

Ernährungskonzeption

DRK Kindertagesstätte „Schatzinsel“ Reicker Straße 30, Dresden

Für Kinder von einem Jahr bis Schuleintritt

Diese Ernährungskonzeption beinhaltet unsere Qualitätsstandards des Verpflegungsangebotes und der Ernährungsbildung, in Anlehnung an pädagogische und ernährungswissenschaftliche Grundlagen. Anhand der Konzeption haben die Eltern die Möglichkeit zu erfahren, wie Essen und Trinken in unserer Kita „Schatzinsel“ gelebt wird.

Die ersten Erfahrungen sammeln Kinder in der Familie und legen somit die Basis für das eigene Ess- und Trinkverhalten. Mit Eintritt in die Kita wird das Essumfeld des Kindes erweitert und es können neue Erfahrungen gesammelt werden. Uns ist es wichtig, dass Kinder eine gesundheitsfördernde Ernährung erleben, die sie dazu anregt, ein kompetentes und positives Ernährungsverhalten zu entwickeln.

Unser Verpflegungsangebot

In enger Zusammenarbeit mit unserem externen Essenanbieter bieten wir eine vollwertige und gesunde Ernährung unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher Empfehlungen an. Das Speiseangebot wird in Abstimmung mit der Kita erstellt. So können Anregungen von Kindern, pädagogischen Fachkräften und Eltern mit einbezogen werden.

Das Verpflegungskonzept beinhaltet das Frühstück, Mittagessen und Vesper sowie eine Zwischenmahlzeit (Obst- oder Gemüse) am Vormittag. Das Frühstück wird von den Eltern selbst mitgebracht und es werden ergänzend ungesüßter Tee, Milch, Kakao und Wasser bereitgestellt. Mittagessen und Vesper sowie die Zwischenmahlzeiten (Obststeller) werden vom Essenanbieter bereitgestellt. Ein ganztägiges Getränkeangebot von ungesüßtem Tee und Wasser steht den Kindern zur Verfügung.

Auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten (mit ärztlichem Attest) und religiöse Besonderheiten (z.B. Verzicht auf Schweinefleisch) wird Rücksicht genommen und es wird ein gleichwertiger Ersatz bereitgestellt. Die Möglichkeiten und Grenzen der Umsetzung der speziellen Versorgung werden vorab zwischen Essenanbieter und Eltern abgestimmt.

Die Bestellung, Abbestellung und Zahlungsmodalitäten regelt der Essenanbieter vertraglich direkt mit den Eltern. Die An- und Abmeldung des Essen erfolgt über ein elektronisches System über die Homepage des Essenanbieters.



**Deutsches
Rotes
Kreuz**



**DRK Kinder- und Jugendhilfe Dresden
gemeinnützige GmbH
KITA SCHATZINSEL**

Unsere Rahmenbedingungen

Das Essen wird durch eine Küchenservicekraft des Essenanbieters vor- und nachbereitet. Da wir eine sehr familiäre Kita sind, ist es uns wichtig, dass die Kinder auch einen Bezug zu unserer „Küchenfee“ haben und sich bei Lob/Kritik und Fragen rund ums Thema Essen bei ihr melden können. Die Kinder haben regelmäßigen Kontakt zur Küchenkraft, z.B. beim Bringen und Holen des Essenwagens oder der Getränkeausgabe. Unsere Küchenfee schaut auch gern bei den Kindern vorbei, um zu sehen, wie es schmeckt.

Essenszeiten Krippe und Kindergarten:

Frühstück: 07.30-08.00 Uhr

Mittagessen: 11.00-11.30 Uhr (Krippe 10.45 Uhr)

Vesper: 14.30-15.00 Uhr

Die angegebenen Essenszeiten sind lediglich Richtzeiten und werden an die Bedürfnisse der Kinder angepasst. Wir möchten den Kindern eine ruhige Essatmosphäre bieten und niemanden hetzen.

Wir verwenden Porzellangeschirr. Unsere Mahlzeiten nehmen wir in unseren Gruppenräumen zu uns (Im Sommer wird auch draußen gegessen). Dabei werden die Kinder durch die pädagogischen Fachkräfte begleitet und unterstützt. Ein separates Kinderrestaurant steht uns leider aus baulichen Gründen nicht zur Verfügung. Wir bitten deshalb die Eltern darum, vom Bringen und Abholen der Kinder während der Essenszeit abzusehen, um Unruhen zu vermeiden.

Esskultur:

Eine ruhige und wertschätzende Esskultur ist uns sehr wichtig. Der gemeinsame Tisch bringt Kinder aus allen Teilen unserer Gesellschaft zusammen und fördert das soziale und emotionale Miteinander. Die Essenszeit bietet Möglichkeiten für Tischgespräche und den Genuss der Mahlzeiten. Dabei haben auch die pädagogischen Fachkräfte eine wichtige Vorbildfunktion. Gemeinsam mit den Kindern probieren sie das Essensangebot und tauschen sich darüber aus. Auch Gesprächsregeln können so täglich geübt werden. Selbstverständlich dürfen die Kinder selbst entscheiden, was und wie viel sie essen möchten. Wir ermutigen unsere Kinder zum Probieren, üben aber keinen Druck durch „Kosteklecks“ oder ähnliches aus. Des Weiteren fördern wir bereits ab der Krippe die Selbstwirksamkeit der Kinder durch selbstständige Tätigkeiten wie Getränke eingießen, Abräumen, Tisch abwischen oder ähnliches. Im Kindergarten wird dies durch Selbstbedienung und Tischdienste ergänzt.

Wir haben kindgerechte Tischregeln. Diese besprechen wir mit den Kindern und orientieren uns daran. Diese Regeln sind Kindern, Eltern und Pädagogen bekannt und in der Kita an der Speiseinfotafel sowie in den Gruppenräumen ausgehangen.

Praktische Ernährungsbildung

Ernährungsbildung bedeutet für uns Erfahrungen und Freude im Umgang mit Lebensmitteln und Ernährung zu sammeln. Unsere zertifizierte „Genussbotschafterin“ im Team unterstützt uns in der praktischen Umsetzung.

Anhand eines wechselnden saisonalen Obst oder Gemüse des Monats lernen die Kinder verschiedene Früchte kennen. Das aktuelle Obst oder Gemüse findet sich im jeweiligen monatlichen Speiseplan des Essenanbieters wieder und wird in der zweiten Woche des Monats frisch in Rohform geliefert, sodass die Kinder es verköstigen und verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten kennenlernen können. Durch das gemeinsame Kochen erfahren Kinder, wie lecker selbst zubereitetes Essen ist und lernen, ihr Essen mehr zu genießen und wertzuschätzen. Auch die Neugier auf frische Lebensmittel wird durch selbst gekochtes Essen geweckt. Des Weiteren gibt es im Sinne der Erziehungspartnerschaft mit den Eltern auch Kostproben und Rezepte zum Nachkochen für zu Hause.

Unser „Kindergärtchen“ mit Obstbäumen und Obststräuchern ermöglicht uns das Ernten und Verarbeiten von verschiedenem Obst. Jede Gruppe besitzt außerdem ein eigenes Hochbeet, was gemeinsam mit Gemüse, Kräutern und Obst bepflanzt, gepflegt und geerntet wird. Während der Erntezeit im Herbst findet ein Hausprojekt zum Thema „Gesunde Ernährung“ statt.

Einmal im Jahr besuchen unsere Vor-Vorschüler zusätzlich gemeinsam mit unserer „Genussbotschafterin“ die Küche unseres Essenanbieters und kochen dort in Kleingruppen mit frischen Zutaten verschiedene Rezepte. Später treffen sich alle Gruppen mit den von ihnen zubereiteten Gerichten zur Verkostung sowie zum gemeinsamen Essen.

Qualitätssicherung

Um eine kontinuierliche Qualität der Speisen und Getränke zur Zufriedenheit der Kinder und Eltern dauerhaft zu gewährleisten, arbeiten Kita und Essenanbieter vertrauensvoll und partnerschaftlich eng zusammen, dazu werden regelmäßige Rücksprachen mit festen



**Deutsches
Rotes
Kreuz**



**DRK Kinder- und Jugendhilfe Dresden
gemeinnützige GmbH
KITA SCHATZINSEL**

Ansprechpartnern der Kita (Gesundheitsbotschafterin), Eltern und Essenanbieter durchgeführt.

Regelmäßig, mindestens alle zwei Jahre, wird eine Zufriedenheitsbefragung bei allen Beteiligten (Erziehern, Eltern und Kindern) durchgeführt. Eltern haben die Möglichkeit beim Mittagessen zu hospitieren oder ein „Kosteklecks“ zu probieren.

Unsere zertifizierte Genussbotschafterin, Lena Tippmann (Kindheitspädagogin B.A.) ist Qualitätsbeauftragte für die Qualitätssicherung des Essen, Trinken und der Esskultur unserer Kita.

Stand: 27.04.2023

Erstellt von : Lena Tippmann und Maik Striemann