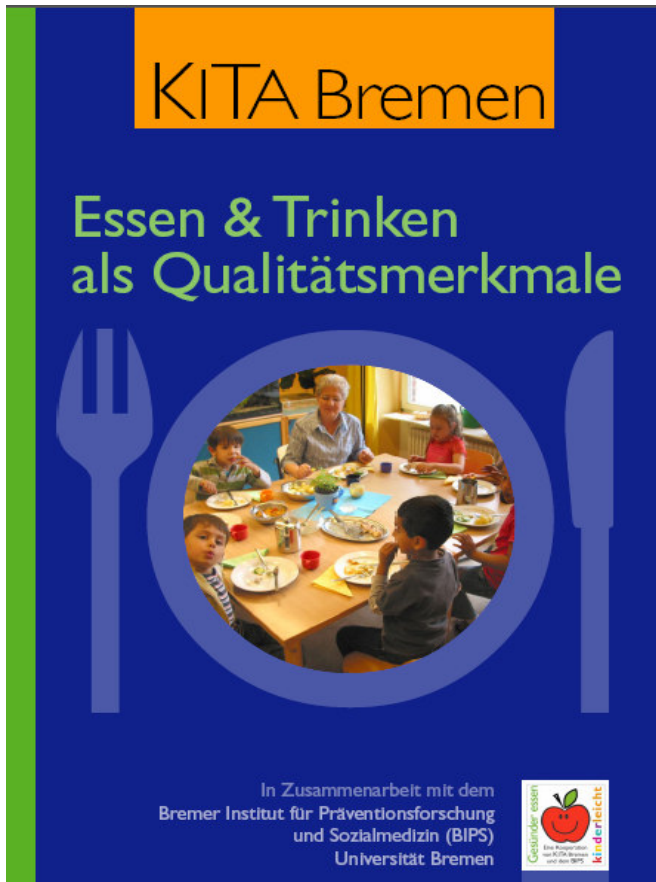


KITA Bremen

Eigenbetrieb der Stadtgemeinde Bremen

Das Verpflegungskonzept

Essen & Trinken als
Qualitätsmerkmale



Broschüre: DIN A4, 35 Seiten, Ausgabe 07/2008

Einzelpreis 12,50 plus 1,45 Porto

zu bestellen bei:

KiTa Bremen
Peter Große
Fachbereichsleiter Hauswirtschaft
Faulenstraße 14 - 18
28195 Bremen
Tel. 0421 / 361 - 5734
Fax 0421 / 361 - 59771
Email: peter.grosse@kita.bremen.de

✂.....
Ich bestelle _____ Exemplare/der Broschüre „Essen und Trinken als Qualitätsmerkmale“

KiTa Bremen
Peter Große
Fachbereichsleiter Hauswirtschaft
Faulenstraße 14 - 18
28195 Bremen

Name

Vorname

Einrichtung

Telefon

Straße

Hausnummer

PLZ

Ort

Datum

Unterschrift

Essen & Trinken als Qualitätsmerkmale

Das Verpflegungskonzept beschreibt kurz und praxisnah das qualitative Angebot, die Strukturen und Rahmenbedingungen der Ernährung in den Einrichtungen von KiTa Bremen.

Vorrangiges Ziel ist es, alle Kinder optimal mit Essen und Trinken zu versorgen. Dafür sind verbindliche und überprüfbare Qualitätsmerkmale festgelegt worden.

Eltern können aus der Anwendung des Verpflegungskonzeptes Vertrauen in die Ernährungsversorgung ihrer Kinder schöpfen.

Für den Träger KiTa Bremen ist es ein Steuerungsinstrument auf dem Weg zu mehr Qualität im Ernährungsbereich.

Den hauswirtschaftlichen und pädagogischen Mitarbeiter/innen dient es als fachliche Orientierung.

Grundlage des Verpflegungskonzeptes bilden wissenschaftlich abgesicherte Expertenmeinungen. Dafür steht das Bremer Institut für Präventionsforschung und Sozialmedizin (BIPS) der Universität Bremen.

Das Konzept spiegelt aber auch die Meinungen und Haltungen vieler erfahrener Praktiker/innen wider. Sie gewährleisten, dass diese Empfehlungen für den Kita-Alltag sinnvoll, verstehbar und handhabbar sind.

INHALT

1. Die Kita als Lernort für gesundes und genussvolles Essen und Trinken

- Ernährung und Gesundheitsförderung
- So werden die Mahlzeiten eingenommen
- Mitwirkung und Mitsprache der Kinder
- Zusammenarbeit mit Eltern



Marike in der Kita C.- F. Gauß Straße (Foto: M Wendt)

2. Die Qualität der Essensversorgung

- OptimiX® – die Optimierte Mischkost
- Auswahl, Qualität und Herkunft der Lebensmittel
- Getränke
- Frühstück
- Mittagsmahlzeit
- Bremer Speiseplan-Checkliste
- Zwischenmahlzeit am Nachmittag

3. Besondere Anforderungen

- Essensversorgung von Kindern, die eine Diät benötigen
- Religiös und ethisch begründete Kostformen
- Essensversorgung bei Personalengpässen in der Kita-Küche
- Anforderungen an Fremdlieferanten
- Verpflegung bei besonderen Anlässen

4. Struktur-Qualität

- Hauswirtschaftliche & pädagogische Mitarbeiter/innen sind ein Team
- Anforderungsprofil für die Leitung von Kita-Küchen
- Anforderungsprofil für Küchenhilfen
- Leitfaden zur Einrichtung eines Kinderrestaurants
- Küchenräume und Geräte
- Rechtliche Vorschriften