

Willkommen zum Fachtag

Veröffentlichung nach Aktualisierung: "Essen
und Trinken in der guten gesunden Kita"-
Ein Leitfaden zur Qualitätsentwicklung



Dieses Angebot wird von der Senatsverwaltung für Wissenschaft, Gesundheit, Pflege
finanziert und im Rahmen des Aktionsprogramms Gesundheit durchgeführt.



- 10:00 – 10:20 Uhr** **Begrüßung und Grußwort**
Sabine Schulz-Greve, Ines Kretschmann, Christiane Pöschk,
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin e. V.
- 10:20 - 10:50 Uhr** **Leitfaden: „Essen und Trinken in der guten gesunden Kita“ –
Was ist neu und was hat sich bewährt?**
Ines Kretschmann und Christiane Pöschk, Vernetzungsstelle Kita- und
Schulverpflegung Berlin e. V.
- 10:50 - 11:20 Uhr** **Essen lernen – Was hat Ernährung mit Bildung zu tun? (digitaler Vortrag)**
Prof. (i. R.) Dr. Barbara Methfessel
- 11:20 - 11:40 Uhr** **Vorstellung des Präventionsprogramms „Kita mit Biss“**
Dr. Lukas Müller (Leitung zahnärztlicher Dienst BA Spandau) und Dr. Inha
Lanzerath (Leitung zahnärztlicher Dienst BA Tempelhof-Schöneberg)
- 11:40 – 11:50 Uhr** **Vorstellung der Workshops**

- 11:50 – 12:25 Uhr** **Pause mit Imbiss**
- 12:25 – 13:10 Uhr** **Workshoprunde 1**
- 13:10 – 13:30 Uhr** **Kaffeepause**
- 13:30 – 14:15 Uhr** **Workshoprunde 2**
- 14:15 - 14:45 Uhr** **Feedback, Fazit der Veranstaltung und Verlosung der Preise**
- 15:00 Uhr** **Ende der Veranstaltung**



Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.

Leitfaden: „Essen und Trinken in der guten gesunden Kita“ – Was ist neu und was hat sich bewährt?

Ines Kretschmann und Christiane Pöschk
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin e. V.



Dieses Angebot wird von der Senatsverwaltung für Wissenschaft, Gesundheit, Pflege
finanziert und im Rahmen des Aktionsprogramms Gesundheit durchgeführt.





Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.

Essen und Trinken in der guten gesunden Kita
Ein Leitfaden zur Qualitätsentwicklung

Ein Kooperationsprojekt im Rahmen von „Kitas bewegen“, durchgeführt von:

AOK Nordost – Die Gesundheitskasse
Bertelsmann Stiftung
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e.V.

Kitas bewegen
für die gute gesunde Kita

2012

**Essen und Trinken
in der guten gesunden Kita**
Ein Leitfaden zur Qualitätsentwicklung

Kitas bewegen
Berliner Landesprogramm für die gute gesunde Kita

2023

**Gemeinsam für ein
gesundes Berlin**

Dieses Angebot wird von der Senatsverwaltung für Wissenschaft, Gesundheit, Pflege
finanziert und im Rahmen des Aktionsprogramms Gesundheit durchgeführt.

Kitas bewegen
Berliner Landesprogramm für die gute gesunde Kita

Bewährtes

- Referenzrahmen
- Essen und Bildung miteinander verknüpfen
- 3 Handlungsfelder: Verpflegung - Ernährungsbildung – Kommunikation im Zusammenspiel
- 6 Schritte des Organisation-Entwicklungs (OE)-Kreises
- Checkliste / Fragebogen



Referenzrahmen

1. DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas
2. Berliner Bildungsprogramm für Kitas und Kindertagespflege
3. Vereinbarung über die Qualitätsentwicklung in Berliner Kindertagesstätten (QVTAG)
4. Referenzrahmen zur Qualitätsentwicklung in der guten gesunden Kita (LggK)



3. Maßnahmen (17.)

„Um eine gesunde Ernährung der Kinder sicher zu stellen und den Anforderungen des Bildungsprogramms nach Förderung gesunder Essensgewohnheiten zu entsprechen, gewährleisten die Träger in ihren Kindertagesstätten eine qualitativ hochwertige Mittagsversorgung. Diese soll physiologisch ausgewogen, schmackhaft und abwechslungsreich sein und den Ernährungsbedürfnissen der unterschiedlichen Altersstufen entsprechen. Spezifische kulturelle Speisegebote und medizinisch erforderliche Einschränkungen für einzelne Kinder werden berücksichtigt. Frisches Obst und Gemüse werden den Kindern täglich angeboten. Eine ausreichende Versorgung mit kalorienarmen Getränken ist während des gesamten Tagesablaufs zu gewährleisten.“

(QVTAG, 2020)



Wie gestalten wir unsere „gute gesunde Kita“?

Dimensionen, Qualitätsbereiche und Qualitätsfelder einer guten gesunden Berliner Kita

	Dimension 1	Dimension 2
	Kita als Ort frühkindlicher (Gesundheits-) Bildung Kindliche Bildungs- und Entwicklungsprozesse Qualitätsfelder, die sich auf die pädagogische Arbeit mit den Kindern in der Kita beziehen	Kita als gute gesunde Arbeitswelt Organisationsentwicklung- und Personalentwicklung/ Mitarbeiter*innengesundheit Qualitätsfelder, die sich auf die Arbeit der pädagogischen Fachkräfte und des Trägers einer Kita beziehen
Qualitätsbereich	Qualitätsfeld	Qualitätsfeld
O – Orientierungs- qualität <i>Konzeptionel- ler Rahmen und Grundverständnis</i>	0.1.1 Salutogenetisches Grundverständnis reflektieren	0.2.1 Salutogenetisches Grundverständnis reflektieren
	0.1.2 Systemisches Grundverständnis reflektieren	0.2.2 Systemisches Grundverständnis reflektieren
	0.1.3 Ressourcen-, Prozess- und Kontextorientierung reflektieren	0.2.3 Ressourcen-, Prozess- und Kontextorientierung reflektieren
	0.1.4 Bildung als aktive und soziale Sinnkonstruktion verstehen	0.2.4 Kita als lernende Organisation verstehen
	0.1.5 Bewegung als Grundbedürfnis und Voraussetzung für Bildungs- und Entwicklungsprozesse verstehen	0.2.5 Kita als Ort der Partizipation und des Empowerments verstehen
	0.1.6 Ernährung und Mahlzeiten als sozial und kulturell geprägte Erlebnisdimensionen verstehen	0.2.6 Den Wert vertrauensvoller Kommunikationskultur und Führung anerkennen
	0.1.7 Eine Kultur der Wertschätzung kultureller Vielfalt, der Ermutigung und des Dialogs zugrunde legen	
S – Struktur- qualität <i>Ressourcen und Bedingungen der Kita</i>	5.1.1 Gesundes Ernährungsangebot und bedürfnisgerechte Mahlzeiten ermöglichen	5.2.1 Gesundheitsförderliche Arbeitsbedingungen gestalten
	5.1.2 Bewegungs- und Erfahrungsräume für Kinder schaffen	5.2.2 Austausch im Team verlässlich gestalten
		5.2.3 Kooperation mit der Grundschule verbindlich gestalten

Referenzrahmen, LggK





Essen und Bildung miteinander verknüpfen

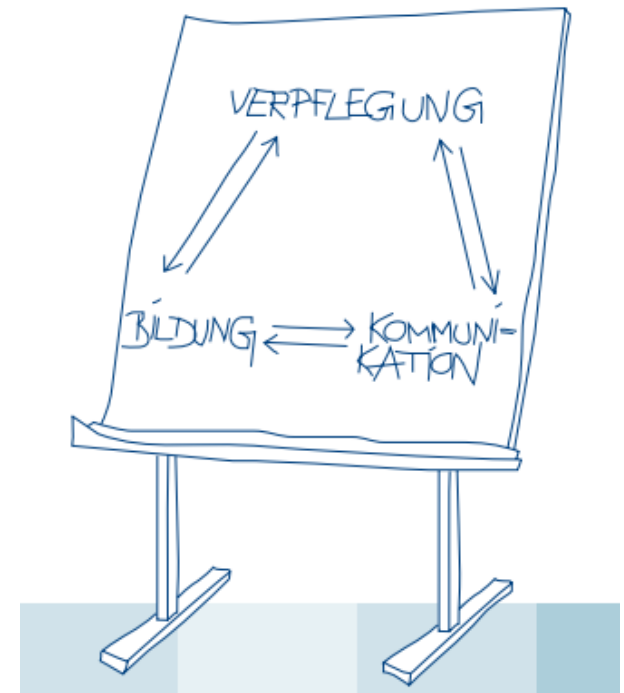
- Wie Sie in der Kita die Entwicklung gesundheitsfördernder Essgewohnheiten unterstützen können
 - Essen und Trinken „erlebbar“ machen – Empfehlungen des Berliner Bildungsprogramms für Kitas und Kindertagespflege
- > Vortrag Prof. Methfessel!





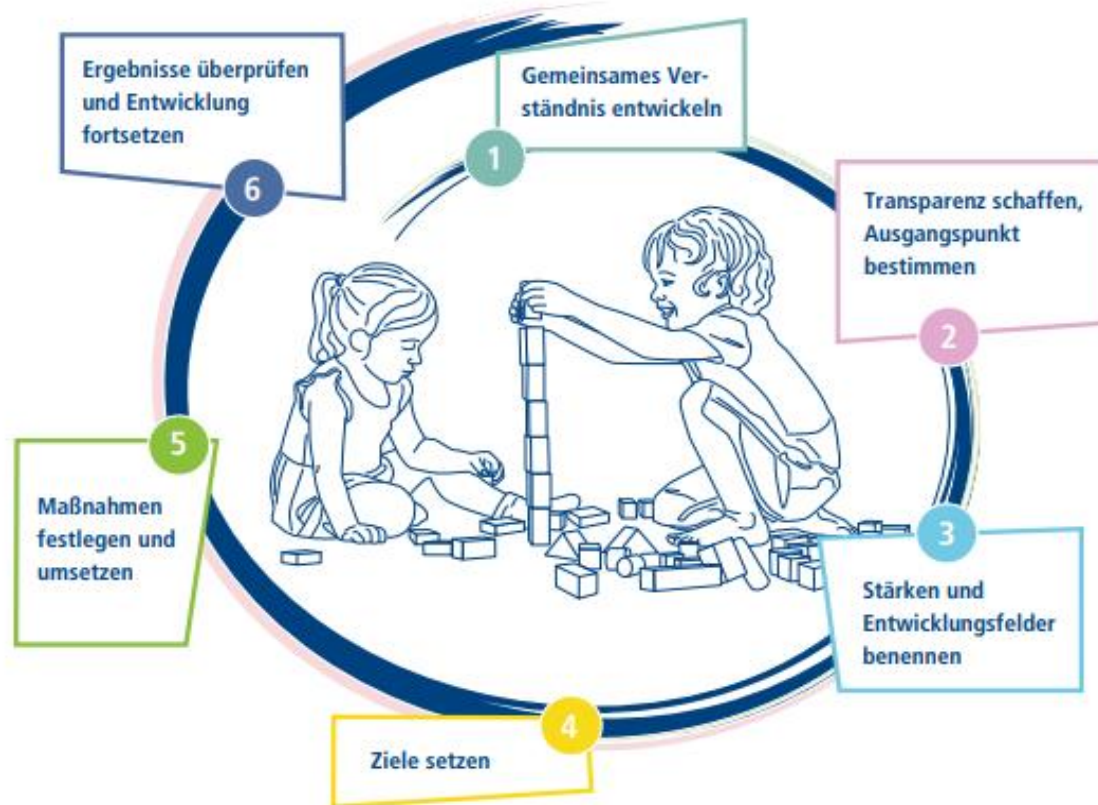
3 Handlungsfelder für das Essen und Trinken in der Kita

- strukturieren das Vorgehen und erleichtern den Einstieg in das Thema „Essen und Trinken in der Kita“
- sichern in ihrer Verknüpfung ein ganzheitliches Vorgehen





6 Schritte des OE-Kreislaufes



Akteure

Trägervertreter:innen,
Kita-Leitung,
pädagogische
Fachkräfte,
Küchenfachkräfte,
Elternvertreter:innen
(Caterer)



Checkliste / Fragebogen

Hier finden Sie die verschiedenen Aspekte des Fragebogens im Überblick:

Verpflegungsangebot	Ernährungsbildung	Kommunikation
1 Getränke	6 Pädagogische Gestaltung von Ess-Situationen	9 Vereinbarungen für Ess-Situationen im Kita-Alltag
2 Frühstück/ Zwischenmahlzeiten	7 Praxisorientierte Bildungsangebote mit Lebensweltbezug	10 Beteiligung von und Dialog mit Eltern
3 Mittagsverpflegung und Gestaltung des Speiseplans	8 Verknüpfung mit Bildungsbereichen	11 Kommunikation mit Küchenfachkräften und/oder einem Verpflegungsanbieter
4 Auswahlkriterien für Lebensmittel und Speisen		12 Kommunikation zum Speiseplan
5 Organisation und Rahmenbedingungen von Mahlzeiten		13 Organisations- und Qualitätsentwicklung

Auszug: Kapitel 6



4b. Kriterien für die Gestaltung des Speiseplans¹

	Stärke		Schwäche	
Allergene sind gemäß der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) gekennzeichnet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe werden aufgezeigt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Speisen in unserer Kita sind eindeutig benannt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Auszug: Kapitel 6

Neues

- ***Referenzrahmen***
- ***Checkliste / Fragebogen ausführlich***
- Praxisbeispiele für die Schritte 3 bis 5 des OE-Kreislaufes
- Best-Practice-Beispiel -> Kita „die Insel“
- (Basis-Hinweise zum Allergenmanagement)



Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.

in FORM
Deutscher Initiativ für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

fit kid

DGE-Qualitätsstandard
für die Verpflegung in Kitas

www.in-form.de | www.fitkid-aktion.de

© www.fitkid-aktion.de

**Gemeinsam für ein
gesundes Berlin**

Dieses Angebot wird von der Senatsverwaltung für Wissenschaft, Gesundheit, Pflege
finanziert und im Rahmen des Aktionsprogramms Gesundheit durchgeführt.



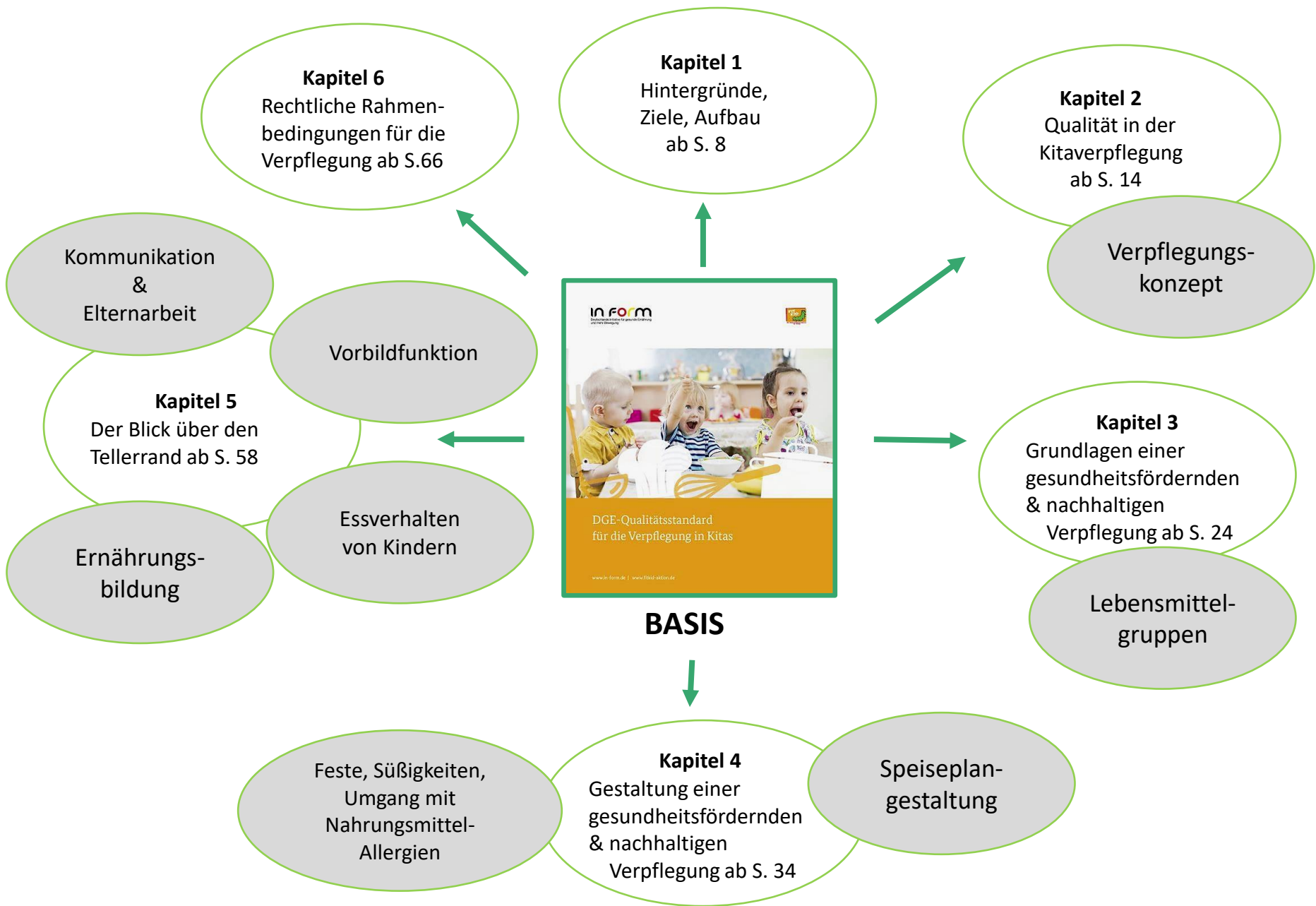
Kitas bewegen

Berliner Landesprogramm für die gute gesunde Kita



1. Hintergründe, Ziele, Aufbau
 2. Qualität in der Verpflegung entwickeln
 3. Grundlagen einer gesundheitsfördernden & **nachhaltigen** Verpflegung
 4. Gestaltung einer gesundheitsfördernden & **nachhaltigen** Verpflegung
 5. Der Blick über den Tellerrand
 6. Rechtliche Rahmenbedingungen für die Verpflegung
- Checkliste
- Literaturverzeichnis, Glossar







Berliner Bildungsprogramm...

1) Zur Gestaltung von Bildungsprozessen – Qualitätsansprüche und Qualitätskriterien

- Pädagoginnen und Pädagogen nehmen unterschiedliche Bedürfnisse der Kinder wahr und unterstützen sie in ihrer individuellen Entwicklung.
- Sie nutzen die täglich wiederkehrenden Situationen wie Begrüßung und Verabschiedung, Mahlzeiten, Körperpflege, Spiel bewusst für die alltagsintegrierte sprachliche Bildung in der deutschen Sprache.
- Sie thematisieren und bestärken gesundheitsfördernde Ernährungsgewohnheiten und bieten Kindern täglich frisches Obst und Gemüse an.
- Sie gewährleisten eine ausreichende Versorgung mit Wasser oder ungesüßten Tees während des gesamten Tagesablaufs.
- Sie berücksichtigen spezifische kulturelle Speisegebote und medizinisch erforderliche Ernährungshinweise für einzelne Kinder.
- Sie berücksichtigen die Essgewohnheiten der Kinder und geben Zeit für eine genussvolle Essenssituation.

Auszug: Kapitel 3





Checkliste / Fragebogen

Hier finden Sie die verschiedenen Aspekte des Fragebogens im Überblick:

Verpflegungsangebot	Ernährungsbildung	Kommunikation
1 Getränke	6 Pädagogische Gestaltung von Ess-Situationen	9 Vereinbarungen für Ess-Situationen im Kita-Alltag
2 Frühstück/ Zwischenmahlzeiten	7 Praxisorientierte Bildungsangebote mit Lebensweltbezug	10 Beteiligung von und Dialog mit Eltern
3 Mittagsverpflegung und Gestaltung des Speiseplans	8 Verknüpfung mit Bildungsbereichen	11 Kommunikation mit Küchenfachkräften und/oder einem Verpflegungsanbieter
4 Auswahlkriterien für Lebensmittel und Speisen		12 Kommunikation zum Speiseplan
5 Organisation und Rahmenbedingungen von Mahlzeiten		13 Organisations- und Qualitätsentwicklung

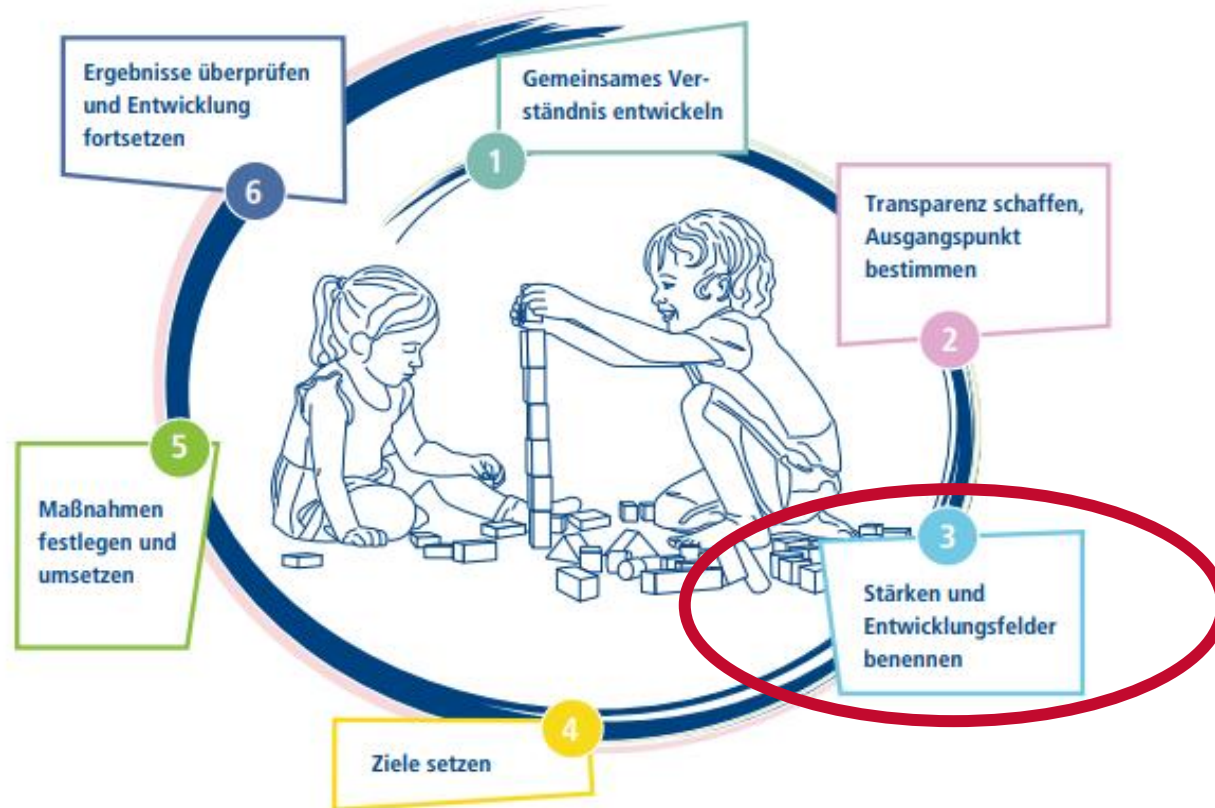
Auszug: Kapitel 6



- Vorhandene Tabellen aktualisiert u.a. bezüglich der Häufigkeiten (z.B. für Fleisch und Fisch)
- neue Tabellen für Frühstück und Zwischenmahlzeiten für Mischkost UND ovo-lacto-vegetarische Verpflegung
- neue Tabelle für die ovo-lacto-vegetarische Mittagsverpflegung
- Empfehlung für „süße Hauptgerichte“



6 Schritte des OE-Kreislaufes





Arbeitsblatt: Stärken, Schwächen, Chancen und Risiken benennen (SWOT-Analyse)

Beispiele

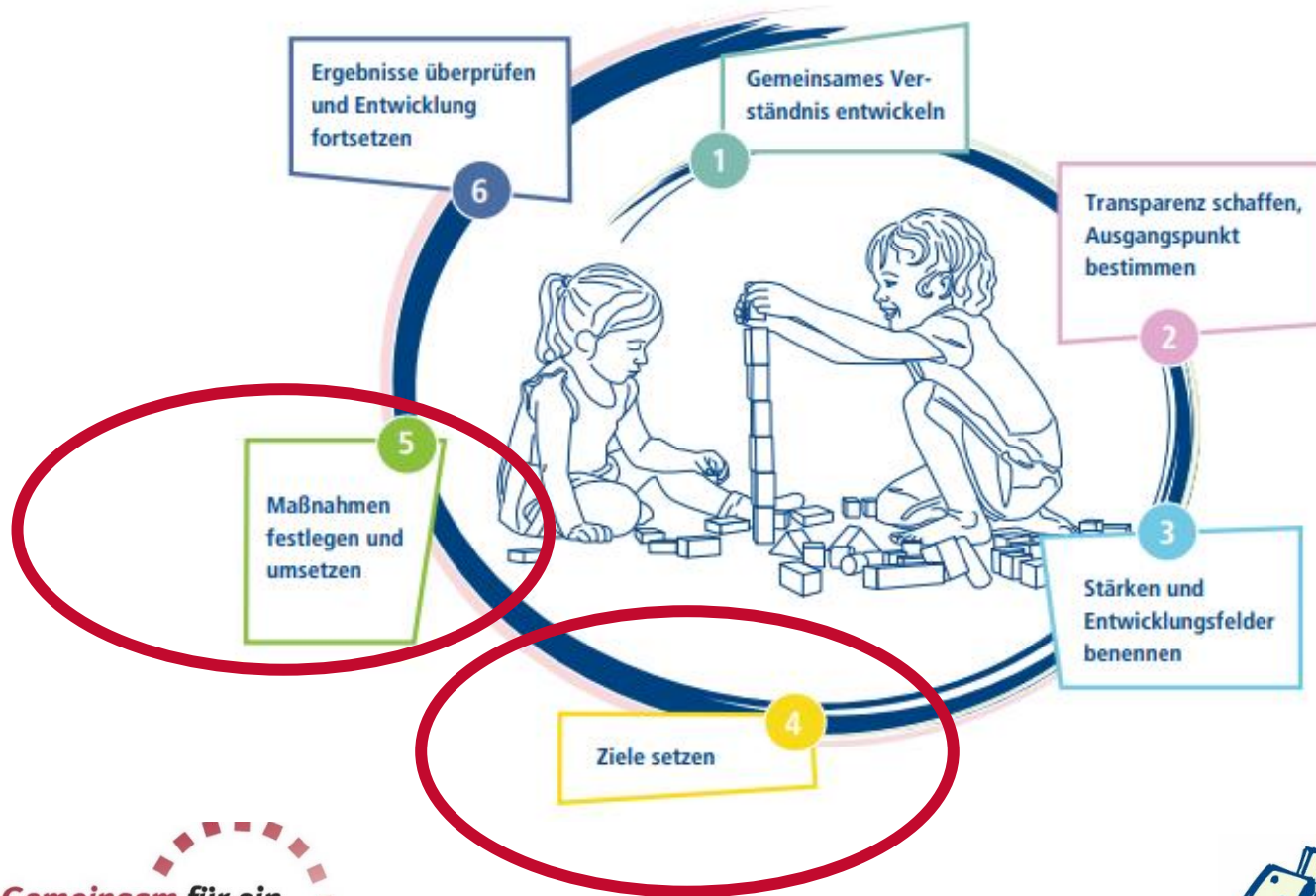
	Stärken	Schwächen
Ist-Situation	<p>Wir verwenden überwiegend Obst und Gemüse der Saison.</p> <p>Uns gelingt es sehr gut, Lebensmittel aus biologischem Anbau in den Speiseplan einzubauen.</p> <p>Medizinische Erfordernisse der Kinder bei der Lebensmittelauswahl sind im Team bekannt und werden beachtet.</p>	<p>Speisewünsche der Kinder werden nicht explizit beachtet (es erfolgt keine Abfrage).</p> <p>Es gelingt uns nicht, die Lebensmittelauswahl den Empfehlungen für unsere Kleinkinder (0-3 Jahre) anzupassen.</p> <p>Kulturspezifische und religiöse Aspekte werden bei der Speisenplanung nicht ausreichend berücksichtigt.</p>
Trends/Umfeldbedingungen	Chancen	Risiken
	<p>Durch das Vermitteln von verschiedenen Ess-Kulturen wird den Kindern ein vielfältiges Ess-Erleben ermöglicht.</p> <p>Durch die Beschäftigung mit den vielseitigen Aspekten der Ernährungsbildung gibt es eine nachhaltige Akzeptanz von Lebensmittelvielfalt.</p> <p>Die Kinder werden durch das Ausprobieren und praktische Arbeiten mit Lebensmitteln in ihrer Selbstwirksamkeit gefördert.</p>	<p>Bei Nichtberücksichtigung der kulturellen Verschiedenheiten können sich auf Dauer einzelne Akteure ausgeschlossen bzw. nicht wertgeschätzt fühlen.</p> <p>Einseitiges Angebot aufgrund der Berücksichtigung der Wünsche der Kinder.</p> <p>Personalausfall.</p> <p>Kinder mit nahrungsbedingten Allergien und Unverträglichkeiten werden nicht optimal versorgt.</p>

Auszug:
Arbeitshilfen/
Arbeitsblätter





6 Schritte des OE-Kreislaufes



**Gemeinsam für ein
gesundes Berlin**

Dieses Angebot wird von der Senatsverwaltung für Wissenschaft, Gesundheit, Pflege
finanziert und im Rahmen des Aktionsprogramms Gesundheit durchgeführt.



Kitas bewegen
Berliner Landesprogramm für die gute gesunde Kita



Handlungsziele	Maßnahme(n) zur Zielerreichung	Wie verfahren wir? Aufgaben
Wir (Kita-Team und Küchenfachkräfte) entwickeln und erproben bis zu den Sommerferien ein Verfahren, um Wünsche der Kinder in den Speiseplan aufzunehmen.	Einmal pro Monat findet eine Kinderkonferenz zur Abfrage der Wünsche zum Speiseplan statt. Es wird ein Ordner mit den Wunscherichten angelegt.	Kleingruppe „Beteiligung“ entwickelt einen Vorschlag für die Kinderkonferenz und den Ordner.
Die Küchenleitung und ein/e Vertreter/-in des Kita-Teams werden im kommenden Kita-Jahr an einer Fortbildung zur Ernährung von Kleinkindern teilnehmen und die Inhalte in ihren Teams weitergeben.	Teilnahme an einer geeigneten Fortbildung.	Recherche zu und Vergleich von vorhandenen Fortbildungs-Angeboten und Terminen. Teilnahme an einer Fortbildung. Weitergabe der Inhalte in einer Teambesprechung.
In unserer Kita werden alle Esskulturen willkommen geheißen und aktiv in den Kita-Alltag eingebunden.	Es werden Interviews (in verschiedenen Sprachen) mit den Eltern zum Thema „verschiedene Esskulturen“ im Monat ... durchgeführt.	Geeignete Fragen zu Esskultur und religiösen Speisevorschriften sammeln und einen Interviewbogen in verschiedenen Sprachen entwickeln. Verifizierte Informationen zu religiösen Speisevorschriften recherchieren.

Auszug:
Arbeitshilfen/
Arbeitsblätter





Best-Practice-Beispiel -> Kita „die Insel“

Die Kita „Die Insel“ bietet Konsultationen und Fachgespräche zu folgenden Themen an:

- ✓ Umsetzung des Landesprogramms ggK
- ✓ Impulse zur gelingenden Mitarbeiter:innen-gesundheit in Kitas (inkl. Führen und Leiten als Gesundheitsaspekt für eine gesunde Lebens-, Lern- und Arbeitswelt in der Kita)
- ✓ Förderung von Kindergesundheit über das Konzept der Salutogenese/Kohärenz
- ✓ Bewegungsförderung und Förderung der Selbstwirksamkeit von Kindern
- ✓ gesundes Verpflegungsangebot, Ernährungs-bildung und Esskultur
- ✓ Allergenmanagement
- ✓ Alltagsgestaltung, offene Arbeit und Partizipation sowie weitere für die Kitas wichtige Themen



Auszug: Kapitel 7



Kitas bewegen

Berliner Landesprogramm für die gute gesunde Kita



Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.

Vielen Dank!



Dieses Angebot wird von der Senatsverwaltung für Wissenschaft, Gesundheit, Pflege
finanziert und im Rahmen des Aktionsprogramms Gesundheit durchgeführt.

