Identität ist, sollte es in den ersten Tagen in einer Kindertageseinrichtung für die Eltern der Essens Kinder immer auch das Angebot bestehen, an der Essenssituation teilzunehmen. Dies erleichtert den Übergang und ermöglicht den pädagogischen Fachkräften die Beobachtung der Interaktion zwischen Kind und Elternteil beim Essen sowie das Kennenlernen spezifischer Esstechniken und individueller Rituale.

Die Vorerfahrungen der Kinder und kulturell oder religiös bedingte Vorschriften finden in einer Kita bei der Gestaltung der Mahlzeiten Beachtung sowohl bei der Auswahl von Nahrungsmitteln und entsprechenden Alternativangeboten als auch durch eine entsprechende Kennzeichnung der Bestandteile von Mahlzeiten z.B. in Form von Symbolen (Rind, Schwein, Huhn etc.).

Sprachliche Bildung

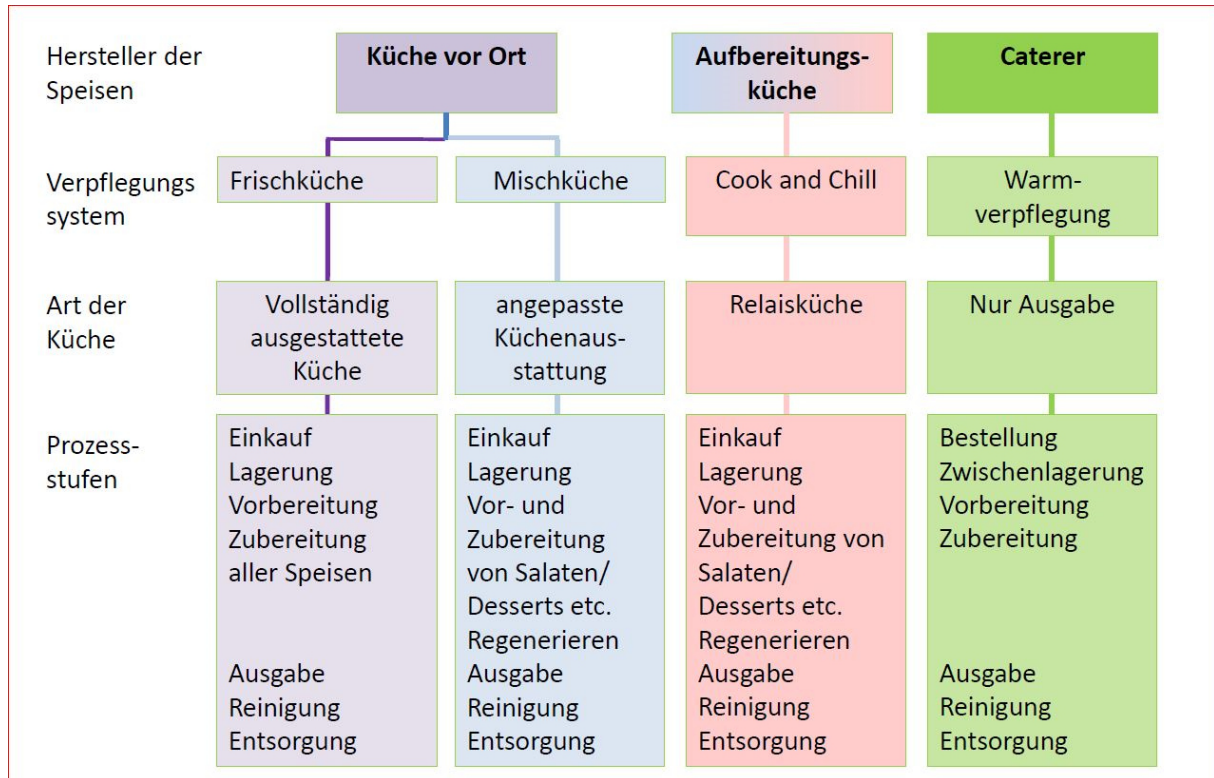
Im Kontext der Einnahme von Mahlzeiten findet immer auch eine sprachliche Bildung der Kinder statt. Kinder lernen verbal und abhängig von ihrem Entwicklungsstand und ihrer Muttersprache auch nonverbal, ihre Grundbedürfnisse wie Hunger und Durst mitzuteilen und z.B. Sättigung anzuzeigen. Die Begriffsbildung und die Wortschatzerweiterung wird unterstützt durch ein handlungsbegleitetes Sprechen, bei dem sowohl die Bezeichnungen für Nahrungsmittel als auch die Benennung der Tätigkeiten beim Essen / bei Tisch in der deutschen Sprache und evtl. in einer anderen Sprache der Kinder der Tischgemeinschaft verwendet werden. Bei den Tischgesprächen lernen Kinder, das eigene Wohlbefinden zu formulieren und sich über Vorlieben und Abneigungen in Bezug auf Nahrungsmittel oder einzelne Speisenbestandteile auszutauschen. Wichtig ist hier eine dialogische Grundhaltung der Fachkräfte, die mit entsprechenden Kommunikationstechniken unterstützt wird.

⁶ Vgl. Höhn, Kariane; PRAXIS KOMPAKT: Essen bildet erschienen 2017 im Herder Verlag (S.23)

⁷ Vgl. Lamm, Bettina; Handbuch Interkulturelle Kompetenz erschienen 2017 im Herder Verlag

5. Bauliche und personelle Rahmenbedingungen

5.1 Verpflegungssysteme im Überblick⁸



(Planungshilfe für Kita-Küchen in Schleswig-Holstein, Qualitätszirkel Kita-Verpflegung)

⁸ Vgl.: Planungshilfe für Kita-Küchen in Schleswig-Holstein, Qualitätszirkel Kita-Verpflegung Nordfriesland,

5.2 Anforderungen an Küchen je nach Verpflegungssystem

Verpflegungssystem	Art der Küche	Räumliche Voraussetzungen ⁹
Frischküche	Zubereitung der Speisen vor Ort; Kombination von frischen Produkten mit Produkten verschiedener Convenience-Stufen, z.B. geputztes Gemüse für Salat, garfertige Lebensmittel (wie Tiefkühlgemüse)	<ul style="list-style-type: none"> • Anlieferungsbereich möglichst mit direktem Zugang zur Küche • Lagermöglichkeiten: Trockenlager (-schrank), Kühl- und ggf. Tiefkühlschrank • Küche mit ausreichend großer Arbeitsfläche • Spülbereich mit Spülmaschine und Fettabscheider gemäß DIN 4040 (bauaufsichtliche Zulassung) • Entsorgungsbereich mit geeigneten Abfallbehältern für Mülltrennung • Extra Schrank für Küchenkräfte im Personalraum • Sanitärbereich Hauswirtschaftskräfte: <ul style="list-style-type: none"> - getrennte Aufbewahrung für Straßen- und Arbeitskleidung - Handwaschbecken mit Einmalhandtücher, nicht nachfüllbare Flüssigseife und Händedesinfektionsmittelspender - bei Neubauten wird eine eigene Toilette gefordert; in Bestands Kitas erfolgen individuelle Absprachen
Mischküche	Tiefkühlprodukte (Gemüse, vorproduzierte Speisen) werden angeliefert und bei -18°C zwischengelagert, wieder erhitzt, ggf. weiterverarbeitet und ausgegeben; zusätzlich werden Salate, Dessert und Sättigungsbeilagen frisch produziert	<ul style="list-style-type: none"> • Anlieferungsbereich: genug Platz zum Umpacken und Entsorgen der Umverpackungen • Lagermöglichkeiten für Tiefkühlkost, frischen Lebensmitteln und Schränke für Trockenlagerung • Produktionsbereich mit Kombidämpfer und / oder Herdplatten zum Regenerieren der Speisen und zur weiteren Verarbeitung, sowie zur Zubereitung von Salaten, Desserts und Beilagen • Spülbereich mit Spülmaschine • Entsorgungsbereich mit geeigneten Abfallbehälter für Mülltrennung • Sanitärbereich Hauswirtschaftskräfte: <ul style="list-style-type: none"> - Getrennte Aufbewahrung für Straßen- und Arbeitskleidung - Handwaschbecken mit Einmalhandtücher, nicht nachfüllbare Flüssigseife und Händedesinfektionsmittelspender - bei Neubauten wird eine eigene Toilette gefordert; in Bestands Kitas erfolgen individuelle Absprachen

⁹ Vgl. Planungshilfe für Kita-Küchen in Schleswig-Holstein, Qualitätszirkel Kita-Verpflegung

Verpflegungssystem	Art der Küche	Räumliche Voraussetzungen ⁹
<p>Caterer</p>	<p>Speisenzubereitung erfolgt bei einem Caterer; Transport in Warmhalte- bzw. Kühlboxen zur Kita; Warmhaltung bis zur Ausgabe an die Kinder</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anlieferungsbereich, Bereich für Zwischenlagerung • Geräte zum Warmhalten und ggf. Nacherhitzen • Kühlkapazitäten für Salate und Desserts • Verteilbereich: Ausreichend Arbeitsflächen für die zu portionierenden Speisen • Spülbereich mit Spülmaschine • Entsorgungsbereich mit geeigneten Abfallbehälter für Mülltrennung • Sanitärbereich Hauswirtschaftskräfte: <ul style="list-style-type: none"> - getrennte Aufbewahrung für Straßen- und Arbeitskleidung - Handwaschbecken mit Einmalhandtücher, nicht nachfüllbare Flüssigseife und Händedesinfektionsmittelspender; ggf. reicht in Absprache mit der Lebensmittelkontrollbehörde ein Küchenwaschbecken aus - bei Neubauten wird eine eigene Toilette gefordert; in Bestands Kitas erfolgen individuelle Absprachen
<p>Cook & Chill</p>	<p>Speisen werden von einem industriellen Anbieter zentral zubereitet, schnell abgekühlt und bei Temperaturen von 2 bis 3°C gelagert; Sie werden am Ausgabepunkt vor dem Verzehr auf mindestens 70°C regeneriert, warmgehalten, portioniert und ausgegeben</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anlieferung-/Entsorgungsbereich, Lager-/Kühlbereich • Lagermöglichkeiten mit Kühlkapazitäten, angepasst an Essensteilnehmerzahl und Lieferintervall • Produktionsbereich mit Kombidämpfer und / oder Herdplatten zum Regenerieren der Speisen • Ausreichend große Arbeitsflächen • Spülbereich mit Spülmaschine • Entsorgungsbereich mit geeigneten Abfallbehälter für Mülltrennung • Sanitärbereich Hauswirtschaftskräfte: <ul style="list-style-type: none"> - getrennte Aufbewahrung für Straßen- und Arbeitskleidung - Handwaschbecken mit Einmalhandtücher nicht nachfüllbare Flüssigseife und Händedesinfektionsmittelspender - bei Neubauten wird eine eigene Toilette gefordert; in Bestands Kitas erfolgen individuelle Absprachen

5.3 Bauliche Notwendigkeiten

Das jeweilige Verpflegungssystem und die baulichen Voraussetzungen müssen aufeinander abgestimmt sein und sich im Rahmen der Umsetzungsmöglichkeiten der Stadt Koblenz bewegen. Grundsätzlich ist zwischen Neubauten und Bestandsbauten zu unterscheiden.

5.3.1 Flächenbedarf / Flächenbedarfsermittlung

Eine verbindliche Aussage zum Flächenbedarf kann nicht getroffen werden. Diese steht in Abhängigkeit der diversen Systeme und Konzeptionen, baulichen Voraussetzungen (Neubau / Bestand / Umbauten). Die Flächenbedarfsermittlung bezieht sich auf Anlieferung, Lagerung, Vor- und Zubereitung der Speisen, Speisenausgabe, Spülbereich und Entsorgung. Es muss immer eine individuelle Betrachtung erfolgen.

Die Fachtagung Forum Küchenplanung in Kitas „Zwischen Motivation und Mutlosigkeit – Wie ist gute Kita-Verpflegung machbar?“ der Verbraucherzentrale NRW vom 19.06.2015 hat sich mit Orientierungswerten zum Flächenbedarf befasst. Eine Link zur Tagungspräsentation ist unter Kapitel 10 Quellen und Links hinterlegt.

Besondere Beachtung muss auf getrennte Funktionsbereiche gelegt werden:

- reine- und unreine Seiten
- Rückgabe von Schmutzgeschirr
- Anlieferzonen
- Produktions-/Regenerationsbereiche
- Vorbereitungsflächen
- Sozial- und Umkleieräume
- Lagerflächen

Die Norm DIN 10506 „Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung“ -März 2012-¹⁰ gilt für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Sie legt Anforderungen zur Planung, Konstruktion und zum Betreiben von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung fest. Die Norm ist allgemein für alle Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung formuliert und bildet eine Grundlage, die unter Berücksichtigung der spezifischen Gegebenheiten der Betriebsstätten differenziert Anwendung findet.

5.3.2 Kriterien bauliche Ausstattung und Material für alle Verpflegungssysteme¹¹

- Die Größe und Ausstattung der Produktionsbereiche ist in Abhängigkeit vom gewünschten Verpflegungssystem und der voraussichtlichen Essensteilnehmerzahl zu kalkulieren.

¹⁰ DIN 10506 „Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung“ DIN Deutsches Institut für Normung e.V. / Normen-Download-Beuth-Buchhandlung Reuffel, LfNr.7844084001-2017-02-09

¹¹ Vgl. Planungshilfe für Kita-Küchen in Schleswig-Holstein, Qualitätszirkel Kita-Verpflegung und DIN 10506 „Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung“ DIN Deutsches Institut für Normung e.V. / Normen-Download - Beuth-Buchhandlung Reuffel, LfNr.7844084001-2017-02-09

- Die Ausstattung ist so zu planen, dass ein gutes Waren- und Geschirrkreislaufsystem aufgebaut werden kann. Für die Verteilung der Speisen müssen Servierwagen vorgehalten werden mit entsprechend breiten Wege und Abstellmöglichkeiten. Es müssen mehrere Servierwagen vorhanden sein, da sauberes und schmutziges Geschirr getrennt werden muss.
- Die Einschubhöhe der Regeneriergeräte sollte möglichst gut an die Körpergröße der Mitarbeiter angepasst sein.
- Der Fußbodenbelag muss rutschhemmend, wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen sein und darf keine Stolperstellen aufweisen. Er muss ausreichend belastbar und widerstandsfähig gegen chemische Verbindungen, wie z.B. Reinigungsmitteln, sein.
- Die Beleuchtung muss der Raumgröße angepasst sein.
- Die Wände und Decken müssen hell, glatt, wasserundurchlässig und gut zu reinigen sein.
- Im Spülbereich müssen die Wände bis zu der erwarteten Verschmutzungshöhe leicht zu reinigen und desinfizieren sein.
- Die Lüftungsöffnungen und Fenster müssen mit abnehmbaren, reinigungsfähigen Insektenschutzgittern versehen sein.
- Alle Wasserablaufstellen müssen mit einem Siphon ausgestattet sein
- Die Arbeitsgeräte sollten leicht zu reinigen, technisch einwandfrei und nicht aus Holz oder Melaminharz sein.
- Die Oberflächen (Schränke, Arbeitsplatten, Spüle) müssen glatt und leicht zu reinigen sein.
- Sofern keine Kinderküche vorhanden ist, sollte bei der Planung der Küche eine Nutzung durch Kinder vorgesehen und eine entsprechende Reinigung gewährleistet sein.
- Wenn für einzelne Kinder Eltern Speisen mitbringen (z.B. bei sehr speziellen diätischen Anforderungen), muss darauf geachtet werden, dass diese Speisen in einem extra Kühlschrank oder in einer extra dafür vorgesehenen Box im allgemeinen Kühlschrank zwischengelagert werden können. Eine adäquate Erhitzung der Speisen (2 Minuten auf 72°C) muss gewährleistet sein (Herdplatte oder Mikrowelle).

5.4 Ort zur Einnahme der Mahlzeiten¹²

Zum Verzehr der Speisen sollte ein separater Raum zur Verfügung stehen. Ist aufgrund der räumlichen Gegebenheiten kein separater Speiseraum vorhanden, sind die Mahlzeiten klar von den übrigen Aktivitäten abzugrenzen.

Der Speisebereich sollte wie folgt gestaltet sein:

- hell und angemessen beleuchtet
- freundliches, ansprechendes Ambiente (z.B. Pflanzen, Bilder,

¹² Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas, 6. Auflage 2020

- Tischdekoration, Tischsets)
- gut zu reinigendes Mobiliar und entsprechender Bodenbelag
- großer Tisch, der jedem Kind genügend Platz zum Essen bietet
- altersgerechtes Mobiliar (Tisch, Buffet), das gewährleistet, dass sich die Kinder beim Essen selbstständig bedienen können
- empfehlenswert ist es ferner, einen separaten Bereich des Raumes mit einer Kinderküche auszustatten

5.5 Personelle Bedingungen

5.5.1 Qualifikation von Hauswirtschaftskräften¹³

Kinder lernen in Beziehungen. Vor diesem Hintergrund ist die Person der Hauswirtschaftskraft oder Koch / Köchin mehr als nur Essenshersteller/in. Sie ist neben den pädagogischen Fachkräften Vorbild für die Kinder, wenn sie von dem was sie tut, eindeutig überzeugt ist und sich dementsprechend verhält.¹⁴

Bei der Qualifikation von Hauswirtschaftskräften wäre eine einschlägige Ausbildung wünschenswert, ist aber nicht Einstellungsvoraussetzung. Folgende Voraussetzungen wären vorteilhaft:

Die Hauswirtschaftskraft hat

- eine Ausbildung als Hauswirtschafterin / Hauswirtschafter oder Köchin / Koch
- hat Kenntnisse über die Bedeutung der Ernährung von Kindern oder eignet sich Kenntnisse vor dem Hintergrund der DGE-Richtlinien an
- hat Kenntnisse zu den Hygienevorschriften oder eignet sich diese an
- ist interessiert an einer partizipativen Gestaltung des Themas Ernährung in der Kindertagesstätte
- berücksichtigt Rückmeldungen der Kinder und Eltern bei der Speisenwahl
- nimmt teil an Teamsitzungen oder Konzeptionstagen zum Thema Ernährung
- orientiert sich beim Einkauf an saisonalen, regionalen und wirtschaftlichen Gegebenheiten

5.5.2 Vertretung von Hauswirtschaftskräften

Urlaub, Krankheit, Fortbildungen etc. müssen auch bei Hauswirtschaftskräften vertreten werden. Pädagogische Fachkräfte sollten keine Vertretung im Hauswirtschaftsbereich übernehmen, da dies zu einer Unterschreitung des genehmigten pädagogischen Personalschlüssels

¹³ Unter Hauswirtschaftskraft werden alle (qualifizierten) Kräfte verstanden, die bei der Zubereitung, Verteilung etc. des Mittagessens in der Tageseinrichtung mitwirken.

¹⁴ Vgl. Haug-Schnabel, Gabriele, Weil Essen mehr ist, in TPS 2-2016, S. 4

(ESSP) führt. Eine fest angestellte Springerkraft Hauswirtschaft oder eine Kraft, die auf Abruf für eine einzelne Kita diese Tätigkeit übernimmt, ist sinnvoll.

5.5.3 Berechnungskriterien für Hauswirtschaftskräfte

Hauswirtschaftskräfte benötigen für ihre Tätigkeit ausreichende zeitliche Ressourcen um ihrem Auftrag gerecht zu werden. Die in der Vereinbarung über Kriterien für ein Controlling-Instrument (Selbstkontrolle von Personalkosten in Kindergärten) aus dem Jahr 1999 festgelegten Richtwerte für die Bemessung des Personalbedarfs im Hauswirtschaftsbereich sind nicht mehr stimmig und ausreichend aufgrund weiterer gesetzlicher Vorgaben aus dem Infektionsschutzgesetz und der Lebensmittelhygieneverordnung, sowie einer anderen Wertigkeit von Ernährung in Kindertagesstätten. Seit der Aufnahme von Kindern unter drei Jahren sind weitere Arbeiten wie die Übernahme der Wäschereinigung dazugekommen. Dabei geht es nicht nur um Bettwäsche, sondern auch um Handtücher, Lätzchen oder Mundtücher. Weitere regelmäßig anfallende neue hauswirtschaftliche Arbeiten sind z.B. die Dokumentationen von Reinigungen im Küchenbereich, die Temperaturprüfung bei angeliefertem Essen, die Erstellung des Allergenverzeichnisses anhand der aktuellen Speisepläne, die Zusammenstellung der Speisepläne aus dem Angebot des Caterers, sowie die Bestellung von Hygieneartikeln in die Küche.

6. Verpflegungssituationen¹⁵

Nachfolgende Aspekte zu den einzelnen Verpflegungssituationen werden in jeder Kita individuell geklärt und beschrieben:

Verpflegungssituation	Organisation	Angebot und Zusammensetzung	Speiseplanung	Speiseplanaushänge
Frühstück / Zwischenmahlzeit	<ul style="list-style-type: none"> • Uhrzeit, Zeitraum • Frühstücksort • Organisationsform (Buffet von der Kita, Frühstücksbox von zuhause) • Anzahl der Essplätze • Vorbereitung und Ablauf des Frühstücks (frei oder gemeinsam; Eindecken, Geschirr, Dekoration, Rituale) 	<ul style="list-style-type: none"> • Getränke • z.B. Obst, Rohkost, Brot, Belag, Müsli • „Vorgaben“ zum Inhalt der Frühstücksbox? • besondere Frühstücksaaktionen (z. B. gemeinsames Frühstück, Motto-Frühstück, Frühstück zu Festen oder Geburtstagen) • Besorgen der Zutaten: Spenden der Eltern, Kostenbeitrag 		

¹⁵ Vgl.: Leitfaden zur Erstellung eines kitaspezifischen Ernährungskonzeptes unter Berücksichtigung des Basis-Ernährungskonzeptes für alle Kindertageseinrichtungen (Kitas) in der Kreisstadt Bergheim

Verpflegungssituation	Organisation	Angebot und Zusammensetzung	Speiseplanung	Speiseplanaushänge
Mittagessen	<ul style="list-style-type: none"> • Uhrzeit, Zeitraum • Ort • Anzahl der Mittagessen • Anzahl der Gruppen und Fachkräfte • Vorbereitung des Essraums (Tischgruppengröße, Geschirr, Besteck, Serviergeschirr, Servierbesteck, Mobiliar, Tisch decken und dekorieren, Beteiligung der Kinder) • Ablauf der Mahlzeit (z. B. wie wird das Gericht präsentiert und verteilt, welche Hilfestellung gibt es von Fachkräften oder Kindern, Tischspruch oder andere Rituale) • Ende der Mahlzeit und dazugehörige Aspekte (z. B. Abräumen, Reinigen) • „Rückbau“ des Essraumes, falls das Essen in einem Gruppen- / Spielraum eingenommen wurde 	<ul style="list-style-type: none"> • Anbieter des Mittagessens • Art der Mittagsverpflegung • Beschreibung von Ablauf, Zubereitung oder Aufbereitung des Essens (vor Ort <p>kochen / zubereiten, Erwärmen, Warmhalten; Temperaturmessen, Lieferung, Kühlen, Verteilen auf Gruppen)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausgabeverfahren, ggf. Beachtung gruppenspezifische Unterschiede 	<ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung der Richtlinien der DGE • Berücksichtigung der Kinderwünsche (vor dem DGE-Hintergrund) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kindgerechte Darstellung des Speiseplans (Schrift + Bild) • Kennzeichnung der Fleischarten, Fisch, vegetarische Gerichte • Aushang für Eltern • Kennzeichnung und Erklärung der Zusatzstoffe

Verpflegungssituation	Organisation	Angebot und Zusammensetzung	Speiseplanung	Speiseplanaushänge
<p>Nachmittagssnack/ Zwischenmahlzeit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Uhrzeit/Zeitrahmen • Ort • Ablauf • Teilnahme • Bereitstellung durch die Kita mit Kostenerhebung; Snackbox der Kinder 	<ul style="list-style-type: none"> • Speise- und Getränkeangebot 		<p>Kennzeichnung und Erklärung der Zusatzstoffe</p>

7. Hygiene

Unter Hygiene versteht man die Gesamtheit aller Verfahren und Verhaltensweisen mit dem Ziel, Erkrankungen zu vermeiden und der Gesunderhaltung des Menschen und der Umwelt zu dienen. Gerade dort, wo mit Lebensmitteln gearbeitet wird, muss ein hoher Hygienestandard an erster Stelle stehen.

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen, wie Verpflegung, Reinigung und Wäscheversorgung sind Grundlagen für eine saubere und angenehme Atmosphäre. Die dabei zu berücksichtigenden Hygieneregeln schützen die Gesundheit von Kindern und Mitarbeitenden.

Hygienevorschriften

Folgende behördliche Anordnungen gibt es für den Bereich Verpflegung:

- Regelmäßige Schulungen aller Mitarbeitenden nach §4 LMHV,
- VO (EG) 852/2004 und §43 IFSG
- §42 und 43 IFSG regeln auch die Tätigkeits- bzw. Beschäftigungsverbote im Lebensmittelbereich.
- Zum Schutz des Verbrauchers und des Eigenschutzes wird hier von jedem Beschäftigten ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung der Hygieneregeln verlangt.
- Jede Einrichtung hat einen Hygieneplan auf Grundlage des IFSG §36 zu erstellen, der auf die baulichen und organisatorischen Gegebenheiten der Örtlichkeit angepasst werden soll.
- In diesem sind innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene im Betrieb festgelegt.
- Checklisten gemäß der Lebensmittelhygiene-Verordnung (betriebseigenes Kontrollsystem HACCP; Sicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette; Einhaltung der Kühlkette; Anlieferungs- und Ausgabetemperatur der Speisen, etc.)

8. Qualitätssicherung

Zu einer guten Kitaverpflegung gehört die regelmäßige Überprüfung der Qualität des Essens. Ausgehend von den Qualitätskriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung bietet es sich an, die Qualität des Essens anhand dieser Kriterien zu prüfen.

Hier geht es darum¹⁶:

- Wie oft kommen welche Lebensmittel auf den Tisch?
- Wie werden sie zubereitet?
- Wie sind die Rahmenbedingungen beim Essen?

¹⁶ Vgl.: SERVICEBOX FÜR GUTES KITAESSEN, Bundeministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2017

- Welche Rückmeldung geben Kinder zu Temperatur, Aussehen und Geschmack des Essens?

Die dokumentierten Ergebnisse der Rückmeldungen sind Grundlage für die Bewertung der Verpflegungssituation in der Kindertagesstätte und mögliche Verbesserungsmaßnahmen.

Ein weiteres Instrument zur Qualitätssicherung ist die regelmäßige Fortbildung der Hauswirtschaftskräfte und der pädagogischen Fachkräfte.

9. Literatur

DGE-Praxiswissen „Kochen-Kühlen-Spülen“ - Welche Geräte braucht die Küche?

Kita-Küchen gut geplant – Voraussetzungen für Erfolg und Qualität (Kirsten Hillert, LUA)

Von Nährstoffen zu Lebensmittel und Mahlzeiten: das Konzept der optimierten Mischkost für Kinder und Jugendliche in Deutschland (Kersting, Kalhoff, Lücke)

Praxis Kompakt: Essen bildet (Kariane Höhn, Herder Verlag, 2017)

Handbuch Interkulturelle Kompetenz (Bettina Lamm, Herder Verlag, 2017)

10. Quellen und Links

www.in-form.de

www.dge-medien-service.de

Fachtagung Forum Küchenplanung in Kitas „Zwischen Motivation und Mutlosigkeit – Wie ist gute Kita-Verpflegung machbar?“ Düsseldorf 2015

<https://projekte.meine-verbraucherzentrale.de/mediabig/235438A.pdf>

„Essen und Trinken in der guten gesunden Kita“ – Leitfaden zur Qualitätsentwicklung; Kooperationsprojekt im Rahmen „Kitas bewegen“

http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/downloadDateien/Leitfaden_Kita_komplett.pdf

NQZ – nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule

<https://www.nqz.de/ac/kita/>

Netzwerk Junge Familien; Homepage: www.gesund-ins-leben.de

Qualitäts-Check Kitaverpflegung: Fragebogen zur Bewertung der Kitaverpflegung auf Grundlage der DGE-Qualitätskriterien

https://www.macht-dampf.de/fileadmin/user_upload/Downloads/Macht_Dampf_Qualitaetscheck_Kita.pdf

Infobroschüren und Materialien, z.B. Kinderfragebogen Mittagessen; Anleitung und Begleitfragebogen (Landeszentrum für Ernährung, Baden-Württemberg)

https://landeszentrum-bw.de/Lde_DE/vernetzen/Gemeinschaftsverpflegung_/Kita+und+Schule/Infobroschueren+und+Materialien?QUERYSTRING=Kinderfragebogen+Mittagessen

DGUV Regel 102-602 Branche Kindertageseinrichtung; Juli 2019

<https://www.kinderkinder.dguv.de/neue-branchenregel-fuer-kitas/>

Bertelsmann Stiftung, Is(s)t KiTa gut? KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status Quo und Handlungsbedarfe, 2014

<https://mueef.rlp.de/de/themen/ernaehrung/kita-isst-besser/>

11. Anlagen

Checkliste zur Mittagsverpflegung

Voraussetzungen	Anmerkungen
DGE-Standards entsprechend der verschiedenen Altersgruppen	
Anzahl der Mittagessen	
Welche Räume stehen für das Mittagessen zur Verfügung? Küche, Speiseraum / Gruppenraum, Abstellraum, Lagerraum, Schlaf- / Ruheraum	
Ausstattung der Räume (Möbiliar)	
Bauliche Voraussetzungen und Ausstattung der Küche	
Personalausstattung	
Elternbedarfe bezüglich des Essens	
Finanzierung	
Entscheidung für ein Verpflegungssystem (Frischkochküche, Caterer, etc.)	
ggf. Verpflegungsanbieter suchen	

Checkliste zur Ausstattung Küche mit Geschirr und Zubehör

Die Geschirrausstattung richtet sich nach der Anzahl der Kinder in der Einrichtung, der jeweiligen Altersstruktur, der Anzahl der Kinder, die am warmen Mittagessen teilnehmen und der zu kalkulierenden Anzahl von Erwachsenen (Mitarbeitende, Eltern).

Checkliste Küchenausstattung		
	Anzahl	Anmerkungen
Kinder		
gesamt		
1-3 Jahre		
3-6 Jahre		
Hort		
Geschirr Erwachsenen		
Tiefe Teller		
Flache Teller		
Schüsseln - Inhalt 1 l		
Schüsseln - Inhalt 2 l		
Platten oval 24 * 14		
Platten oval 27 * 16		
Kaffeetasse - stapelbar		
Untertasse		
Dessertteller		
Henkelbecher		
Milchgießer		
Zuckerdose		
Warmhaltekannen		
Gläser		
Besteck Erwachsene		
Menüöffel		
Menügabel		
Menümesser		
Kaffeelöffel		
Kuchengabeln		

Geschirr Kinder		
Tiefe Teller - bunt		
Flache Teller - bunt		
Trinklernbecher		
Trinkbecher		
Gläser		
Dessertteller		
Karaffen / Kühlschrankskrug		
Müslischalen		
Besteck Kinder		
Menüöffel		
Menügabel		
Menümesser		
Kaffeelöffel		
Kuchengabeln		
Kinderlöffel		
Kindergabel		
Kindermesser		
Kinderlöffel - klein		
Besteckkasten (zusätzlich zur Kücheneinrichtung)		
Sonstiges Kinder		
Lätzchen		
Küchenartikel allgemein		
Töpfe		
Stiel-Kasserolle - 1,5 l		
Topf - 4 l		
Topf - 7 l		
Topf - 10 l		
Pfannen		
Pfanne - Durchmesser 28 cm		
Pfanne - Durchmesser 24 cm		
Schneidebrett 37 x 25 cm		
Schneidebrett 24 x 15 cm		
Messer		
Brotmesser		
Tomatenmesser		
Kleine Küchenmesser		
Gemüsemesser		
Schere		
Salatbesteck		

Servierlöffel		
Spaghetti Zange		
Servierzange		
Pfannenwender		
Soßenlöffel		
Fleischgabel		
Schöpfkellen		
Kochlöffel		
Sparschäler		
Schneebesen		
Dosenöffner		
Teigrolle		
Messbecher		
Teigschaber		
Backpinsel		
Springform Durchmesser 26,5 cm		
Gugelhupf Form		
Kastenform - 30 x 11 cm		
Backhandschuhe		
Sieb		
Kartoffelstampfer		
Zitruspresse		
Salatschleuder		
Mehrzweckreibe		
Küchenschüssel Durchmesser 28 cm		
Küchenschüssel – Durchmesser 24 cm		
Aufbewahrungsbehälter – Set mit 3 - 4 unterschiedlichen Größen		
Tabletts		
Geschirrtücher		
Mülleimer mit Schwingdeckel – 50 l		
Whiteboard		
Küchengeräte		
Mixer		
Waffelautomat		
Kaffeemaschine		
Waage		
Pürierstab		
Brot Schneidemaschine		

Quelle: Jugendamt Koblenz

Impressum:

Herausgeber

Stadtverwaltung Koblenz
Amt für Jugend, Familie, Senioren und Soziales
Rathauspassage 2
56068 Koblenz

Erarbeitet in der
„UAG Ernährungsbildung
in Koblenzer Kitas“
unter Mitwirkung von

Günther Knopp, Michaela Hinterwälder,
Marina Freund, Monika Alsdorf, Beate Gniffke

Telefon

0261 129 0

E-Mail

Jugendamt@stadt.koblenz.de

Gestaltung

Susan Krause

Koblenz, Oktober 2020