

2018

Verpflegungskonzept

Einrichtungsspezifische
Maßnahmen und Prozesse



Frisch und Knackig formuliert:

Wer sich nachhaltig ernährt, kauft regional,
bezahlt fair, isst saisonal und kocht bewusst.



info@diefanta4.de

KITA „DIE PHANTASTISCHEN VIER“
57539 FÜRTHEN PARKSTR. 20

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung

2. Unsre Ziele

3. Verpflegungsaufgabe

3.1 Organisatorische Rahmenbedingungen

3.1.1 Anzahl der Verpflegungstage

3.1.2 Essens- und Pausenzeiten

3.1.3 Verpflegungssystem

3.1.3.1 Das Frühstück und der Nachmittagssnack

3.1.3.2 Das Mittagessen

3.1.4 Verpflegungsbeauftragter

3.1.5 Auswahl, Qualität und Herkunft der Lebensmittel

3.1.6 Besondere Anforderungen bei der Essensversorgung

3.1.7 Verpflegung bei besonderen Anlässen

3.1.8 So werden die Mahlzeiten eingenommen

3.1.9 Mitwirkung und Mitsprache der Kinder

4. Unser pädagogisches Konzept

4.1. Projekte und Ernährungsbildungsmaßnahmen in der Praxis



5. Kommunikation und Zusammenarbeit

- 5.1 Unsere Informationsangebote
- 5.2 Angebote der aktiven Eltern Beteiligung
- 5.3 Maßnahmen Gesundheitsförderung
- 5.4 Zielgruppen Befragung
- 5.5 Immer nur gesund?
- 5.6. Runder Tisch

6. Qualitätssicherung des Verpflegungskonzeptes

- 6.1 Beteiligte
 - 6.1.1 Team
 - 6.1.2 Kooperationspartner
 - 6.1.3 Eltern
 - 6.1.4 Kinder
- 6.2. Speiseplancheck
- 6.3. Kundenbefragung
- 6.4. Qualitätskontrollen
- 6.5 Küchen und Lebensmittelhygiene
- 6.6. Unsere Zubereitungsküche
- 6.7 Gesundheitsförderung und Zahnprophylaxe
- 6.8 Außendarstellungen

7. Unsere Projekte und Visionen der Weiterentwicklung

Kommunale Kindertagesstätte „Die Phantastischen Vier „

57539 Fürthen Parkstraße 20 Fon 02682/8358 Fax 96

www.diefanta4.de info@diefanta4.de



Träger der Kita



**Verbandsgemeinde
Hamm (Sieg)**



Lindenallee 2

57577 Hamm / Sieg

Fon: (02682) 9522-0 Fax:(02682) 952276

Email: rathaus@hamm-sieg.de

<http://www.hamm-sieg.de>

1. Einleitung

Unser Leitbild

Gemeinsam sind wir stark – gemeinsam leben lernen Wir l(i)eben Vielfalt

In unserer Kita gibt es Erfahrungsräume, in denen Bewegung, Natur- und Sinneserfahrungen möglich sind. Erfahrungsräume in denen Zusammenhänge greifbar sind und Werte im Umgang mit der Natur und den Mitmenschen gelebt werden.

In unserer Kita machen Kinder Erfahrungen und entdecken Räume, die ihnen helfen, mit ihrer Lebenssituation möglichst kompetent umzugehen, und diese so selbstbestimmt wie möglich zu meistern – dies unter Berücksichtigung ihrer Mitmenschen, der Natur und der Welt.

- Unsere Kita ist ein lebendiger Ort für Kinder.
- Wir geben Kindern die Möglichkeit, den Raum und die Zeit, sich zu entfalten und zu begreifen. Mit allen Sinnen, mit Fantasie und vor allem mit Lust und Freude!
- Unsere Kita heißt jedes Kind willkommen.
- Unsere Kita ist ein Ort der Begegnung und des Miteinanders.
- Unsere Kita gibt Kindern die Möglichkeit zur Erkundung von „Welt“.
- Wir leben Vielfalt und arbeiten altersübergreifend, inklusiv und interkulturell.
- Unsere Kita als Lernort für eine ausgewogene Ernährung.

Unsere Kita wurde 1994, als 2 Gruppeneinrichtung eröffnet.

Mit dem Anbau der 3. Gruppe im Jahr 2011 wurden die Öffnungszeiten verändert und die Kita wurde eine Ganztageseinrichtung.

Unsere Öffnungszeiten sind Montag – Freitag von 7.00 – 16.00 Uhr mit warmen Mittagessen.

Wir betreuen 55 Kinder im Alter von 2 Jahren bis zum Schuleintritt.

Es werden 30 Ganztagsplätze, für Kinder aller Altersstufen, angeboten.

Wir arbeiten nach einem offenen pädagogischen Konzept, das den Kindern ermöglicht, sich in freigewählten Spielgruppen mit von ihnen ausgewählten und initiierten Aktivitäten zu befassen. Wir haben Funktions-, Aktions- und Themenräume.

Unserem Konzept liegt ein Partizipationsverständnis aller Erzieherinnen zu Grunde. Unsere U3 Kinder werden in der Nestgruppe (Urwaldäffchen) eingewöhnt. Die Eingewöhnung erfolgt nach dem Berliner - Modell. Alle Kinder haben zwei Bezugserzieherinnen.

Gesundheitsfördernde Ernährung steht bei uns nicht nur auf dem Speiseplan, sondern wird in der Gemeinschaft von Anfang an gelebt.

Unsere Kita als Lernort für ausgewogenes und genussvolles Essen und Trinken.

Gesundheitsfördernde Ernährung steht bei uns nicht nur auf dem Speiseplan, sondern wird in der Gemeinschaft von Anfang an gelebt.

Unsere Kita als Lernort für ausgewogenes und genussvolles Essen und Trinken.

Das Konzept beschreibt praxisnah die Strukturen und Rahmenbedingungen des Ernährungsangebotes in unserer Einrichtung und schließt dabei den Blick auf die Gesundheitsförderung und die Ernährungspädagogik mit ein.

2. Unsere Ziele

- Wir möchten die Kinder an ein selbstbestimmtes, gesundes Leben heranführen- im Sinne der:
Wertschätzung von Anfang an
Nachhaltigkeit
Ernährungspartnerschaft & Suchtprävention
- Essen und Trinken bietet vielfältige Zugänge für Bildungsprozesse, den Ernährungsweisen, Natur, Nahrungsmittel mit ihre Herkunft, ihr Wachsen und die Bedeutung für die Menschen.
- Die Kinder sollen selbst erfahren wie die Lebensmittel hergestellt werden und welche Zusammenhänge zwischen Lebensmitteln, Gesundheit, Umwelt und Gesellschaft bestehen. Herstellungsprozesse sind kreative Prozesse, aus denen sich viele verschiedene Lernerfahrungen ableiten lassen.
Es ist Weitergabe von Erfahrung und Kultur.

- Wir möchten die persönlichen sozialen Ressourcen der Kinder, die sich gesund erhaltend auswirken, systematisch stärken. Zu diesen Schutzfaktoren gehören Selbstvertrauen, Selbstbestimmung, Aufbau von Eigenaktivitäten, Verantwortungsgefühl, Genussfähigkeit und vieles mehr.
- Gemeinsam wollen wir leben, erfahren und verstehen was Essen ist und sein kann.
- Essen soll das Wohlbefinden stärken, Freude machen und die Sinne ansprechen.
- Vollwertiges Essen soll die Gesundheit erhalten.
- Förderung eines gesunden Lebensstil in unserer Kita
- Feste Strukturen und Angebote für einen nachhaltig gesundheitsfördernden Ernährungsstil
- Langfristige Verankerung einer gesunden und vollwertigen Ernährung in unserer Konzeption

Essen

ist Beziehung, ist positive Zeit, ist Wertschätzung aller, ist Verstehen, ist Lernen und Leben, ist Miteinander, ist Partizipation, ist Inklusion, ist Kommunikation, ist Aufklärung statt Verbote, ist Sehen, ist Riechen, Schmecken und Begreifen, ist mutig sein, ist Vertrauenssache, ist kreativ, ist ein Prozess, ist Bildung und Wahrnehmung, ist Interaktion, ist Beteiligung aller Kinder, ist Autonomie, ist Kultur, Vielfalt entdecken & schmecken, ist Liebe.

- Wir möchten gesundes Ernährungsverhalten bei Kindern und Familien fördern und Fehlernährung reduzieren.
- Wir möchten Wege und Möglichkeiten aufzeigen, weg von der „To Go Mentalität“ hin zur „To Do Mentalität“
- Offener Umgang mit eigener Vita und gelebter Austausch zum Thema „Ernährung“
- Verpflegungsanbieter und externe Institutionen zum Thema Ernährung, Nachhaltigkeit, Gesundheit werden in das Kita- Netzwerk eingebunden
- Gemeinsam – Nachhaltig – Ernährungspartnerschaft hat das Ziel nachhaltig zu sein
- Informationsaustausch und Dokumentation zum Projekt - intern und extern
- Aktive Mitwirkung der Eltern

3. Verpflegungsaufgabe

3.1 Organisatorische Rahmenbedingungen

3.1.1 Anzahl der Verpflegungstage: 5 (Mo- Fr.)

3.1.2 Essens- und Pausenzeiten

Frühstück/Bistro	7.00 Uhr - 11.30 Uhr
Mittagessen	12.30 Uhr Urwaldäffchen (U3 Kinder)
	13.00 Uhr Ü3 Kinder
Pausenzeiten:	13.15 Uhr - 14.45 Uhr U3 Kinder
	13.45 Uhr - 14.30 Uhr Ü3 Kinder
Nachmittagsnack:	15.00 Uhr - 15.45 Uhr (Obst)
Getränkestation:	7.00 - 16.00 Uhr
(ungesüßter Früchtetee, Wasser medium, Apfelsaftschorle (1:10) Apfelsaft)	



3.1.3 Verpflegungssystem

Die Kinder sind bei der Zubereitung aktiv beteiligt.

3.1.3.1 Das Frühstück und der Nachmittagsnack

werden täglich frisch in der Kita zubereitet. Es werden täglich frisches Obst und Gemüse, selbsthergestellter Joghurt (ungesüßt /Natur), Milch, Getreidestation mit Haferflocken usw. und Frischkornbrei angeboten.

Das Frühstücksbuffet ist so angelegt, dass alle Kinder die angebotenen Speisen ohne Mühe betrachten können. Sie können den Teller abstellen und sich mit dem Auffüllbesteck selbst bedienen. Eine Erzieherin ist immer anwesend und unterstützt die Kinder und beantwortet ihre Fragen. Es steht den Kindern im Bistro genügend Frühstücksgeschirr in verschiedenen Größen zur Verfügung.

Die Aufgaben und Zuständigkeiten sind abgesprochen und klar geregelt.





Beteiligung der Kinder



3.1.3.1 Das Mittagessen.

Das Mittagessen wird warm angeliefert. Der Caterer GSBmbh orientiert sich an den Qualitätsstandards für Tageseinrichtungen für Kinder, der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) und ist InForm zertifiziert.

Das Unternehmen arbeitet mit modernster Produktionstechnik, achtet auf schonende Garprozesse sowie kurze Warmhaltezeiten. Es bietet ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes und abwechslungsreiches Speiseangebot als Vollverpflegung.

Der Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen und berücksichtigt eine der Jahreszeit entsprechende Auswahl der Speisen.

Der Speiseplan ist kindgerecht gestaltet (Bilder) und hängt im Bistro aus.

Das Mittagessen kann täglich von den Kindern beurteilt werden (Smileys).

Das Mittagessen wird täglich bis 9.00 Uhr bestellt. So werden auch nur die tatsächlich anwesenden Kinder berücksichtigt und Essensabfälle vermieden!

Die Abrechnung erfolgt über eine Essenspauschale und wird vom Träger abgerechnet. Zurzeit beträgt die Pauschale 58,00 €.

Die Auswahl der Speisen umfasst täglich vegetarische Gerichte, Gerichte ohne Schwein.

Auf Wunsch werden Gluten freie Mahlzeiten angeboten.

Das Mittagessen wird bei Anlieferung auf Qualität, Menge und Eingangstemperatur überprüft.

Die Ausgabe des Mittagessens erfolgt in Warmhalteschüsseln, die auf jedem Tisch verteilt werden.

3.1.4 Ein Verpflegungsbeauftragter ist benannt

3.1.5 Auswahl, Qualität und Herkunft der Lebensmittel

Gemüse und Obst werden bevorzugt als saisonale Frischware aus der Region eingekauft.

Obst wird vor allem als Frischobst angeboten. Obstkonserven werden vermieden und nur selten angeboten.

Durch unsere Obstwiese können wir in Eigenverpflegung auf Kirschen und Äpfel zurückgreifen. Viele Obstsorten werden von Eltern, aus eigenem Garten, gespendet.

Obst wird bei uns auch zu Fruchtaufstrichen und zu Dörrobst verarbeitet.

Fleisch und Wurst werden als Geflügel oder Rind angeboten. Magere Produkte werden bevorzugt. Milch wird vom ortsansässigen Milchproduzenten (Schulmilchprogramm) geliefert.

Milchprodukte gibt es vorwiegend als fettreduzierte Produkte.

Der tägliche Joghurt wird selbst hergestellt. Der Joghurt wird ungesüßt angeboten.

Rapsöl und Olivenöl sind bevorzugte Fette. Als Streichfett wird ungehärtete Margarine eingesetzt. Gehärtete Fette kommen nicht zum Einsatz.

Lebensmittel, die synthetische Farb- und Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker enthalten, werden weitgehend gemieden.

Fertigprodukte kommen nicht zum Einsatz.

Salz wird als fluoridiertes Jodsalz eingesetzt. –

3.1.6 Besondere Anforderungen bei der Essensversorgung

Medizinisch begründete Ernährungsvorschriften werden bei uns eingehalten z.B. Nahrungsmittelallergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Neurodermitis, Laktose- und Fruktoseintoleranz.

Unsere Anmeldeformulare beinhalten u.a. Informationen und Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten. Ist die Zubereitung nicht möglich, wird mit den Eltern geklärt, ob sie das Essen von Zuhause mitbringen können, sodass es in der Kita nur aufgewärmt werden muss.

Religiös und ethisch begründete Ernährungsgebote werden von unserer Kita respektiert und im Rahmen unserer Möglichkeiten angeboten.

Kindern aus Familien mit muslimischen Speisevorschriften wird in Absprache mit den Eltern eine Ernährung angeboten ohne Schweinefleisch, Schweinefett, Schweinefleischprodukte, Gelatine vom Schwein und ohne Produkte, die diese enthalten.

Eine koschere Ernährung wird aufgrund der vielfältigen und detaillierten Ess- und Trinkvorschriften nicht angeboten. Die strengen Anforderungen an die Beschaffenheit der Lebensmittel wie z.B. geschächtetes Fleisch und an die Zubereitung, die gesondertes Geschirr für Fleisch und Milch vorschreiben, sind bei uns nicht umsetzbar.

Werden darüber hinaus gehende Speiseangebote gewünscht, bedarf es der ausführlichen Absprache zwischen der Leitung, Eltern und dem pädagogischen Personal.



3.1.7 Verpflegung bei besonderen Anlässen

Im Ablauf des Jahres, Feste und Feiern der verschiedenen Religionen und Kulturen bieten wir viele Möglichkeiten für gemeinsames genussvolles Essen und Trinken.

Einmal im Monat erhalten die Kinder am Picknicktag ein Lunchpaket. Dieses wird entweder, je nach Witterung, in der Kita eingenommen oder mit nach Hause gegeben.

Bei mehrstündigen Ausflügen nehmen die Kinder Lunchpakete mit. Alternativ ist auch eine Versorgung unterwegs möglich.

Bei Übernachtungen in der Kita sorgen die Eltern in Absprache mit den pädagogischen Kräften für das Abendbrot und für das Frühstück.



Bei Geburtstagsfeiern, die von Eltern gestaltet werden, werden keine Fertigprodukte angenommen. Die Eltern bringen eine Obst und Gemüse Platte mit ,soweit das Kind möchte einen Geburtstagkuchen.



Von Emilias Mama zum Geburtstagsfrühstück mitgebracht: Obsthai & Obst- Micky- Maus!



Jan's Obsteule

3.1.8 So werden die Mahlzeiten eingenommen

Die eigenen Signale für Hunger und Sättigung zu spüren, was und wie viel gegessen wird selbst bestimmen zu können und mit großer Freude abwechslungsreiche und ausgewogene Speisen genießen zu können, sind wichtige ernährungspädagogische Ziele in unserer Kita.

In unserer Kita gibt es keinen besonderen Essraum bzw. Speisesaal. Im Laufe des Projektes „Kita isst besser“ waren wir in der Lage, die Atmosphäre neu zu gestalten. Der Essbereich (Flur) wurde mit Schallabsorbierern, zur Verbesserung der Raumakustik ausgestattet. Dazu kamen runde und größere Tische. Auch das Kinderbistro wurde neu eingerichtet. So konnte die Essatmosphäre erheblich verbessert werden.

Mit der neuen Küche sind wir nun auch in der Lage mit den Kindern gemeinsam zu kochen. Dies gilt auch für die tägliche Zubereitung der Speisen für das Frühstücksangebot und die Zwischenmahlzeit.

In unserer Kita gibt es das Bistro zur Einnahme von Frühstück, Mittagessen und Nachmittagssnack. Hier können die Kinder auswählen und sich selbstständig bedienen.

Die Mittagsmahlzeit wird an runden Tischen in **ruhiger gemütlicher Atmosphäre** eingenommen.

Die U3 Kinder essen in ihrer Nestgruppe.



Tische und Stühle entsprechen der Körpergröße der Kinder. Die Kinder können beim Essen ihre Füße flach auf den Boden setzen. Rituale und bestimmte wiederkehrende Abläufe signalisieren die Mahlzeiten. Die Kinder haben feste Sitzplätze. An jedem Tisch sitzt eine Erzieherin, um das Essen zu begleiten und die Kinder zu unterstützen.

Dass Ess- und Trinkgeschirr ist größtenteils aus Porzellan oder Glas und ermöglicht den Kindern Erfahrung mit zerbrechlichen Material zu machen. Das Besteck ist in Größe und Form für Kinderhände geeignet. Kannen, Schüsseln und Besteck stehen in ausreichender Anzahl und Größe zur Verfügung, sodass auch für kleinere Tischgemeinschaften eine selbstständige Positionierung möglich ist.

Während des gemeinsamen Essen regt die pädagogische Kraft die Neugier der Kinder für die Speisen an, indem sie mit ihnen über die Herkunft, die Zusammensetzung, den unterschiedlichen Geschmack, den Geruch, das Aussehen und den Ernährungswert spricht.



Jedes Kind kann selbst entscheiden was und wie viel es isst. Ausnahme: Kinder, die aufgrund einer Erkrankung oder aus religiösen Gründen eine besondere Ernährung einhalten müssen.

Jedes Kind kann seinem Entwicklungsstand entsprechend sein Essen selbst auffüllen und sein Getränk eingießen.

Wir ermuntern die Kinder durch aufmerksame Zuwendung auch unbekannte Speisen zu probieren, akzeptieren aber auch deren Entscheidungsfreiheit.

Wir vertrauen auf die Fähigkeit der Kinder, zwischen Hunger und Sättigung unterscheiden zu können.

Kein Kind wird von uns zum Essen gezwungen, Reste auf dem Teller werden akzeptiert.

Der zeitliche Rahmen für unsere Mahlzeit ist so geregelt, dass die Kinder ausreichend Zeit haben, um in ihrem individuellen Tempo zu essen (einige schnell, andere langsam). Sie werden nicht zur Eile getrieben. Inklusive aller Vor- und Nachbereitungen wird ein Zeitrahmen von bis zu 1 Stunde als angemessen erachtet.

Als Erwachsene sind wir uns bewusst, dass unser Essverhalten von den Kindern beobachtet und imitiert wird und wir auch dadurch einen großen Einfluss auf die Essgewohnheiten der Kinder haben.

Essen wird bei uns grundsätzlich nicht zur Belohnung oder Bestrafung eingesetzt. So gibt es für jedes Kind Nachtisch, unabhängig davon, ob es die Hauptmahlzeit aufgegessen hat.

An jedem Tisch (außer bei den U3 Kindern) wird täglich ein Kind bestimmt (von den Kindern), das für das Tischdecken, Abräumen und Nachfüllen (in der Küche holen) zuständig ist.

Auf Tischregeln, die gemeinsam vereinbart wurden, achtet die Erzieherin am Tisch.

3.1.9 Mitwirkung und Mitsprache der Kinder

Die Mitsprache und Mitwirkung der Kinder an der Essensversorgung stärkt ihre eigene und die Wertschätzung anderen gegenüber.

Beim selber tun lernen die Kinder ihre eigenen Fähigkeiten einzuschätzen und weiterzuentwickeln. Über die Möglichkeit, ihr Essen selbst zu bestimmen, können Sie eine differenzierte Selbst- und Körperwahrnehmung für Hunger und Sättigung entwickeln, eine wichtige Voraussetzung, um einem späteren Übergewicht vorzubeugen.



Eine positiv erlebte Tischatmosphäre mit anregenden Gesprächen und ausreichend Zeit um einem individuellen Tempo zu essen, stärkt ihre Genussfähigkeit.

Die Chance, gesundes Essen und Trinken mit allen Sinnen alltäglich zu erfahren und zu genießen, entwickelt und verfestigt wie keine andere Alltagshandlung eine Vielfalt von Verhaltensweisen und auch Einstellungen, die die eigene Gesundheit mehr stärken, als eine kindgerecht verpackte Wissensvermittlung.

Die Kinder werden von uns angeregt, sich an der Auswahl, dem Einkauf, der Zubereitung von Speisen für das tägliche Frühstücksangebot zu beteiligen.

Die Kinder beteiligen sich regelmäßig am Tischdecken. Sie räumen ab und wischen die Tische. In Absprache mit den Kindern liegt die pädagogische Kraft auch die Tischregeln fest. Unsere Kinder haben die Möglichkeit, ihre Zufriedenheit bzw. ihre Unzufriedenheit mit dem Mittagessen zu äußern. Die pädagogische Fachkraft befragt die Kinder und trägt ihre Meinung auf dem Speiseplan ein. Diese Information geht an den Mittagstischlieferanten weiter.

Besuch beim Caterer und Beteiligung am Runden Tisch.

Die Kinder schreiben dem Caterer Briefe mit Änderungswünschen und bedanken sich für Besonderes.



4. Unser pädagogisches Konzept

Kita isst besser – Wir essen besser



„Essen ist eine Herzensangelegenheit, Essen ist gesellig, Essen ist ein Genuss“

Mit der Beteiligung am Projekt „Kita isst besser“, einer Initiative des Landes Rheinland-Pfalz, haben wir erreicht, dass in unserer KiTa die Basis für ein bewusstes Ernährungsverhalten und einen gesunden Lebensstil geschaffen wurde.

Schon die Kleinsten haben einen ausgeprägten Sinn für Geschmack. In unserer Kita sammeln die Kinder Erfahrungen, die ihre Esskultur prägen. Sie lernen Tischrituale kennen und essen zusammen mit Gleichaltrigen. Wir sehen das als Chance, die Weichen für eine gesunde und ausgewogene Ernährungsweise zu stellen und den Spaß an gutem Essen zu wecken. Deshalb ist uns eine schmackhafte, kindgerechte und ausgewogene Kost in unserer Kindertagesstätte sehr wichtig.

Im Rahmen des Projektes „Kita isst besser“ haben wir die Ernährungsbildung, die Essatmosphäre, das Essangebot und die Ernährungspartnerschaft als pädagogisches Leitbild in unserer Konzeption festgeschrieben.



Mit der Einrichtung unseres Kinderbistros wurde die Möglichkeit geschaffen den Kindern täglich, zusätzlich zu ihrem mitgebrachten Frühstück von Zuhause, frisches

Obst und Gemüse und Vollkornprodukte anzubieten. Dazu gibt es täglich frische Milch, selbsthergestellten Naturjoghurt.

Wir beteiligen die Kinder beim Bistro. Zubereiten von Obst- und Gemüse, Brot, eine



Quarkspeise vorbereiten, ihr eigenes Müsli herstellen, das Büffet vorbereiten.

Der Umgang mit unverarbeiteten Lebensmitteln schult ihre Wahrnehmung für Form, Farbe, Geruch und Geschmack.

Die Kinder lernen mit Küchenwerkzeugen umzugehen, was ihre Motorik ebenso schult wie ihre Selbstständigkeit.



An der **Getreidestation** können sich die Kinder ihre Haferflocken selber quetschen und ihr eigenes Müsli herstellen.

Als **Getränke** stehen täglich ungesüßter Früchtetee, Mineralwasser mit wenig Kohlensäure und Apfelsaftchorle (Mischverhältnis 1:10) zur Verfügung.



Unsere Köchin bei der GSBmbh



Durch den Wechsel zu einem Caterer, der nach DGE Standards kocht und zertifiziert ist, können wir täglich ein ausgewogenes kindgerechtes Mittagessen in entspannter Atmosphäre anbieten.

4.1. Projekte und Ernährungsbildungsmaßnahmen in der Praxis

Ernährungsbildung findet bei uns täglich statt, unter Beteiligung von Kindern und Familien.



Die Kinder beteiligen sich bei der Essensplanung, Verarbeitung und Einkauf.

Ernährungspartnerschaften mit Kindern, Eltern und externen Institutionen/Schnittstellen

- :Abfallwirtschaft AWB , Deponie-Lehrpfad / Umweltschule
- Besuch der Kinder beim Caterer und Beteiligung am Runden Tisch
- Paten- Bäckerei Weinbrenner Altenkirchen
- Schulobstprogramm mueef.rlp.de
- Schulmilchprogramm mueef.rlp.de
- Sarah Wiener Stiftung „Ich kann kochen“
- Paten – Zahnarzt Herr Düber / Arbeitsgemeinschaft Jugendzahnpflege Altenkirchen
- BNE Nachhaltige Maßnahmen (Rumfortkorb)
- 5 Sterne Frühstück mueef.rlp.de
- „Kita isst besser Frühstück“ / Dienstleistungszentrum ländlicher Raum
- Saisonale Projekte „Kartoffeln & Co“ Beeren &Co, „Da haben wir den Salat“



- „Unsere Eierlieferanten“ „Vom Korn zum Brot“ Abläufe gemeinsam verstehen. Z.B. Korn mahlen, zu Teig verarbeiten und Brot backen



- Genussküche - Selbstversorgung (Kräutergarten, Hochbeet, Obstwiese, Elternspenden)
- „Zugut für die Tonne“
- Nachhaltige Projekte: Hochbeet, Kräuterspirale, Müllakademie, „Ich kann kochen“
- AckerKita - GemüseAckerdemie (in Planung)
- Kochbus Rheinland - Pfalz

**ZU
GUT
FÜR DIE
TONNE
!**





Am 5 Sterne Power Frühstück beteiligen wir uns regelmäßig



Jedes Kind hat seinen eigenen " Ernährungsordner "

Ernährungspartnerschaft ist einer unserer Grundpfeiler für ein ganzheitliches erfolgreiches Ernährungskonzept.

Eltern beteiligen sich durch Lebensmittelspenden in unserem „**Rum Fort Korb**“ (alles was rumliegt und fort muss) am täglichen Bistro – Angebot. Es ist uns wichtig, dass die Eltern für das tägliche Angebot keine zusätzlichen Kosten haben.

Gleichzeitig leben wir mit den Kindern den **nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln** und Ressourcen.

- Wir verwenden für unser großes „KiTa isst besser“ Frühstück ausschließlich Brotspenden vom Vortag. Diese werden von unserer Paten- Bäckerei kostenlos zur Verfügung gestellt.
- Wir verarbeiten alle Lebensmittel (weiter).
- Wir möchten der Lebensmittelverschwendung “ Zu gut für die Tonne“ entgegenwirken und den Kindern gleichzeitig Alternativen zur Verarbeitung von Lebensmitteln aufzeigen. So wird bei uns z.b ein nicht mehr ganz frisches Obst zu Fruchtaufstrich verarbeitet, überreife Bananen werden zum Süßen von Naturjoghurt verwendet.
- Unser Rum – Fort- Korb – ein Erfolgsrezept.
- Wir verwenden grundsätzlich keine sogenannten „Kinderlebensmittel“, zuckerhaltige, fettreiche Speisen, Fertigprodukte und Fertiggerichte.
- Wir verwenden regionale und saisonale Produkte.
- Durch unser Bistroangebot vermeiden wir nicht nur unnötige Lebensmittelabfälle, sondern auch Verpackungsmüll.



- Zu unserem regelmäßigen „Kita isst besser“ Frühstück sind Eltern, Familien und alle Interessierten immer herzlich willkommen. Frühstücksgutscheine, eigene Backmischungen, Müslis, Fruchtaufstriche tragen zur Eigenfinanzierung bei.
- Müllvermeidung durch Brotdosen und „Müllmaus“
- Verarbeitung von „wertfreiem Material“
- Mit unserer Kräuterspirale und unseren KiTa Hochbeeten nutzen wir eigene saisonale Produkte. Unsere Hochbeete und unsere Kräuterspirale werden von den Kindern, ErzieherInnen und einer Patin (Gärtnerei) gepflegt und betreut.
- Eltern unterstützen den Eigenanbau mit Pflanzenspenden.



Projektbeispiel:

ALLES



5.



BODENHALTUNG

ÜBER

EIER



FREILANDHALTUNG

Geschmäcker sind so verschieden wie die Menschen. Klar, dass man nicht jedem gerecht werden kann. In unserer Kita möchten wir Kinder und Eltern neugierig machen Neues kennenzulernen und auszuprobieren.

5. Kommunikation und Zusammenarbeit

Mahlzeiten in der Kita oder im Familienkreis stärken das Gemeinschaftsgefühl und fördern den Austausch und die sozialen Kompetenzen. Essen ist mehr als die Aufnahme von Nährstoffen. –

Wir brauchen Eltern als Ernährungspartner. Eltern können aus der Anwendung des Verpflegungskonzeptes Vertrauen in die Ernährungsberatung ihrer Kinder schöpfen.

Eine Grundvoraussetzung, Kinder unserer Kita mit gesunden Essen zu versorgen und ein ausgewogenes Essverhalten nachhaltig aufzubauen, ist eine konstruktive Zusammenarbeit und vertrauensvolle Kommunikation mit den Eltern.

Unsere Aufnahmegespräche beinhalten Informationen zu individuellen Ess- und Trinkgewohnheiten der Kinder.

- Welche Ess- und Trinkgewohnheiten hat das Kind im Elternhaus?
- Hat das Kind besondere Vorlieben oder Abneigungen?
- Benötigt das Kind aus religiösen, kulturellen oder medizinischen Gründen eine besondere Ernährung?
- Wir stellen das Ernährung Konzept der Kita vor
- Wir beziehen die Eltern als Erziehung Partner mit ein
- Wir laden ein zum „ Probeessen“
- Wir laden ein zum Bistro und „Kita isst besser“ Frühstück



5.1 Unsere Informationsangebot

- Flyer „Kita ist besser - Wir essen besser“
- Ein ansprechend gestalteter Speiseplan- auch zum Mitnehmen
- Ernährung Informationsnachmittag mit praktischen Anteilen
- Weitergabe von Koch Rezepten
- Tägliche Information an Tafel im Bistro was aktuell angeboten wird.
- Tägliche Information auf dem Bildschirm was wir benötigen
- Dokumentationen, Fotos, Plakate, Berichte. A. Über stattgefundene Entleerung Aktionen in der Kita Zeitung „Tierisch viel Neues“
- Pädagogische Konzeption
- Internetseite
- Presse
- Kita – Zeitung „ Tierisch Viel Neues“
- Kita - Bücherei mit Literatur zum Thema Ernährung
- Familienbuch - Projektdokumentation
- Geburtstagsflyer
- Informationen im Bistro

5.2 Angebote der aktiven Eltern Beteiligung:

- Kita ist besser Frühstück
- Elternbeteiligung bei gegebenen Anlässen B. Landestypische Gerichte
- Geburtstagsfeiern der Kinder
- Kita Feste
- Kochbus „Rheinland- Pfalz
- Eltern – Kind Nachmittage „ Immer nur gesund?“
- In der Weihnachtsbäckerei -Plätzchenmarkt
- Kartoffelwoche
- Tiger Kids Projekt (jetzt Jolinchen) Goldene Auszeichnung der AOK Gesundheitskasse
- Kita – Kochbuch „ Ich kann kochen“
- Brot backen im „ Backes“
- Frisch aus dem Garten -Pflanzenspenden für Hochbeet und Kräuterspirale
- Aktionstage Saisonal z.b Kürbis, Beeren & Co
- Lunchpakete/Picknick Tag
- Offene Getreidestation für Eltern
- Verkauf (zur Finanzierung des Frühstücks) von selbst gemachten Marmeladen Brotmischungen usw.
- Eltern – Infonachmittag „ Immer nur gesund?“





Unser RUM – FORT – KORB

Ein Erfolgsrezept!

Rumfortkorb: „Alles was RUM liegt und FORT muss!“

In unserem Rumfortkorb sammeln wir Lebensmittel, die Eltern uns gerne spenden möchten. Manchmal hat man Zuhause noch Lebensmittel übrig, für die man kurzfristig keine Verwendung hat. Bevor diese Lebensmittel verderben, können Eltern, Omas, Opas diese in unseren Korb legen.

Egal ob 1 Apfel, oder 1 Gurke, oder 1 Joghurt, Milch, wir freuen uns über jede Spende.

Ein Umdenken im Umgang mit Lebensmitteln schützt Ressourcen. Durch einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln können wir etwas tun—für die Gesundheit und Nachhaltig für unsere Umwelt.

Besonders freuen wir uns über regionale und saisonale Lebensmittelspenden.

Auf unserem Monitor im Flur kann man zudem sehen, welche Produkte für unser tägliches Frühstücksbuffet benötigt werden. Vielleicht möchten die Eltern etwas zum Frühstück beisteuern. Einfach mitbringen und in den Korb legen.

Der Korb wird täglich nach dem Morgenkreis geleert. Die Kinder und Erzieherinnen freuen sich über jegliche Unterstützung, damit das Kinderbistro jeden Morgen mit frischem Ost— und Gemüse usw. bestückt werden kann.

Die Angebote des Kinderbistros und genaue Erklärungen, des Was – Wie – Warum wird in unserem Flyer „Kita isst besser – Wir Essen besser“ genau beschrieben.

Den Flyer bekommen die Eltern beim Aufnahmegespräch ausgehändigt.

Der Flyer steht im Infobereich für jedermann zur Verfügung.

5.3 Maßnahmen „Gesundheitsförderung in der Kita“

Die Angebote „Schokokids“, „1,2,3 im Sauseschritt- machen alle Kinder mit“ und „Turnäffchen“ ergänzt dreimal wöchentlich das Bewegungsangebot in der Kita.

Die Bewegungsbaustelle steht täglich für die Kinder zur freien Bewegung bereit.

5.4 Zielgruppen - Befragung

- Offener Umgang mit eigener Vita und ein gelebter Austausch zum Thema Ernährung
- Aktive Mitwirkung der Eltern / Familien ist ausdrücklich gewünscht
- Aktive Mitwirkung der Eltern bei der Umsetzung einzelner Projekte
- Ohne Eltern geht es nicht – Kinder setzen einen gesundheitsfördernden Lebensstil nur dann um, wenn sie ihn auch in der Familie erleben!
- Möglichkeit am Mittagessen teilzunehmen.

Auszug aus unserem Flyer „ Kita isst besser – Wir essen besser“

WARUM IST GUTES ESSEN ZU HAUSE WICHTIG?

Für ein gesundes Aufwachsen brauchen Kinder eine ausgewogene Ernährung. Das beginnt zu Hause am Küchentisch – und geht weiter mit einer ausgewogenen Verpflegung in Kita und später in der Schulmensa. Aber auch Ernährungsbildung gehört dazu, denn gutes Essen und gesundes Wissen, im Umgang mit Lebensmitteln, lassen sich lernen – mit Freude. Gute Ernährung fängt in der Familie an. Kinder und Jugendliche nehmen Ess- und Tischgewohnheiten von zu Hause mit – und das ein Leben lang.



Essen Sie selbst mit Genuss? Macht Ihnen die Zubereitung von Speisen Freude? Legen Sie Wert auf eine ausgewogene Ernährung? Ist Ihnen eine gemütliche Umgebung beim Essen wichtig? All das sind Anhaltspunkte dafür, welche Essgewohnheiten Kinder von zu Hause mitbringen. Als Eltern können Sie mit gutem Beispiel vorangehen. Außerdem können Sie Ihr Kind am besten für gutes Essen und neue Geschmäcker begeistern, indem Sie es zum Einkauf mitnehmen oder beim Kochen und Backen mitmachen lassen. Denn was Kinder selbst ausgesucht oder gekocht haben, schmeckt ihnen meistens auch.

Ernährungspartnerschaft heißt für uns keine „Lebensmittelverbote“, sondern Gespräche und Verständnis

Gemeinsam handeln und verändern, wo Veränderungen möglich und umsetzbar sind!

5.5 Immer nur gesund?

Wir setzen auf Aufklärung und Zusammenarbeit statt auf Verbote!

Bei uns gibt es keine Verbote! Auch nicht für Süßes.

Die Menge sollte aber begrenzt sein. Zucker- und fettfreie Süßwaren sollten nicht mehr als 10 % der gesamten Energiezufuhr ausmachen. Süßigkeiten dienen nicht als Zwischenmahlzeit!

5.6 Runder Tisch

- die Eltern können jederzeit auf Einladung ihrer Kinder oder auf eigenen Wunsch am Mittagessen teilnehmen und sie können auch sonstige Personen einladen, die sie gerne beim Mittagessen haben möchten.
- Der Elternausschuss trifft sich in regelmäßigen Abständen, ein festgeschriebener Tagesordnungspunkt ist das Verpflegungsangebot.
- Wöchentlich wird das Verpflegungsangebot bzw. der Mittagstisch mit allen Beteiligten besprochen. Die Hauswirtschaftskraft und die Kinder werden immer einbezogen.
- Besuch der Kinder beim Caterer und Beteiligung am Runden Tisch.
- Eventuelle Reklamationen werden sofort an den Caterer weitergegeben.



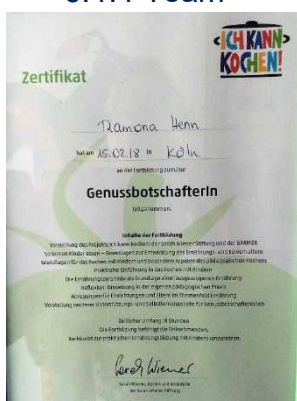
6. Qualitätssicherung des Verpflegungskonzeptes

Qualitätssicherung und die stetige Weiterentwicklung trägt dazu bei, gute Maßnahmen anbieten zu können und dabei möglichst schonend mit den vorhandenen Mitteln umzugehen.

Um eine kontinuierliche Qualität der Angebote zur Zufriedenheit der Kinder und Eltern dauerhaft zu gewährleisten, arbeiten Kita und Speiseanbieter vertrauensvoll und partnerschaftlich zusammen.

6.1 Beteiligte

6.1.1 Team



- Das Kita Team tauscht sich regelmäßig mit den Vernetzungsstellen für die Kitaverpflegung und Weiterbildungsinstitutionen zur Vertiefung des Ernährungswissens aus (z.B. Hygieneanforderungen, Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen etc.).
- In Teamsitzungen, die der Qualitätssicherung dienen, werden aktuelle und organisatorische Probleme der Ernährungssituation besprochen, Rückmeldungen, Wünsche und Anfragen der Kinder, Eltern und hauswirtschaftlichen Mitarbeiterin entgegengenommen und Planungen und Maßnahmen vorbereitet.
- Zudem wird 2-mal jährlich bei den jeweiligen Team – und Planungstagen die Themen „Stärkung der Lebenskompetenzen“ und „Kita isst besser – Wir Essen besser“ besprochen und neue Maßnahmen angestoßen.
- Teamarbeit ermöglicht, alle an der Gestaltung der Ernährungssituation in unserer Kita aktiv und verantwortlich teilnehmen zu lassen und das Konzept erfolgreich umzusetzen.
- Einweisung neuer Mitarbeiterinnen in das Verpflegungskonzept

6.1.2 Kooperationspartner–

- Die erfolgreiche Umsetzung des Konzeptes setzt das Interesse und Engagement der Kita-Leitung, des Kitapersonals, der Eltern, des Caterers und allen sonstigen Beteiligten voraus und wird regelmäßig (mindestens 2 x jährlich) beim „Runden Tisch“ Treffen besprochen, der Ist Zustand analysiert und neue Maßnahmen eingeleitet.
- Die Kinder werden an diesen Treffen beteiligt.

6.1.3 Eltern

- Wir vermitteln Eltern bei Bedarf Hilfs- und Beratungsangebote vor Ort, zum Beispiel Erziehungsberatungsstellen, spezialisierte Fachkräfte (Kinderärztinnen und -ärzte, Psychologinnen und Psychologen, Haushalts- und Ernährungswissenschaftlerinnen).
- Unserer Kita berücksichtigt Lebens- und Arbeitsbedingungen der Einrichtung und der Familien (Evaluation 1x jährlich). Belastungen und Stolpersteine werden analysiert, das Konzept weiterentwickelt und Belastungen reduziert.
- Wahrnehmen, Wissen und Verstehen des Familienalltags ist ein wichtiger Schlüssel für eine Ausgestaltung von Angeboten und erleichtert auch den Zugang zu schwer erreichbaren Zielgruppen.

6.1.4 Kinder

- Die Kinder werden soweit wie möglich in alle sie betreffenden Entscheidungen mit eingebunden. z.B. Verpflegungsangebot, Verpflegungsqualität, Projekte, Regeln und Organisation.

6.2. Speiseplancheck

Der Speiseplancheck wird 2-mal im Jahr durchgeführt und dokumentiert.

6.3 Kunden Befragung

Die Kundenbefragung wird in regelmäßigen Abständen durchgeführt und dokumentiert.

6.4 Qualitätskontrollen

Für die Lebensmittel – und Speisekontrolle ist die pädagogische Fachkraft und die hauswirtschaftliche Kraft in der Kita verantwortlich.

Das Mittagessen wird zu vereinbarten Zeiten angeliefert. Die Hauswirtschaftskraft nimmt das Essen in Empfang.



Bei **Anlieferung der Speisen** wird die Qualität, Menge und Ausgabe - Temperatur überprüft und dokumentiert. Ausgabe-bzw. Kerntemperatur mindestens 70° bei warmen Speisen und höchstens +7° bei Kaltspeisen.

6.5 Küchen und Lebensmittelhygiene

Durch das gemeinschaftliche Kochen und Hauswirtschaften sollen die Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Das gemeinschaftliche Kochen und Backen und Zubereiten von Speisen wird aus hygienischen Gründen ausschließlich außerhalb der eigentlichen Anlieferung der Gemeinschaftsverpflegung angeboten. Die Kinder müssen sich die Hände nicht desinfizieren aber vor jeder Tätigkeit in der Küche waschen.

Alle Mitarbeiter verfügen über eine Erstbelehrung nach § 42 IFSG, beim Gesundheitsamt. Sie werden im Weiteren alle zwei Jahre über die Inhalte des § 42 IFSG belehrt. Die Belehrungsnachweise sind dokumentiert. Die Küchenkraft wird darüber hinaus über Fragen der Lebensmittelhygiene, gemäß § 4 der Lebensmittelversorgung, jährlich geschult. Verantwortlich für die Lebensmittelhygiene sind die Leitung und deren Stellvertreterin.

Ein HACCP Konzept liegt vor. Das Konzept umfasst: Personalhygiene im Küchenbereich, Küchenhygiene und Lebensmittelhygiene.

Der spezielle Reinigungsplan Küche/ Küchenhygiene befindet sich unter dem Punkt Reinigungspläne.

Die Arbeitsflächen werden täglich gereinigt und eine **Flächendesinfektion** durchgeführt.

Die Hauswirtschaftskraft ist über den Arbeitsablauf der Flächendesinfektion informiert.

Der Kühlschrank wird täglich auf seine Temperatur überprüft und wöchentlich gereinigt.

Lebensmittel, die aus der Originalverpackung entfernt werden oder angebrochen sind werden in geschlossenen Dosen aufbewahrt. Das Haltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum wird auf die Lagerverpackung übertragen. Haltbarkeitsdaten werden von der Küchenkraft in regelmäßigen Abständen überprüft.

Speiselabfälle werden in einem Abfalleimer mit Deckel bereitgestellt und dem Caterer mitgegeben.

Sonstige Abfälle werden getrennt und in den Abfalleimern mit Deckel und Plastikbeutel entsorgt. Die Mülleimer sind gekennzeichnet und können mit dem Tretmechanismus geöffnet und geschlossen werden. Die Entleerung erfolgt täglich. Bei Bedarf wird der Mülleimer gereinigt.

Die Küchenkraft trägt bei ihrer Arbeit einen eigenen sauberen Kittel (oder Schürze).

Dokumentation Hygienemaßnahmen

Alle vorgegebenen Reinigungs- und Hygienemaßnahmen nach vorliegenden Reinigungsplänen und Hygieneplänen (hier vor allem Küchenhygiene) werden täglich, wöchentlich, monatlich von den Reinigungs- und Hauswirtschaftskräften mit Unterschrift dokumentiert. Die Dokumentationen werden von der Leitung regelmäßig geprüft und überwacht. Die Dokumentationen werden mit einer Aufbewahrungsfrist von 2 Jahren in der Kita vorgehalten.

6.6. Unsere Zubereitungsküche

ist so konzipiert, dass sie entsprechend über ausreichend Grundfläche, Arbeitsfläche, Schränke und Lagermöglichkeiten verfügt, die eine Zubereitung von frischen Lebensmitteln unter Beachtung einer guten Hygiene / und den Hygienevorschriften ermöglicht.

Zwei Kühlschränke ermöglichen die Trennung von Milch und Milchprodukten und Frischgemüse, Obst und Salat.

Für die Kinder sind entsprechende Erhöhungen vorhanden, damit sie aktiv bei der Zubereitung helfen und kochen können.

Die Küchenausstattung und die Lebensmittelkontrolle und die praktische Umsetzung der Abläufe wird wöchentlich /monatlich kontrolliert und dokumentiert.

6.7 Gesundheitsförderung und Zahnprophylaxe

Zahnmedizinische Prophylaxe bezeichnet alle vorbeugenden Maßnahmen, die verhindern sollen, dass Krankheiten der Zähne und des Zahnhalteapparates entstehen oder sich verschlimmern.

In der Einrichtung werden täglich die Zähne geputzt.

Die Kita arbeitet mit der Jugendzahnpflege Altenkirchen zusammen. Einmal im Jahr wird die Einrichtung von unserem Paten- Zahnarzt Herrn Düber, der mit den Kindern das Thema "Zahnpflege" bespricht und das Zähneputzen praktisch übt, besucht.

Dazu wird der Prophylaxe Koffer der Jugendzahnpflege jährlich ausgeliehen und das Thema mit den Kindern intensiv bearbeitet.

Im Waschraum der U3 Kinder befinden sich Loch Ständer mit Halterungen für Zahnbürsten der Kinder. Die Halterungen, sowie die Zahnbürsten sind mit Namen der Kinder versehen.

Die Zahnhalter haben einen ausreichenden Abstand. Kontakt der Zahnbürsten der Kinder untereinander ist vermieden.

Die Kinder können sich beim Zähneputzen beobachten. Das Zähneputzen wird von einer Erzieherin angeleitet.

Die Zahnbürsten werden nach Gebrauch unter fließendem Wasser gereinigt. Einmal wöchentlich werden die Zahnbürsten in der Spülmaschine gereinigt.

Die Zahnbürsten werden regelmäßig ausgetauscht.

Bei Auftreten von Infektionen, z.B. Hand- Fuß- Mund- Krankheit, im Mundbereich wird die Zahnbürste des betroffenen Kindes sofort ausgetauscht.

Die verwendete Zahnpasta ist geschmacksneutral und ohne Fluorid.

Die Eltern werden bei Aufnahme des Kindes über die Zahnprophylaxe informiert (siehe Elterninformation Zähneputzen von Anfang an)

Zusätzlich bekommen die Eltern die Infobroschüre „Max Schrubbel“.

6.8. Außendarstellung

- Durch unsere kontinuierliche Öffentlichkeitsarbeit werden unsere Aktivitäten und fachlichen Dokumentationen einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt.
- Internetseite
- Verankerung des Verpflegungskonzeptes in der Konzeption
- Flyer
- Bei Veranstaltungen mit unserem Kräuterstand
- Ich kann kochen - Gesund und Fit- mach doch mit Kochbuch von Kindern (Erscheinung 5 2019)
- Frühstücksgutscheine, die verschenkt werden
- Brotbackmischungen, eigene Fruchtaufstriche, Frischkornmischungen zum Verschenken.

7. Unsere Projekte und Visionen der Weiterentwicklung

- Salatbar
- Kochbuch von Kindern „So kochen wir –Selbstgemacht schmeckt besser“ (Erscheinung 5 2019)
- Regelmäßige „Kochschule“ für Kinder und Eltern
- DGE Zertifizierung
- Weitere Sponsoren finden z.B. Lebensmittelmarkt
- Zusätzliche Unterstützung durch den Träger
- Die **GemüseAckerdemie** ACKERKITA – Projekt zur Gestaltung eines eigenen Gemüsegarten (kostenloses Grundstück ist schon gefunden)

