

Orientierungsplan: Mittagessen in Kita und Schule – Übergänge gut gestalten*

Ist-Situation

Kita

Organisation der Verpflegung

- Verankerung der Verpflegung im pädagogischen Konzept überwiegt
 - Mahlzeiten gehören zum gelebten Alltag
- Alle Verpflegungssysteme sind vertreten (**Warmverpflegung**, Frisch-/Mischküche, Tiefkühlkost [Cook & Freeze], Cook & Chill)
- In der Regel 1 einheitliches Essensangebot

Rahmenbedingungen

- Mit der Anmeldung in der Kita gleichzeitig Anmeldung zum Mittagessen
- Kindgerechtes Mobiliar und z. T. Geschirr bzw. Tischgestaltung
- Fester Beginn mit bedürfnisorientiertem Essenszeitraum – an Krippen- und Kitagruppen angepasst
- Qualitätsstandards für das Mittagessen vorhanden, aber nicht verpflichtend
- Getränkeangebot durch Kita organisiert
- Regeln zum Umgang mit süßen Speisen (z. B. Desserts) sind üblich
- Pädagogische Bildungsarbeit rund um Essen und Trinken im Jahresverlauf
- Direkte Austauschmöglichkeit mit Eltern über das Speisenangebot

Essensausgabe und Verzehr

- Vertraute Essumgebung (Speise- oder Gruppenraum, Kinderrestaurant etc.)
- Essen in meist gleichbleibenden Gruppen
- Kindgerechte Servierform: Tischgemeinschaft mit Schüsselsystem zur Selbstbedienung überwiegt
- In der Regel persönliche Nähe zur Hauswirtschaftskraft – Küchenmitarbeitende sind Teil der Kita

Begleitung beim Mittagessen

- Vertraute Betreuungskräfte begleiten den Mittagstisch und essen üblicherweise mit
- Rituale und Tischregeln sind selbstverständlich (z. B. Händewaschen, Tischspruch, spielzeugfreie Zeit)
- Vielfältige Bildungsanlässe am Esstisch (z. B. zur Sprachförderung)

Schule

Organisation der Verpflegung

- Verankerung im Schulkonzept eher selten
- Häufig Trennung der Verantwortlichkeiten zwischen Schule und Ganzttag (anderer Träger)
- Alle Verpflegungssysteme sind vertreten (**Warmverpflegung**, Frisch-/Mischküche, Tiefkühlkost [Cook & Freeze], Cook & Chill)
- In der Regel 1 bis 2 Menülinien zur Auswahl
- Schulträger ist verantwortlich für die Bereitstellung des Mittagessens

Rahmenbedingungen

- Unterschiedliche Bestellmöglichkeiten (online, monatlich im Voraus bis täglich, Auswahl vor Ort, einheitliches Menü)
- Optimalerweise altersentsprechendes Mobiliar
- Getaktete Zeiten (Stunden, Pausen) – tendenziell zu kurz (Essen in Eile)
- Qualitätsstandards für das Mittagessen vorhanden, aber nicht verpflichtend
- Getränke werden zum Mittagessen angeboten – im Schulalltag individuell zu regeln
- Eigenverantwortung der Kinder nimmt zu

Ausgabe, Verzehr und Begleitung des Mittagessens

- Essen in einer Mensa – größerer Raum, der oft funktional gestaltet ist
- Bei fehlender Mensa: Essen im Klassenraum, Mensa der benachbarten Schule, o. a.
- Essen mit der Betreuungsgruppe (andere Gruppenkonstellation als am Vormittag) oder im Klassenverband
- Orientierung an älteren Kindern
- Ausgabesituation: Tablett, Tischgemeinschaft mit Schüsselsystem oder Buffet
- Qualifiziertes Mensapersonal entscheidend für die Akzeptanz
- Kind muss Mensapersonal ansprechen, um gewünschte Komponenten/ Mengen zu erhalten
- Konzept für die pädagogische Begleitung empfehlenswert (u. a. Vorbildfunktion beim Essen, Regelung zum pädagogischen Happen, Mensaregeln)



Herausforderungen für das Kind

Kita

- Keine Herausforderungen – allerdings partizipative Einbindung der Kinder durch Lernimpulse zur Entwicklung von Alltags- und Ernährungskompetenzen, wie z. B.:
 - > Mithelfen beim Tischdecken/ -abräumen
 - > Selbständiges Wählen und Auftun der Speisen(-komponenten)
 - > Entdecken neuer, unbekannter Lebensmittel und Speisen
 - > Hygieneregeln kennenlernen und einüben

Schule

- Tablett tragen können
- „Tischmanieren“ und Essfertigkeiten wie der motorische Umgang mit Besteck werden vorausgesetzt
- Geduldig sein, wenn man z. B. anstehen muss
- Sich trauen, zu fragen, wenn Dinge unklar sind
- Hygieneregeln kennen
- Essen in der Betreuungsgruppe mit zunächst „neuen“ Kindern oder Essen mit ständig wechselnden Personen(-gruppen)



Wünsche der Kita an die Schule

- Schnuppertage in der Grundschule mit Besuch und Probeessen in der Mensa
- (Pädagogisch) begleitetes Essen auch in der Schulmensa (zumindest 1. Klasse) – mit ausreichend Zeit
- Qualitativ hochwertige, kindergerechte Essensangebote
- Anfänglich gewohnte Servierform übernehmen
- Eingübte Regeln und Rituale aus der Kita übernehmen bzw. weiterführen
- Ansprechende, altersgerechte Essräume
- Kindgerechtes Mobiliar (v. a. Höhe)

Optimale Voraussetzungen in der Kita

- Pädagogisches Personal ist sich seiner Vorbildfunktion und der Chance bewusst, die der Lern- und Lebensort Mahlzeit bietet
- Gesundheitsfördernde, kindergerechte Essensangebote bezogen auf Hauptmahlzeiten und Zwischenverpflegung
- Tablett-Training ins Vorschulprogramm integrieren
- „Essen wie die Großen“ einüben
- Etablierung chancengerechter Ernährungsumgebungen, die allen das Mitessen ermöglichen
- Getränke sind jederzeit verfügbar

Wünsche der Schule an Kita

- Förderung der Selbstständigkeit der Kinder in Hinblick auf die schulische Mittagessenssituation (Tablett tragen, „Tischmanieren“, motorische Essfertigkeiten, Geduld, vielfältige Lebensmittel kennen und probieren, Tischdienst, ...)
- Schnuppertage der Kita-Kinder in der Schule inklusive Mensa

Optimale Voraussetzungen in der Schule

- Verpflegungskonzept als Grundlage für eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung
- Ausreichend Zeit zum Essen
- Bedürfnisorientierte Einteilung der Pausenzeit
- Attraktive und dem Alter entsprechende Mensa
- Alle können am Essen teilnehmen
- Ausreichend Betreuungspersonal
- Kindgerechtes Speisenangebot mit wählbaren einzelnen Komponenten
- Förderung eines respektvollen Miteinanders und Spaß beim Essen unter Einhaltung von Mensa-Regeln
- Einführung aller Eltern und Kinder in den gesamten Mensa-Ablauf
- Freundliche Ansprache durch Mensapersonal
- Kinder haben Einfluss auf die Portionsgrößen

Kita

Wünsche für ein gutes Gelingen

Schule

Gefördert durch



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Ein Gemeinschaftsprojekt der
beiden Vernetzungsstellen
Kitaverpflegung und
Schulverpflegung Niedersachsen



Verbraucherzentrale
Niedersachsen



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.