

# Ernährungskonzept der DRK-KiJu





## Inhaltsverzeichnis

<b>0. Einleitung</b>	S. 2	<b>3. Zusammenarbeit mit den Sorgeberechtigten</b>	S. 9
<b>1. In der Küche</b>	S. 3	<b>4. Unser Team</b>	S. 9
1.1. Frühstück und Zwischenmahlzeiten	S. 3	4.1. Haltung des Kita-Teams	S. 9
1.2. Getränkeversorgung	S. 3	4.2. Personalqualifikation	S. 9
1.3. Mittagessen	S. 4	<b>5. Hygienebestimmungen in DRK-KiJu</b>	S. 10
1.4. Von der Anfangsmilch zur Kita-Verpflegung	S. 5	<b>6. Qualitätssicherung, Beschwerdemanagement</b>	S. 10
1.5. Besondere Anforderungen	S. 6	<b>7. Nachhaltigkeit</b>	S. 11
<b>2. Am Esstisch</b>	S. 6	Quellen/Impressum	S. 11
2.1 Gestaltung der Essenssituation	S. 7		
2.2. Ernährungsbildung	S. 8		
2.3. Partizipation der Kinder	S. 8		

## 0. Einleitung

Der Schutz der Gesundheit ist nach dem Grundsatz der Menschlichkeit ein besonderes Anliegen des Deutschen Roten Kreuzes. Darum steht in den DRK-Kindertagesstätten die Förderung des körperlichen, psychischen und sozialen Wohlbefindens der Kinder im Vordergrund.

Essen und Trinken sind lebensnotwendig. Mit der Nahrung erhält unser Körper die Nährstoffe, die er zum Leben braucht. Die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit sind in hohem Maße von unserer Ernährung abhängig. Darum ist eine ausgewogene und gesunde Ernährung eine wesentliche Bedingung für die Gesundheit eines jeden Kindes.

Alle Kinder, die in einer DRK-KiJu-Kita betreut werden, bekommen täglich ein warmes Mittagessen in der Einrichtung. Den Kindertagesstätten des Deutschen Roten Kreuzes ist es wichtig, den von ihnen betreuten Kindern eine ausgewogene und gesunde Ernährung anzubieten.

Seit 2013 ist das Mittagessen in unseren Kitas von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) mit einer FIT KID-Zertifizierung ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.

## 1. In der Küche

### 1.1. Frühstück und Zwischenmahlzeiten

Ein wesentlicher Bestandteil einer gesundheitsfördernden Lebensweise ist das regelmäßige Angebot ausgewogener Mahlzeiten sowie das gemeinsame Essen. In unseren Kitas bieten wir daher, neben dem vollwertigen Mittagessen, auch eine Zwischenmahlzeit an, die sich an den aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft orientieren.

Das Frühstück wird entweder gegen einen Aufpreis in einigen Kitas vor Ort zubereitet oder von zu Hause mitgebracht. Sofern die Kinder ihr Frühstück von zu Hause mitbringen, werden die Sorgeberechtigten bei dem Aufnahmegespräch darüber informiert, welche Lebensmittel bevorzugt mitgebracht werden und auf welche Lebensmittel komplett verzichtet werden sollte.

In unseren Kitas gibt es verschieden gestaltete Frühstückssituationen, zum Beispiel das Gruppenfrühstück oder im Kinderrestaurant. Allen gemein ist, dass die Kinder mit den pädagogischen Fachkräften gemeinsam essen, ihnen ausreichend Zeit zum Essen zur Verfügung steht und dass unseren Kindern ergänzend zu jeder der Mahlzeiten Getränke wie frisches Wasser sowie ungesüßte Früchte- oder Kräutertees bereitgestellt werden. Zum Frühstück gibt es zusätzlich immer Milch.

Am Nachmittag reichen wir unseren Kindern noch eine kleine Zwischenmahlzeit, bei der unser hauswirtschaftliches Personal darauf achtet, dass das Angebot sich an dem Frühstück sowie dem Mittagessen orientiert und somit über den Tag verteilt ausgewogen ist.

### 1.2. Getränkeversorgung

Kinder benötigen mit fast einem Liter pro Tag relativ viel Flüssigkeit, denn der Wasseranteil in ihrem Körper ist noch höher als bei Erwachsenen. Insofern beeinträchtigt schon ein leichter Flüssigkeitsmangel bei Kindern sehr schnell ihre körperliche und geistige Leistungsfähigkeit. Schwindel, Müdigkeit und Kopfschmerzen können auftreten. Hinzu kommt, dass Kinder beim Herumtoben schwitzen, und dabei eine Menge Flüssigkeit verlieren. So kann sich der Flüssigkeitsbedarf von Kindern bei Sport und Spiel an heißen Tagen mehr als verdoppeln.

Kinder vergessen im Alltagsgeschehen oft das Trinken, weil sie nicht daran denken, oder ihr Durstempfinden nicht so stark ausgeprägt ist. Daher ist es wichtig, sie daran zu erinnern. Unsere pädagogischen Fachkräfte achten darauf, dass die Kinder im Laufe eines Tages genügend Trinkpausen machen. In allen unseren Einrichtungen stehen ganztägig den Kindern Wasser oder ungesüßte Tees zur Verfügung. Zu allen Mahlzeiten wird ein Getränk angeboten.

## Mittagsverpflegung

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

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

<sup>3</sup> Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde für das Mittagessen mit 40-50g (Mischkost) bzw. 60-70g Ei (ovo-lacto-vegetarische Kost) pro Woche gerechnet.

### 1.3. Mittagsverpflegung

Das Mittagessen soll einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Versorgung mit Nährstoffen leisten. Daher bieten wir in unseren Kindertagesstätten eine Mittagsverpflegung an, die den aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft entspricht, in dem wir den „DGE- Qualitätsstandard für Verpflegung in Kitas“ in der Praxis umsetzen. Täglich im Angebot stehen eine Stärkebeilage, Rohkost, Salat oder gegartes Gemüse sowie ein Getränk. Darüber hinaus richten wir uns nach den in der obenstehenden Tabelle aufgeführten Lebensmittelqualitäten sowie -häufigkeiten und orientieren uns bei der Zubereitung der Speisen an den angegebenen Lebensmittelmenü.

Neben der Lebensmittelqualität und vielfältigen Lebensmittelauswahl, legen wir in den Einrichtungen der DRK-KiJu viel Wert auf die frische Zubereitung der Lebensmittel und kurze Warmhaltezeiten. Die Speisen werden vor Ort vor- und zubereitet, portioniert und direkt verzehrt. Zum Einsatz kommen in erster Linie frische oder wenig verarbeitete Lebensmittel. Das Essen wird dadurch abwechslungsreich, kindgerecht und ernährungsphysiologisch und sensorisch hochwertig.

Wir setzen uns engagiert dafür ein, die Küchen vor Ort so auszustatten, dass die Anforderungen des „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ umgesetzt werden können. Die Einrichtungen, in denen es räumlich nicht möglich ist, vor Ort zu kochen, werden von unseren größeren Küchen zentral mitversorgt, sodass die Qualität der Mittagsverpflegung in allen unseren Einrichtungen gleichbleibend hoch ist. Hierbei achten wir auf möglichst kurze Distanzen zwischen den Einrichtungen, um Lieferwege sowie Standzeiten des Essens kurz zu halten.

### 1.4. Von der Anfangsmilch zur Kita-Verpflegung

Uns, den Mitarbeiter\_innen der DRK-KiJu, ist es ganz wichtig mit den Sorgeberechtigten eng zusammen zu arbeiten und gemeinsam zu erkennen, wie sich die Kinder entwickeln. Daher entscheidet der Säugling / das Kind, in welchem Tempo die Umstellung von der Anfangsmilch zur Kita-Verpflegung erfolgt.

Wir richten uns bei der Umstellung der Ernährung nach den Empfehlungen „Gesund ins Leben“ <https://www.gesund-ins-leben.de/>

Die während der Umstellung gegebene Anfangs- oder Folgemilch soll identisch mit der bei ihnen zu Hause gegebenen sein, um ihrem Säugling mit der vertrauten Milch die Eingewöhnung zu erleichtern. Daher bringen sie diese bitte mit und sprechen mit uns die Kostenerstattung ab.

Wir führen die Beikost in dem Zeitraum von dem 4. Monat bis zur 6. Monat ein. Der individuelle Zeitpunkt ergibt sich in Abhängigkeit von der Entwicklung und der Essfähigkeit des Kindes.

Die Einführung und Zusammensetzung der Beikost-Mahlzeiten kann man der Abbildung entnehmen. Für ein persönliches Gespräch steht ihnen unsere hauswirtschaftliche Betriebsleitung zur Verfügung.



### 1.5. Besondere Anforderungen

„Sofern Kinder auf ärztliche Anordnung oder aus religiösen Gründen besondere Ernährungsvorschriften beachten müssen, wird hiermit im Rahmen der finanziellen und organisatorischen Möglichkeiten Rücksicht genommen. Ist dies im Einzelfall nicht möglich, sind die Sorgeberechtigten darüber zu informieren und über die Nutzung ergänzender Hilfeangebote durch den Träger zu beraten.“ (Auszug aus dem Landesrahmenvertrag zur Kinderbetreuung in Tageseinrichtungen: § 10 Ernährung und Gesundheitsvorsorge (2))

Das Rote Kreuz und der Rote Halbmond sind eine weltumfassende Organisation. Die Kindertagesstätten des Deutschen Roten Kreuzes stehen dementsprechend unterschiedslos den Kindern aller Nationalitäten und Kulturen offen. In diesem Zusammenhang ist es selbstverständlich, die Ernährungsgewohnheiten anderer Kulturen und Religionen zu respektieren und zu berücksichtigen.

Auch für Kinder mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien bemüht die Kita sich im Rahmen ihrer Möglichkeiten, nach Vorlage eines Attestes, ein entsprechendes Nahrungsmittelangebot vorzuhalten.

In diesem Zusammenhang praktizieren wir folgendes Vorgehen:

- Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien von Kindern werden bereits beim Aufnahmegespräch mit der Kitaleitung erfragt
- Generell empfiehlt es sich, direkt den Kontakt zwischen Hauswirtschaft und Sorgeberechtig-

ten herzustellen, damit das hauswirtschaftliche Personal informiert ist und gemeinsam überlegt werden kann, wie im Rahmen der Möglichkeiten am besten zum Wohle des Kindes mit der Situation umgegangen wird. Gemeinsam mit der hauswirtschaftlichen Betriebsleitung kann geklärt werden, ob es ausreicht, bestimmte Lebensmittel bei den Mahlzeiten lediglich wegzulassen oder ob es organisatorisch möglich ist, ersatzweise andere Lebensmittel zu reichen.

- Bei schweren und komplexen Lebensmittelunverträglichkeiten muss gemeinsam mit den Sorgeberechtigten nachgedacht werden, was im Rahmen der finanziellen und organisatorischen Möglichkeiten der Kita liegt und in welchen Fällen die Sorgeberechtigten gegebenenfalls selbst zubereitete Mahlzeiten mit in die Kita bringen.

Eine einvernehmliche Lösung, durch gemeinsame Gespräche, sollte stets angestrebt werden. Als Grundlage dieser Gespräche sollte grundsätzlich ein ärztliches Attest vorliegen. Eine genaue ärztliche Diagnose ist dabei behilflich, für die Kinder nicht zu viele wichtige Nahrungsmittel wegzulassen, sondern möglichst viele davon zu erhalten.

Die Kitas der DRK-KiJu verpflichten sich grundsätzlich, für alle Kinder, deren Betreuung ein warmes Mittagessen beinhaltet, eine ausgewogene Ernährung sicherzustellen. Gleichzeitig versteht sich das Betreuungsangebot der Kita als familienergänzend und kann im Rahmen ihrer finanziellen und organisatorischen Möglichkeiten nur begrenzt allen individuellen Ausnahmen nachkommen.

## 2. Am Esstisch

### 2.1. Gestaltung der Essenssituationen

In der DRK-KiJu ist uns daran gelegen, dass auch die pädagogischen Fachkräfte am Essen teilnehmen. Ihre Teilnahme an den Mahlzeiten ist ausdrücklich erwünscht.

Damit die hierfür erforderlichen Aufwendungen nicht zu Lasten des Budgets zur Versorgung der Kinder gehen und aus steuerlichen Gründen, wird für die Teilnahme am Essen eine Kostenbeteiligung erhoben (siehe Tabelle für DRK-KiJu Mitarbeitende im internen Anhang).

Alle Mahlzeiten, die die Kinder in unserer Kita einnehmen, werden von den pädagogischen Fachkräften begleitet. Das bedeutet, dass sie die Kinder beim Essen und Trinken unterstützen, wenn es nötig ist. Sie bieten den Kindern Lebensmittel an, benennen diese und leben ihre Vorbildfunktion, indem sie mit den Kindern gemeinsam essen.

Den Kindern wird immer die Möglichkeit gegeben, die angebotenen Lebensmittel zu probieren. Dabei ist die Fachkraft selbst ein Vorbild und isst entsprechend einen „pädagogischen Happen“. Grundsätzlich tolerieren und berücksichtigen wir Abneigung gegenüber Speisen. Sollte keine Essenskomponente Anklang finden, stellen wir alternativ z.B. Brot zur Verfügung. Bei uns müssen die Kinder ihren Teller nicht leer essen. Trotzdem bekommen alle Kinder Nachtisch, da bei uns die Lebensmittel nicht als Belohnung oder Bestrafung eingesetzt werden.

Damit jedem Kind in unserer Kita ausreichend Zeit zum Essen zur Verfügung steht, haben wir für jede Mahlzeit festgelegte Essenszeiten. Die Zeiten werden in den Kitas und in den Gruppen, je nach Alter der Kinder abgestimmt und verbindlich geregelt.

Die Mahlzeiten unserer Kitas finden entweder in den Gruppenräumen oder in einem gesonderten Essraum (Kinder-Restaurant) statt. Wenn die Kinder in ihren Gruppenräumen essen, dann sind die Mahlzeiten klar von den übrigen Aktivitäten, wie z. B. dem Spielen, abgegrenzt. Unabhängig von dem Ort, an dem die Mahlzeiten eingenommen werden, bilden wir einzelne Tischgruppen, damit die Ess-Situation auch für die kleineren Kinder überschaubar bleibt. Die Tischgruppen beginnen die Mahlzeiten gemeinsam.

In unseren Kitas gehört das Eindecken der Tische mit geeignetem Geschirr und kindgerechtem Besteck genauso zu einer guten Essatmosphäre und Tischkultur, wie das Umsetzen der täglichen Rituale zum Beginn der Mahlzeiten und das Händewaschen vor Beginn des Essens.

Unsere pädagogischen Fachkräfte achten während der gesamten Essenssituation auf eine angenehme Atmosphäre. Dazu gehört unter anderem das Führen von Gesprächen, eine angemessene Lautstärke während des Essens und positive wie auch negative Bemerkungen zu Geschmack oder Konsistenz der Speisen werden aufgefangen.



## 2.2. Ernährungsbildung

Die Ernährungsgewohnheiten zählen zu den beständigsten Verhaltensmustern des Menschen. Diese werden insbesondere in der Kindheit ausgebildet. Darum ist, neben der Familie, die Kindertagesstätte ein zentraler Lernort für Essen und Trinken und leistet mit ihrem Verhalten einen großen Beitrag zu gesundheitsfördernden Maßnahmen und einem positiven Essverhalten der Kinder. Gesunde Ernährung ist damit ein Thema für die gesamte Kita, welches inhaltlich immer wieder auf unterschiedliche Art und Weise aufgegriffen wird, sei es in Projekten mit den Kindern oder auf Dienstbesprechungen innerhalb des Kita-Teams.

Die pädagogischen Fachkräfte sind wichtige Bezugspersonen und damit Vorbild für die Kinder. Dies gilt auch beim Essen und Trinken. Kinder erwerben ein gutes Essverhalten durch Nachahmung, durch die Bereitstellung von gesunden Lebensmitteln, durch (Aus-)probieren und durch positive soziale Erlebnisse beim Essen.

Durch das eigene Essverhalten und durch die eigene Freude am Umgang mit Lebensmitteln leben die pädagogischen Fachkräfte den Kindern eine gute Ernährung vor. Mit Hilfe einer ansprechend gestalteten und positiven Atmosphäre (Lebenswelt) beim Essen vermitteln sie den Kindern, dass Essen ein Stück Lebensfreude ist.

Essen ist auch eine soziale Angelegenheit. Gemeinsames Essen hat etwas Verbindendes und stärkt das Wir-Gefühl in der Gruppe. Bei Tisch kommen

alle miteinander ins Gespräch. Dort findet Kommunikation und soziales Leben und Lernen statt. Hier entwickeln die Kinder eine gemeinsame Esskultur, sie lernen zu teilen und Rücksicht zu nehmen. Die pädagogischen Fachkräfte schaffen mit dem Rahmen, den sie beim Essen gemeinsam mit den Kindern gestalten, die Voraussetzung dafür, dass Essen zu gemeinsamen Genuss wird.

## 2.3. Partizipation der Kinder

Die Kinder werden auf verschiedene Weise in die Planung der Mahlzeiten mit einbezogen. Dieses kann zum Beispiel im Rahmen einer Kinderkonferenz oder des Morgenkreises stattfinden.

Eine Kinderkonferenz bietet den Kindern die Möglichkeit, sich an Prozessen und Projekten zu beteiligen. Sie lernen dabei, entsprechend ihrem Entwicklungsstand, Wünsche, Bedürfnisse sowie Meinungen zu entwickeln, diese zu äußern und zu vertreten.

Des Weiteren werden Essenswünsche der Kinder zum Beispiel im Morgenkreis besprochen oder die Kinder kommen direkt zu den hauswirtschaftlichen Fachkräften und äußern ihren Essenswunsch.

Die Projektideen der Kinder, die in der Kinderkonferenz entstehen, werden in den Gruppen umgesetzt. Dieses kann vom Pflücken von Äpfeln auf einem Bauernhof im Alten Land bis hin zur Bearbeitung des Apfels zu Apfelmus oder Apfelkuchen sein.

## 3. Zusammenarbeit mit den Sorgeberechtigten

Schon im Aufnahmegespräch werden den Sorgeberechtigten wichtige Informationen rund um die Ernährung in unseren Kitas gegeben.

Im Aufnahmegespräch erfahren die Sorgeberechtigten etwas über das Ernährungskonzept, wo unsere aktuellen Speisepläne zu finden sind, warum diese auch in kindgerechter Form präsentiert werden und wer der/die Ansprechpartner\_innen für ernährungsbezogene Fragestellungen ist.

Während der gesamten Kita Zeit ist uns der Kontakt zu den Sorgeberechtigten sehr wichtig. Daher bieten wir den Sorgeberechtigten regelmäßig die Gelegenheit, ihre Fragen und Anliegen zur Sprache zu bringen.

Im laufenden Kita-Jahr bieten wir Elternveranstaltungen an, die sich auch mit dem Thema Essen und Trinken in der Kita befassen, z. B. in Form eines Elternabends oder Elterncafés. Dabei greifen wir die Fragen der Sorgeberechtigten zur Verpflegung auf und lassen uns ggf. von externen Referent\_innen unterstützen.

Die Interessen der Sorgeberechtigten gegenüber dem Träger und der Kita-Leitung vertritt bei uns der Elternbeirat. Er ist ein wichtiges Bindeglied zwischen Kita-Team und Elternschaft. Darum wird er bei wichtigen Änderungen, z. B. die Mittagsverpflegung betreffend, einbezogen und informiert.

## 4. Unser Team

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

Die pädagogischen Fachkräfte sind sich ihrer Vorbildfunktion für die Entwicklung des Essverhaltens unserer Kita-Kinder bewusst. Sie nehmen eine professionelle Haltung ein, reflektieren ihr eigenes Essverhalten und halten ihre persönliche Meinung zu Lebensmitteln und Ernährungsformen zurück.

Im Kita-Alltag tauschen sich die Pädagogen\_innen und das hauswirtschaftliche Personal darüber aus, wie das Essen von den Kindern akzeptiert wurde, welche Wünsche es gibt oder ob Änderungsbedarf besteht. Im Rahmen der anonymen kollegialen Beratung können erlebte Situationen beim Essen reflektiert werden. In den Dienstbesprechungen tauscht sich das gesamte Team zu Fragen der Ernährung aus. Hier können Fragen gestellt und Anregungen an die hauswirtschaftliche Betriebsleitung weitergegeben werden.

### 4.2. Personalqualifikation

Die hauptverantwortliche Person für die Verpflegung in den Einrichtungen wird mindestens einmal jährlich zum Thema FIT KID von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung geschult und bekommt die obligatorische, jährliche Hygienebelehrung. Darüber hinaus finden regelmäßige Hauswirtschaftstreffen statt, in denen sich alle hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen zu den aktuellen Ernährungs-, Verpflegungs- und Hygienethemen untereinander austauschen.

Des Weiteren finden jährlich Feedback und Entwicklungsgespräche für alle Mitarbeiter\_innen statt.

Die Qualifikation rund um das Thema „Ernährung in der Kita“ ist uns ein großes Anliegen. Daher bieten wir allen Kolleg\_innen die Möglichkeit an Fortbildungsangeboten teilzunehmen, die sich mit dem Thema Ernährung beschäftigen.

## 5. Hygienebestimmungen in DRK-KiJu

Kindertageseinrichtungen sind durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit von unterschiedlichen Personen besonders angehalten, hygienisch-epidemiologische Richtlinien zu beachten und einzuhalten. Übertragbaren Krankheiten vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern, ist Zweck des Infektionsschutzgesetzes.

Das Gesetz setzt dabei in hohem Maße auf die Eigenverantwortung des Trägers. Nach § 36 Abs. 1 müssen Gemeinschaftseinrichtungen für die innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in der Küche und in anderen Räumen Hygienepläne festlegen.

Unseren DRK-Kindertagesstätten liegen intern erarbeitete und mit dem Hygieneinstitut Hamburg abgestimmte Hygienepläne vor, die für unsere Einrichtung entsprechend angepasst werden.

Der Hygieneplan wird hinsichtlich seiner Aktualität jährlich überprüft und ggf. geändert. Der Hygieneplan ist für alle Mitarbeiter\_innen jederzeit zugänglich und einsehbar. Alle Mitarbeiter\_innen werden mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Diese Belehrung wird schriftlich dokumentiert. In einigen Kitas der DRK-KiJu gibt es Kinderküchen. In diesen wird unter Anleitung der pädagogischen Fachkräfte mit den Kindern in Projekten gekocht. Hier wird darauf geachtet, dass die geltenden Hygieneregeln eingehalten werden.

Für das Mitbringen von Speisen für Feste und Feierlichkeiten gibt es von der DRK-KiJu einen Flyer, der bei der Aufnahme jedes Kindes den Sorgeberechtigten ausgehändigt wird.

## 6. Qualitätssicherung, Beschwerdemanagement

Jedes Kind hat nach §45 SGB VIII grundsätzlich das Recht, sich über alles, was es bedrückt, zu beschweren. Dies gilt somit auch für die Verpflegung in der Kita.

Alle Einrichtungen finden angemessene Verfahren, um sich regelmäßig ein Feedback von den Kindern - mindestens einmal im Quartal - z. B. in einer Kinderkonferenz, und von den Sorgeberechtigten mindestens einmal im Jahr z. B. im Rahmen eines Elternabends einzuholen. Das Verfahren muss für alle Beteiligten (Kinder, Sorgeberechtigten, Fachkräfte) transparent und verbindlich geregelt sein.

Alle Beschwerden werden systematisch dokumentiert. Bei der Dokumentation wird darauf geachtet, dass dieses kindgerecht geschieht (Metacom). Das Lob, sowie die Kritik werden durch die pädagogischen Fachkräfte an die Hauswirtschaftsleitung weitergegeben. Diese entscheidet, wie weiter damit verfahren wird und kommuniziert positive wie auch negative Rückmeldung an die hauswirtschaftlichen Mitarbeitenden.



## 7. Nachhaltige Kita –Verpflegung

Die Fähigkeit sich kompetent und nachhaltig – auch im späteren Leben – zu ernähren und damit in die eigene Gesundheit und Umwelt zu investieren, hängt unter anderem stark von den Lernprozessen und Erfahrungen in jungen Jahren ab. Als Kitaträger ist uns darum sehr daran gelegen, unseren Aktionsraum zu nutzen, um den Kindern unserer Kitas einen gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährungsstil zu vermitteln.

In unseren Kitas nutzen wir daher verschiedene Möglichkeiten, mehr für die Nachhaltigkeit zu sorgen. Zentrale Punkte sind bei uns daher die Planung der Speisepläne nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und die damit einhergehende FIT KID Zertifizierung. Durch die gezielte Speisenplanung verwenden wir einen großen Anteil Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln an frischem oder tiefgefrorenem Gemüse und Obst, bieten höchstens einmal die Woche Fleisch, in geringen Mengen an, kaufen nur Fisch ein, der MSC- oder ASC-zertifiziert ist und setzen gezielt mehr Hülsenfrüchte, als natürlichen Proteinlieferant ein.

Ergänzt wird das Konzept durch den gezielten Einsatz von Bio-Lebensmitteln. Bio-Lebensmittel werden nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus erzeugt. Diese Form wirtschaftet im Einklang mit der Natur und ist besonders nachhaltig, umweltfreundlich und ressourcenschonend. In der DRK-KiJu wird angestrebt, im Rahmen der finanziellen Möglichkeiten, den Anteil an Bio-Lebensmittel so weit wie möglich zu steigern. Mindestens beträgt der Anteil an eingesetzten Bio-Lebensmitteln jedoch 10 %. In diesem Zusammenhang sollen möglichst saisonale und regionale Produkte beim Lebensmitteleinkauf berücksichtigt werden.

Um einen Beitrag zur Reduktion von Verpackungsmüll zu liefern, achten wir beim Einkauf darauf unsere Lebensmittel in größeren, wiederverwendbaren und sortenreinen Gebinden zu beziehen. Da sich bei der Verarbeitung von Lebensmitteln, die Müllproduktion trotz aller Planung nicht ganz vermeiden lässt, achten wir darüber hinaus in unseren Kitas auf eine umweltfreundliche Müllentsorgung und zur Reinigung ziehen wir ökologische Reinigungsmittel den herkömmlichen Reinigern vor.

### Quellen

- Ernährungskonzept für DRK Kitas Kreisverband Harburg-Land e.V. Abteilung Kindertagesstätten, Herausgegeben 2/2012
- Qualitätsstandards für Ernährung in den Einrichtungen der DKR-KiJu, Herausgegeben 2007, Überarbeitet 2021
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE -Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas. Bonn, 6. Auflage, 1. korrigierter Nachdruck, 2022

### Impressum

Deutsches Rotes Kreuz Hamburg  
DRK-Hamburg  
gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung der Kinder- und Jugendhilfe mbH  
Behrmanplatz 3  
22529 Hamburg  
Tel.: 040 - 554 20 171  
Fax: 040 - 554 20 401  
E-Mail: info@drk-kiju.de

