



# Stadt Ingolstadt

Amt für Kinderbetreuung  
und -bildung

## Verpflegungskonzept für die Mittagsverpflegung in Kindertageseinrichtungen und Grundschulen der Stadt Ingolstadt (Kurzversion)

### Essen und Trinken als Qualitätsmerkmal

#### Einleitung und Zielsetzung

Das Mittagessen in Kita und Schule dient nicht nur zur reinen Nahrungsaufnahme, sondern ist sozialer Treffpunkt und Kulturgut, das viele Bildungsanlässe schafft. Im nachfolgenden Konzept werden einheitliche Grundsätze und die Ausgestaltung der Mittagsverpflegung für die Kindertageseinrichtungen und Grundschulen festgelegt, die den Mitarbeitenden als fachliche Orientierung dienen und eine stetige Qualitätssicherung ermöglichen. Jedem Kind in den städtischen Kitas und Grundschulen soll damit ermöglicht werden, eine vollwertige und warme Mittagsmahlzeit zu bekommen. Als Grundlage dieses Konzepts dienen der DGE-Qualitätsstandard für Kita bzw. Schule und die Bayerischen Leitlinien Kita- bzw. Schulverpflegung. Ziel ist es, dass dieses Verpflegungskonzept in allen Einrichtungen gelebt und die Mittagsverpflegung somit dauerhaft weiterentwickelt und verbessert wird. Qualitätssichernd wird der Inhalt dieses Konzepts dafür in regelmäßigen Abständen reflektiert und gegebenenfalls überarbeitet.

#### 1 Rahmenbedingungen

Verpflegungssystem: In den städtischen Einrichtungen werden derzeit Mischküchen betrieben, in denen angelieferte tiefgekühlte bzw. gekühlte Speisen regeneriert und mit frischen Komponenten, dem sogenannten Frischkostanteil, ergänzt werden. Dabei wird auf die Verwendung möglichst unverarbeiteter Lebensmittel und regionaler Produkte geachtet.

Raum und Zeit: Eine angenehme Essensatmosphäre wird durch ausreichend viel Platz, altersgerechtes Mobiliar, eine angenehme Lautstärke, eine schöne Gestaltung des Speiseraums und ausreichend viel Zeit (30-45 Minuten) zum Essen ermöglicht.

Beteiligte Personen: Verschiedene Berufsgruppen (Leitungen, pädagogisches Personal, Küchenkräfte,...) arbeiten eng zusammen und kommunizieren regelmäßig, um eine hochwertige Verpflegung sicherzustellen.

Geschirr: Durch die Verwendung von neutralem Porzellangeschirr, Gläsern und Edelstahlbesteck können die Kinder den Umgang mit richtigem Geschirr erlernen.

Lieferanten: Die Lieferanten der tiefgekühlten bzw. gekühlten Speisen werden durch eine Ausschreibung festgelegt. Die Bezugsquellen der Lebensmittel für den

Frischkostanteil legen die Einrichtungen selbst fest, wobei die Kriterien Regionalität und Saisonalität bestmöglich berücksichtigt werden.

## **2 Speisenangebot**

DGE-Qualitätsstandard: Das Speisenangebot orientiert sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, die eine ausgewogene und gesundheitsförderliche Mittagsverpflegung gewährleisten. Darin werden Angebotshäufigkeiten für verschiedene Lebensmittelgruppen festgelegt, so dass die Kinder die gesamte Bandbreite der verschiedenen Lebensmittel kennenlernen können. Während Gemüse und Getreideprodukte täglich zum Einsatz kommen, Obst und Milchprodukte mindestens zweimal wöchentlich auf dem Speiseplan stehen, werden Fleisch und Fisch nur einmal wöchentlich angeboten.

Getränkeauswahl: Zu jedem Mittagessen werden täglich kostenfreie Getränke wie Wasser und ungesüßter Tee angeboten.

Besondere Anforderungen: Das Mittagsverpflegungsangebot berücksichtigt besondere Bedarfe der Kinder, wie Nahrungsmittelunverträglichkeiten und religiöse Essgewohnheiten, bestmöglich.

## **3 Pädagogische Aspekte**

Gesundheitsförderung: Das gemeinsame Mittagessen bietet Bildungsanlässe im Bereich der Gesundheitsförderung. Die Kinder lernen mit pädagogischer Begleitung verschiedene Lebensmittel kennen und können ihr Hunger- und Sättigungsgefühl wahrnehmen, um den Grundstein für ein gesundes Essverhalten zu legen.

Esskultur: Das Essen ist ein wichtiges Kulturgut, bei dem Gemeinschaft und soziale Zugehörigkeit erlebt werden soll. Das pädagogische Personal bzw. Betreuungspersonal unterstützt die Kinder beim Umgang mit Besteck und dem Erlernen von Verhaltens- und Kommunikationsregeln am Tisch.

## **4 Partizipation der Kinder: Grundsätze**

Es wird großer Wert auf die Beteiligung der Kinder an der Gestaltung der Mittagsverpflegung gelegt. Mit Hilfe des aushängenden Speiseplans können sie sich über das Angebot informieren und selbst entscheiden, was und wie viel sie essen möchten. Daneben sollen die Kinder Verantwortung beim Decken bzw. Abräumen der Tische übernehmen. Das Feedback der Kinder ermöglicht eine kontinuierliche Verbesserung der Mittagsverpflegung.

## **5 Nachhaltigkeit**

Biologische Lebensmittel: Für die tiefgekühlten Speisekomponenten gilt ein Bio-Anteil von 60 Prozent in allen Einrichtungen. Fleisch wird bestmöglich ausschließlich biologisches verwendet.

Regionale und saisonale Lebensmittel: Der Frischkostanteil soll vorwiegend regional und saisonal bezogen werden, um lange Transportwege der Lebensmittel zu vermeiden und die regionale Wirtschaft zu stärken.

Reduktion von Lebensmittelabfall und Verpackungsmüll: Im Sinne des Ressourcenschutzes ist es ein Ziel, den Lebensmittelabfall durch eine bedarfsgerechte Mengplanung, die Anpassung der Portionsgrößen und eine gute Kommunikation mit den

Kindern am Tisch und an der Ausgabe zu reduzieren. Genauso wird an der Reduktion des Verpackungsmülls gearbeitet.

## **6 Zusammenarbeit mit den Eltern**

Transparenz und Beteiligung: Die Eltern werden bestmöglich über das Verpflegungsangebot informiert und können an diesem mitwirken. Feedbackmöglichkeiten und bedarfsgerechte Elternabende zur Mittagsverpflegung sollen die Zusammenarbeit fördern.

## **7 Qualitätsmanagement**

Schulungen: Regelmäßige Schulungen zu den Inhalten des Verpflegungskonzepts für die Küchenkräfte und das pädagogische bzw. Betreuungspersonal sichern die Qualität der Verpflegung.

Hygiene: Ein Hygienekonzept in jeder Einrichtung und Schulungen des Küchenpersonals gemäß den gesetzlichen Vorgaben schützen die angebotenen Speisen vor nachteiligen Einflüssen.

Essensgremium: Ein Essensgremium aus verschiedenen an der Mittagsverpflegung beteiligten Personen sorgt für einen regelmäßigen Austausch und die Weiterentwicklung der Verpflegung in den einzelnen Einrichtungen.