

Betreff:**Essen in städtischen Kindertagesstätten****Organisationseinheit:**

Dezernat V

51 Fachbereich Kinder, Jugend und Familie

Datum:

13.02.2020

Beratungsfolge

Jugendhilfeausschuss (zur Kenntnis)

Sitzungstermin

03.03.2020

Status

Ö

Sachverhalt:

In den Küchen der städtischen Kindertagesstätten wird das sog. „Mischküchen-Konzept“, angelehnt an die Empfehlungen der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), umgesetzt.

Das sichert eine optimale Frische, eine hohe Individualität und Sicherheit. Die Kinder erleben in den Einrichtungen durch dieses System der Essenversorgung, wie ihr Mittagessen vor Ort zubereitet wird, was ein wesentlicher Bestandteil des pädagogischen Konzeptes ist.

Das Verpflegungskonzept der städtischen Kindertagesstätten zeichnet sich durch hohe Qualität und Frische aus.

Jede Kindertagesstätte gestaltet die Speisepläne individuell, wobei die Wünsche der Kinder berücksichtigt, aber auch neue, ihnen unbekannte Gerichte angeboten werden. Eine Ernährungsberaterin der Abteilung Kindertagesstätten unterstützt die Einrichtungen bei der Zusammenstellung vollwertiger, ausgewogener Mahlzeiten.

Bei besonderem Verpflegungsbedarf, z. B. Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien, wird im Bedarfsfall darauf Rücksicht genommen und eine Möglichkeit der Versorgung gemeinsam mit den Eltern besprochen. Auch kulturelle oder religiöse Kostformen werden berücksichtigt. So sind eine schweinefleischfreie Kost oder vegetarische Mahlzeiten selbstverständlich.

Die Angebote der Ernährungsberatung für das hauswirtschaftliche und pädagogische Personal gewährleisten, dass die aktuellsten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnisse bei der Nahrungszusammensetzung und -zubereitung berücksichtigt werden.

Auf dem Weg in die Umsetzung des sog. „Offenen Konzepts“ bzw. – abhängig vom Standort und räumlichen Gegebenheiten – der teiloffenen Variante in den städtischen Kindertagesstätten finden in fast allen Einrichtungen entsprechende Öffnungsprozesse statt.

Bewährt hat sich häufig als erster Umsetzungsschritt die Veränderung der Essenssituation. Im Bistro, der Cafeteria oder dem Kinderrestaurant erfahren die Kinder einen selbstständigen, entspannten und sanften Umgang mit Essen.

Innerhalb einer festgelegten Zeitspanne besuchen die Kinder die Cafeteria oder das Kinderrestaurant zu einer Zeit, in der sie tatsächlich essen möchten. Die Kinder entscheiden selbst, was, wieviel sie wann und mit wem essen wollen. Dabei unterstützen die Kinder sich und regen sich beispielsweise gegenseitig an, auch ihnen unbekannte Speisen zu probieren.

Die Fachkräfte beobachten die Kinder, helfen, wenn es nötig ist und hören ihnen zu. Bei diesen Tischgesprächen erfahren sie viel über den Gefühlszustand der Kinder und haben Zeit und Möglichkeit für individuelle Gespräche mit ihnen.

Am Beispiel der städtischen Kindertagesstätte Leibnizplatz wird der „Betrieb“ einer Cafeteria dem Jugendhilfeausschuss vorgestellt.

Dr. Arbogast

Anlage/n:

keine