

Weiterentwicklung der Warmspeisenversorgung in den Kindertageseinrichtungen sowie der Schulkindbetreuung

Liebe Eltern,

die Gemeinde Baltmannsweiler ist bestrebt, die Betreuungsqualität in den Kindertageseinrichtungen stetig zu verbessern. In diesem Kontext wurde mit fachlicher Unterstützung durch die Dipl. Sozialpädagogin Kariane Höhn die Qualität der Kinderbetreuungslandschaft untersucht und verschiedene Handlungsempfehlungen erarbeitet – so auch die Weiterentwicklung der Warmspeisenversorgung.

Einführung:

Bereits im Rahmen des sog. Großen Berichtes über die Qualität der Kindertagesbetreuung in der Gemeinde Baltmannsweiler sowie der durchgeführten Elternbefragung wurde auch die Warmspeisenversorgung in den Kindertageseinrichtungen sowie der Schulkindbetreuung in den Blick genommen. Es wurde hierbei empfohlen, Mindeststandards in der Warmspeisenversorgung unter Bezugnahme auf die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) in Bezug auf Kleinkindgerechtigkeit, Nährwert, Standzeiten, Kalibrierung, Wareneinsatz etc. festzulegen. Zudem sollte die bisherige Struktur des individuellen Aufwärmens mitgebrachter Speisen im Bereich der Krippenbetreuung aufgehoben werden.

Bislang werden in der Gemeinde Baltmannsweiler neben den Kinderhäusern Arche Noah sowie Spatzennest auch die beiden Schulkindbetreuungseinrichtungen durch den örtlichen Gastronomen, Herrn Werner von den Turmstuben, mit einem warmen Mittagessen beliefert. Die Gemeinde Baltmannsweiler hat unter fachlicher Anleitung von Frau Kariane Höhn und gemeinsam mit Herrn Werner im Rahmen eines Qualitätszirkels die aktuellen Strukturen im Bereich der Warmspeisenversorgung geprüft und Kriterien für die künftige Zusammenarbeit entwickelt. Diese Vorschläge wurden im Rahmen eines erweiterten Qualitätszirkels mit den Einrichtungsleitungen sowie den Delegierten aus den Teams vertiefter ausgearbeitet. Aus dieser Arbeit ist ein Pflichtenheft entstanden.

Pflichtenheft:

Ziel des Pflichtenheftes ist es, eine Transparenz der Leistung „Warmspeisenversorgung“ für den Anbieter (Restaurant Turmstuben), den Auftraggeber (Gemeinde Baltmannsweiler sowie evangelische Gesamtkirchengemeinde Esslingen) und die Abnehmer*innen (Kinder, Schüler*innen, Eltern, pädagogische Fachkräfte) herzustellen. Es ist zudem Grundlage des Liefervertrages zwischen der Gemeinde sowie dem Gastronomen. Das Pflichtenheft verfolgt dabei folgende Ziele:

- ✓ Sicherung der Qualitätsstandards der Speisen u.a. durch Aussagen zur Bearbeitung und Würzung der Speisen
- ✓ Orientierung am Rahmen der DGE
- ✓ Entwicklungsgerechte Speisenfolge
- ✓ Beachtung von individuellen Unverträglichkeiten, wo möglich
- ✓ Beachtung der ökologischen Dimensionen von Essen (BIO, regional, saisonal) im Sinne einer Nachhaltigkeit für die Zukunft der Kinder
- ✓ Nachhaltig meint:
 - Sozial: Beachtung der Arbeitsbedingungen (fair trade; keine Kinderarbeit)
 - Beachtung Tierwohl
 - Ökonomisch: Ressourcenbewusst
- ✓ Beachtung des gesetzlichen Auftrags (u.a. § 45 SGB VIII) zum Beschwerdemanagement und Einführung eines einheitlichen Rückmeldeverfahrens zwischen Kindern und dem Auftragnehmer (Gastronom) und Einführung eines Kinderwunschtages/Monat.

Konkrete Umsetzung in der Gemeinde Baltmannsweiler:

Ab dem Kindergartenjahr 2023/24 wird das Warmspeisenkonzept auf die Einrichtungen Kunterbunt sowie Rasselbande ausgeweitet. Ein warmes Mittagessen wird künftig über die gesetzlichen Vorgaben der Betriebserlaubnis hinaus auch in der Kinderkrippe (unabhängig von der Betreuungsform) sowie im Ü3-Bereich bei der Buchung des Betreuungsmodells „VÖ XL“ (35 Wochenstunden) verbindlich an 5 Tagen/Woche eingeführt.

Durch die Ausweitung des Angebotes wird es künftig mehrere Schichten in der Anlieferung geben, um die Standzeiten gering zu halten und damit eine gute Qualität zu sichern. Zudem wird die Speiseplanung entwicklungsgerecht für das Altersspektrum Krippe, Kindergarten sowie Schulkindbetreuung erfolgen. Darüber hinaus werden folgende Kriterien berücksichtigt:

- ✓ Es wird künftig entsprechend der Empfehlung der DGE im Grundsatz einen Fleisch- oder Wursttag je Woche geben. Dabei ist für Vegetarier stets eine vergleichbare Komponente gegeben. Auf ein veganes Speiseangebot wird verzichtet.
- ✓ Alle 14 Tage wird ein Fischgericht auf dem Speiseplan stehen.
- ✓ Einmal wöchentlich wird ein süßes Hauptgericht mit Kompott oder Obst, zzgl. einer Suppe als Vorspeise angeboten.
- ✓ Bis zu dreimal wöchentlich werden vegetarische Hauptgerichte gereicht (abhängig von der Anzahl der Fisch- und Fleischtage)
- ✓ frische, saisonale Salate, Rohkost oder Gemüse ergänzen die warme Speise.
- ✓ Die Speisenfolge sieht einen Nachtisch vor (außer an Tagen mit süßem Hauptgericht). Hierbei werden vor allem Obst, Joghurt und Quark gereicht. Auf „Fertignachtisch“ wird verzichtet.
- ✓ Bei der Speiseplanung der Kinder unter 3 Jahren wird beachtet, dass Lebensmittel (wie bspw. Nüsse, Johannisbeeren, frittierte Produkte, scharfe Produkte, Hülsenfrüchte, Kohl, Honig, Blattsalate usw.) nicht gereicht werden.
- ✓ Die Ausgabe der Speisen erfolgt in reinen, für das Kind erfassbaren Komponenten. Dabei werden keine vermischten Speisen (bspw. Aufläufe, Mischgemüse, Eintöpfe usw.) angeboten. Die einzelnen Komponenten werden, soweit als möglich, gesondert gereicht. Bei Ü3-Kindern gilt die Ausnahme bei schwäbischen Gerichten (bspw. Gaisburger Marsch).
- ✓ Zum Trinken wird Wasser, ungesüßter Tee oder Sprudel gereicht
- ✓ Der wöchentliche Speiseplan ist in den Einrichtungen transparent einsehbar und umfasst die Kennzeichnung von Allergenen. Der Speiseplan wird kindgerecht mit Unterstützung von Bildern ausgewiesen.

Jede KiTa weißt in ihrem pädagogischen Konzept aus, wie das Kind beim Essen begleitet wird. Wichtig ist uns zu unterstreichen: Jedes Kind wird begleitet etwas (Neues) zu probieren – ein Zwang zum Probieren und/oder Leeressen besteht nicht. Die pädagogischen Fachkräfte nehmen selber am Essen teil und sind als Mitessende Vorbilder.

Mit all diesen Maßnahmen tragen wir als Gemeinde zu einer guten Mittagsverpflegung der Kinder bei.

Sie haben Fragen? Gerne wenden Sie sich direkt an die Leitung Ihrer Kindertageseinrichtung. Dort können Sie auch Einblick in die Deklaration, den Einkaufsnachweis und die Kriterien der DGE nehmen.

Ihre Gemeindeverwaltung