



Ev. – Luther. Kindergarten St. Johannis Lübecker Str. 12 23628 Krummesse

Projektbeschreibung

Ziele

- Die Zubereitung eines frischen Mittagessens für alle 135 Kinder der Kindertagesstätte St. Johannis in Krummesse.
- Die Erhöhung der Qualität der Ernährung durch die Verarbeitung von frischen und saisonalen Lebensmitteln, die in der Hauptsache von Erzeugern aus dem Nahbereich (Radius 10 km) mit Direktvermarktung bezogen werden sollen.
- Die Förderung einer Ernährungskultur, die Wert legt auf Frische, Qualität und faire Produktionsbedingungen.
- Der Beitrag zum Klimaschutz und Sensibilisierung von Eltern und Kindern für dieses Thema.
- Die Unterstützung regional-kultureller Traditionen durch die Vernetzung der Produzenten mit der Kita als Konsumenten.
- Die Orientierung bei der Speisenauswahl am Programm *Fit Kid* der Deutschen Gesellschaft für Ernährung soll die Kita-Familien zur Nachahmung anregen.
- Die Vermittlung von Kenntnissen in den Bildungsbereichen Ernährung, sowie Natur und kulturelle Umwelt durch die Beteiligung der Kita Kinder an der Speisenplanung, bei der Übernahme von Aufgaben beim Einkauf und der Mithilfe bei der Zubereitung kalter Menüelemente.

- Die Erweiterung von Sach- und Methodenkompetenz der Kinder in den Bildungsbereichen Ernährung und Hauswirtschaft.
- Die Sensibilisierung der Selbstbildungskompetenz unserer Kita Kinder mit Hinblick auf die eigene Ernährung, das Essverhalten und der Sinne durch ihre Beteiligung an der Speisenplanung, bei der Übernahme von kleinen Aufgaben beim Einkauf und der Hilfe bei der Zubereitung.
- Die Unterstützung der Eltern bei der Vereinbarkeit von Beruf und Familie
- Die Gemeinschaftsbetreuung rote Ziele Bezug herstellen----Verbesserung der QE Standards der institutionellen Betreuung (Rotes Ziel = Daseinsvorsorge)

Maßnahmen

- Installation einer Kücheneinrichtung unter Beachtung der Hygienestandards und aller Auflagen des Fachdienstes Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
- Einbau einer Fettabscheideanlage
- Einstellung einer Fachkraft zum Kochen und zur Speisenplanung (z.B. Hauswirtschafterin, Köchin, Diätassistentin etc.)

Wirkung

- Unterstützung nachhaltiger Landwirtschaft durch die Kooperation mit Erzeugern/Direktvermarktern der Region
- Einsparung fossiler Ressourcen und Reduzierung von Emissionen, da die tägliche Wegstrecke über 50 km durch den bisherigen Caterer entfallen.
- Unterstützung der Prävention von Essstörungen bei Kindern nach der Qualifizierung unseres Kita-Teams durch Dipl. Oecotrophologin Astrid Francke mit Unterstützung der Techniker Krankenkasse
- Seit dem vergangenen Jahr arbeitet das KitaTeam verstärkt an der Prävention von Essstörungen bei Kindern. In der dazugehörigen Qualifizierungsphase der MitarbeiterInnen im Projekt *Lebenslust-Leibeslust* wurde ein Qualitätsstandart Ernährung/Verpflegung für die

Kita erarbeitet.

Unser Projekt *Selbstverpflegung* unterstützt die Prävention von Essstörungen sehr gut und wird von der Dipl. Oecotrophologin Astrid Francke als besonders wesentlich eingeschätzt.

- Deutliche Steigerung von Kenntnissen, Praktischen Erfahrungen und Sinneseindrücken in den Bildungsbereichen: Ernährung, Natur und kulturelle Umwelt sowie Körper und Gesundheit bei den Kindern unserer Kita
- Erhöhung der Elternzufriedenheit
- Entlastung berufstätiger Eltern durch die Gewissheit, dass ihre Kinder gesunde frische Mahlzeiten in der Kita erhalten
- Verbesserung des Qualitätsstandards *Ernährung/Verpflegung* im Prozess der Qualitätsentwicklung nach dem *Qualitätsrahmenhandbuch des Bundesverbandes Evangelischer Tageseinrichtungen für Kinder e.V.*

mögliche Kooperationen

- Landesvereinigung für Gesundheitsförderung in Schleswig - Holstein e.V. im Projekt *Lebenslust-Leibeslust*
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung- Programm Fit Kid
- Astrid Francke, Dipl. Oecotrophologin, Qualifizierung des Teams
- Hof Kipp, Krummesse
- Landhandel Michaelis, Krummesse
- Metzgerei Prösch, Krummesse
- Hof Bertelsen, Wulfsdorf
- Hofladen Meins, Kronsforde
- Gut Rothenhausen, Groß Schenkenberg
- Ringstedtenhof, Lübeck