



Leitbild „Ernährung“ für die Kindertageseinrichtungen der Stadt und der Unterhospitalstiftung in Memmingen

Gesunde Ernährung in unseren KiTas

QR-Code mit dem Handy scannen und mehr
über gesunde und ausgewogene Ernährung in
unseren KiTas erfahren.



Informationen unter:
<http://kita.memmingen.de/ernaehrung.html>

Jede Kindertageseinrichtung (KiTA) soll das gesetzliche Bildungsziel umsetzen, dass unsere Kinder "lernen, auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung, ausreichend Bewegung, Ruhe und Stille zu achten (§ 13 Ausführungsverordnung zum Bayerischen Bildungs- und Betreuungsgesetz)."

Gute Verpflegung von der Krippe bis zum Hort ist gesetzlicher Auftrag und eine große Herausforderung für alle KiTas. KiTa-Mitarbeiter*innen, Eltern, Speisenanbieter und die Stadt Memmingen haben hierbei ein gemeinsames Ziel: Sie wollen ein qualitativ gutes Essen, das gesund ist, schmeckt und bezahlbar bleibt.

Gleichzeitig spielt das Thema Ernährung in der KiTa eine immer wichtigere Rolle, denn die Kinder verbringen zunehmend mehr und immer früher Zeit in den KiTas: So sind auch die Essenssituationen wichtige Bildungsmomente, die einen hohen Stellenwert einnehmen.

Aus diesen Gründen wurde im KiTa-Jahr 2017/2018 durch zwei unserer KiTas in Zusammenarbeit mit dem Amt für Ernährung Landwirtschaft und Forsten Augsburg (Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Schwaben) und dem Bürgerstift Memmingen ein Leitbild „Ernährung“ erarbeitet.

Dieses Konzept soll ab dem KiTa-Jahr 2018/2019 in die tägliche Arbeit aller KiTas der Stadt und der Unterhospitalstiftung Memmingen im Rahmen der örtlichen und personellen Möglichkeiten Eingang finden. Es ist Grundlage dafür, das Verpflegungsangebot in den jeweiligen KiTas und bei den Lieferanten weiter zu entwickeln.

Unsere Ziele:

KiTa

Pädagogische Aspekte

- Wir beziehen die Wünsche der Kinder mit ein.
- Wir achten auf eine angenehme Atmosphäre beim Mittagessen.
- Die Kinder werden zum Probieren ermuntert und lernen verschiedene Lebensmittel kennen.
- Wir bereiten regelmäßig zusammen mit den Kindern Speisen zu.
- Soweit möglich bauen wir in der KiTa zusammen mit den Kindern Obst, Gemüse und/oder Kräuter an.
- Wir vermitteln den Kindern Tischmanieren. Die Kinder lernen den Umgang mit Besteck bzw. vertiefen diesen.
- Wir besuchen Lebensmittellieferanten (Bauernhof, Gärtnerei, Bürgerstiftküche u.ä.) und lernen die Produktion von Lebensmitteln kennen.

Rahmenbedingungen

Grundlage

- Wir erstellen unsere Speisepläne nach Möglichkeit nach den Bayerischen Leitlinien KiTa-Verpflegung (s.a. Leitgedanke Gesundheit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung – DGE). Diese Leitlinien gelten auch für selbst zubereitete Speisen.

Hygiene

- Wir achten auf das Einhalten von Hygieneregeln.
- Es erfolgt eine regelmäßige Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung und die Arbeitssicherheit.

Kommunikation

- Der Speiseplan wird in der KiTa spätestens zu Beginn der Woche veröffentlicht. Fleisch- und Fischgerichte werden entsprechend der Tierart gekennzeichnet.
- Wir beraten Eltern bei der ausgewogenen Mitgabe von Brotzeit und Getränken.

Angebot/Qualität

- Das Mittagessen besteht aus zwei Gängen.
- Die Ernährung ist alters- und bedarfsgerecht.
- Wir bieten grundsätzlich maximal zwei Fleischgerichte und ein See-
fischgericht pro Woche an.
- Jedes Mittagessen enthält eine Gemüse-, Rohkost- oder Salatkompo-
nente.
- Wir bieten beim Mittagessen grundsätzlich nur Wasser und nicht ge-
süßten Tee als Getränk an.
- Darüber hinaus können dünne Saftschorle angeboten werden.
- Soweit Bio-Lebensmittel lieferbar sind, bieten wir diese an.
- Wir achten auf regionale, fair-gehandelte und saisonale Angebote.
- Wir nehmen soweit möglich am EU-Schulprogramm teil (Obst/Gemüse
und Milchprodukte).
- Wir respektieren und beachten Entscheidungen der Eltern im Bezug auf
die Ernährungsform der Kinder (religiös, vegetarisch u.a.). Soweit dies
der Lieferant anbieten kann, setzen wir dies auch um.
- Bei nachgewiesenen Lebensmittelunverträglichkeiten bieten wir den
Familien an, das Essen selbst mitzubringen, wenn der Lieferant dies
nicht anbieten kann.
- Auch bei den Zwischenmahlzeiten orientieren wir uns an unserem Ge-
samtkonzept.

Fortbildung/Teilnahme an Programmen

- Den Mitarbeiter*innen werden Fortbildungen zu den Themen Ernährung
und Verpflegung angeboten.

Lieferant/Küche

Rahmenbedingungen

Grundlage

- Wir kochen grundsätzlich nach den Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung (s.a. Leitgedanke Gesundheit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung – DGE).

Hygiene

- Die Vorgaben des Lebensmittelrechtes und der Arbeitssicherheit werden eingehalten.
- Es erfolgt eine regelmäßige Beratung/Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung, die Arbeitssicherheit und eine externe Qualitätssicherung.

Kommunikation

- Der Lieferant ist für die KiTas grundsätzlich telefonisch/per Email erreichbar. Eine laufende Kommunikation wird gepflegt.
- Die Fleisch- und Fischgerichte kennzeichnen wir entsprechend der jeweiligen Tierart.

Angebot/Qualität

- Es gibt keine Wiederholungen von Gerichten innerhalb von vier Wochen.
- Der Speiseplan ist verlässlich.
- Der Speiseplan berücksichtigt das Alter und den Bedarf von Kindern.
- Die Speisen werden täglich frisch zubereitet. Fertigprodukte werden weitgehend vermieden.
- Die Warmhaltezeiten werden so kurz als möglich gehalten.
- Bei Tiefkühlgemüse achten wir auf naturbelassene Produkte, ohne Zusätze von Fett, Mehl, Rahm und Gewürzen.
- Es gibt eine große Vielfalt an saisonalen Frischwaren, insbesondere bei Obst, Gemüse und Salat.
- Lebensmittel, die synthetische Farb- und Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder Geschmackverstärker enthalten, werden weitgehend vermieden.

- Magere Produkte werden bevorzugt.
- Zucker wird sparsam eingesetzt.
- Als Standard wird Rapsöl verwendet.
- Es wird jodiertes Salz verwendet.

Fortbildung/Teilnahme an Programmen

- Die Mitarbeiter*innen besuchen regelmäßig Fortbildungen.

Allgemein:

Dieses Leitbild soll in Zusammenarbeit mit den Mitarbeiter*innen der KiTas, den Familien, den Lieferanten (Bürgerstift, apetito, Hipp sowie weitere regionale Lieferanten) und der Lebensmittelüberwachung umgesetzt und weiter entwickelt werden.

Dafür sind folgende Gremien eingerichtet:

KiTa-übergreifend

Leiterinnenkonferenz

Essensgremium (halbjährlich)

(3 KiTa-Mitarbeiter*innen, Bürgerstift, 2 Vertreter aus Elternbeiräten,
1 Vertreter KiTa-Amt, 1 Vertreter Haustechnik)

für die jeweilige KiTa

KiTa-Team

Elternbeirat

Kinderkonferenz

Die KiTa bespricht sich einmal jährlich bzgl. der Umsetzung dieses Leitbildes mit dem Elternbeirat und berichtet über die Anzahl der Essensplätze u.a. Das KiTa-Amt berichtet entsprechend im Rahmen des jährlichen Berichtes an den Jugendhilfeausschuss.

Dieses Leitbild wird jährlich durch das Essensgremium überprüft und bei Bedarf angepasst. Unter kita.memmingen.de/ernaehrung.html wird dieses veröffentlicht. Dort sind auch zusätzliche Informationen zu finden.

Memmingen, Juni 2018

Stadt Memmingen
Amt für Kindertageseinrichtungen

Unterhospitalstiftung Memmingen
Bürgerstift