

Steckbrief zur Verpflegung in den städtischen Kindertageseinrichtungen der Stadt Wiesbaden

Anzahl Kitas in Trägerschaft	40 Kindertageseinrichtungen mit täglich über 4.000 betreuten Kindern (Säuglings- bis Schuleintrittsalter).
Anzahl Mitarbeiter*innen	ca. 150 Hauswirtschaftskräfte Der Kita-Träger, das Amt für Soziale Arbeit der Landeshauptstadt Wiesbaden, beschäftigt eine Diplom-Oecotrophologin, die zentrale fachliche Ansprechpartnerin für das Ernährungskonzept in den Kitas ist.
Verpflegungskonzept	Alle Kitas sind mit eigener Produktionsküche ausgestattet, in der täglich drei Mahlzeiten (Frühstück, Mittagessen, Nachmittagsnack) zubereitet werden. Trägerweites Ernährungskonzept unter Berücksichtigung des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas mit Vorgaben für Lebensmitteleinkauf, Speiseplanung, Zubereitung und Hygiene. Die Speiseplanung inkl. Wareneinkauf erfolgt in jeder Kita individuell. Kulturspezifische und religiöse Essgewohnheiten sowie gesundheitliche Besonderheiten der Kinder (z. B. Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten) werden berücksichtigt.
Nachhaltigkeit	Wareneinkauf möglichst saisonal und regional. Gemüse und Obst stammen zu einem großen Anteil von Erzeugern aus der Region. Bio-Anteil ist je nach Kita unterschiedlich. Der Fleischanteil der Mahlzeiten war schon immer niedrig und konnte mit der letzten Auflage des DGE-Qualitätsstandards weiter gesenkt werden.
Ernährungsbildung	Ernährungsbildung fußt auf den drei Handlungsfeldern Verpflegung – Mahlzeitenbegleitung – praktische Ernährungsbildung. Im Ernährungskonzept ist verankert, dass pädagogische Fachkräfte Esssituationen professionell begleiten. Für jede Kita wurden Genussbotschafter*innen durch die Initiative „Ich kann kochen“ der Sarah-Wiener-Stiftung fortgebildet, die praktische Ernährungsbildung in den Einrichtungen umsetzen und verankern.
Qualitätssicherung	Die städtischen Kindertagesstätten sind seit mehr als 10 Jahren DGE-zertifiziert (erstmalig 2012). Ein Drittel der Kitas wird von der DGE

jährlich stellvertretend für alle auditiert, im Zyklus von drei Jahren werden so alle Kitas einmal vor Ort einer externen Überprüfung unterzogen.

Qualifizierung

Vielfältiges Fortbildungskonzept für die Hauswirtschaftskräfte zu unterschiedlichen Themen inkl. verpflichtender Schulungen (Infektionsschutzgesetz, Lebensmittelhygiene-Verordnung). In der Vergangenheit boten interne Qualifizierungsmaßnahmen ungelerten Kräften die Möglichkeit eines hauswirtschaftlichen Abschlusses. Heute ist Standard, neue Stellen in der Hauswirtschaft direkt als Fachkraftstellen (Hauswirtschafter*in, Koch*Köchin) oder Haus- und Küchenhilfe auszuschreiben.