

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Kitzingen-Würzburg



AELF-KW • Mainbernheimer Straße 103 • 97318 Kitzingen

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

20.12.2024

Unser Zeichen, Bitte bei Antwort angeben

Stadt Kitzingen
Schule, Sport, Kinderbetreuung
Frau Franziska Monat

Christine Zehnter

Kaiserstr. 13/15
97318 Kitzingen

Telefon: 0931 801057-3801

Würzburg, 14.01.2025

Verpflegungssituation im Kath. Kindergarten St. Vinzenz, Kitzingen

Sehr geehrte Frau Monat,

Sie haben uns in Ihrer Mail vom 20.12.2024 um eine Stellungnahme bezüglich der Verpflegungssituation im Kindergarten St. Vinzenz gebeten. Dies tun wir gerne und stellen Ihnen unsere Einschätzung zur Verfügung.

Wir, die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Unterfranken im Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung haben die Kita im Coaching Kita-verpflegung 2020/21 kennengelernt und sie bei der Erarbeitung eines Verpflegungskonzeptes begleitet. Schon damals waren die Räumlichkeiten und die Ausstattung der Küche nicht dafür ausgelegt, arbeitswirtschaftlich sinnvoll und ergonomisch für 100 Kinder zu kochen. Dennoch ist die Frischküche zu einem zentralen Element in der pädagogischen Konzeption geworden.

Grundsätzlich befürworten wir eine Frischküche in Kindertagesstätten.

Durch zunehmende Betreuungszeiten in den Kitas und der steigenden Anzahl an Mahlzeiten, die die Kinder in der Kita einnehmen, wird das langfristige Ernährungsverhalten entscheidend in den Kitas mitgeprägt.

Seite 1 von 2

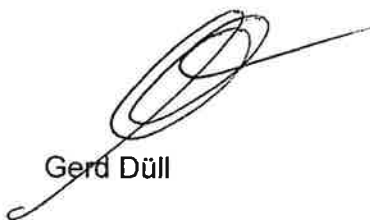
Unsere Erfahrungen zeigen, dass es in Kitas mit eigener Frischküche besonders gut gelingen kann, die Kinder (10 Monate bis 6 Jahre) zielgruppenspezifisch und bedarfsgerecht zu versorgen, mit einem hochwertigen Mittagessen und darüber hinaus mit ausgewogenem Frühstück und Nachmittagsimbiss.

Durch die räumliche Nähe bei einer Frischküche zwischen hauswirtschaftlichem Personal, pädagogischen Mitarbeitern und den Kindern, gelingt es gut, Pädagogik und Verpflegung miteinander zu verzahnen und so die Mahlzeiten als Lernort zu nutzen.

Auch im Bayerischen Bildungs- und Erziehungsplan wurde Ernährung „als ein Thema von höchster Priorität“ eingestuft. „Essen als pädagogisches Angebot“ – dieser Aspekt ist heute sehr zu gewichten, um frühzeitig Ernährungsfehlern und ungünstigen Essengewohnheiten entgegenzuwirken.“ (Quelle: Der Bayerische Bildungs- und Erziehungsplan für Kinder in Tageseinrichtungen bis zur Einschulung, 10. Auflage, S. 368 ff.)

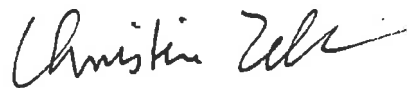
Hinzu kommen grundsätzliche potenzielle Vorteile einer Frischküche, wie kurze Warmhaltezeiten, geringere Lebensmittelabfälle, selbstbestimmter Einkauf von Lebensmitteln in der gewünschten Qualitätsstufe, z.B. der Einkauf von regionalen Lebensmitteln.

Auf Grund unserer Erfahrungen und den genannten Gründen befürworten wir den Fortbestand einer Frischküche im Kindergarten St. Vinzenz.



Gerd Düll

Behördenleiter
AELF Kitzingen-Würzburg



Christine Zehnter

Sachgebietsleitung
L 2.3 Gemeinschaftsverpflegung