



## Buchungszeiten und Elternbeiträge

Buchungskategorien	Kinderkrippe	Kindergarten
> 4,0 - 5,0 Stunden	630,--€	540,--€
> 5,0 - 6,0 Stunden	715,--€	600,--€
> 6,0 - 7,0 Stunden	780,--€	660,--€
> 7,0 - 8,0 Stunden	845,--€	720,--€
> 8,0 - 9,0 Stunden	910,--€	780,--€
> 9,0 - 10 Stunden	980,--€	850,--€
> 10 Stunden	1045,--€	910,--€

Änderungen vorbehalten

München, 15.07.2020

## **Ernährungs- und Versorgungskonzept –**

### **International Kids Campus GmbH Feldmochinger Straße 7, 80992 München**

---

Einer alters- und bedarfsgerechten, gesunden und genussvollen Ernährung wird im International Kids Campus eine zentrale Bedeutung beigemessen. Wir bitten in diesem Zusammenhang auch die Ausführungen unter Punkt 14 in unserem pädagogischen Konzept zu beachten.

Unser Ernährungskonzept ist verknüpft mit Gesundheitsförderung und pädagogischer Ernährungserziehung. Ausgewogene Ernährung, frische Luft, ausreichende Bewegung, Ruhe und Entspannung, körperliches und psychisches Wohlbefinden und Hygiene gehen dabei Hand in Hand.

Eine lustvolle, gesunde und abwechslungsreiche Nahrungsaufnahme verbunden mit einem positiven Körpergefühl ist ein wichtiger Grundstock für ein gesundes Leben und hilft gesundheitlichen Risiken wie Übergewicht, Mangelernährung oder Infekt- und Stressanfälligkeit vorzubeugen. In unserer pädagogischen Arbeit greifen wir diese Aspekte gezielt auf, ermöglichen Kindern, Nahrungsmittel kennen und unterscheiden zu lernen, sich Wissen über gesunde Ernährung anzueignen, Essen mit allen Sinnen zu erleben, Hunger und Appetit zu unterscheiden, sich an der Zubereitung der Nahrungsmittel zu beteiligen und eine positive Esskultur zu entwickeln.

Wir richten uns bei der Lebensmittelauswahl und der -zusammenstellung nach den vom Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund entwickelten optimiX Kriterien für „Optimierte Mischkost“ und den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Dabei sind uns folgende Kriterien besonders wichtig:

- Die Ernährung ist vollwertig, calciumreich und fett- und zuckerarm. Wir achten auf eine ausgewogene und altersgerechte Zusammenstellung von Nahrungsmitteln aus allen fünf Nahrungsgruppen, um eine optimale Nährstoffzufuhr an Kohlehydraten, Ballaststoffen, Vitaminen, Mineralien, Proteinen und Fetten zu gewährleisten.
- Die angebotene Ernährung liefert alle wichtigen Nährstoffe für Wachstum, Entwicklung und Gesundheit. Dadurch wird Zivilisationskrankheiten im Kinder- und Erwachsenenalter wie beispielsweise Adipositas, Diabetes und Herz-Kreislaufkrankungen vorgebeugt.
- Die Nahrungsmittel stammen überwiegend aus biologischem Anbau und sind abgestimmt auf das saisonale und regionale Angebot.
- Die Speisen werden nährstoffschonend zubereitet, wenig gewürzt und je nach Alter der Kinder in kleinen Portionen, zerkleinert oder püriert, angeboten.
- Die Ernährung der Kinder erfolgt in enger Abstimmung mit den Eltern. Dabei werden gesundheitliche und kulturelle Bedürfnisse berücksichtigt.

- Kinder werden angeregt, möglichst selbstständig Obst und Gemüse zu essen. Daher steht den Kindern beides in kleinen Stücken zur Verfügung. Wir bieten überwiegend säurearmes Obst und nicht blähendes Gemüse an.
- Die Kinder werden in ihrer Selbstständigkeit gefördert und soweit möglich in die Vorbereitung der Essenssituation miteinbezogen. Sie beteiligen sich am Dekorieren, Decken und Abräumen der Tische und lernen Verarbeitungsschritte der jeweiligen Lebensmittel, wie beispielsweise waschen und schälen von Obst, kennen.
- Sie erleben die gemeinsamen Mahlzeiten als feste Eckpunkte im Tagesablauf, als Möglichkeiten zum kommunikativen Austausch, als genussvolle Nahrungsaufnahme und als Lern- und Erfahrungsfelder.

Bei der Zubereitung der Lebensmittel richten wir uns nach den Verordnungen der Lebensmittelhygiene EU VO 852-2004 und dem Infektionsschutzgesetz (IfSchG).

Die tägliche Verpflegung besteht aus Frühstück, warmen Mittagessen und Nachmittagsimbiss. Bei Bedarf können die Kinder im IKC auch zu Abend essen. Zwischen den Mahlzeiten stehen den Kindern Bio-Obst, Bio-Joghurt und Bio-Zwieback zur Verfügung, bei Bedarf auch kleinere Zwischenmahlzeiten. Zum Trinken wird Wasser, Tee und verdünnter Fruchtsaft angeboten.

Für Kinder mit Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten bieten wir, so weit wie möglich, eine auf diese besonderen Ernährungsbedürfnisse abgestimmte Verpflegung an.

Frühstück, Nachmittagsimbiss, Abendessen und die Zwischenmahlzeiten werden in unseren Einrichtungen frisch zubereitet. Je nach Alter, Absprache mit den Eltern und Vorlieben der Kinder werden ihnen z.B. Babykost, Brot, Brotaufstrich, Joghurt, Milch, Bio-Haferflocken, Bio-Wurst, Bio-Käse und frisches Obst angeboten.

Das Mittagessen beziehen wir von einem zertifizierten Lieferanten für qualitativ hochwertige Kinder- bzw. Babynahrung, der vollwertige und biologische Mittagsmenüs anbietet und die speziellen Bedürfnisse von Kleinkindern (salzarm, nährstoffschonend, biologisch, keine schwerverdaulichen Nahrungsmittel, keine harten Zutaten) bei der Zubereitung der Lebensmittel berücksichtigt. Ergänzt wird es durch frische Nahrungsmittel wie beispielsweise Salat und Rohkost.

Das Mittagessen wird tiefgekühlt regelmäßig geliefert und in entsprechenden Tiefkühlschränken gelagert. Stichprobenartig erfolgt eine Überprüfung der Temperatur des tiefgefrorenen Essens, um ein Einhalten der Kühlkette sicher zu stellen. Auch die Temperatur der Tiefkühlschränke wird täglich visuell über die digitale Anzeige überprüft und regelmäßig mit einem Thermometer kontrolliert sowie schriftlich dokumentiert. Die Tiefkühltemperatur muss zwischen -16°C und -18°C liegen.

Die Zubereitung des Mittagessens erfolgt durch unsere Hauswirtschaftskraft. Das tiefgekühlte Essen wird auf mindestens 65°C mit einem Konvektomat vitaminschonend erhitzt. Vor jeder Essensausgabe wird die Temperatur der erhitzten Speisen überprüft und dokumentiert.

Das erwärmte Mittagessen wird für die einzelnen Gruppen in wärmeisolierenden Behältnissen portioniert. Die Verteilung des Essens, des Geschirrs und des Bestecks in die einzelnen Gruppen erfolgt auf speziellen Servierwagen. Für den Transport der Servierwagen in die einzelnen Geschosse steht ein Speiselift zur Verfügung. Unsere pädagogischen Mitarbeiterinnen übernehmen in den Gruppenräumen die Verteilung des Essens an die Kinder.

Alle benutzten Geschirr- und Besteckteile werden heiß (65°C) mittels einer Geschirrspülmaschine gereinigt. Das saubere Geschirr wird anschließend in geschlossenen Schränken gelagert. Geschirrtücher und Lappen werden täglich gewechselt und im Kochwaschprogramm gewaschen; Arbeitsflächen, Tische, Servierwagen und Tablett werden nach Gebrauch sorgfältig gereinigt.

Im Rahmen unserer gesundheitsbewussten, bildungsorientierten Pädagogik ist es unser Ziel, die Kinder in altersgerechter Weise in Tätigkeiten rund um das Essen mit einzubeziehen. Dies schließt beispielsweise die Mithilfe beim Dekorieren, Decken und Abräumen eines Esstisches und die Durchführung von Tischritualen mit ein.

Damit sich das pädagogische Personal vollumfänglich um die Betreuung, Erziehung und Bildung der Kinder kümmern kann, wird es durch eine Hauswirtschaftskraft entlastet, die unter Berücksichtigung der hygienischen Vorgaben insbesondere für die Vor- und Zubereitung der Mahlzeiten und sonstiger hauswirtschaftlicher Tätigkeiten zuständig ist.

Die monatliche Verpflegungspauschale (inkl. Windeln, Pflegeprodukte etc.) beträgt nach derzeitigem Stand 100,- € im Monat.

München, 15.07.2020