



Kinderkrippe

„Winklinger Nesterl“



- Verpflegungsleitbild -

VERPFLEGUNGSKONZEPT

<u>Verpflegungsleitbild</u>	Seite 3
<u>1. Rahmenbedingungen</u>	Seite 4
a) Allgemeines	
b) Elternarbeit	
c) Frühstück	
d) Mittagessen	
<u>2. Speiseplan/Einkauf</u>	Seite 6
<u>3. Partizipation</u>	Seite 8
<u>4. Pädagogik</u>	Seite 10

VERPFLEGUNGSLEITBILD:

Die Kinder bekommen bei uns genügend Zeit und Raum, um ihr Essen entspannt, sowie mit Freude und Spaß genießen zu können.

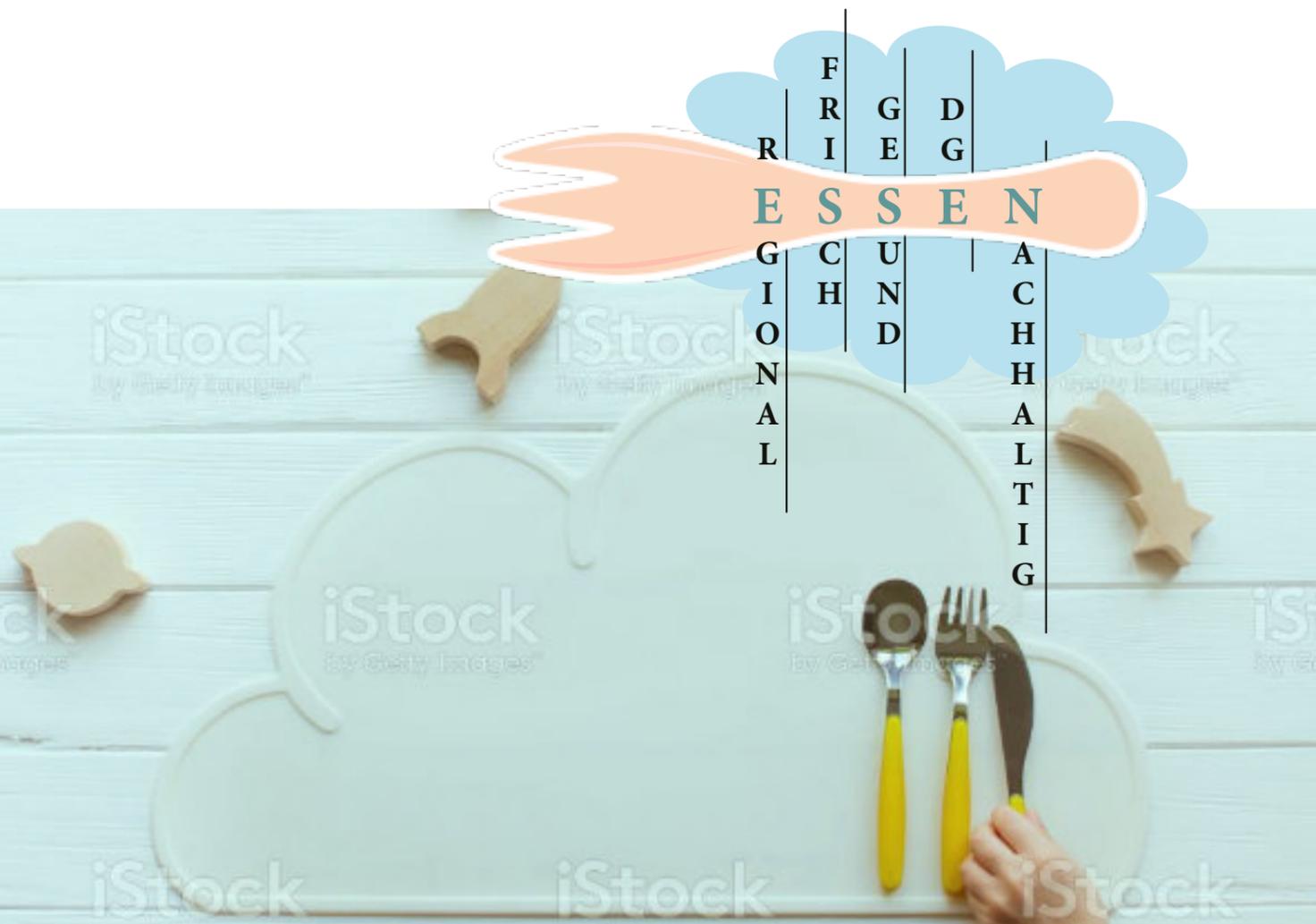


1.

Rahmenbedingungen:

Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst.

La Rochefoucauld



Allgemeines:

Die Kinder werden bei uns vom Bringen bis zum Abholen mit kindgerechten und gesunden Essen und Trinken versorgt.

Regionalität sowie eine frische Zubereitung vor Ort und kurze Transportwege, liegen uns dabei ganz besonders am Herzen.

Eine voll ausgestattete Gastronomieküche bietet optimale Voraussetzungen, um den ortsansässigen Kindergarten, sowie die Schule vor Ort von unserem geschulten Fachpersonal mit zu versorgen.

COACHING:

Im September 2021 haben wir uns auf den Weg gemacht und uns vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten durch einen Coach fachlich begleiten und unterstützen lassen. Über ein Jahr haben wir das Thema Ernährung in unserer Kinderkrippe genau unter die Lupe genommen. Wir wurden individuell unterstützt und haben unsere Mittagsverpflegung gemeinsam verbessert und weiterentwickelt. Die Optimierung des Speiseplans, Ökonomie, Ressourcenschonung, uns vieles mehr standen auf unserer Agenda. Ganz besonders freut es uns, dass in diesem Rahmen dieses Verpflegungsleitbild entstanden ist. Im Juli 2022 haben wir unser Coaching er-

folgreich abgeschlossen und dafür eine Urkunde erhalten.

Elternarbeit:

Die Eltern werden von uns ausführlich über unsere Küche informiert. Sie bekommen per E-Mail vorab wöchentlich den Speiseplan mitgeteilt. In der Konzeption, sowie in der Informationsbroschüre ist das Thema Ernährung aufgegriffen. Die Eltern bekommen so bereits bei der Anmeldung einen Einblick in unser Verpflegungsangebot. In einer jährlichen Elternbefragung haben Sie die Möglichkeit, Ideen und Anregungen zu geben. Elternabende werden genutzt, um die Küche, unser Verpflegungsangebot, unsere Ziele und Werte, für die wir stehen, vorzustellen.

Frühstück:

Wir bieten eine gleitende Brotzeit an, so dass alle Kinder individuell entscheiden können, wann sie frühstücken wollen. Hierfür richten wir gemeinsam mit den Kindern, je nach Frühstücksplan, ein kleines Buffet her.

Die Kinder haben die freie Auswahl. Wir nehmen uns dafür viel Zeit, die Kinder selbstständig ausprobieren zu lassen (siehe Partizipation).

Im Wechsel bringen die Eltern wöchentlich einen Obst-/ Gemüsekorb

mit. Dadurch haben wir die Möglichkeit, den Kindern täglich frisches Obst- und Gemüse anzubieten. Zum Trinken bieten wir Wasser und Tee an. Wir achten darauf, dass die Kinder genügend trinken und animieren sie immer wieder.

Mittagessen:

Seit dem 1. Januar 2021 ist unsere Gastro Küche in Betrieb. Die Zubereitung der Speisen findet ausschließlich vor Ort statt. Jede Gruppe findet sich zum gemeinsamen Mittagessen im Nebenraum ein. Dieses Angebot ist freiwillig. Die Eltern können für einen Unkostenbeitrag das Mittagessen dazu buchen.

Die Speiseräume sind sehr hell und freundlich. Eine kleine Tischdeko in der Mitte trägt zur Wohlfühlatmosphäre bei. Durch den separaten Speiseraum haben die Kinder genügend Zeit und Ruhe zum Essen zur Verfügung.

Jedes Kind verfügt auch über ein eigenes Tischset. So sehen die Kinder ganz spielerisch, wie ein Tischgedeck angeordnet ist.

Zu besonderen Anlässen wie Feste, Feiern oder Geburtstage wird der Tisch gemeinsam mit den Kindern feierlich gedeckt.

2.

Speiseplan und Einkauf



Unsere Speisepläne (Frühstück und Mittagessen) orientieren sich an den Vorgaben der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung), sowie an den Bedürfnissen der Kinder.

Regionale und saisonale Lebensmittel, zu jeder Mahlzeit Obst/Gemüse, wenig Zucker und Jodsalz, achtsames Essen und Genießen sind nur einige Punkte, die hier berücksichtigt werden. Die Gesundheit der Kinder hat oberste Priorität.

Die Speisepläne werden mit Angaben der Inhaltsstoffe an die Eltern per Mail verschickt und im Haus ausgehängt. Vor der Küche wird der Speiseplan mit Bildern präsentiert. In regelmäßigen Reflexionsgesprächen mit den Essensbeauftragten von Kindergarten und Schule, wird das Essen neu bewertet und besprochen. Wir betreuen die Kinder ab 10 Monaten, dadurch haben wir neben

den Eltern die Möglichkeit und Chance, die Ernährungsgewohnheiten von Anfang an positiv zu prägen und zu beeinflussen. Wir sind bereit, die Speisepläne regelmäßig zu verändern und den momentanen Gegebenheiten anzupassen. Da die Küche im Haus ist, sind die Wege und Warmhaltezeiten kurz, der direkte Austausch zwischen allen Beteiligten sehr einfach und erwünscht.

Bei der Portionierung halten wir uns an einen speziell für uns entworfenen Schöpfplan mit dem Vorteil, dass nur sehr wenig Essensreste überbleiben.

Regionalität steht für uns beim Einkauf an oberster Stelle. Das Dorf Niederwinkling bietet uns hier optimale Voraussetzungen. So können wir Backwaren und Fleisch direkt vor Ort kaufen.

3.

Partizipation



Es ist uns sehr wichtig, beim Essen größtmögliche Partizipation zu leben. Wir bieten den Kindern verschiedene Formen der Beteiligung an.

Wir achten bereits in der Kinderkrippe darauf, dass die Kinder selbst wirksam werden und entscheiden, was und wie viel sie essen wollen. Kindgerechtes Besteck ist hier unerlässlich, damit sich die Kinder eigenständig bedienen können. Je nach Entwicklungsstand nehmen sich die Kinder ihr Essen selbstständig. Sie lernen so ihre eigenen Bedürfnisse besser kennen. „Wie viel lade ich mir auf den Teller?“, dass es meinen Bedürfnissen entspricht. Die Kinder müssen ihre Teller nicht leer essen. Viel wichtiger ist uns, dass sie wahrnehmen, wenn sie satt sind und entsprechend das Essen beenden.

Die Kinder werden bei der Auswahl

der Gerichte einbezogen. Beim Frühstück gibt es einen „kidsday“, an dem sich die Kinder gemeinsam mit der Erzieherin alleine um ihr Frühstück kümmern. Von Auswahl über Einkauf und Vorbereitung, übernehmen alles die Kinder. Da das Frühstück von einer Gruppe für alle anderen Gruppen besorgt wird, erleben die Kinder hier großes Verantwortungsbewusstsein. Durch das Einkaufen vor Ort erleben Sie hautnah und ganz praktisch was und wie viel gekauft wird, wie viel bezahlt wird und wie die Lebensmittel in der Kinderkrippe weiterverarbeitet werden, damit alle 4 Gruppen morgens ein Frühstück genießen können.

Gemeinsam mit den Kindern werden auch die Hochbeete im Innenhof bepflanzt und gepflegt. Die Kräuter usw. können mit den Kin-

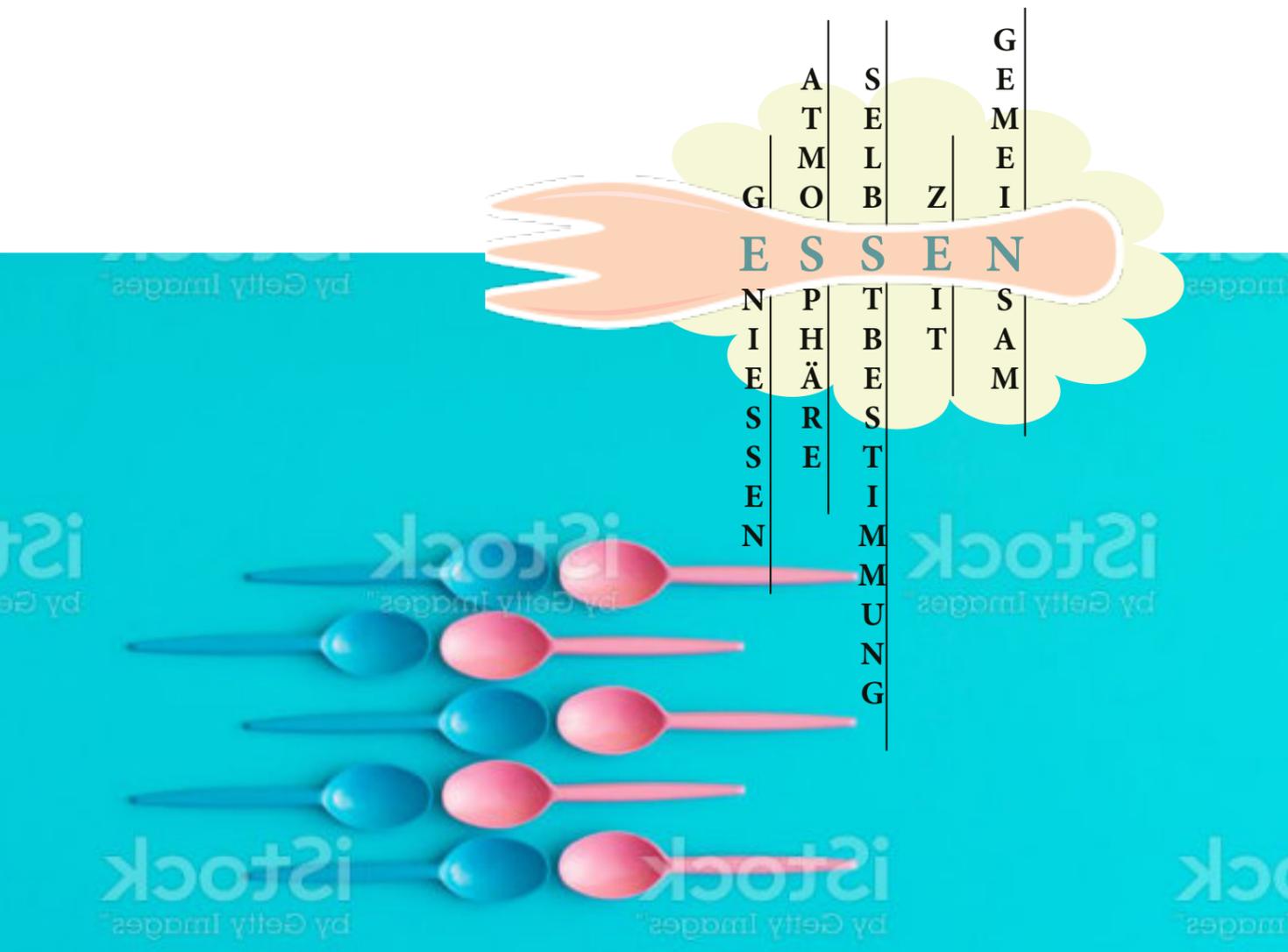
dern gemeinsam geerntet und für die Küche verwendet werden.

Wichtig ist uns auch die Kooperation mit den Vereinen vor Ort. So können wir frisches Obst und Gemüse vom Obst- und Gartenbauverein ernten und gemeinsam mit den Kindern verarbeiten. Auch der Geflügelzuchtverein ist ein wichtiger Kooperationspartner von uns.

Ein bebildeter Speiseplan vor der Küche bietet den Kindern die Möglichkeit sich selbstständig über das Speisenangebot des Tages zu informieren. Auch in den Gruppen stehen die Bilder den Kindern zur Verfügung. So wird bereits den Kleinsten das Essen veranschaulicht. Sie werden aktiv in den Prozess miteinbezogen und erfahren dadurch Wertschätzung und Achtung.

4.

Pädagogik



Die Kinder lernen am Modell. Wir sind uns bewusst, dass gerade beim Thema Ernährung die Kinder sehr genau beobachten wie die pädagogischen Fachkräfte mit den Speisen umgehen. Diese Vorbildfunktion nehmen wir sehr ernst und pflegen einen bewussten, achtsamen und ressourcenschonenden Umgang mit den Speisen.

Vor und nach jedem Essen waschen sich die Kinder mit den pädagogischen Fachkräften die Hände. Auch sonst wird auf Hygiene und Sauberkeit beim Essen geachtet. Dazu wurde das Thema Ernährung auch in unserem Hygieneplan berücksichtigt und aufgenommen. Die Mitarbeiterinnen begleiten die Essenssituationen aktiv und nehmen auch selbst einen kleinen Probierhappen von den Speisen zu sich. So wird Gemeinschaft erlebt und die Freude am Probieren gestärkt. Die

Kinder werden motiviert, neue Speisen und Lebensmittel kennenzulernen. Wie bereits oben beschrieben, geschieht dies ohne Zwang. Das Essen wird nicht negativ bewertet und niemals als Druckmittel eingesetzt. Auch ein Nachtisch ist an keine Verpflichtungen wie z.B. aufessen gebunden.

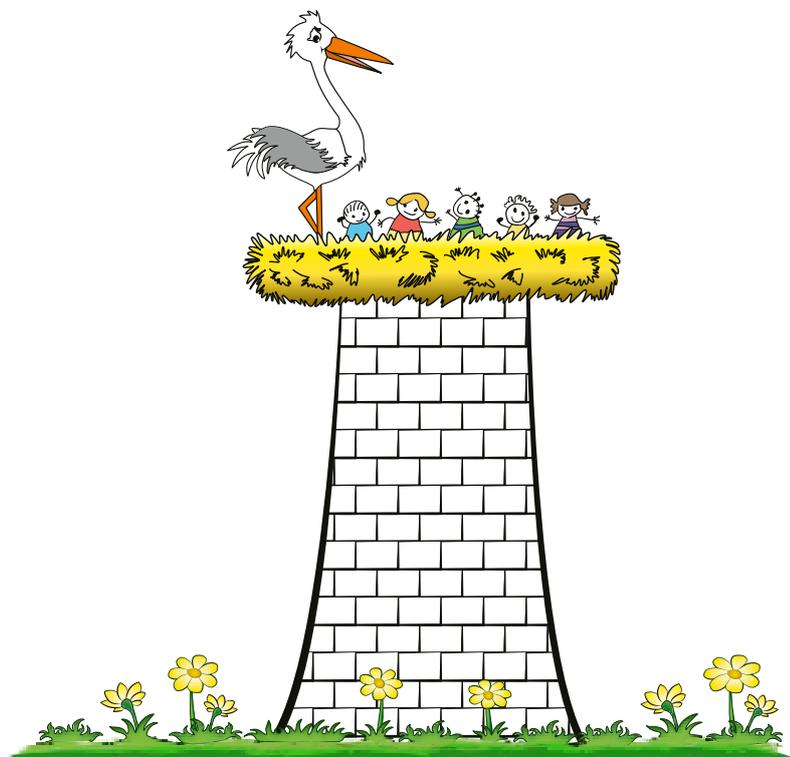
Besonders wichtig ist uns, eine ruhige und entspannte Atmosphäre im Speiseraum zu schaffen. Dazu gehört auch, dass die Kinder genügend Zeit haben, in Ruhe und mit Genuss zu essen. Platzsets, Servietten, Blumen usw. tragen auch zu einer Wohlfühlatmosphäre beim Essen bei.

Wir animieren die Kinder, aufeinander zu achten und zu helfen. So kann z.B. die Schüssel von einem zum anderen gereicht werden oder einer übernimmt das Einschenken des Wassers für alle anderen.

**In diesem Sinne,
wünschen wir
einen guten Appetit
im Winklinger Nester!!**

**Wo die Liebe den Tisch
deckt, schmeckt das Essen
am besten.**

Französisches Sprichwort



„Winklinger Nester!“

Dorfplatz. 7

94559 Niederwinkling

Telefon: 09962 2039671

Mobil: 0160 92574783

E-Mail: kikri-nesterl@niederwinkling.de

Web:

Ansprechpartnerin: Leitung Sibylle Attenberger

Träger Gemeinde Niederwinkling

Ansprechpartner: Bürgermeister Herr Ludwig Waas

Marktplatz 1

94375 Schwarzach

Telefon: 09962 94020 oder Bürgersprechstunde donnerstags
von 17.00 – 18.30 Uhr, Anmeldung unter 09962 203203 -0