

Verpflegungskonzept

WoLa, dein Haus für Kinder



WoLa, ein Haus für Kinder
Wormser Landstraße 7c
67346 Speyer
0 62 32 / 14 14 80
wola@stadt-speyer.de

In Trägerschaft der Stadt Speyer





Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	4
1.1 Ziel	4
1.2 Zielgruppe	4
1.3 Besonderheiten	4
2. Verpflegungsaufgabe	5
2.1 Ablauf / System	5
2.2 Verpflegungsangebot	5
2.3 Rahmenbedingungen	6
2.4 Besondere Verpflegung.....	6
2.5 Hygienekonzept.....	6
3. Pädagogisches Konzept.....	7
3.1 Gestaltung der Verpflegung.....	7
3.1.1 Frühstück	7
3.1.2 Mittagessen.....	8
3.1.3 Snack	9
3.1.4 Getränkeversorgung	9
3.2 Ernährungsbildung	9
3.3 Lernort Mahlzeit.....	10
3.4 Verpflegungskosten.....	10
3.5 Besonderheiten	10
3.5.1 Geburtstagsfeiern.....	10
3.5.2 Angebote.....	11
3.5.2.1 Gemeinsam Einkaufen mit den Kindern	11
3.5.2.2 Kochen und backen	11
4. Kommunikation und Zusammenarbeit	11
4.1 „Runder Tisch“	11
4.2 Aktive Einbeziehung/ Zielgruppenbefragung	11
4.3 Kommunikation mit Eltern und Partnern	12
5. Qualitätssicherung (QS) und Weiterentwicklung	12
5.1 Intern	12
5.2 Extern.....	12
5.3 Veröffentlichungen	12
6. Anhang (Beispiel Speiseplan).....	13
Impressum.....	14

1. Einleitung

1.1 Ziel

Wir möchten unseren kleinen und großen Kindern eine Geschmacksvielfalt bieten und ihnen Lust auf gesunde Nahrungsmittel machen. Unser wöchentlich wechselnder Speiseplan ist kindgerecht und nach den DGE-Standards (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) gestaltet. Die Wünsche der Kinder werden im Speiseplan berücksichtigt und auf Allergien und Unverträglichkeiten (mit ärztlichem Attest) können wir in den meisten Fällen individuell eingehen. Ebenso gehen wir auf die religiös bedingten Änderungen der Mahlzeiten ein.

1.2 Zielgruppe

Die Einrichtung betreut Kinder im Alter von neun Monaten bis zum Ende der vierten Klasse, für welche jeden Tag circa 200 Mahlzeiten zubereitet werden. Wir unterstützen die Familien in vielen wichtigen pädagogischen Aufgaben, hierbei sind die Mahlzeiten ein wichtiger Bestandteil im Tagesablauf Ihres Kindes. Hier bieten wir den Kindern Orientierung und unterstützen sie.

Des Weiteren beliefern wir die städtische Kindertagesstätte Löwenzahn in Speyer mit dem Essen, welches in unserer „WoLa-Küche“ zubereitet wird.

1.3 Besonderheiten

Die Kinder in unserem Haus haben unterschiedliche Tagesabläufe, weshalb es bei uns drei verschiedene Essenszeiten gibt.

Die Krippe beginnt um 11:30 Uhr, der Kindergarten um 12:00 Uhr und der Hort um 13:30 Uhr mit dem Mittagessen. Vor dem Mittagessen haben die Kinder der Krippe sowie des Kindergartens die Möglichkeit zu frühstücken. Nach dem Mittagessen bekommt auch jedes Kind noch einen Nachmittagssnack (Hort-Kinder ausgeschlossen).

Das Mittagessen wird in unserer hauseigenen Mischküche, welche frisch kocht, zubereitet. Das bedeutet, dass ein hoher Anteil der Mahlzeiten aus frischen Rohwaren besteht und durch bereits vorgefertigte Produkte ergänzt wird. Somit kann das Essen unmittelbar vor dem Verzehr zubereitet werden und muss dadurch nicht lange warmgehalten werden.

Wichtig für dieses Verpflegungssystem ist eine dafür vollständig ausgestattete Küche, um die verschiedensten Prozessstufen vom Einkauf, Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung, Ausgabe sowie Reinigung und Entsorgung zu bewältigen.

(Weitere Informationen zu unserer hauseigenen Küche finden Sie unter 2.3 Rahmenbedingungen)

2. Verpflegungsaufgabe

2.1 Ablauf / System

Die Einrichtung hat im Monat 20 Verpflegungstage, die wie folgt aussehen:

In der Krippe und in dem Kindergarten wird das Geschirr aus den Schränken in den Gruppenräumen entnommen.

Im Hort haben wir unsere Servierwägen, die das Geschirr zu den einzelnen Gruppen befördern. Diese werden individuell von den Fachkräften gerichtet, je nach Gericht und Anzahl der anwesenden Kinder.

Für den Hort gibt es einen Essenstransport, damit die Mahlzeit aus der Küche problemlos geliefert werden kann. Dies geschieht mit einem dafür vorgesehenen Wärmebehälter und einem Rollwagen, welchen eine Hauswirtschafts-Fachkraft in den Hort befördert.

Das Essen für die Kita Löwenzahn wird ebenso in Wärmebehältern transportiert, somit wird der Temperaturverlust verhindert.

2.2 Verpflegungsangebot

Unser Verpflegungsangebot besteht aus dem Mittagessen und einem Snack, der am Nachmittag eingenommen werden kann. Der Speiseplan (der nach den DGE-Qualitätsstandards gestaltet ist) wechselt wöchentlich und hat keinen Wiederholungsrhythmus.

Bei Allergien, die mit einem Attest bestätigt sind, und bei anderen Speisevorschriften (wie z.B. religiöse Hintergründe oder Vegetarier*innen) werden die Mahlzeiten dementsprechend angepasst.

Die aktuellen DGE-Standards können Sie unter folgendem Link einsehen:
https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf

2.3 Rahmenbedingungen

Unsere hauseigene Küche wird von vier Hauswirtschaftskräften betrieben, die insgesamt 96,5 Arbeitsstunden aufwenden. Unsere Kräfte bestehen aus einem Koch, einer Hauswirtschaftsmeisterin und zwei Spülkräften.

Die besondere Küchenausstattung besteht aus den folgenden Geräten:

- Mehrzweck-Küchenmaschine
- Große Rührmaschine (8 Kilo)
- E-Herd
- Kippfanne
- Kochkessel (80 Liter)
- Industriespülmaschine
- Handmixer

Der Einkauf wird von unseren Hauswirtschaftskräften einmal in der Woche bestellt und mit einem Kühltransporter von C+C Landau geliefert. Dieser Großhandel ist unser Hauptlieferant für Lebensmittel. Hierbei wird auf die Nachhaltigkeit geachtet, sowie auf saisonale und regionale Produkte. Unser Fleisch und die Wurst beziehen wir aus dem E-Center in Speyer von Hof-Glück, wobei auf artgerechte Tierhaltung und nachvollziehbare Herkunft geachtet wird.

Wird noch etwas benötigt wird dies im E-Center von unseren Fachkräften nach Bedarf eingekauft.

Des Weiteren haben wir die Kooperationen „Schulobst“ und „Schulmilch“, bei denen uns wöchentlich Obst und Gemüse von der Firma Adam Theis und Milch geliefert wird. Unser Brot sowie die Brötchen beziehen wir auch aus dem E-Center in Speyer sowie der Bäckerei Görtz.

2.4 Besondere Verpflegung

Natürlich haben wir auch noch andere Angebote, die unsere Verpflegung betreffen. Zum einen gibt es das gemeinsame Frühstück in den Gruppen (im Hort in den Ferien) und nach Möglichkeit Koch- und Backangebote.

Zu besonderen Anlässen, wie zum Beispiel Fasching, können die Gruppen auf Bestellung die von ihnen gewünschte Verpflegung bekommen.

Hier wird dann die Küche informiert, damit die Mahlzeiten aus der Küche an diese Besonderheiten angepasst werden, beziehungsweise auch dafür eingekauft wird.

2.5 Hygienekonzept

Der Hygiene- und Reinigungsplan der Stadt Speyer gibt alle Richtlinien der Verarbeitung und Sauberkeit vor.

3. Pädagogisches Konzept

3.1 Gestaltung der Verpflegung

Die Kinder unseres Hauses dürfen bei den Mahlzeiten so selbstständig wie möglich sein, wer Unterstützung braucht, bekommt diese von unseren Fachkräften. Deshalb stehen bei uns die Schüsseln auf den Tischen. Somit können die Kinder sich das Essen selbstständig nehmen.

Uns ist die Vorbildfunktion als Fachkraft besonders wichtig.

3.1.1 Frühstück

In der morgendlichen Frühstückszeit, die von 08:00 Uhr bis 10:00 Uhr stattfindet (Kindergarten- und Krippenbereich), besteht für jedes Kind die Möglichkeit, das selbst mitgebrachte Frühstück zu verzehren. Die Kinder im Frühdienst (ab 07:00 Uhr) dürfen natürlich auch direkt frühstücken, wenn sie dies wollen. Hierbei steht den Kindern immer Wasser und Tee zur freien Verfügung. Die Kinder frühstücken in ihren Gruppen und können sich selbst aussuchen, wann sie ihr Frühstück zu sich nehmen wollen. Damit die Kinder alle bis 10:00 Uhr gefrühstückt haben, erinnern die Fachkräfte die Kinder mehrmals an die Frühstückszeit.



Krippe:

Die Krippenkinder bringen ihr Frühstück in Brotdosen von zuhause mit. Das Wasser und der Tee werden in kindgerechten Kannen (aus Plastik) auf den Tischen bereitgestellt und die Kinder schenken sich, wenn sie es sich zutrauen, selbst in ihre Gläser ein. Außerdem hat jedes Kind seinen eigenen Untersetzer für das Trinkgefäß. Falls die Wasserkannen leer sind, dürfen die älteren Kinder das Wasser selbstständig auffüllen. Ansonsten befüllen die Fachkräfte diese.



Kindergarten:

Die Kindergartenkinder bringen ihr Frühstück in Brotdosen von zuhause mit. Das Wasser und der Tee werden in kindgerechten Kannen (aus Plastik) auf den Tischen bereitgestellt und die Kinder schenken sich selbst ein. Diese Kannen werden, wenn sie leer sind, von den Kindern selbst wieder am Waschbecken befüllt.

Die Kinder bekommen die Gläser bereitgestellt.

3.1.2 Mittagessen



Krippe:

Die Krippe beginnt um 11:30 Uhr mit dem Mittagessen, davor gehen alle Kinder gemeinsam ihre Hände waschen. Die Teller, Trinkgefäße und das Besteck werden den Kindern so bereitgestellt, dass sie sich diese selbstständig richten können. Die Kinder, die sich dies noch nicht zutrauen, bekommen dabei Unterstützung. Außerdem ist für jedes Kind ein Latz vorhanden, damit die Kleidung so sauber wie möglich bleibt. Das Essen wird in Schüsseln auf den Tischen serviert, wobei die Kinder sich dieses ebenso selbstständig nehmen dürfen. Vor Beginn der Mahlzeit wird ein gemeinsamer Tischspruch aufgesagt.

Nach dem Mittagessen gehen die Kinder gegen 12:00 Uhr ihre Hände waschen und begeben sich anschließend zu ihrem Mittagsschlaf.



Kindergarten:

Im Kindergarten beginnt das Mittagessen um 12:00 Uhr. Bevor gegessen wird waschen alle Kinder ihre Hände und decken die Tische gemeinsam ein (abgedeckt wird auch gemeinsam). Das Geschirr und Besteck steht den Kindern in den Gruppen bereit. Das Essen wird in den Servierschüsseln auf den Tischen verteilt, damit die Kinder sich dieses selbstständig nehmen können. Sitzen alle am Tisch, wird zu Beginn dieser Mahlzeit ein Tischspruch aufgesagt.

Den Tisch decken die Kinder gemeinsam ab, ein festgelegter Tischdienst wischt die Tische, damit sie wieder sauber sind für den weiteren Kindergarten-Alltag.



Hort:

Das Mittagessen wird aus der Küche im Wärmebehälter in den Hort transportiert, sodass alle Hortkinder um 13.30 Uhr in ihren Gruppen das Mittagessen zu sich nehmen können.

Hierfür richten die Fachkräfte das Geschirr und Besteck, welches die Kinder dann selbstständig eindecken (jedes Kind für sich selbst).

Das Essen holen die Kinder selbstständig mit unseren Essenswägen aus der Küche ab und stellen das Essen, welches in Schüsseln serviert wird, auf die Tische. Hierfür gibt es in jeder Gruppe den wöchentlich wechselnden „Essenswagen-Dienst“. Außerdem gibt es auch den Tischdienst, der nach dem Essen für saubere Tische sorgt. Wasser und Tee stehen den Kindern zur freien Verfügung.

Wenn die Tische eingedeckt sind und das Essen auf diesen bereitsteht, wird das Essen mit einem gemeinsamen Tischspruch gestartet.

Bis 14:00 Uhr haben die Kinder dann die Möglichkeit zu essen, anschließend folgt die Gruppenzeit.

3.1.3 Snack

Unser Haus bietet jeden Nachmittag den Kindern ein Snack-Angebot an, welches sie nutzen können. Wer keinen Hunger hat, muss nichts essen. Es gibt Obst, Gemüse oder andere Kleinigkeiten, die immer variieren.



Krippe:

Die Kinder der Krippe bekommen von den Fachkräften am Nachmittag einen Obstteller zur Verfügung gestellt. Außerdem gibt es ab und zu andere Snacks, wie zum Beispiel kleine Salzbrezeln. Das Trinken steht den Kindern, wie aber auch den ganzen Tag über, zur freien Verfügung.



Kindergarten:

Die Kindergartenkinder bekommen ebenfalls von den Fachkräften am Nachmittag einen Obstteller zur Verfügung gestellt. Genauso wie in der Krippe gibt es auch hier ab und zu andere Snacks zur Abwechslung. Das Trinken steht den Kindern, wie den restlichen Tag über, zur freien Verfügung.

3.1.4 Getränkeversorgung

Für die Kinder in unserem Haus stehen Wasser und Tee (ungesüßt) den ganzen Tag über zur freien Verfügung. Die Teesorten werden täglich gewechselt, damit die Kinder die Möglichkeit bekommen, verschiedene Geschmackssorten kennenlernen zu können.

Bieten wir ein gemeinsames Frühstück an oder findet eine Feier (z.B. Fasching) statt, gibt es Ausnahmen: Es werden auch Milch, Kakao und Säfte angeboten.

3.2 Ernährungsbildung

Unser Geschirr im gesamten Haus ist aus Porzellan, es ist durch sein Gewicht standhaft (...beim Lernen geht auch einmal etwas zu Bruch) und erleichtert den Kindern somit das Essen. Die Größen richten sich nach den Mengen und Gegebenheiten der Mahlzeiten, für das Frühstück gibt es kleinere Teller als bei dem Mittagessen und für Suppen gibt es tiefe Teller.

Da die Fachkräfte ein Vorbild für die Kinder sind, essen alle bei dem Mittagessen mit und essen den sogenannten „Probierhappen“. Ebenso wie die Kinder decken sie den Tisch für sich ein und probieren das Essen. Je nachdem, ob den Kindern sowie Fachkräften das Essen schmeckt, haben sie die Möglichkeit zu sagen: „Das Essen schmeckt mir, ich möchte noch mehr essen.“ oder „Heute schmeckt mir das Essen nicht so gut, ich möchte nicht mehr essen.“

Das Essen nehmen sich die Kinder selbst. Dabei üben sie das Portionieren und bekommen ein Gefühl von Mengen. Es wird kein Kind zum Essen gezwungen. Die Kinder sollen ihrem natürlichen Hunger- und Sättigungsgefühl vertrauen lernen.

3.3 Lernort Mahlzeit

Die Kinder unseres Hauses decken die Tische selbstständig ein, also ihr Geschirr und Besteck. Im Hort werden auch die Essensschüsseln von den Kindern selbst auf den Tischen verteilt. Soweit es den Kindern möglich ist, essen sie ihre Mahlzeit eigenständig und trinken aus Gläsern.

Die pädagogischen Fachkräfte ermuntern die Kinder zum Probieren, es wird aber niemand zum Essen gezwungen.

Hierzu gehört der schon erwähnte Probierhappen der Fachkräfte, um ein Vorbild für die Kinder zu sein.

Für die Mahlzeiten gelten Regeln, die mit den Kindern besprochen werden und allen bekannt sind. Es wird darauf geachtet, dass diese eingehalten werden.

Wichtig sind hierbei auch die entwicklungsspezifischen Aspekte. Während den Mahlzeiten werden sehr viele Kompetenzen gefördert und auch gefordert. Hierzu gehören die Fein- sowie Grobmotorik (z.B. Umgang mit Besteck) und die soziale, personale und sprachliche Kompetenz (z.B. die sprachliche Bildung bei Tischgesprächen in der Lerngemeinschaft). Außerdem werden ebenso die Sinne während den Mahlzeiten geschult durch beispielsweise den Geruch und den Geschmack der Mahlzeiten.

3.4 Verpflegungskosten

Die Kosten für die Mittagsverpflegung werden durch den Träger der Stadtverwaltung Speyer festgelegt und sind in der Satzung Eltern- und Verpflegungskosten festgeschrieben. Die Satzung bekommen die Eltern bei Eintritt ihres Kindes in die Kindertagesstätte ausgehändigt und ist ebenfalls auf der Homepage der Stadt Speyer als Download zu finden.

Informationen hierzu finden Sie unter:

<https://www.speyer.de/de/bildung/kinder/informationsschreiben-selbsteinschaetzung-2021-hort-u.-krippe.pdf?cid=2hop>

3.5 Besonderheiten

3.5.1 Geburtstagsfeiern

Hat ein Kind Geburtstag, darf es in unserer Einrichtung diesen mit der Gruppe feiern. Hierfür bringen viele Kinder Kuchen, Obstteller oder ähnliche Dinge mit, die in der Gruppe ausgeteilt und gemeinsam gegessen werden. Außerdem gibt es die Möglichkeit, dass Getränke mitgebracht werden wie Säfte oder Kakao.

3.5.2 Angebote

3.5.2.1 Gemeinsam Einkaufen mit den Kindern

Das Angebot gemeinsam Einkaufen findet mit unseren Fachkräften statt. Hier lernen die Kinder nicht nur, woher das Essen auf dem Teller kommt, sondern auch wie so ein Einkauf „funktioniert“. Für die Kinder ist dies ein ganzheitliches Angebot, bei dem sie sehr viel lernen können.

3.5.2.2 Kochen und backen

Wie schon unter Punkt 2.4 erwähnt haben wir die Möglichkeit, mit den Kindern gemeinsam zu kochen oder zu backen. Der Kindergarten-Bereich verfügt über eigene Kochzeilen in den Gruppen.

Im Hort gibt es eine Küche für alle, in der auch die nötigen Materialien zur Verfügung stehen. Hier werden dann meistens in den Ferien verschiedene Koch- und Backaktionen gestartet.

4. Kommunikation und Zusammenarbeit

4.1 „Runder Tisch“

Das Küchen – und Leitungsteam der WoLa und Vertreter*innen der Kindertagesstätte Löwenzahn treffen sich regelmäßig zu einem „runden Tisch“. Hier besprechen sie die anstehenden Themen und bleiben im Austausch.

4.2 Aktive Einbeziehung/ Zielgruppenbefragung

Die Einrichtung arbeitet mit einem Feedbacksystem. Jedes Jahr im Januar bewerten alle Gruppen die angebotenen Mahlzeiten. Dies geschieht über die unten abgebildete „Smiley-Methode“. Dies wird der Küche übergeben und im oben genannten Küchenteam reflektiert.

Was gab es zu essen?	Menge	Rückmeldung der Kinder	Bemerkung
	<input type="checkbox"/> ausreichend <input type="checkbox"/> zu viel <input type="checkbox"/> zu wenig	😊😐😞	

4.3 Kommunikation mit Eltern und Partnern

Für die Eltern und auch die Kinder hängt unser wöchentlich wechselnder Speiseplan in jedem Bereich unseres Hauses aus. Dieser wird für die Kinder mit Bildern versehen (im Hort nicht), damit alle den Speiseplan kennen.

Außerdem werden alle Allergene gekennzeichnet und gut sichtbar ausgehängt.

5. Qualitätssicherung (QS) und Weiterentwicklung

5.1 Intern

Alle unsere Hauswirtschaftskräfte besitzen die nötigen Zertifizierungen und Unterweisungen. Das Team der Küche besteht aus einem Koch, einer Hauswirtschaftsmeisterin und zwei Spülkräften, die insgesamt in einer Woche 96,5 Arbeitsstunden erbringen.

Die Hauswirtschaftskräfte haben eine Dokumentationspflicht. Hierzu gehört das Führen der Temperaturlisten, die Archivierung der Speisepläne und die Checkliste bezüglich der Hygienemaßnahmen. Außerdem müssen sie Rückstellproben aufbewahren, damit bei eventuellen Problemen die Proben untersucht werden können.

Alle Mitarbeiter*innen, die neu in unserem Haus sind, werden in unser Verpflegungskonzept eingewiesen, um die Qualität weiterhin zu sichern. Zu diesem wird nun auch in unserer pädagogischen Konzeption hingewiesen.

5.2 Extern

Der sogenannte Speiseplan-Check findet im Januar statt. Hier werden die Speisepläne der letzten sechs Wochen bei dem Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum zur Überprüfung eingereicht. Dieses gibt dann dem Küchenteam der WoLa ein Feedback.

5.3 Veröffentlichungen

Unser Verpflegungskonzept wird auf der Homepage der WoLa veröffentlicht.

Speiseplan nach DGE – Qualitätsstandard



15.03. - 19.03.2021

Montag

Vollkornnudeln (A) mit Tomatensoße
frisches Obst

Dienstag

Frische Kartoffelsuppe (G)
mit Lauch, Sellerie, Karotten, Pastinaken und Petersilienwurzeln
Dampfnudeln mit Vanillesoße (G,C,A)
Rohkost (Gurken, Paprika & Cocktailtomaten)

Mittwoch

panierter Seelachs (A,C,D,J) mit Parboiled Reis
Kopfsalat mit Rucola und Radieschen

Donnerstag

Roter Linseneintopf (I) mit Brot (A)
Erdbeerjoghurt (G)

Freitag

Rindergulasch (A,J) mit Ebly Weizen (A)
Karottensalat mit frischen Kräutern

Änderungen vorbehalten

Täglich reichen wir den Kindern einen frischen und bunten Obstteller aus saisonalen und regionalen Früchten, ergänzt durch das sogenannte „Schulobstprogramm“ Rheinland-Pfalz.

Impressum

WoLa, ein Haus für Kinder

Wormser Landstraße 7c

67346 Speyer

Leitungsteam: Sabrina Wöhlert und Alison Grewenig

Einrichtungsnummer: 67346/07

Stadtverwaltung Speyer

Abteilung Kindertagesstätten / Kindertagespflege

Roland-Berst-Straße 1

67346 Speyer

Trägervertreter: Michael Stöckel

Inhaltliche Erarbeitung: Pädagogisches Team der WoLa

Redaktion: Anne Handermann

Erscheinungsjahr: 2022

