

Qualitätsstandards für das Mittagessen

1. Qualitätsaussagen zum Angebot

(Was soll es geben, was nicht, wie oft, welcher Herkunft soll es sein?)

- Gemüse und Fleisch haben generell Bioqualität (anerkannt auch Bioproduktlinien, z.B. von EDEKA, ReWe o.ä.)
- Es gibt kein Fleisch!
- Dosengemüse wie z.B. Mais, Kidneybohnen, Linsen etc. können in Bioqualität ergänzend benutzt werden.
- Das Gemüse sollte dem Jahreszeitenangebot entsprechen und bevorzugt aus hiesigem Anbau stammen.
- Fisch als Tiefkühlkost ist erlaubt, wenn möglich sollte es Seefisch - sprich Meeresfisch – sein, der getrennt von den anderen Speisen, z.B. mit Butter oder Öl im Ofen zubereitet wurde.
- Gemüse wie Spinat oder Erbsen, sowie Beerenmischungen können als Tiefkühlkost verwendet werden, sofern sie aus Deutschland stammen.

Folgende Lebensmittel soll es **nicht** geben:

- Kein Fleisch
- Keine Eier (außer wirklich hart gekocht oder durchgegart)
- Keine vorgefertigten oder zubereiteten Dosen- oder Tiefkühlgerichte
- Keine Tütensoußen oder -suppen
- Keine Geschmacksverstärker (Glutamat)
- Keine künstlichen Aromastoffe
- Keine Konservierungsstoffe

Angeboten werden sollte wöchentlich:

- 1 X Eintopf oder Auflauf
- 1 X Seefischgericht
- 1 X Gericht auf Basis von Getreide und/oder Hülsenfrüchten
- 2 X freie Auswahl, möglichst mit rohem Gemüse als Rohkost oder Salat und Kartoffeln, wobei Pellkartoffeln der Vorzug zu geben ist

Es sollte täglich aktiv gekaut werden können. Wichtig für die Kiefern- und Mundmuskulatur!

2. Qualitätsaussagen zur Art der Zubereitung und des Anrichtens

- Es sollen schonende Gartechniken angewandt werden, die Vitamine und andere Inhaltsstoffe erhalten, wie z.B. Dämpfen, Dünsten, auf kurze Garzeiten achten.
- Wenig oder gar kein Fett verwenden – hochwertige Öle können in geringen Mengen nach dem Kochen zugegeben werden.

- Wenig oder gar kein Zucker verwenden – Zucker ggf. durch Alternativen wie Honig, Birnedicksaft etc. ersetzen.
- Das Essen sollte abwechslungsreich sein, damit die Kinder möglichst viele Nahrungsmittel kennen lernen.
- Wenn möglich, sollte die Ursprungsform gezeigt werden können, z.B. Erbsenschoten, ganze Lauchstange, Rote Beete Wurzel, Knoblauchknolle etc.
- Fisch soll so ins Essen integriert sein, dass Kinder, die keinen Fisch wollen, ihn jederzeit mühelos entfernen können.
- Das Essen sollte ansprechend angerichtet werden, damit die Kinder mit Lust und Freude essen und Tischkultur erfahren

3. Qualitätsaussagen zum Umgang mit Lebensmitteln

- Keine langen Stand- und Lagerzeiten
- Nur kurz oder gar nicht wässern
- Möglichst nicht wieder aufgewärmtes Essen

4. Qualitätsaussagen zur Hygiene

- Vor jedem Arbeitsantritt und Arbeitsgang die Hände gründlich waschen.
- Fingerringe und Armbanduhr vorher ablegen.
- Wunden an der Hand mit undurchlässigem Pflaster abdecken.
- Eier nur durchgegart!!!
- Die Bearbeitung von Fisch und Gemüse komplett trennen, also nicht dieselben Messer und Schneidbretter etc. verwenden. Die Spüle gründlich reinigen nachdem diese Kontakt mit Fisch hatte.
- Das Essen soll bei Auslieferung mindestens 70°C haben.
- Weitere Infos können dem Hygienemerkzettel oder entsprechenden Gesetztestexten entnommen werden.

5. Qualitätsaussagen zum Ablauf der Mahlzeiten

Das Mittagessen ist ein wichtiger und unbeschwerter sozialer Moment im Kinderladenalltag. Er verbindet die Kinder mit den Erwachsenen und bestätigt das Gefühl der Zusammengehörigkeit. Daher muss allem, was das Essen selbst begleitet, Aufmerksamkeit geschenkt werden:

Dem Tisch, dem Geschirr, der Sitzordnung, dem Anrichten der Speisen, dem Gespräch, den Regeln die respektiert werden müssen, den Ritualen, die alle in diesen Teil des gemeinsamen Alltags einbezogen werden.

Ein gutes gemeinsames Leben in unserer Gemeinschaft verlangt Respekt für die Bedürfnisse und Anerkennung der Bedürfnisse des einzelnen Kindes und der Gruppe, welche ins Gleichgewicht gebracht werden müssen. In diesem Sinne ist das Mittagessen ein gutes Beispiel für diesen schwierigen Prozess der Vereinbarung verschiedener Interessen:

- Zwischen denen, die langsam essen und der Geschwindigkeit der Anderen,
- zwischen dem Riesenappetit einiger Kinder und dem geringen Appetit anderer,
- zwischen dem Wunsch einiger, aktiv zu sein und dem Wunsch anderer, nichts zu tun.

Wir versuchen mit Engagement die sozialen und kulturellen Werte mit den individuellen, physischen und psychischen Bedürfnissen zu vereinen. Essen und Ausruhen nach einem oft fordernden Tag, an dem man Aufmerksamkeit bekommt aber auch Gefühle ausdrückt. Wir versuchen dafür zu sorgen, dass eine Routinesituation, die sich jeden Tag wiederholt, nicht trivial wird und ihre Bedeutung verliert.

Wir Erwachsenen sitzen an demselben Tisch wie die Kinder und essen mit ihnen zusammen, teilen diese wichtige Zeit mit ihnen. Wir ermuntern die Kinder, darüber zu reden, wie ihnen das Essen schmeckt. Wir entdecken den Geschmack, die Aromen und Farben der Speisen gleichzeitig mit den Kindern. Wir sorgen aber auch dafür, dass jedes Kind den Anderen am Tisch Aufmerksamkeit schenkt. Die Kinder werden ermutigt, am Tisch zu erzählen und zu reden. Wir Erwachsenen sollten die Unabhängigkeit der Kinder und die Beziehungen zwischen den Einzelnen fördern und nicht die Macht an uns reißen. Das gilt für den Kinderladenalltag und damit auch für die Gestaltung des Mittagessens.

Wenn wir die verschiedenen bedeutungsvollen Aspekte des Mittagessens betrachten (gesunde Ernährung, Atmosphäre, Kommunikation, Kultur, Sozialverhalten, Motorik etc.) versteht es sich fast von selbst, dass hier auch eindeutige Regeln zu finden sind, die den Wert des Mittagessens widerspiegeln. Sie werden von den Kindern respektiert, da diese Regeln nötig sind um sich zusammen wohl zu fühlen. Ebenso wie Regeln sind auch Rituale während des Mittagessens dazu da, Momente entstehen zu lassen, in denen die Kinder die Abläufe und die Bedeutung des Geschehens miteinander teilen. Rituale und Regeln helfen, ein ruhiges Klima und gleichzeitig eine fruchtbare emotionale und kommunikative Umgebung für alle Anwesenden zu schaffen – für Erwachsene und Kinder.

Allgemeine Ergänzungen:

Sollte jemandem auffallen, dass sich ein Kochdienst nicht an die abgesprochenen Richtlinien hält, so sollte dies immer unbedingt angesprochen werden!

Damit wir die Absprachen mit der Stadt einhalten ist es wichtig, dass das Essen in den Warmhalteboxen transportiert wird. Die Boxen müssen für einen reibungslosen Ablauf immer nach Beendigung des Kochdienstes im Kinderladen verbleiben und gereinigt werden!

Sollte jemand an dem Tag seines Kochdienstes erkranken, muss er/sie selbst für einen Ersatzkochdienst sorgen.

In Einzelfällen können die Erzieherinnen mal ein Essen warm machen; dies muss aber unbedingt vorher mit ihnen abgesprochen werden!

Sollte sich der Kochdiensthabende in der Auslieferung des Essens verspäten, so muss er es telefonisch im Kila ankündigen.

Stand: November 2012