

**Text-Baukasten
zum Erstellen eines
Verpflegungskonzeptes für Kitas**

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

Wie Sie diesen Text-Baukasten nutzen können

Liebes Kita-Team,

in Ihrer Kita bieten Sie täglich Mahlzeiten an und haben dafür bereits Regelungen gefunden. Manchmal läuft es aber vielleicht nicht ganz rund oder nicht jede/r Mitarbeiter/in versteht bei Verabredungen zur Gestaltung der Mahlzeiten das Gleiche. Vielleicht möchten Sie auch die Qualität Ihres Angebotes überprüfen und verändern. Oder Sie wollen Eltern über die gute Qualität der Mahlzeiten in Ihrer Kita informieren. Für alle diese Fälle ist ein Verpflegungskonzept ein richtiger erster Schritt.

Text-Baukasten liefert Vorlage

Mit diesem Text-Baukasten möchten wir Sie beim Schreiben eines Verpflegungskonzeptes unterstützen. Wir haben dafür wesentliche Qualitätskriterien an ein Mahlzeitenangebot zusammengefasst und entsprechende Textvorschläge erarbeitet. Diese können Sie je nach Voraussetzungen in Ihrer Kita und je nach Qualitätsverständnis in ein eigenes Konzept per „Kopieren und Einfügen“ übernehmen. Zu jedem Qualitätskriterium haben wir verschiedene Varianten formuliert, die Sie jeweils einzeln oder mehrfach kopieren und ggf. ändern können.

Sieben Kapitel als Handlungsfelder

So halten Sie die Verabredungen, die Sie mit dem Träger, der Hauswirtschaftsleitung, den Küchenkräften, dem Caterer oder den pädagogischen Fachkräften zu den Kita-Mahlzeiten getroffen haben, verbindlich fest. Wir haben dazu zentrale Kapitel vorgesehen:

- In der Küche
- Am Esstisch
- Zusammenarbeit mit den Eltern
- Team: Einstellung zum Thema Ernährung und Qualifikation
- Hygiene und Rechtliches
- Qualitätssicherung
- Nachhaltige Kita-Verpflegung

Qualitätsmerkmale bestimmen

Sie dokumentieren damit Ihre Werteorientierung nach außen: Welche Qualität ist Ihnen wichtig, unter welchen Rahmenbedingungen gestalten Sie das Mahlzeitenangebot und was sollen die Kinder bei und mit den Mahlzeiten lernen? Das Verpflegungskonzept ist damit auch ein Bestandteil Ihrer Zusammenarbeit mit den Eltern. Und nicht zuletzt kann die Kita-Verpflegung und die Ernährungsbildung einen ökologisch wichtigen Beitrag im Sinne der Nachhaltigkeit leisten.

Konzept mit Leben füllen

Das fertige Verpflegungskonzept soll aber nicht nur ein statisches Stück Papier sein. Kommunizieren Sie es über die Internetseite Ihrer Kita, legen Sie es im Aufenthaltsraum der Mitarbeitenden aus und heften Sie es an die Eltern-Pinwand. Viel wichtiger ist aber, dass Sie Ihr Konzept regelmäßig gemeinsam mit allen Verantwortlichen überprüfen und überlegen, wo Sie vielleicht nachsteuern oder einen Schritt weiter in Richtung Qualitätsverbesserung gehen können.

Dabei unterstützen wir Sie gern!

Ihre

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

[Fügen Sie hier einmalig den Namen Ihrer Kita oder Ihr Kita-Logo ein.]

[Das Deckblatt]

Unser Verpflegungskonzept

[Name der Kita]

Stand: [Fügen Sie hier das Datum ein, an dem Sie Ihr Konzept zuletzt überarbeitet haben.]

[Fügen Sie hier einmalig den Namen Ihrer Kita oder Ihr Kita-Logo ein.]

Einleitung

[Hier können Sie einleitend das Qualitätsverständnis Ihrer Kita zum Thema Ernährung und Ernährungsbildung beschreiben: Welche Grundsätze sind Ihnen und Ihrem Träger wichtig, welche Rahmenbedingungen möchten Sie umsetzen und was ist Ihre Zielsetzung?]

Stand: [Fügen Sie hier das Datum ein, an dem Sie Ihr Konzept zuletzt überarbeitet haben.]

Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	4
1.In der Küche.....	6
1.1.Frühstück und Zwischenmahlzeiten.....	6
1.2.Getränkeversorgung.....	9
1.3.Mittagessen.....	9
1.4.Besondere Anforderungen	12
2.Am Esstisch.....	14
2.1.Gestaltung der Ess-Situationen	14
2.2.Ernährungsbildung: Geschmacksentwicklung, Lern- und Bildungsanlässe.....	15
2.3.Partizipation der Kinder an der Verpflegung.....	17
3.Zusammenarbeit mit den Eltern.....	18
3.1.Erziehungspartnerschaft rund um das Kita-Essen.....	18
3.2.Kommunikation zum Verpflegungskonzept.....	18
3.3.Anmeldegespräch.....	18
3.4.Kommunikation zum Speiseplan.....	19
3.5.Dialog mit den Eltern rund um die Ernährung.....	19
3.6.Elternveranstaltungen zum Thema Ernährung.....	19
3.7.Beteiligung von Eltern.....	20
4.Unser Team.....	21
4.1.Haltung des Kita-Teams zum Thema Essen und Trinken.....	21
4.2.Personalqualifikation.....	21
5.Hygiene.....	22
5.1.Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene.....	22
5.2.Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen.....	22
5.3.Hygiene bei pädagogischen Aktionen.....	23
5.4.Eltern bringen Speisen in die Kita mit.....	23
6.Qualitätssicherung	24
6.1.Beschwerdemanagement.....	24
7.Nachhaltige Kita-Verpflegung.....	25

1. In der Küche

1.1. Frühstück und Zwischenmahlzeiten

Lebensmittelauswahl Frühstück

- **Beispiel 1:** Unser vollwertiges Frühstück besteht immer aus vier Komponenten:
 - Getreide (z. B. Brot, Brötchen, Flocken)
 - Milch und Milchprodukte wie z. B. Joghurt, Quark, Käse
 - Gemüse- und/oder Obstrohkost
 - Getränk
- **Beispiel 2:** Bei Auswahl und Angebot der Lebensmittel und Getränke orientieren wir uns am DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas (siehe Tabelle [hier](#) in unserem Verpflegungskonzept).
- **Beispiel 3:** Ein ausgewogenes Frühstück ist uns als Kita sehr wichtig.
- **Beispiel 4:** Die Abläufe zum Frühstück besprechen wir mit den Eltern beim Aufnahmegespräch. Außerdem geben wir ihnen nützliche Informationen über die Gestaltung der Frühstücksboxen an die Hand, z. B. in Form von Rezepten, Beispielbildern oder eines Flyers.
- **Beispiel 5:** In den mitgebrachten Brotboxen sind süße Lebensmittel und Kinderlebensmittel nicht erwünscht.

Gestaltung Frühstückssituation

Frühstück im Kinderbistro

- **Beispiel 1:** Unsere Kita bietet allen Kindern ein ausgewogenes Frühstück an. Die Kinder können bis 9:30 Uhr im Kinderbistro/am Frühstückstisch das Frühstück zu sich nehmen.
- **Beispiel 2:** Die Kinder werden während des Frühstücks von einer gruppenübergreifenden pädagogischen Kraft begleitet.
- **Beispiel 3:** Die Kinder wählen am Buffet, was sie essen möchten, wodurch ihre Selbstständigkeit und Selbstwirksamkeit gefördert wird.

Freies Frühstück

- **Beispiel 1:** Die Kinder können morgens bis 9:30 Uhr in ihrer Gruppe das von den Eltern mitgegebene Frühstück zu sich nehmen.
- **Beispiel 2:** Jedes Kind, das mit dem Essen fertig ist, räumt sein Geschirr selbstständig in den Geschirrspüler und deckt für das nächste Kind ein (Teller, Tasse). Jüngere Kinder werden dabei von den pädagogischen Fachkräften angeleitet und unterstützt.

Gruppenfrühstück

- **Beispiel 1:** Wir frühstücken (xy) mal im Monat/jeden x. (Wochentag) im Monat mit allen Kindern in den Gruppen. Zur Vorbereitung besprechen die pädagogischen Fachkräfte zuvor mit den Kindern, welches Lebensmittel sie für das Gruppenfrühstück mitbringen. Die Familien erhalten eine entsprechende Notiz mit der Bitte, das Lebensmittel am jeweiligen Termin in die Gruppe mitzubringen.

Lebensmittelauswahl Snack am Nachmittag

Beispiel 1: Zwischen 14:30 und 15:00 Uhr bieten wir einen Imbiss an. Es gibt frisches, geschnittenes und saisonales Obst und/oder Gemüse, ergänzend kann es dazu Quark, Joghurt oder einen Dip geben.

Empfehlungen der DGE für Frühstück und Zwischenmahlzeiten in Kitas

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

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Kind	
		Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	Vollkornprodukte	10 x (mind. 2 x täglich)	10 x (mind. 2 x täglich)
	Müsli ohne Zucker und Süßungsmittel	1 bis unter 4 Jahre ca. 300g 4 bis unter 7 Jahre ca. 350g <i>davon mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkornprodukten</i>	1 bis unter 4 Jahre ca. 300 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 350 g <i>davon mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkornprodukten</i>
Gemüse und Salat	Gemüse	mind. 5 x (1 x täglich)	mind. 5 x (1 x täglich)
	Hülsenfrüchte	1 bis unter 4 Jahre ca. 450 g	1 bis unter 4 Jahre ca. 450 g
	Salat	4 bis unter 7 Jahre ca. 500 g	4 bis unter 7 Jahre ca. 500 g
		<i>davon mind. 3 x als Rohkost</i>	<i>davon mind. 3 x als Rohkost</i>
Obst	Obst ohne Zucker und Süßungsmittel	10 x (2 x täglich)	10 x (2 x täglich)
	Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaten	1 bis unter 4 Jahre ca. 900 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g	1 bis unter 4 Jahre ca. 900 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g
Milch und Milchprodukte	Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir (max. 3,8% Fett absolut)	mind. 10 x (mind. 2 x täglich)	mind. 10 x (mind. 2 x täglich)
	Speisequark max. 5 % absolut	1 bis unter 4 Jahre ca. 1000 g	1 bis unter 4 Jahre ca. 1000 g
	(jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)	4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g	4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g
	Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch* und Eier ²	Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20% Fett	0 x	entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot
Öle und Fette	Rapsöl	Rapsöl ist Standardfett	Rapsöl ist Standardfett
	Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl	1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g	1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g
	Margarine aus oben genannten Ölen	4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g	4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g
Getränke	Wasser		
	Früchte-, Kräutertee	Getränke sind jederzeit verfügbar.	Getränke sind jederzeit verfügbar.
	jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel		

*Aufgrund der Verzehrsgewohnheiten von Kindern in Deutschland wurde in den nährstoffoptimierten Speiseplänen für Frühstück und Zwischenverpflegung kein Fisch verwendet.² Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrsmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde kein Ei für Frühstück und Zwischenmahlzeiten verwendet.

1.2. Getränkeversorgung

- **Beispiel 1:** Die Kinder haben jederzeit die Möglichkeit etwas zu trinken. Wir bieten ihnen aufgesprudeltes Leitungswasser sowie ungesüßte Kräuter- und Früchtetees an. Wir wechseln täglich die Teesorte, so dass die Kinder verschiedene Geschmacksrichtungen kennen lernen können.
- **Beispiel 2:** In allen Gruppen stehen Trinkstationen zur Verfügung. Jedes Kind hat eine mit seinem Namen und/oder Foto gekennzeichnete Trinkflasche und kann sich selbst eingießen. Dadurch fördern wir die Selbstständigkeit. Falls nötig, werden sie dabei von den pädagogischen Kräften unterstützt.
- **Beispiel 3:** Die Erzieher/-innen bieten den Kindern wiederholt aktiv Getränke an, insbesondere bei hohen Temperaturen und viel Bewegung im Außengelände. Kinder unter 3 Jahren werden häufiger ans Trinken erinnert.

1.3. Mittagessen

Lebensmittelauswahl

- **Beispiel 1:** Bei unserem Mittagsangebot orientieren wir uns an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas (siehe Tabelle [hier](#) in unserem Verpflegungskonzept).
- **Beispiel 2:** Bei unserem Mittagsangebot orientieren wir uns an den Empfehlungen von optiMIX[®], der optimierten Mischkost des Forschungsdepartments Kinderernährung (FKE) der Universitäts-Kinderklinik Bochum.
- **Beispiel 3:** Bei unserem Mittagsangebot orientieren wir uns an den Empfehlungen der Bremer Checkliste des Leibniz-Instituts für Präventionsforschung und Epidemiologie (BIPS GmbH).
- **Beispiel 4:** Wir achten besonders auf das tägliche Angebot von Gemüse, roh oder zubereitet, auf Vollkornprodukte bei Nudeln, Reis und Backwaren, auf das Angebot von Hülsenfrüchten wie Linsen, Kichererbsen oder Bohnen und auf die Auswahl von Rapsöl. **[Hier können Sie weitere Schwerpunkte auflisten.]**
- **Beispiel 5:** Wir verzichten bei den Mittagessenszeiten auf das Angebot von Schweinefleisch.

Speiseplanung

- **Beispiel 1:** Die Gestaltung der Speisepläne in den Kitas erfolgt teilweise anhand des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas (2020). Dieser empfiehlt für fünf Verpflegungstage u.a. maximal 1-mal Fleisch/Wurst (davon mind. 2-mal mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen (z. B. Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rinderbraten)).
- **Beispiel 2:** Wir achten darauf, dass das Mittagessen täglich Gemüse enthält. Dabei gibt es in fünf Verpflegungstagen 2 x Rohkost und 3 x gegartes Gemüse. Die Speiseplanung erfolgt jeweils für vier Wochen.

Kulturelle, religiöse und ethische Aspekte

- **Beispiel 1:** Die Tierart im jeweiligen Gericht wird auf dem Speiseplan und auf dem Frühstücksbuffet eindeutig (mit Symbolen) gekennzeichnet.

- **Beispiel 2:** Wir respektieren religiös und ethisch begründete Ernährungsweisen und berücksichtigen diese im Rahmen unserer Möglichkeiten.
- **Beispiel 3:** Wir bieten Kindern, die aus kulturellen oder religiösen Gründen auf bestimmte Fleischsorten verzichten (z. B. Schweinefleisch, Schweinefleischprodukte), in Absprache mit den Eltern eine vegetarische Alternative an.
- **Beispiel 4:** Da in unserer Kita Kinder aus verschiedenen Kulturen miteinander spielen und lernen, verzichten wir weitestgehend auf das Angebot von Schweinefleisch, auch bei Wurstwaren. Bei Festen, wie z. B. einem Sommerfest mit Grillgut, ist es den Eltern überlassen, sich zur Auswahl der Gerichte und Lebensmittel zu verständigen und dies in Eigenregie nach Absprache mit der Kita-Leitung zu organisieren.
- **Beispiel 5:** Halal: Weitergehende Anforderungen an die Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie z. B. geschächtetes Fleisch, sind in den Kita-Küchen nicht umsetzbar. Die Verpflegung in der Kita kann im Rahmen ihrer finanziellen und organisatorischen Möglichkeiten nur begrenzt auf alle individuellen Bedürfnisse ausgerichtet sein. Das Mitbringen von Speisen von Zuhause und das Aufwärmen in der Kita-Küche sind aus hygienischen Gründen nicht möglich.

Zubereitung, Warmhaltezeiten und Temperaturen, Sensorik

- **Beispiel 1:** Die Zubereitung und die Warmhaltezeiten wirken sich auf den Nährstoffgehalt und die sensorische Qualität der Mahlzeiten aus. Wir achten auf die Einhaltung einer Warmhaltezeit von unter drei Stunden ab dem Ende der Produktion beim Caterer.
- **Beispiel 2:** Wir kontrollieren die Temperatur bei Anlieferung des Essens, die mindestens 65 °C betragen muss. Die Kaltspeisen kontrollieren wir auf eine Temperatur bei Anlieferung auf maximal 7 °C.
- **Beispiel 3:** Wir kochen das Mittagessen für die Kinder in unserer Kita-Küche jeden Tag frisch (Frisch-/Mischküche). Dafür setzen wir möglichst frische unverarbeitete Rohwaren ein. Es kommen auch Halbfabrikate und Fertigerzeugnisse zum Einsatz. Für die Herstellung und Ausgabe der Speisen ist eine Hauswirtschaftsfachkraft verantwortlich.
- **Beispiel 4:** Das Mittagessen für die Kinder wird jeden Tag von einem regionalen Caterer warm angeliefert (Warmverpflegung). Weil sich die Warmhaltezeiten und die Temperaturen auf den Nährstoffgehalt und die Qualität der Mahlzeiten auswirken, achten wir auf die Einhaltung einer Warmhaltezeit von maximal zwei Stunden ab dem Ende der Produktion beim Caterer bis zum Verzehr durch die Kinder. Ebenfalls kontrollieren wir bei Anlieferung die Temperatur (mind. 65 °C).
- **Beispiel 5:** Wir beziehen die Hauptkomponenten für unser Mittagessen als Kühlkost/Tiefkühlkost [Nicht-Zutreffendes streichen] von einem Caterer. Für das fachgerechte Regenerieren, die Beachtung kurzer Warmhaltezeiten und die Speisenausgabe ist eine Hauswirtschaftsfachkraft verantwortlich. Sie ergänzt außerdem die gelieferten Komponenten täglich um frische Salate und/oder Desserts.

Beispiel 6: Um den Kindern anregende, lebensmitteltypische Sinneseindrücke beim Essen zu vermitteln, präsentieren wir die Speisen appetitanregend. Die Komponenten haben einen typischen Geschmack und ihre Konsistenz bewahrt, sie sind außerdem mit Kräutern und Gewürzen abwechslungsreich abgeschmeckt.

Empfehlungen der DGE zum Mittagessen in Kitas

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

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage	
		Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	Vollkornprodukte	5 x (1 x täglich)	5 x (1 x täglich)
	Kartoffeln	1 bis unter 4 Jahre ca. 400g	1 bis unter 4 Jahre ca. 400 g
	Parboiled Reis oder Naturreis	4 bis unter 7 Jahre ca. 450g <i>davon mind. 1 x Vollkornprodukte</i> <i>max. 1 Kartoffelerzeugnisse</i>	4 bis unter 7 Jahre ca. 450 g <i>davon mind. 1 x Vollkornprodukte</i> <i>max. 1 Kartoffelerzeugnisse</i>
Gemüse und Salat	Gemüse	5 x (1 x täglich)	5 x (1 x täglich)
	Hülsenfrüchte	1 bis unter 4 Jahre ca. 500g	1 bis unter 4 Jahre ca. 500 g
	Salat	4 bis unter 7 Jahre ca. 600 g	4 bis unter 7 Jahre ca. 600 g
		<i>davon mind. 2 x als Rohkost</i>	<i>davon mind. 2 x als Rohkost</i>
		<i>mind. 1 x Hülsenfrüchte</i>	<i>mind. 1 x Hülsenfrüchte</i>
		<i>1 bis unter 4 Jahre ca. 70 g</i> <i>4 bis unter 7 Jahre ca. 90 g</i>	<i>1 bis unter 4 Jahre ca. 70 g</i> <i>4 bis unter 7 Jahre ca. 90 g</i>
Obst	Obst	mind. 2 x	mind. 2 x
	Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaten	1 bis unter 4 Jahre ca. 150 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 170 g <i>davon mind. 1 x als Stückobst</i>	1 bis unter 4 Jahre ca. 150 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 170 g <i>davon mind. 1 x als Stückobst</i>
Milch und Milchprodukte	Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% Fett absolut	mind. 2 x	mind. 2 x
	Speisequark: max. 5% absolut	1 bis unter 4 Jahre ca. 120 g	1 bis unter 4 Jahre ca. 100 g
	(jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)	4 bis unter 7 Jahre ca. 140 g	4 bis unter 7 Jahre ca. 120 g
	Käse: max. 30% Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier ³	mageres Muskelfleisch	max. 1 x Fleisch/ Wurstwaren 1 bis unter 4 Jahre ca. 30 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 35 g <i>davon mind. 2 x mageres Muskelfleisch, innerhalb von 20 Verpflegungstagen</i>	Entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot
		1 x Fisch 1 bis unter 4 Jahre ca. 30 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 45 g <i>davon mind. 2 x fettreicher Fisch, innerhalb von 20 Verpflegungstagen</i>	
Öle und Fette	Rapsöl	Rapsöl ist Standardfett	Rapsöl ist Standardfett
	Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl	1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g	1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g
	Margarine aus oben genannten Ölen	4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g	4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g
Getränke	Wasser	Getränke sind jederzeit verfügbar.	Getränke sind jederzeit verfügbar.
	Früchte-, Kräutertee jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel		

³ Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrsmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde für das Mittagessen mit 40-50 g (Mischkost) bzw. 6070 g Ei (ovo-lacto-vegetarische Kost) pro Woche gerechnet.

1.4. Besondere Anforderungen

Ernährung von Säuglingen

- **Beispiel 1:** Wir ermöglichen grundsätzlich die Versorgung von Säuglingen mit Muttermilch. Hierzu erhalten die Eltern ein Merkblatt vom Bundesinstitut für Risikobewertung im Rahmen des Aufnahmegesprächs.
- **Beispiel 2:** Unter Berücksichtigung von hygienischen Maßnahmen nehmen wir abgepumpte Muttermilch entgegen. Wir kennzeichnen und lagern die Milch entsprechend, wärmen sie auf und füttern damit das Kind. Die hygienischen Maßnahmen beziehen sich auf Empfehlungen
 - des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR): Merkblatt für Kitas und Merkblatt für Eltern
 - sowie der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA)Die Hinweise werden den Müttern schriftlich und mündlich mitgeteilt.
- **Beispiel 3:** Für die Verpflegung von Säuglingen bitten wir geeignete Säuglingsmilch oder Fertigbreie (industriell hergestellte Produkte) mitzubringen. Wir orientieren uns hier an den Angaben im DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas.

Ernährung von Kindern unter drei Jahren

- **Beispiel 1:** Die Kinder unter drei Jahren essen als Gruppe gemeinsam und werden dabei besonders unterstützt.
- **Beispiel 2:** Die angebotene Verpflegung wird den Bedürfnissen der Kinder gerecht. Dazu achten wir z. B. auf einen niedrigen Salzgehalt der Speisen, auch würzen wir nicht zu stark. Stark blähende Lebensmittel wie etwa Hülsenfrüchte bieten wir zunächst nur schrittweise und in kleinen Mengen an. Hierbei orientieren wir uns am DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas.
- **Beispiel 3:** Den Kindern steht eine Auswahl an Besteck zur Verfügung. Sie werden bei der Nutzung des Bestecks angeleitet und bei Bedarf unterstützt.
- **Beispiel 4:** Die Kinder werden zu ihren Wünschen bezüglich der Auswahl und Menge der Speisen befragt und in ihren Entscheidungen von den pädagogischen Kräften beraten.
- **Beispiel 5:** Um der Gefahr durch Verschlucken vorzubeugen, vermeiden wir je nach Entwicklungsstand des Kindes kleine und harte Lebensmittel.
- **Beispiel 6:** Die Kinder essen nie ohne Aufsicht. Die Notfallmaßnahmen zum Verschlucken sind den pädagogischen Fachkräften bekannt und werden regelmäßig eingeübt.

Umgang mit Lebensmittelallergien und –unverträglichkeiten

- **Beispiel 1:** Bei besonderen Anforderungen wie einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit können wir nach Absprache ein mitgebrachtes Mittagessen in einer (gesonderten) Mikrowelle erhitzen. Für die Zubereitung und den Umgang mit den Speisen bis zur Abgabe in der Kita händigen wir den Eltern ein Merkblatt aus, das wir auch mit ihnen besprechen (Kühlung nach Zubereitung, Kühlkette bis zur Kita).

- **Beispiel 2:** Liegt bei einem Kind nachweislich eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit vor, können wir ein geeignetes Mittagessen bestellen. Ist dies nicht möglich, suchen wir nach einer individuellen Lösung für diese Familie.
- **Beispiel 3:** Für Kinder, bei denen eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit nicht eindeutig ärztlich bestätigt werden kann, wird in Absprache mit der Familie nach Lösungen gesucht.
- **Beispiel 4:** Für den Nachweis einer Lebensmittelallergie oder –unverträglichkeit bitten wir die Eltern, uns dieses [Formular](#) vom Arzt ausgefüllt einzureichen.

Umgang mit Süßigkeiten in der Kita

- **Beispiel 1:** Der Umgang mit Süßigkeiten und anderen süßen Lebensmitteln wie Kuchen, Keksen und süßen Getränken ist ein wichtiger Lernprozess für Kinder. Da die meisten Kinder zu Hause in ihren Familien mit Süßigkeiten in Kontakt kommen, gibt es in der Kita grundsätzlich keine Süßigkeiten oder andere süße Lebensmittel.
- **Beispiel 2:** Süßigkeiten gibt es in unserer Kita nur zu besonderen Anlässen, wie z. B. zu Geburtstagen von Kindern, Karneval und am Nikolaustag. Bei Kindergeburtstagen bitten wir um Absprache mit der jeweiligen Gruppenleitung, was in welcher Form mitgebracht werden kann. Gerne geben wir ein Rezept für einen Geburtstagskuchen an die Eltern, der auch für Kinder mit Allergien geeignet ist und weniger Zucker enthält.

Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten

- **Beispiel 1:** Regelmäßige Feste für alle Kinder, Eltern und Mitarbeiter/-innen in der Kita sollen die Kontakte untereinander stärken und auch Möglichkeiten zum Austausch bieten. Das Kita-Team berät mit dem Elternrat, welche Speisenangebote es geben soll und inwieweit süße und herzhaftes Speisen auch mit Rücksicht auf Allergien oder kulturelle Aspekte ausgewählt werden.
- **Beispiel 2:** Die Organisation von Sommerfesten oder Festen zu Feiertagen liegt beim Elternrat und den Eltern und wird mit der Kita-Leitung abgesprochen. Für mitgebrachte Speisen gelten die Vorgaben zur Hygiene unter dem Punkt 5.4 „Eltern bringen Speisen in die Kita mit“.

2. Am Esstisch

2.1. Gestaltung der Ess-Situationen

Essenszeiten und essensfreie Zeiten

- **Beispiel 1:** In unserer Kita sind folgende Zeiten für die verschiedenen Mahlzeiten festgelegt:

Frühstück	von XX Uhr bis XY Uhr
Mittagessen für Kinder unter 3 Jahren	von XX Uhr bis XY Uhr
Nachmittagsnack	von XX Uhr bis XY Uhr

- **Beispiel 2:** Wir essen das mitgebrachte Frühstück, das Mittagessen und den Snack am Nachmittag gemeinsam. Die dafür festgelegten Zeiten werden in den Gruppen, je nach Alter der Kinder abgestimmt.

Raum- und Tischgestaltung

- **Beispiel 1:** Die Mahlzeiten in allen Kitas unseres Trägers/in unserer Kita finden in den Gruppenräumen statt. Sie sind klar von den übrigen Aktivitäten abgegrenzt, wie z. B. dem Spielen. Wir bilden einzelne Tischgruppen, damit die Ess-Situation auch für die kleineren Kinder überschaubar bleibt.
- **Beispiel 2:** Die Mahlzeiten in unserer Kita finden in einem gesonderten Essraum statt. Dabei sitzen die Kinder in Tischgruppen zusammen. Die Tischgruppen beginnen und beenden die Mahlzeiten gemeinsam.
- **Beispiel 3:** Die Tische werden ansprechend gestaltet, z. B. mit gebastelter Tischdekoration entsprechend der Jahreszeiten. Jedes Kind soll ausreichend Platz zum Essen haben. Geeignetes Mobiliar und Geschirr steht in den Kitas zur Verfügung.

Essatmosphäre und Tischkultur

- **Beispiel 1:** Zu unserer Tischkultur gehört das Eindecken der Tische mit Tischset, geeignetem Geschirr und kindgerechtem Besteck. In den einzelnen Gruppen werden Rituale zum Beginn der Mahlzeiten eingeübt und gepflegt. Dazu gehört, dass sich alle vor der Mahlzeit die Hände waschen. Wenn alle sitzen, sagt ein Kind einen Tischspruch. Dann fangen wir gemeinsam an zu essen.
- **Beispiel 2:** Während der Mahlzeiten bemühen wir uns, angenehme Gespräche zu führen. Unsere begleitenden pädagogischen Kräfte fördern dies. Negative Bemerkungen zu Geschmack oder Konsistenz der Speisen fangen die pädagogischen Fachkräfte auf. Wir achten bewusst auf eine angenehme Atmosphäre.

Pädagogische Begleitung der Mahlzeiten

- **Beispiel 1:** Alle Mahlzeiten werden von den pädagogischen Fachkräften begleitet. Das bedeutet, dass sie die Kinder beim Essen und Trinken unterstützen, beispielsweise beim Umgang mit Besteck. Sie bieten den Kindern Lebensmittel an, benennen diese und leben ihre Vorbildfunktion, indem sie mit den Kindern gemeinsam essen.

Kinder zum Probieren anregen

- **Beispiel 1:** Wir möchten den Kindern die Möglichkeit bieten, ihnen unbekannte Lebensmittel und Gerichte kennenzulernen und zu probieren. Wir bieten dazu kleine Teller an, von dem das Kind einen Probierhappen nehmen kann. Stößt das auf Ablehnung, bleibt dies von den pädagogischen Kräften unkommentiert. Die Anregung zum Probieren neuer Lebensmittel und Gerichte erfolgt immer wieder.
- **Beispiel 2:** Die pädagogischen Fachkräfte regen die Kinder immer wieder zum Probieren von Lebensmitteln und Speisen an. Dabei ist die Fachkraft selbst ein Vorbild und isst entsprechend einen sogenannten „pädagogischen Happen“. Grundsätzlich tolerieren und berücksichtigen wir Abneigungen gegenüber Speisen.

Umgang mit schwierigen Ess-Situationen

- **Beispiel 1:** Essen wird grundsätzlich nicht als Trost, Belohnung oder Bestrafung eingesetzt. Damit möchten wir der Entwicklung von ungünstigen Ernährungsgewohnheiten vorbeugen. In schwierigen Situationen lassen wir den Kindern alternativ Nähe, Aufmerksamkeit und Zuspruch oder ein gemeinsames Spiel zukommen.
- **Beispiel 2:** Die Kinder müssen bei uns ihren Teller nicht leer essen. Auch kommt es vor, dass ein Kind an manchen Tagen keine oder nur sehr wenig der angebotenen Speisekomponenten essen möchte. Trotzdem bekommen alle Kinder den Nachtisch, da bei uns Nahrungsmittel nicht als Belohnung oder Strafe eingesetzt werden.

2.2. Ernährungsbildung: Geschmacksentwicklung, Lern- und Bildungsanlässe

- **Beispiel 1:** Jede Mahlzeit bietet Kindern und pädagogischen Fachkräften die Gelegenheit, über Lebensmittel, deren Herkunft und Zubereitungsmöglichkeiten zu sprechen. Themen wie "Mein Lieblingsessen" zeigen den Kindern, dass der Geschmack und die Vorlieben verschieden sind und dass auf der Welt unterschiedlich sowie Unterschiedliches gegessen wird.
- **Beispiel 2:** Im Verlauf des Kita-Jahres bieten wir für die Kinder verschiedene Aktionen und Projekte zum Thema Ernährung an. Beispielsweise backen pädagogische Fachkräfte, interessierte Eltern und Kinder gemeinsam **[Aktivität einfügen, z. B. Weckmänner oder Osternester]**. Die pädagogischen Fachkräfte besuchen mit den Kindern **[Aktivität einfügen, z. B. den Bauernhof, den Bäcker in unserem Stadtteil]** und erfahren auf diese Art etwas über Lebensmittel.
- **Beispiel 3:** Die Kinder sind regelmäßig bei Einkäufen dabei. Hier lernen sie verschiedene Lebensmittel kennen und helfen beim Einkauf, z. B. für den Snack am Nachmittag. Für den Einkauf werden Kleingruppen von 4-5 Kindern ausgewählt. Gemeinsam mit den Kindern wird vorab eine Einkaufsliste erstellt und besprochen.
- **Beispiel 4:** In unserer Einrichtung findet in Kooperation mit **[Kooperationspartner einfügen]** einmal pro Halbjahr ein Koch- und Ernährungskurs für interessierte Eltern der Kita und unseres Stadtteils statt.
- **Beispiel 5:** Unser Außengelände bieten für die Kinder zahlreiche Gelegenheiten zur Ernährungsbildung: Hochbeete, in denen wir gemeinsam mit den Kindern Kräuter und Gemüse anpflanzen

sowie Obststräucher und Obstbäume, von denen wir zusammen das Obst ernten. In unserer Matschküche bereiten wir spielerisch Mahlzeiten zu.

2.3. Partizipation der Kinder an der Verpflegung

Mitwirkung der Kinder beim Essen

- **Beispiel:** Eine Beteiligung der Kinder in Form eines Kinderparlaments ist uns ein großes Anliegen. Hier lernen die Kinder demokratische Prozesse kennen, die ein wichtiger Grundstein in unserer Gesellschaft sind. Im Kinderparlament können die Kinder ihre Ideen und Wünsche zur Kita-Verpflegung und zu Aktionen zur Ernährungsbildung einbringen, z. B. zusammen einzukaufen oder zu backen.

Beteiligung bei der Vor- und Zubereitung von Mahlzeiten

- **Beispiel:** Die Kinder werden regelmäßig eingeladen und ermutigt, bei der Vor- und Zubereitung der Mahlzeiten mitzumachen und dabei auch mitzuentcheiden, was angeboten wird. Beispielsweise schneiden sie Obst und Gemüse für den Nachmittagsnack oder bereiten eine Quarkspeise als Nachtisch zu. Sie werden dabei ermuntert, viel Gemüse, Obst oder Vollkornprodukte zu verwenden, damit die Verpflegung insgesamt ausgewogen bleibt.

Wunschessen

- **Beispiel 1:** Um die Kinder bei der Wahl des Mittagessens zu beteiligen, entscheidet einmal im Monat eine Gruppe im Wechsel über ein Wunschessen für die Kita.
- **Beispiel 2:** Die Kinder stimmen mit einem Smiley in fest gelegten Zeiträumen über das Mittagessen ab. Dabei können sie drei verschiedene Smileys für eine Woche vergeben.

Förderung der Selbstständigkeit beim Essen und Trinken

- **Beispiel:** Jedes Kind kann bei den Mahlzeiten selbst entscheiden, was und wie viel es vom Speiseangebot isst. Es kann entsprechend seinem Entwicklungsstand sein Essen selbst auffüllen und sein Getränk eingießen.

Beteiligung beim Gestalten von Tischkultur und -regeln

- **Beispiel:** Die Tischregeln erarbeiten wir gemeinsam mit den Kindern in den Gruppen. Dazu sammeln wir mit den Kindern zunächst, welche Regeln sie in diesem Zusammenhang schon kennen und welche sie gut oder nicht so gut finden. Als nächstes denken wir darüber nach, warum es eigentlich solche Regeln gibt und spielen ggf. an Beispielen durch, was passiert, wenn es keine Regeln gäbe oder sich jemand nicht daran hält. Abschließend stellen wir in der Gruppe verbindliche Regeln für die Mahlzeit auf.

3. Zusammenarbeit mit den Eltern

3.1. Erziehungspartnerschaft rund um das Kita-Essen

- **Beispiel:** Sowohl in der Familie als auch in der Tageseinrichtung werden die Kinder nachhaltig geprägt. Unter Erziehungspartnerschaft versteht das Kita-Team eine gleichberechtigte Zusammenarbeit zwischen Eltern und pädagogischen Mitarbeitern/-innen. Die Bereiche Essen und Trinken sowie Ernährungsbildung gehören ganz wesentlich zur Erziehungspartnerschaft dazu.

3.2. Kommunikation zum Verpflegungskonzept

- **Beispiel 1:** Wir stellen das Verpflegungskonzept der Einrichtung den Eltern vor. Dieses erhalten die Eltern auch schriftlich für Zuhause (z. B. über unsere Internetseite oder den Kita-Ordner). Hier erfahren Eltern u.a.,
 - wie wir die Mahlzeiten pädagogisch gestalten,
 - wie wir die Kinder einbeziehen,
 - wer den Speiseplan erstellt,
 - was wir uns für die Zusammenarbeit mit den Eltern wünschen,
 - welche Aktionen zum Thema Ernährung wir anbieten und
 - wie die Rahmenbedingungen rund um das Essen und Trinken in unserer Kita gestaltet sind.

Die Eltern können sich mit Fragen gern an das Leitungsteam sowie die jeweilige Gruppenleitung wenden. Darüber hinaus machen sich alle Mitarbeitenden der Kita mit dem Verpflegungskonzept vertraut. Alle zwei Jahre überprüfen wir unser Verpflegungskonzept, ob es unseren aktuellen Anforderungen sowie den rechtlichen Vorgaben entspricht.

- **Beispiel 2:** Um den Eltern das Wichtigste rund um das Thema Essen und Trinken in unserer Kita mitzuteilen, haben wir ein Verpflegungskonzept erarbeitet in Kooperation mit der Verbraucherzentrale NRW. Hier erfahren die Eltern u.a., worauf wir bei der Erstellung des Speiseplans und der Zubereitung der Speisen achten, was wir uns für die Zusammenarbeit mit den Eltern wünschen, wie wir die Kinder bei den Mahlzeiten beteiligen und welche Bildungsangebote wir Kindern und Eltern im Kita-Jahr anbieten.

3.3. Anmeldegespräch

- **Beispiel 1:** Um unsere Arbeit und Werte transparent zu machen und um ein detailliertes Bild über die Ernährung und das Essen in den Familien der Kinder zu erhalten, ist das Thema Essen und Trinken ein wichtiger Teil des Anmeldegesprächs. Wir besprechen folgende Punkte und Fragen beim Anmelde- oder Aufnahmegespräch: [Hier können Themen, Fragen, Aspekte eingefügt werden, z. B.]
 - Verpflegungskonzept Kita/Träger,
 - Rahmen und Wünsche bei der Zusammenarbeit mit Eltern zum Thema Ernährung in der Kita,
 - Verpflegungsangebot der Einrichtung,
 - Besonderheiten der Ernährungssituation des Kindes
- **Beispiel 2:** Beim Anmeldegespräch informieren wir zum Verpflegungsangebot in der Kita und ergänzen dies ggf. mit Speiseplänen und Informationen zu unserem Caterer.

- **Beispiel 3:** Folgende Fragen sind Teil des Anmeldegesprächs und dienen zur Erfassung der aktuellen Ernährungssituation des Kindes:
 - Gibt es Besonderheiten in Ihrer Familie die Mahlzeiten betreffend?
 - Was mag Ihr Kind besonders gerne? Wie zeigt es Ihnen, dass es etwas haben möchte? Wie zeigt es Ihnen, dass es etwas nicht möchte?
 - Wie selbstständig kann Ihr Kind schon essen (z. B. wird gefüttert, isst es mit Händen/mit einem bestimmtem Löffel)?
 - Welche Vorlieben/Besonderheiten gibt es (z. B. isst das Kind lieber kaltes Essen, mit getrennten Essenskomponenten, Kartoffeln stückig)?
 - Was soll Ihr Kind nicht essen (z. B. bestimmtes Lebensmittel, Fleischsorte, Süßigkeiten)?
 - Welche Lebensmittelallergien (ärztliches Attest) oder Lebensmittelunverträglichkeiten (z. B. wunder Po nach bestimmten Speisen) hat Ihr Kind?
 - Kontaktdaten der behandelnden (Kinder-)Ärztin/des behandelnden (Kinder-)Arztes.

3.4. Kommunikation zum Speiseplan

- **Beispiel 1:** Der Speiseplan wird für alle Eltern zentral sichtbar in unserer Kita ausgehängt und regelmäßig aktualisiert. Der Speiseplan informiert über die kennzeichnungspflichtigen Allergene.
- **Beispiel 2:** Im Eingangsbereich informieren wir mit einem bebilderten Speiseplan über das Mittagessen der aktuellen Woche. So können Kinder, Eltern und pädagogische Fachkräfte jederzeit sehen, was es geben wird bzw. gab.
- **Beispiel 3:** Unseren aktuellen Speiseplan kommunizieren wir über unsere Internetseite. Er steht dort zusätzlich als PDF zum Download zur Verfügung. Bei der Gestaltung des Speiseplans orientieren wir uns am DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Kitas (Stand: 2020).

3.5. Dialog mit den Eltern rund um die Ernährung

- **Beispiel:** Der Kontakt zu den Eltern ist uns als Kita sehr wichtig. Eltern vertrauen uns ihre Kinder an und legen damit einen Teil der Erziehung in die Hände der pädagogischen Fachkräfte. Daher bieten wir den Eltern regelmäßig die Gelegenheit, ihre Fragen und Anliegen zur Sprache zu bringen bzw. einen Austausch zu haben. Das können beispielsweise sein:
 - Spontane Tür- und Angelgespräche: Wir sind offen für Fragen, die kurzfristig auftreten.
 - Regelmäßig verabredete Elterngespräche, um sich über den Entwicklungsstand des Kindes auszutauschen, ggf. neue Ziele zu vereinbaren und Absprachen zu treffen. Auch Themen wie das Ess- und Trinkverhalten und die Fähigkeiten des Kindes (z. B. mit Besteck umzugehen, Tischregeln einzuhalten) gehören dazu.

3.6. Elternveranstaltungen zum Thema Ernährung

- **Beispiel 1:** Im laufenden Kita-Jahr bieten wir regelmäßig Elternveranstaltungen auch zum Thema Essen und Trinken in der Kita an, z. B. in Form eines Elternabends oder Elterncafés. Dabei greifen wir besonders häufige Fragen der Eltern zur Verpflegung auf und lassen uns dabei ggf. von externen Referent/-innen unterstützen.
- **Beispiel 2:** Einmal im Monat bieten wir ein Elterncafé an und zwar immer XX (z. B. jeden 1. Montag) in der Zeit zwischen XX Uhr und XY Uhr. Neben lockeren Gesprächen können hier verschiede-

ne Themen schwerpunktmäßig besprochen werden. Eltern können ihre Wünsche dazu gerne äußern.

3.7. Beteiligung von Eltern

- **Beispiel 1:** Wir ermuntern Eltern, sich aktiv an Aktionen und Projekten zu beteiligen, z. B. bei der Zubereitung von Speisen für Feste und Feierlichkeiten oder bei der Organisation und Durchführung von Angeboten zur Ernährungsbildung (z. B. Gärtnern, Besuche von Lebensmittelbetrieben).
- **Beispiel 2:** Besonders für neue Eltern in der Kita besteht die Möglichkeit, auf Einladung zum Frühstück oder Mittagessen zu kommen, um sich einen Eindruck von der Verpflegung in der Einrichtung zu verschaffen. Bitte sprechen Sie dazu die Gruppenleitung oder Kita-Leitung an.
- **Beispiel 3:** Der Elternbeirat vertritt die Interessen der Eltern gegenüber dem Träger und der Kita-Leitung und ist ein wichtiges Bindeglied zwischen Kita-Team und Elternschaft. Bei wichtigen Änderungen, z. B. die Mittagsverpflegung betreffend, wird der Elternbeirat einbezogen und informiert. Eltern werden persönlich und/oder per E-Mail regelmäßig informiert.

4. Unser Team

4.1. Haltung des Kita-Teams zum Thema Essen und Trinken

- **Beispiel 1:** Alle Mitarbeitende unserer Kita verstehen sich als ein Kita-Team, unabhängig von ihrer beruflichen Qualifikation. Wir haben ein gemeinsames Verständnis von gesundheitsförderlicher Ernährung miteinander erarbeitet. Im Kita-Alltag tauschen sich pädagogische und hauswirtschaftliche Kräfte darüber aus, ob die Verpflegung von den Kindern akzeptiert ist und welchen Änderungsbedarf es gibt. Im Kita-Jahr nutzen wir einen Teamtag, um uns als gesamtes Team weiter über dieses Verständnis auszutauschen und uns über aktuelle wissenschaftliche Empfehlungen für die Verpflegung in der Kita zu informieren. Außerdem planen wir unsere Projekte und Aktionen zur Ernährungsbildung gemeinsam.
- **Beispiel 2:** Die positive Haltung der pädagogischen Fachkräfte gegenüber Essen und Verhalten am Tisch gibt den Kindern Orientierung. Neben fachlicher Kompetenz gehört zur Professionalität einer pädagogischen Fachkraft die Fähigkeit, das eigene Handeln und Verhalten zu differenzieren und zu reflektieren. In professionellen Handlungszusammenhängen ist situationsbezogenes und fachlich begründetes Handeln gefragt. Zu einer professionellen Haltung gehört auch eine selektive Authentizität, d. h. nicht alle eigenen Gefühle, Vorlieben und Abneigungen an die Kinder weiterzugeben. Die Zuwendung zum Kind steht im Vordergrund. Im Bereich der Ernährung kann es schnell passieren, dass die eigenen Erfahrungen die Professionalität überlagern, so dass Alltagspraktiken und eigene Wertvorstellungen fachdidaktisches Wissen ersetzen.
- **Beispiel 3:** Die pädagogischen Kräfte sind sich ihrer Vorbildfunktion für die Entwicklung des Essverhaltens der Kita-Kinder bewusst. Daher nehmen sie eine professionelle Haltung ein, reflektieren ihre Essbiografie und halten ihre persönliche Meinung zu Lebensmitteln und Ernährungsformen zurück.
- **Beispiel 4:** Wir tauschen uns kollegial aus bei Fragen zur Ernährung. Für die Reflexion von Situationen bei den Mahlzeiten nutzen wir die anonyme kollegiale Fallberatung.
- **Beispiel 5:** Bei Unsicherheit und Fragen, die wir im Team nicht für uns klären können, holen wir uns Beratung, z. B. von Ernährungsexpert-/innen und der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW.

4.2. Personalqualifikation

- **Beispiel 1:** Die hauptverantwortliche Person für die Verpflegung in der Einrichtung wird regelmäßig, mindestens einmal jährlich/alle zwei Jahre zu aktuellen Entwicklungen im Bereich der Kita-Verpflegung geschult. Zusätzlich erfolgt für alle Kräfte in der Kita die obligatorische, jährliche Hygienebelehrung.
- **Beispiel 2:** Die Qualifikation rund um das Thema „Ernährung in der Kita“ ist ein großes Anliegen des gesamten Teams. Daher nehmen alle Kolleginnen und Kollegen abwechselnd an Fortbildungsangeboten teil, welche beispielsweise von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW angeboten werden.

5. Hygiene

5.1. Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene

- **Beispiel:** Durch das Verpflegungsangebot ist unsere Kita Lebensmittelunternehmen und als solches bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung gemeldet. Wir haben in einem gesonderten Hygienekonzept alle Hygienemaßnahmen festgehalten, die garantieren, dass wir hygienisch unbedenkliche Speisen an die Kinder ausgeben. Für die regelmäßige Kontrolle der Hygienemaßnahmen ist Herr/Frau XY als Hygienebeauftragte/r zuständig.

5.2. Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

- **Beispiel 1:** Für die Speisekomponenten, die durch [Caterer einsetzen] geliefert werden, übernimmt die Kennzeichnung nach Lebensmittelinformations-Verordnung der Caterer. Alle Kitas, die selber ergänzend kochen oder ein Frühstücksbuffet und einen Snack am Nachmittag anbieten, müssen die gesetzlichen Regelungen in Bezug auf die Allergen Kennzeichnung für diese Angebote selbstständig umsetzen. Ausgenommen von der Kennzeichnungspflicht sind Speisen von Eltern, die gelegentlich für ein Fest oder einen Geburtstag kochen oder backen und pädagogische Aktionen, bei denen Speisen mit den Kindern in der Gruppe zubereitet und verzehrt werden. Die folgende Liste beinhaltet alle Allergene, die besonders häufig Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen und deshalb kennzeichnungspflichtig sind:
 - Glutenthaltiges Getreide (d. h. namentlich zu benennen sind: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
 - Schalenfrüchte (d.h. namentlich zu benennen: sind Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss oder Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
 - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- **Beispiel 2:** Die Kenntlichmachung der Allergene beim Frühstück und dem Snack am Nachmittag erfolgt [über kleine Kärtchen mit Symbolen/Fotos/über eine Liste/Kladde].
- **Beispiel 3:** In jeder Kita ist eine Person verantwortlich für die Allergen Kennzeichnung benannt. Die verantwortliche Person erstellt und aktualisiert Allergen Kennzeichnung immer dann, wenn wir neue Rezepturen erstellen oder wir andere Lebensmittel als üblich kaufen, mindestens jedoch zweimal pro Jahr. Dabei werden alle im Bereich der Verpflegung vorkommenden Allergene (außer die angelieferten Speisen) ermittelt und schriftlich festgehalten. Für selbst zubereitete Speisen kennzeichnen wir die Rezepturen inklusive ihrer enthaltenden Allergene.

- **Beispiel 4:** Für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen verfahren wir genauso wie für die Allergenkennzeichnung. Die verantwortliche Person für die Allergenkennzeichnung übernimmt diese Aufgabe und ergänzt die Zusatzstoffe. Die Liste/Kladde ist für Fachkräfte und Eltern einsehbar.

5.3. Hygiene bei pädagogischen Aktionen

- **Beispiel 1:** Das gemeinsame Zubereiten von kleinen Speisen wie z. B. Salate oder Früchtequark im Gruppenraum mit anschließendem Verzehr fällt in die Verantwortung der Gruppe und ist unter Berücksichtigung einer guten Hygienepraxis möglich. Die Beteiligung von Kindern z. B. bei der Zubereitung des Mittagessens, das anschließend von allen Kindern der Einrichtung gegessen wird, fällt in den Geltungsbereich des Lebensmittelrechts. Deshalb ist eine Mitwirkung von Kindern hier nicht möglich.
- **Beispiel 2:** Wenn Eltern oder andere ehrenamtlich tätige Menschen regelmäßig bei der Zubereitung der Kita-Verpflegung mithelfen, sind sie den angestellten Mitarbeiter/-innen gleichgestellt. Sie müssen ebenfalls alle Anforderungen der Hygienegesetzgebung erfüllen. Das gilt besonders für die Schulungspflichten nach Verordnung (EU) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und für die Erst- und Folgebelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz.

5.4. Eltern bringen Speisen in die Kita mit

- **Beispiel 1:** Speisen aus Privathaushalten sind vom Anwendungsbereich des Lebensmittelrechts ausgenommen, wenn sie unmittelbar an die Gruppenkinder ausgegeben und nicht in irgendeiner Form in der Kita weiterbehandelt werden (z. B. verziert). Von Eltern oder Ehrenamtlichen zubereitete Speisen für öffentliche Kita-Feste müssen die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen, u.a. weil das Speiseangebot umfangreicher, der Gästekreis größer ist oder die Speisen in der Kita zwischengekühlt werden. Die Kita ist in dem Falle Lebensmittelunternehmer und muss entsprechende Vorsorge treffen, wie u. a. die frühzeitige Information der Eltern über Hygieneregeln und die Kontrolle von mitgebrachten Speisen und Lebensmitteln.
- **Beispiel 2:** Praxis-Tipps für Eltern zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln bei Festen und Geburtstagen. Um Eltern gut zu informieren, erhalten sie beim Anmeldegespräch den Flyer der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW/unsere Information ausgehändigt. Beim ersten Elternabend nach Beginn des Kita-Jahres sprechen wir das Thema zusätzlich an:
 - Speisen mit rohen Eiern, rohem Fleisch, rohem Fisch sowie Roh- bzw. Vorzugsmilch dürfen nicht mitgebracht werden. Diese Lebensmittel können mit Krankheitserregern behaftet sein. Daher sind Speisen wie selbstgemachte Mayonnaisen, Tatar oder Rohmilchkäse für Kita-Feste nicht erlaubt.
 - Die Speisen sollten möglichst kurz vor der Feier zubereitet und gut durcherhitzt bzw. durchgebacken werden.
 - Zu kühlende Lebensmittel und Speisen (z. B. Milch, Joghurt, Wurst, Käse, Salate, Desserts) müssen auch gekühlt transportiert werden. Anschließend geben Sie die Speisen direkt nach Ankunft in der Kita weiter in die Kühlung.
 - Möglicher Zusatz: Eltern werden beim Erstgespräch über diese Inhalte mündlich und schriftlich informiert und bestätigen dies mit einer Unterschrift.
- **Beispiel 3:** Mitgebrachte Speisen von Eltern können von uns grundsätzlich nicht angenommen werden, da wir aus unterschiedlichen Gründen (z. B. Lebensmittelallergien) die Verantwortung für die Abgabe an die Kinder nicht übernehmen können. Zu verschiedenen Anlässen bereiten wir mit den Kindern u.a. Kuchen, Aufstriche oder Brot nach geeigneten Rezepten zu. Eine Ausnahme stellt ein von Eltern organisiertes Sommerfest dar.

6. Qualitätssicherung

- **Beispiel 1:** Die Qualitätssicherung rund um die Ernährung ist ein großes Anliegen des gesamten Teams. Daher überprüfen wir einmal jährlich unser Verpflegungskonzept im Rahmen eines Teamtages und passen es ggf. entsprechend an. Zur Eigenkontrolle nutzen wir einen Fragebogen zu unseren Qualitätskriterien, die wir im Verpflegungskonzept festgehalten haben.
- **Beispiel 2:** Im Alltag findet ein ständiger Austausch zu den Mahlzeiten zwischen der Küche und den Gruppen statt. So bekommt die Küche direktes Feedback, ob das Essen geschmeckt hat und es können Wünsche zu den Mahlzeiten mitgeteilt werden.
- **Beispiel 3:** Um die Qualität unserer Verpflegung zu sichern, führen wir halbjährlich Speiseplan-Checks anhand der Kriterien des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas durch.
- **Beispiel 4:** In unserer Kita gibt es eine verpflegungsbeauftragte Person. Sie kümmert sich um die Speiseplangestaltung, um die Kommunikation mit dem Speiseanbieter und ist Ansprechpartnerin für Fragen, Wünsche, Anregungen und Kritik zur Kita-Verpflegung für die Eltern, KitaMitarbeiter/innen und für die Kinder.

6.1. Beschwerdemanagement

- **Beispiel 1:** Die Zufriedenheit der Kinder, Eltern und Fachkräfte mit der angebotenen Verpflegung liegt uns am Herzen. Daher fragen wir diese regelmäßig ab. Beispielsweise sprechen wir mit den Kindern während der Mahlzeiten darüber, was und wie es ihnen schmeckt, tauschen uns im Team darüber aus und geben das Meinungsbild an die Küchenkräfte/den Caterer weiter. Einmal im Quartal sprechen alle Gruppen im Morgenkreis über das Essen und Trinken in unserer Kita. Die pädagogischen Fachkräfte fragen die Kinder nach ihren Wünschen und Ideen und finden heraus, was ihnen nicht gefällt.
- **Beispiel 2:** Wir bitten alle Eltern, ihre Fragen, Anregungen und Kritik zur angebotenen Verpflegung zunächst mit ihrer Gruppenleitung zu besprechen. Die Gruppenleitung informiert die Kita-Leitung darüber in Absprache mit dem Elternteil. Des Weiteren können die Eltern ihre Rückmeldungen zur Verpflegung auch vertraulich mit einer Notiz im "Kummerkasten" der Einrichtung mitteilen. Die Kita-Leitung oder eine von ihr beauftragte Person bearbeitet das Anliegen und kommt auf das Elternteil zu. Je nach Anliegen werden zusätzlich die Küchenkräfte/der Caterer, der Elternrat sowie weitere Beteiligte einbezogen.

7. Nachhaltige Kita-Verpflegung

Lebensmittelauswahl und Speiseplangestaltung

- **Beispiel 1:** Wir achten beim Einkauf von Lebensmitteln und bei der Speiseplangestaltung auf die Auswahl von saisonalen und regionalen Produkten und bieten auch Gerichte aus der Region an.
- **Beispiel 2:** Unsere Einrichtung bezieht bevorzugt Bio-Lebensmittel nach der EU-Öko-Verordnung und Produkte aus fairem Handel.
- **Beispiel 3:** Die Lebensmittel sollten umweltverträglich verpackt und bevorzugt gering behandelt oder verarbeitet sein.
- **Beispiel 4:** Wir achten bei der Speiseplanung auf überwiegend pflanzliche Lebensmittel gemäß der Empfehlungen der DGE.
- **Beispiel 5:** Wir achten darauf, dass nur gering verarbeitete Lebensmittel bei der Zubereitung des Mittagessens eingesetzt werden.

Verpackungsmüll

- **Beispiel 1:** Bei den von Eltern mitgebrachten Lebensmitteln für das Frühstück und den Nachmittagsnack geben wir den Eltern wiederverwendbare Beutel für den Einkauf mit.
- **Beispiel 2:** Wir thematisieren das Thema "Verpackungsmüll" in diesem Zusammenhang auch bei Elternabenden und sind bei eigenen Einkäufen mit den Kindern darauf bedacht, Verpackungen möglichst zu vermeiden.

Lebensmittelreste

- **Beispiel :** Wir vermeiden Lebensmittelreste und Speiseabfälle weitgehend, indem wir
 - die zubereiteten Mengen nach Erfahrungswerten bemessen und anpassen
 - auf die geeignete Portionierung in den Schüsseln für die Tischgruppen achten
 - kindgerechte Speisen anbieten
 - Rezepturen regelmäßig überprüfen
 - Zufriedenheitsabfragen zum Essen in den Gruppen durchführen

Nachhaltiger Konsum als Teil der Ernährungsbildung

- **Beispiel:** Nachhaltigkeitsaspekte spielen auch bei Aktionen zur Ernährungsbildung für uns eine Rolle, so dass wir die Kinder z. B. bei Einkäufen einbeziehen, wo sie ganz nebenbei nachhaltigen Konsum kennenlernen.