VKJ Ruhrgebiet e.V.
Chancengleichheit für eine bessere Zukunft

Verpflegungs-Konzept

www.vkj.de

Inhalt

1 Vorwort 3

2 Wissenswertes 4

3 Qualitätssicherung 5
3.1 Bauliche Anforderungen der Wirtschaftsküchen 5
3.2 Anforderung der Speisenauswahl 5
3.3 Ernährungsphysiologische Anforderung 6
3.4 Hygienestandard 6

4 Allergen-Management 8
4.1 Dokumentation 8
4.2 Deklaration von Lebensmitteln 9

5 Partizipation 10

6 Beschwerdemanagement 11

Stand: Januar 2024

1 Vorwort

Liebe Leser_innen,

der VKJ, Verein für Kinder und Jugendarbeit in sozialen Brennpunkten Ruhrgebiet e.V., bietet in allen 25 Kindertagesstätten täglich jedem Kind ein warmes Mittagessen sowie Obst und Rohkost als Snacks an.

Viele der von uns rund 1.800 betreuten Kinder bekommen nicht regelmäßig eine warme Mahlzeit. Besonders nach den Wochenenden ist der Hunger an vielen Standorten besonders groß, so dass wir montags oder nach den Ferien oft sättigendere Gerichte auswählen, damit jedes Kind satt wird.

Die Fachkoordinator_innen des VKJ: Susanne Hilmer und Till Glombik. Fotos: VKJ

Seit unserer Gründung im Jahr 1970 ist der Vorsatz „Hilfe zur Selbsthilfe bieten" im täglichen Wirken fest verankert. Deshalb gehört nicht nur das tägliche Kochen in den Wirtschaftsküchen der VKJ-Kinderhäuser zum Aufgabenbereich der Küchenteams, sondern auch Kochkurse für Eltern und Kinder anzubieten. Viele Eltern wissen einfach nicht, wie man auch mit kleinem Budget und wenig Zeit frisch und vor allem ausgewogen kochen kann. Dass ihre Kinder in der KiTa Grünkohl, Spinat oder sogar Wirsing gerne essen, können sich viele nicht vorstellen und sind dankbar für unsere Rezepte und Tipps.

Mit viel Herzblut und Engagement zaubern wir Köchinnen und Köche aus einfachen Lebensmitteln täglich ein leckeres und nährhaftes Mittagessen: Mit unserer Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, dem Qualitätsmanagement, Hygienestandards, Allergenen und Unverträglichkeiten, wird unsere frische Küche zu einem der Highlights einer jeder VKJ-Kindertagesstätte.

Mit dem vorliegenden Verpflegungskonzept möchten wir, die Fachkoordinator_innen, Ihnen einen Einblick in unseren Fachbereich „Küche" geben und transparent machen, wie wir in jeder der 25 Frischküchen des VKJ arbeiten.

Susanne Hilmer

Till Glombik

2 Wissenswertes

Der VKJ, Verein für Kinder- und Jugendarbeit in sozialen Brennpunkten Ruhrgebiet e. V., begreift sich seit der Gründung im Jahr 1970 als Anwalt und Partner von Kindern, Jugendlichen und Familien in sozial benachteiligten und problematischen Lebenslagen. Mit unserer Arbeit bemühen wir uns, deren Chancen im Alltagsleben zu verbessern.

Mit unseren nun mehr 25 Kindertagesstätte (davon sind 18 anerkannt als Familienzentren NRW und 19 als PlusKita), sowie einem Kinder- und Jugendclub, einem Jugendcafé, einer als Bildungsträger NRW anerkannten Familienbildungsstätte sowie unseren Fachbereichen Jugend & Kultur und Familienbildung stellen wir eine feste Größe im sozialen Gefüge der Städte Essen und Mülheim a.d. Ruhr dar.

Der VKJ hat seine Geschichte, seine Philosophie und seine Identität in einem Leitgedanken formuliert:

„Ausnahmslos alle Kinder und Jugendlichen haben ein Recht auf Chancengleichheit“

Deshalb ist es unser Anliegen, dass alle Kinder ein Recht auf eine frische und ausgewogene Mahlzeit haben.

Als Küchenleitung wird nur qualifiziertes Personal eingestellt, Beiköch_innen können als Quereinsteigende eingestellt werden und später die Qualifikation erwerben. Um eine gleichbleibende Verpflegungsqualität zu sichern, werden unsere Mitarbeitenden im Verpflegungsbereich kontinuierlich geschult und weitergebildet.

Die Köch_innen des VKJ folgen streng den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), um eine abwechslungsreiche Ernährung zu bieten. Dazu gehören auch verschiedene Hygienemaßnahmen, die nach dem HACCP-Verfahren bewältigt und dokumentiert werden.

Die Küchen unserer 25 Kindertagesstätten werden durch unsere Fachkoordinator_innen, T. Glombik und S. Hilmer in allen Belangen unterstützt. Im „Arbeitskreis Küche“ halten wir uns ernährungsphysiologisch immer auf dem neusten Stand und bilden uns weiter.

3 Qualitätssicherung

Die Köch_innen des VKJ richten sich stets nach den Richtlinien der DGE und gewähren durch Schulungen und Seminare eine abwechslungsreiche und kindgerechte Kost, sowohl für Kinder im Alter unter 3 Jahren als auch für Kinder, die über 3 Jahre alt sind.

Folgende Punkte sind für unseren Qualitätsanspruch in einer Frischküche festgelegt:

- gesunde und frische Kost
- täglich frisches Obst und Rohkost
- nur einmal pro Woche Fleisch
- einmal pro Woche Fisch
- einmal pro Woche Hülsenfrüchte
- täglich gesunde Eiweißaufnahme
- wenig Fett
- wenig gesüßte Speisen

Auch in der Küche spielt das VKJ-interne QM-System eine große Rolle: Durch geprüfte Hygiene und HACCP-Dokumente wird der Standard in den Kindertagesstätten stets verbessert und hochgehalten. Im Hinblick auf Unverträglichkeiten und Allergien werden alle Speisen deklariert und Allergene gekennzeichnet. Hierzu gibt es genaue Richtlinien in unserem internen Qualitätsmanagementsystem, mit dem wir die gesetzlich geforderten Standards umsetzen.

Ein wichtiges Ziel der Einrichtungen ist die Zufriedenheit der Kunden, wobei wir als Kunden neben den Eltern vor allem die Kinder betrachten, denen wir ein gesundes und unbeschwertes Aufwachsen ermöglichen möchten.

3.1. Bauliche Anforderung der Wirtschaftsküchen

Um bei der Herstellung, Verarbeitung und Verteilung der Speisen negative Einflüsse auf die Lebensmittel zu verhindern, werden unsere Wirtschaftsküchen so geplant und ausgestattet, dass die Anforderung, die vom Gesetzgeber vorgeschrieben sind, EU- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Lebensmittelhygiene und in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, erfüllt werden.

3.2. Anforderung der Speisenauswahl

Die Köch_innen des VKJ achten beim Gestalten des Speiseplanes auf eine frische, saisonale, regionale und ausgewogene Küche. Wir stellen eine gesunde Mischung aus abwechslungsreichen Speisen sowie täglich Obst und Rohkost bereit.

Auch Hülsenfrüchte, die als wichtiger Lieferant von Vitaminen, Ballaststoffen und Eiweißen dienen, werden einmal pro Woche angeboten. Wir achten stehts darauf, dass sich die Gerichte maximal im monatlichen Zyklus wiederholen, um ein vielfältiges Angebot zu liefern.

In der KiTa-Küche kann man kreativ sein und mit ein paar einfachen Tricks wird auch fast jedes Gemüse von den Kindern mit Genuss gegessen. Wir arbeiten eng mit dem VKJ-Erlebnisgarten zusammen, um für die Speisenzubereitung in den Sommermonaten frische Kräuter und Gemüse selbst anzu-

pflanzen. Dies ermöglicht beim Würzen unserer Gerichte ein Geschmackserlebnis, auch bei vermeintlich einfachen Kindergerichten.
Mit frischem Basilikum, Rosmarin und Thymian wird auch jede Tomatensauce zu einem Hit. Die Kinder säen und ernten in kleinem Umfang selbst und bekommen hiermit einen Bezug zur Natur und den verschiedenen Gemüsesorten.
Frisches Brot, Kuchen und leckere Desserts werden von unseren Köch_innen gebacken und mit Liebe hergestellt, wobei wir darauf bedacht sind, zu einem Gericht das kalorienreicher ist, als Nachtisch eine gesunde Alternative anzubieten.
Einmal in der Woche gibt es einen deftigen Eintopf oder eine cremige Suppe, die fast jedes Kinderherz höherschlagen lassen.
Auf industriell hergestellte, hochverarbeitete Lebensmittel verzichten wir weitestgehend, da diese meistens sehr viel Fett und versteckte Zuckerquellen enthalten.

3.3 Ernährungsphysiologische Anforderung

Nachhaltigkeit spielt für uns eine wichtige Rolle. Nachhaltiges Handeln ist für Klima, Böden, Tiere, Pflanzen und Menschen unabdingbar. Durch das, was wir essen und trinken, beeinflussen wir unsere Gesundheit, unser Wohlbefinden und unsere Lebensqualität.
Wir richten uns in den VKJ-Kindertagesstätten nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), um eine vollwertige und nährstoffreiche Ernährung zu gewährleisten:

- Wir berücksichtigen beim Einkauf saisonale und regionale Produkte.
- Wir achten auf eine optimale Auswahl von Lebensmitteln.
- Rezepturen werden regelmäßig überprüft.
- Mit Salz und Zucker wird sparsam umgegangen.
- Die Portionen werden sorgfältig berechnet.
- Die Kinder haben zu jeder Zeit die Möglichkeit ungesüßte Getränke zu trinken.
- Einmal pro Woche bereiten wir mit den Kindern ein vollwertiges Frühstück vor.

3.4 Hygienestandard

In unseren Kindertagesstätten hat die Einhaltung von Hygienestandarts, insbesondere in der Küche sowie in der Gruppe am Kind, einen hohen Stellenwert.

Besonders bei der Zubereitung von Speisen kommt es auf eine gute Hygienepraxis an. Bestimmte Lebensmittel, wie z.B. Eier, roher Fisch, rohes Fleisch und rohes Geflügel, aber auch Gemüse und Gewürze, können in deutlichem Ausmaß mit Keimen belastet sein.
Deshalb gewährleisten unsere Köch_innen bei all ihren Tätigkeiten einen reibungslosen Arbeitsablauf.

Produktionshygiene-Regeln:

- In der Produktion/Küche dürfen sich nur Personen aufhalten, die entsprechende Arbeitskleidung tragen.
- Lebensmittel, die auf den Boden fallen oder mit Abfällen in Berührung kommen, sind zu entsorgen.
- Probieren von Speisen ist erlaubt und auch dringend empfohlen. Aber nur mit sauberem Besteck, das nach dem Probieren abgewaschen wird.
- Lebensmittel, die nicht sofort verbraucht werden, stellen wir wieder direkt in die Kühlung.

- Sensible Lebensmittel wie z.B. Eier, roher Fisch oder rohes Fleisch werden nach dem Einkauf noch einmal auf ihre Temperatur kontrolliert, um eine saubere Kühlkette sicher zu stellen.
- Alle Produkte, die wir in den Kühlschrank stellen, werden mit dem Datum des Öffnens gekennzeichnet, um einen schnellen Verbrauch der Lebensmittel zu gewährleisten.
- Unsere festen Hygiene-Pläne, die jeden Tag auszufüllen sind, garantieren einen genauen Ablauf der Reinigungsarbeiten.
- Jede Mahlzeit wird von uns auf ihre Temperatur kontrolliert. Die Messergebnisse werden vermerkt, sodass Abweichungen ggf. korrigiert werden können und die Speisen höher erhitzt werden.

Wir halten uns im VKJ strickt an die HACCP-Richtlinien, so dass jedes Kind in einem geschützten Verpflegungsraum seine Mahlzeiten genießen kann. Hierfür reinigen und dokumentieren wir jeden Tag aufs Neue - und gerne!

4 Allergen-Management

Warum Kennzeichnungen wichtig sind:

- Für unsere Kinder mit Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten ist es sehr wichtig zu wissen, welche Speisen sie sicher essen können. Deshalb ist unsere Allergenkennzeichnungspflicht für sie und ihre Familien eine große Hilfe.

- Eine mündliche Auskunft birgt ein hohes Risiko für Fehlinformationen. Erst eine schriftliche Kennzeichnung macht es erforderlich, dass sich unsere Küche mit Zutaten und Arbeitsabläufen intensiv auseinandersetzt. Das bietet Sicherheit nicht nur für die Kinder, sondern auch für unser Küchenpersonal.

- Viele Maßnahmen sind von unserem Hygienestandard bereits abgedeckt. Wichtig ist die räumliche oder zeitliche Trennung von Arbeitsprozessen, zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen. Das heißt, dass wir darauf achten die Zutaten verschiedener Menüs nicht miteinander zu vermischen. Auch das saubere Arbeiten mit Küchengerätschaften und Arbeitsflächen oder sogar das Wechseln von Bratfett sind Beispiele für ein sorgfältiges Allergenmanagement.

Schon beim Schreiben unseres Speiseplans wird ein hoher Standard von Wissen, Bereitschaft und Sorgfalt gewahrt.

4.1 Dokumentation

In allen VKJ-Kindertagesstätten sind die Köch_innen und Beiköch_innen verantwortlich für die Allergenkennzeichnung. Die verantwortliche Person erstellt und aktualisiert die Allergenkennzeichnung immer dann, wenn neue Rezepturen erstellt oder andere Lebensmittel als üblich eingekauft werden. Dabei werden alle im Bereich der Verpflegung vorkommenden Allergene ermittelt und schriftlich festgehalten. Für selbstzubereitete Speisen kennzeichnen wir die Rezepturen inklusive ihrer enthaltenden Allergene.

Auswahl an Maßnahmen:

Wir überprüfen das Wareneingangssystem der Lebensmittel und die Produkte für die Identifikation von Allergenen. Damit gewährleisten wir eine Nachvollziehbarkeit der Lieferanten und eine sichere Herstellpraxis vom Einkauf bis zur Ausgabe. Auch bei den Ersatzlieferungen ist auf eine korrekte Deklaration zu achten.

Aufnahmegespräch:

Im Erstgespräch mit den Eltern werden die Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien des Kindes besprochen. Um entsprechende Maßnahmen zu planen, werden unsere Köch_innen miteinbezogen. Eine ärztliche Bescheinigung ist in Kopie in der Akte des Kindes festzuhalten.

Darüber hinaus müssen entsprechende Notfallmaßnahmen mit den Eltern abgestimmt und dokumentiert werden. Unser Informationsblatt zur Lebensmittelunverträglichkeit wie Allergien ist in jeder Küche ausgehangen:

Dieses beinhaltet:

- Name des Kindes
- Gruppe des Kindes
- Form der Unverträglichkeiten wie Allergien
- Auflistung der zu vermeidenden Lebensmittel/Allergene
- Auflistung von Ersatzlebensmittel, die vertragen und in der Einrichtung gelagert werden
- Informationen zu Erstmaßnahmen im Notfall (nach Rücksprache mit den Eltern)
- Telefonnummer von Ansprechpersonen

So können unser Köch_innen und Pädagog_innen tagesaktuell kontrollieren, welche Kinder eine besondere Kost bekommen.

4.2. Deklaration von Lebensmitteln

Das Deklarieren von Lebensmitteln ist gesetzlich vorgeschrieben, um den Kindern ein Essen zu ermöglichen, das auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. In der heutigen Zeit ist das Deklarieren von Lebensmitteln nicht mehr wegzudenken und wird gesetzlich, vom BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft), verlangt.

Auf den Speiseplänen befindet sich eine Allergen-Legende, auf der Allergene als Buchstabe in „Rot“ deklariert werden. Somit ist für die Eltern auf einen Blick erkennbar, welche Allergene sich in den Gerichten befinden. Unsere Köch_innen sind fachlich ausgebildet und geschult, um die Speisen im Speiseplan korrekt zu deklarieren.

5 Partizipation

Partizipation ist im KiTa-Alltag nicht mehr wegzudenken. Deshalb unterstützen auch unsere Köch_innen den Weg der Selbstbestimmung und Mitverantwortung der betreuten Kinder.

Die Speisen und Getränke werden so verteilt, dass jedes Kind beides selbst auswählen und portionieren kann. Auch das Wunschessen, das Selberkochen oder nur das Zuschauen gehören zu dieser wichtigen Entwicklung. Die Kinder lernen so die demokratischen Grundsätze unserer Gesellschaft.

In der Regel wird einmal im Monat in den Gruppen gemeinsam mit den Kindern gekocht, damit ein Gefühl zu den Produkten wie Gemüse und Sättigungsbeilagen sowie die Wertschätzung der täglichen Nahrungsaufnahme entsteht. Auch die Tischregeln werden von den Kindern mitentschieden und abgestimmt. Natürlich darf dabei der tägliche Tischspruch nicht fehlen und ist das Highlight für alle Kinder.

Die Kinder dürfen beim VKJ auch mitentscheiden, was es zu essen gibt. Deshalb gibt es in der Regel einmal im Monat eine Wunschwoche, in der die Kinder selbst entscheiden können, was auf dem Speiseplan steht. In den jeweiligen Gruppen werden die Wünsche gesammelt und zur Abstimmung gebracht. Die Wunschergebnisse werden den Köch_innen dann mitgeteilt.

6 Beschwerdemanagement

Auch Kinder haben eine Meinung und meist die ehrlichste von allen!

Für uns ist die Meinung der Kinder eine Herzenssache: Es gibt nichts Ehrlicheres als die Meinung der Kinder über das Essen.

Deshalb versuchen wir über ein paar kleine Tricks - wie zum Beispiel ein kindgerechtes Smiley-System - in den Gruppen während des Essens ein Feedback der Kinder einzuholen. Für die Kinder gibt es darüber hinaus visuell und zum Teil auch akustisch unterlegte Speisepläne.

Die Speiseplanung wird regelmäßig überprüft und bearbeitet. Das Küchenteam, pädagogisches Personal, Leitungsteam und Elternbeirat sind durch Teamsitzungen, pädagogische Planungstage sowie Elterninformationsangebote im regelmäßigen Austausch, um die Qualitätsstandards zu überprüfen. Ansprechpartner_innen für Anregungen oder Beschwerden sind die Einrichtungsleitung und die Küchenleitung. Im Rahmen des Beschwerdemanagements suchen wir dann nach gemeinsamen Lösungen.

VKJ Ruhrgebiet e.V.
Chancengleichheit für eine bessere Zukunft

Ausnahmslos

alle Kinder und Jugendlichen haben ein Recht auf

Chancengleichheit.

VKJ,
Verein für Kinder- und Jugendarbeit
in sozialen Brennpunkten Ruhrgebiet e. V.
Brunnenstraße 29
45128 Essen

E-Mail: vkj@vkj.de
Web: **www.vkj.de**