



Regional, biologisch und mit einer großen Portion Leidenschaft

Unsere Kita optimiert erneut sein Essensangebot

Bereits im Jahr 2012 nahm unsere Kindertagesstätte am ersten Speiseplancoaching des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) teil und ist seitdem DGE* zertifiziert.

*Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung setzt Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas.

Nach einem großen personellen Umschwung in den vergangenen Jahren machte sich unsere neue Küchenkraft, Frau Marion Müller, gemeinsam mit der stellvertretenden Kita-Leitung Frau Sonja Höhrmann auf den Weg, die Mittagsverpflegung neu zu optimieren. In erster Linie möchten wir unsere Lebensmittel regional beziehen. Dabei achtet Frau Müller auf saisonale und qualitativ hochwertige Produkte. Wenn die Lebensmittel dann noch biologisch sind, ist das optimal!

Frau Müller kocht für unsere Kinder mit großer Leidenschaft. Die Kinder sollen mit Freude und Genuss essen, um eine Basis für lebenslanges gesundes Essverhalten zu entwickeln. Wichtig dabei ist, dass das Essen nicht nur gesund, sondern auch lecker ist.

Unsere Kita möchte mit der angebotenen Mittagsverpflegung das Essen von zu Hause sinnvoll ergänzen und die Familien damit unterstützen.



Startschuss für ein erneutes Coaching machten wir mit dem Projekt „Restemessen“. Dieses wurde vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten angeboten unter dem Anlass der bundesweiten Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“. Daran haben wir im November vergangenen Jahres mit sehr guten Ergebnissen teilgenommen.

Im weiteren Austausch mit dem AELF und anderen von ihnen empfohlenen Kooperationspartnern, entschieden wir uns schließlich für den Wechsel zu Epos Biogroßhandel Süd.

Seit Anfang März machen wir nun erste Erfahrungen mit Epos. „Es ist für alle ein Umgewöhnungsprozess“ sagt Frau Marion Müller. Der Speiseplan wird aktuell überarbeitet und die Kinder erfahren neue Geschmackserlebnisse.



Weitere regionale Anbieter, von denen wir unsere Lebensmittel beziehen sind die Biogärtnerei Durner, die Bäckerei Cumanum, Edeka Kowalski, die Gablinger Putenfarm und der Hofladen Kratzer. Unser Ziel ist es, unser Essensangebot weiterhin regelmäßig zu reflektieren und optimieren, um den Standard an Qualität aufrecht zu erhalten. Dazu gehört auch ein regelmäßiger Austausch mit allen Beteiligten in unserer Kindertagesstätte - vor allem den Kindern - und dem AELF und mit unseren Anbietern.



Guten Appetit!