



Verpflegungskonzept

für die Kindertagesstätten des
studierendenWERKs BERLIN

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG.....	3
ZUSAMMENSETZUNG DES SPEISEANGEBOTS	3
FRÜHSTÜCK, ZWISCHENMAHLZEITEN UND GETRÄNKEVERSORGUNG	3
MITTAGSVERPFLEGUNG.....	4
ERNÄHRUNG VON SÄUGLINGEN UND KLEINKINDERN	4
KOOPERATION MIT ELTERN	5
MITGEBRACHTE SPEISEN.....	5
MAßNAHMEN ZUR QUALITÄTSSICHERUNG.....	6
UNSERE ADRESSE	6

EINLEITUNG

Schon seit einiger Zeit geht die KiTa-Verpflegung weit über die Frühstücksbbox hinaus. Die Betreuungszeiten haben sich ausgeweitet, sodass ein wesentlicher Teil der täglichen Verpflegung in den Kindertagesstätten stattfindet. Wir haben es uns unter den Vorgaben des DGE zur Aufgabe gemacht ein optimales, gesundheitsförderndes und nachhaltiges Versorgungsangebot in unseren sieben Kindertageseinrichtungen zu schaffen. In Kooperation mit den Kindertagesstätten und unserer betriebsinternen Ernährungsberaterin für Babys und Kleinkinder haben wir einen spezifischen Vier-Jahreszeiten-Speiseplan für unsere Kitas entwickelt. Frühstück, Mittagessen und Nachmittagsimbiss werden täglich frisch mit viel saisonalem Obst und Gemüse und auf die ernährungsphysiologischen Bedürfnisse von Kleinkindern abgestimmt, angeboten.

Das Team unserer Mensa-Kitaverpflegung und unsere Kindertagesstätten tragen zu einem großen Teil zur Geschmacksentwicklung und dem Essverhalten der Kinder bei. Wir bringen den Kindern mit viel Abwechslung eine gesunde Ernährung nahe. Was ein Kind isst, prägt es bis ins Erwachsenenalter. Hierbei wird uns eine große Verantwortung zuteil, derer wir uns voll bewusst sind.

ZUSAMMENSETZUNG DES SPEISEANGEBOTS

FRÜHSTÜCK, ZWISCHENMAHLZEITEN UND GETRÄNKEVERSORGUNG

Bei Auswahl und Angebot der Lebensmittel ist uns ein hoher Qualitätsstandard sehr wichtig. Somit stammen die Lebensmittel hauptsächlich aus regionaler Produktion und/oder aus biologischer Herstellung. Zur Auswahl des Frühstücks und der Zwischenmahlzeiten stehen folgende Produkte zur Verfügung:

- Getreide (Brot, Brötchen, Knäckebröt, Zwieback, Reis- und Maiswaffeln, 2 Müslisorten, 3 Cornflakes-Sorten, Hirsestangen, Dinkelringe)
- Milch und Milchprodukte (Joghurt, Quark, Käse – verschiedene Sorten, Frischkäse, Haferdrink, Reisdink, laktosefreie Produkte)
- Gemüse und Obst
- selbstgemachte vegetarische Aufstriche
- Eierspeisen
- Konfitüre
- Specials (hausgemachte Salate, Waffeln, Kuchen, Pizza und Nudeln)
- Getränke (verschiedene Sorten Tee und Wasser)

Die Kinder haben jederzeit die Möglichkeit, etwas zu trinken. Wir bieten ihnen Trinkwasser sowie ungesüßte Kräuter- und Früchtetees an.

MITTAGSVERPFLEGUNG

Unsere Kindertagesstätten sind von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert. Wir verfügen folglich über das Fit Kid-Zertifikat. Die Ernährungsrichtlinien der DGE bilden die Basis unserer gesundheitsfördernden Kitaverpflegung. Der Vier-Jahreszeiten-Speiseplan der Mittagsverpflegung erfüllt alle Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards. Unsere Speisepläne werden regelmäßig angepasst und überarbeitet. Hierzu haben wir eine AG Essen gegründet, an der Mitarbeitende der Kitas und der Küche teilnehmen.

Im Zuge der Nachhaltigkeitsentwicklung des Trägers ist der Speiseplan der KiTa des studierendenWERKS vegetarisch/pescetarisch gestaltet. Wir achten bei der Speiseplanung folglich überwiegend auf pflanzliche Lebensmittel. Einmal in der Woche gibt es Fisch. Eine vegane Ernährung bieten wir gemäß der Empfehlung der DGE nicht an.

Für vegetarische Gäste stellen wir an den Tagen, an denen es Fisch gibt, selbstgemachte vegetarische Bratlinge zur Verfügung. Liegt bei einem Kind eine ärztlich attestierte Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit vor, können wir nach Möglichkeit ein geeignetes Mittagessen bereitstellen. Dies betrifft auch das Frühstücks- und Snackangebot. Wir respektieren religiöse und ethisch begründete Ernährungsweisen und berücksichtigen diese im Rahmen unserer Möglichkeiten.

Die Zubereitung und die Warmhaltezeiten wirken sich auf den Nährstoffgehalt und die sensorische Qualität des Essens aus. Um den Verlust der Nährstoffe zu minimieren, produzieren wir unsere Mittagsverpflegung im Cook and Chill Verfahren. Für das fachgerechte Regenerieren, die Beachtung kurzer Warmhaltezeiten und die Speisenausgabe sind die Wirtschaftskräfte in der KiTa vor Ort verantwortlich. Sie ergänzen die gelieferten Komponenten um frische Salate, Obst- und Rohkostplatten oder Desserts.

ERNÄHRUNG VON SÄUGLINGEN UND KLEINKINDERN

Unter Berücksichtigung von hygienischen Maßnahmen nehmen wir abgepumpte Muttermilch entgegen. Für die Verpflegung von Säuglingen bitten wir die Eltern, Milchpulver mitzubringen. Fertigbrei aus dem Gläschen stellen wir zur Verfügung.

Die angebotene Verpflegung wird den Bedürfnissen der Kinder gerecht. Für die Zubereitung unserer Speisen achten wir auf einen geringen Salzgehalt und Würze.



KOOPERATION MIT ELTERN

Das Verpflegungskonzept¹, die einrichtungsspezifische, pädagogische Konzeption und die Beteiligungsrechte der Kinder sind auf unserer Internetseite veröffentlicht. Hier erhalten Eltern wichtige Informationen zum Thema Ernährung und deren pädagogische Umsetzung.

Wir ermuntern Eltern, sich aktiv an Aktionen und Projekten in Rücksprache mit den pädagogischen Fachkräften und der Kitaleitung zu beteiligen, z. B. bei der Zubereitung von Speisen für Feste und Feierlichkeiten. Süßigkeiten gibt es in unseren KiTas nur zu besonderen Anlässen wie z. B.: Fasching, Halloween, Sommer- oder Laternenfest und Kindergeburtstagen. Trotzdem möchten wir Sie bitten uns bei den Feierlichkeiten zu unterstützen und nur Speisen mit wenig Zucker, wenig Salz und wenig Öl/Fette mitzubringen. Wir bitten außerdem darum, bei Gummibärchen darauf zu achten, dass sie vegetarisch, also frei von Gelatine sind. Das Mitbringen von Speisen, die Nüsse und Frischei enthalten, ist untersagt.

Den Speiseplan und die dazugehörige Deklaration der Allergene finden Sie unter: <https://www.stw.berlin/kitas/speiseplan.html>

Er wird in den Einrichtungen kindgerecht präsentiert.

MITGEBRACHTE SPEISEN

Speisen aus Privathaushalten sind vom Anwendungsbereich des Lebensmittelrechts ausgenommen, wenn sie unmittelbar an die Gruppenkinder ausgegeben und nicht in irgendeiner Form in der KiTa weiterbehandelt werden. Von Eltern zubereitete Speisen für öffentliche KiTa-Feste müssen die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen, u. a. weil das Speisenangebot umfangreicher und der Gästekreis größer ist.

Folgende Speisen dürfen nicht mit in die KiTa gebracht werden:

- Speisen mit rohen Eiern, rohem Fleisch oder Fisch sowie Roh- bzw. Vorzugsmilch. Speisen wie selbstgemachte Mayonnaise, Tatar, Tiramisu, Sushi oder Rohmilchkäse.
- Tiefkühl Obst und selbst hergestelltes Speiseeis.
- Zu kühlende Lebensmittel und Speisen (Milch, Joghurt, Wurst, Käse, Salate, Desserts) müssen gekühlt transportiert werden.
- Speisen dürfen keine Nüsse enthalten.

Bitte verzichten Sie auf Speisen, die Gelatine und Schweinefleisch enthalten.

¹ Das Verpflegungskonzept ist Bestandteil des Betreuungsvertrages des Kindes.

MAßNAHMEN ZUR QUALITÄTSSICHERUNG

Die Qualitätssicherung rund um die Ernährung ist uns ein großes Anliegen.

Eltern können sich mit Fragen und Rückmeldungen rund um die Ernährung an kita-speiseplan@stw.berlin wenden.

Im Hygienekonzept der Kita-Verpflegung sind alle Hygienemaßnahmen festgehalten, die garantieren, dass wir hygienisch unbedenkliche Speisen an die Kinder ausgeben. Es finden regelmäßige Kontrollen, Schulungen und Audits statt.

Die KiTa-Verpflegung des studierendenWERKS BERLIN gehört zum Bereich Gemeinschaftsverpflegung. In der Produktionsküche sowie in den KiTas, werden vom Mittagessen und allen selbsthergestellten Speisen Essenproben genommen. Es werden ebenfalls in den KiTas von allen Speisen Rückstellproben genommen und fristgerecht eingelagert.



UNSERE ADRESSE

studierendenWERK Berlin A.d.ö.R.
Abteilung Speisebetriebe
Leitung Kita Verpflegung
Mensa FU II
Otto-von-Simon-Str. 26
14195 Berlin

Tel.: (030) 939 39 – 9035

E-Mail: KiTaVerpflegung@stw.berlin

Kita-Speiseplan@stw.berlin

www.stw.berlin

<https://www.stw.berlin/mensen.html>

