

# FAMILIE, BILDUNG & SOZIALES

PFAFFENHOFEN A. D. ILM

## VERPFLEGUNGSKONZEPT FÜR DIE STÄDTISCHEN KINDERTAGESSTÄTTEN



**PFAFFENHOFEN A. D. ILM**  
Guter Boden für große Vorhaben

# EINLEITUNG

Die Aufenthaltsdauer für Kinder in Tageseinrichtungen hat sich in den vergangenen Jahren deutlich erhöht. Die Ernährung nimmt deshalb eine wichtige Stellung im Kindertagesstätten-Alltag ein. Um die Wichtigkeit der Gestaltung der Verpflegung zu verdeutlichen, wurde dieses Konzept vom Sachgebiet Familie und Soziales entwickelt.

Das Verpflegungskonzept richtet sich an alle Fachkräfte der städtischen Kindertagesstätten. Es dient als Hilfestellung bei der Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungsangebotes und somit als Instrument zur Qualitätssicherung. Vorrangiges Ziel des Verpflegungskonzeptes ist die Sicherung und Verbesserung der Ernährungsversorgung aller Kinder sowie eine Sicherstellung des Qualitätsstandards in den Einrichtungen der Stadt Pfaffenhofen.

„Kinder sollen gesund aufwachsen – dazu ist gutes und qualitativ hochwertiges Essen eine wichtige Voraussetzung.

Als Basis für Lebensqualität, Ausgeglichenheit und Zufriedenheit sollte eine schmackhafte, ausgewogene Kost im Alltag von Tageseinrichtungen für Kinder eine Selbstverständlichkeit sein. Denn Kindertageseinrichtungen sind ganz besondere Orte für die Ernährung.

Hier sammelt man bereits von klein auf prägende Erfahrung mit Lebensmitteln und kann Freude an einem gemeinsamen Essen mit Gleichaltrigen erleben. In der Kindheit erlerntes richtiges Ernährungs- und Bewegungsverhalten trägt zu guter Gesundheit auch im künftigen Leben bei.

Die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen leisten einen wichtigen Beitrag zur Förderung der geistigen und körperlichen Entwicklung der Kinder.“

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz 2014





# 1. REGELMÄSSIGE FORTBILDUNGEN / VERANTWORTLICHKEIT

---

Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Pfaffenhofen bietet regelmäßig für Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Workshops, Informationsveranstaltungen sowie Einzel-Coachings für Kindergärten und Kinderkrippen an.

Themen sind u. a.

- Akzeptanz gesundheitsförderlicher Verpflegung
- Hygiene in der Kindertagesstätte-Küche
- Zwischenmahlzeiten in der Kindertagesstätte

## **Maßnahmen:**

- Zwei Mitarbeiter jeder Kindertagesstätte sind als zuständige Verantwortliche für die Verpflegung zu benennen.
- Jährliche Teilnahme an Schulungen von mindestens einem Mitarbeiter jeder städtischen Kindertagesstätte, der für die Ernährung verantwortlich und Ansprechpartner zum Thema Ernährung ist.
- Die Einhaltung der Hygienerichtlinien ist von den verantwortlichen Ansprechpartnern und den Hauswirtschaftskräften zu überwachen.

# 2. GETRÄNKEVERSORGUNG

---

Ausreichendes Trinken gehört zu einer vollwertigen Verpflegung. Daher haben die Kinder in den städtischen Kindertagesstätten jederzeit die Möglichkeit zu trinken (z. B. Trinkstationen).

## **Maßnahmen:**

- In den Beitragsgebühren für die Eltern sind die Kosten für die Getränke enthalten.
- Die städtischen Kindertagesstätten verwenden Trink- oder Mineralwasser sowie ungesüßte Früchte- oder Kräutertees und stark verdünnte Fruchtsäfte. Limonaden, Nektare, Eistees, Energy-Drinks und isotonische Getränke werden in den Kindertagesstätten nicht angeboten.
- Trinkmilch wird über die Schulmilchversorgung (250 ml pro Kind/Tag) bereitgestellt und dient als Nahrungsergänzung.

### 3. BROTZEIT UND ZWISCHENVERPFLEGUNG

---

Brotzeit wird täglich am Vormittag gemeinsam in den Gruppen gegessen. Hier soll es bevorzugt Vollkornprodukte, Gemüse und wahlweise Käse oder Wurstprodukte geben. Wenn die Brotzeit oder der Nachmittagsimbiss nicht direkt von der Einrichtung geboten wird, sondern von den Eltern mittels Box mitgebracht wird, sind folgende Aspekte zu beachten:

- Die Inhalte der Box entsprechen der o. g. Empfehlung.
- Die Eltern werden informiert, welche Inhalte in der Box gewünscht sind.
- Die Informationen werden bei der Aufnahmeveranstaltung klar benannt.

#### **Maßnahmen:**

- Kinder erhalten zu jeder Brotzeit und Zwischenverpflegung frisches Obst und/oder Rohkost.
- Obst muss stets für die Kinder zugänglich sein.
- Den Eltern wird ein Merkblatt „Brotzeitbox“ ausgehändigt.

### 4. PROJEKTE

---

Gesunde Ernährung ist als übergreifendes Konzept in den Kindertagesstätten verankert, dient aber als Medium, um die Kompetenzen der Kinder in den Bereichen Sprache, Sozial- und Konfliktverhalten zu fördern sowie die Eigenverantwortung der Eltern zu unterstützen.

In Projekten rund um das Thema Ernährung soll speziell auf die Wertschätzung und den vernünftigen Umgang mit Lebensmitteln sowie die Herkunft der Lebensmittel eingegangen werden.

#### **Maßnahmen:**

- Jede Kindertagesstätte bietet mindestens ein Projekt zum Thema Ernährung im Kindertagesstätten-Jahr an (z. B. Die „gesunde“ Lok: Dieses Konzept arbeitet mit unterschiedlichen Lernstationen und ermöglicht eine pädagogische und spielerische Auseinandersetzung mit den vielfältigen Aspekten einer gesunden Ernährungsweise).
- Kochkurse für Kinder und Eltern
- Themenbezogene Elternabende





## 5. MITTAGSVERPFLEGUNG

---

Die Mittagsmahlzeit leistet einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Versorgung mit Nährstoffen. In allen städtischen Kindertagesstätten wird ein Mittagessen angeboten. Dazu zählt ein tägliches Angebot an einem 2-Gänge-Menü (Hauptspeise mit Suppe oder Nachspeise), Salat, Gemüse und Rohkost.

### Maßnahmen:

- Die städtischen Kindertagesstätten überprüfen regelmäßig (1 x im Quartal) die Essenslieferanten nach der Einhaltung der DGE-Standards anhand der DGE-Tabelle (DGE = Deutsche Gesellschaft für Ernährung).
- Regelmäßiger Austausch der Stadt Pfaffenhofen mit den Essenslieferanten
- Der Menüzyklus muss mindestens vier Wochen betragen.
- Es wird immer ein vegetarisches Gericht vom Essenslieferanten angeboten.
- HACCP-Konzept wird eingehalten (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point = ein Konzept zur Durchführung einer Gefahrenanalyse und Beherrschung kritischer Lenkungspunkte im Umgang mit Lebensmitteln).
- Religiöse Aspekte werden im Menü berücksichtigt – vegane und koschere Ernährung werden aufgrund der vielfältigen und detaillierten Ess- und Trinkvorschriften nicht angeboten. Die strengen Anforderungen sind in den Kindertagesstätte-Küchen nicht umsetzbar.
- Die städtischen Kindertagesstätten stellen in Mitbestimmung der Kinder ihren eigenen Speiseplan auf Grundlage der DGE-Kriterien zusammen.

## 6. UMGANG MIT ALLERGIEN UND LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

---

Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten der Kinder müssen im Alltag berücksichtigt werden. Im Erstgespräch mit den Eltern ist dieser Aspekt von der Kindertagesstätte anzusprechen. Liegt bei einem Kind eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit vor, ist eine ärztliche Bescheinigung erforderlich. Dieses Attest wird in Kopie in der Akte des Kindes in der Einrichtung abgelegt. Darüber hinaus sind mit den Personensorgeberechtigten entsprechende Handlungsweisen abzustimmen.

### Maßnahmen:

- Kindern mit Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot oder (falls nicht anders möglich) durch ein von zu Hause mitgebrachtes Essen erfolgen.
- Die notwendigen Informationen bzgl. Allergie/Lebensmittelunverträglichkeit werden gut sichtbar für alle betreuenden und verantwortlichen Personen der Tageseinrichtung aufgelistet. Dazu gehört neben den pädagogischen Fachkräften auch das Küchenpersonal.
- Die notwendigen Informationen werden in der Küche ausgehängt.
- Die Kindertagesstätten-Leitungen unterweisen regelmäßig ihre Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter zum Thema Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten.
- Ein Notfallplan liegt in jeder Kindertagesstätte bereit.
- Die Notfall-Medikamente sind an einem zentralen Ort aufzubewahren (siehe Medikamentenvereinbarung).



## 7. ESSENSATMOSPHERE

---

Die Essensatmosphäre ist neben der Lebensmittelqualität einer der prägenden Faktoren von Mahlzeiten. Sie gibt Kindern die Möglichkeit, soziale Kompetenzen wie Rücksichtnahme und Hilfsbereitschaft zu erlernen. Eine positive Essensatmosphäre schafft auch Raum für gemeinsame Gespräche, Genuss der Mahlzeiten und Informationsaustausch.

### Maßnahmen:

- Zum Verzehr der Speisen sollte ein separater Raum (Bistro) zur Verfügung stehen. Ist aufgrund der räumlichen Gegebenheit kein separater Speiseraum vorhanden sind die Mahlzeiten klar von den übrigen Aktivitäten abzugrenzen.
- Durch fest definierte Essenszeiten wird der Tag strukturiert. Es gibt maximale Sitzzeiten.
- Tischrituale werden gepflegt (z. B. Kinder nehmen sich das Essen selber).
- Kinder sorgen selbstverantwortlich für das Auf- und Abdecken ihres Tischgedecks.
- Die Mahlzeiten werden durch pädagogische Fachkräfte begleitet.
- Die gemeinsame Mahlzeit in der Kindertagesstätte ist eine pädagogische Aufgabe, in der Verhaltens- und Kommunikationsregeln sowie Essenskultur vermittelt werden.

Die Fachkraft ermuntert die Kinder durch aufmerksame Zuwendung, auch unbekannte Speisen zu probieren, akzeptiert aber deren Entscheidungsfreiheit. Sie vertraut auf die Fähigkeit der Kinder, zwischen Hunger und Sättigung unterscheiden zu können. Kein Kind wird zum Essen gezwungen, Reste auf dem Teller werden akzeptiert. Kinder dürfen beim Essen sprechen.

## 8. ESSENSLIEFERANTEN

---

Die städtischen Kindertagesstätten beziehen ihr Mittagessen von örtlichen Essenslieferanten. Dabei achtet die Stadt Pfaffenhofen auf ein breitgefächertes und ansprechendes Angebot nährstoffschonend zubereiteter Speisen.

### Maßnahmen:

- Die Lieferanten stellen den Speiseplan unter Verwendung der DGE-Standards zusammen.
- Religiöse Aspekte werden im Menü berücksichtigt.
- Die Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts wird durch das Landratsamt (Gesundheitsamt) regelmäßig überprüft.



## 9. HYGIENE

---

Ein umfassendes Hygienemanagement ist in den städtischen Kindertagesstätten einzuführen.

### Maßnahmen:

- Implementierung Rahmenhygieneplans für jede Kindertagesstätte.
- Regelmäßige Schulung des Personals (z. B. Händedesinfektion, § 43 HSG).

## 10. ZERTIFIZIERUNG

---

Mit der Zertifizierung sichern Verantwortliche für die Verpflegung in Kindertagesstätten die Qualität ihres Speisenangebots und leisten einen wichtigen Beitrag zu einer optimierten Verpflegung. Die Kosten belaufen sich auf ca. 1.000 Euro pro Kindertagesstätte für das erste Jahr, in den Folgejahren auf ca. 200 Euro pro Kindertagesstätte.

### Maßnahme:

Anhand der Checkliste Kindertagesstätten-Verpflegung der DGE für die FIT KID-Zertifizierung wird einmal jährlich eigenständig durch das Sachgebiet Familie und Soziales eine Überprüfung durchgeführt.

Amt Familie, Bildung und Soziales  
Sachgebiet Kindertagesstätten  
Rathaus Pfaffenhofen a. d. Ilm  
Hauptplatz 1 · 85276 Pfaffenhofen a. d. Ilm  
Amtsleiterin: Kathrin Maier  
Sachgebietsleiter: Daniel Riegel

Stadtverwaltung Pfaffenhofen a. d. Ilm  
Hauptplatz 1 und 18 · 85276 Pfaffenhofen a. d. Ilm  
Telefon: 08441 78-0  
E-Mail: [rathaus@stadt-pfaffenhofen.de](mailto:rathaus@stadt-pfaffenhofen.de)  
[pfaffenhofen.de](http://pfaffenhofen.de)  
[facebook.com/pfaffenhofen.an.der.ilm](https://facebook.com/pfaffenhofen.an.der.ilm)