



Mag. Angelika Stöckler MPH  
Master of Public Health,  
Ernährungswissenschaftlerin  
und Pädagogin

[Stöckler-Consulting](#)  
Unternehmensberatung  
+43 676/33 47 304  
[office@angelika-stoeckler.at](mailto:office@angelika-stoeckler.at)  
[angelika-stoeckler.at](http://angelika-stoeckler.at)

## Gemeinschaftsmahlzeiten für Kinder in Wolfurt

Workshop Maßnahmenplanung

„Wie gestalten wir die Kindermahlzeiten?“

Wolfurt, 2022-10-24

Workshopleitung & Protokoll: Angelika Stöckler

Liste der Teilnehmer:innen liegt bei der Gemeinde

## Inhalt

Workshop Maßnahmenplanung .....	3
1 Atmosphäre und kindgerechte Ausstattung .....	4
1.1 Ziele .....	4
1.2 Wege zur Zielerreichung .....	4
2 Gemeinsame Mahlzeiten als Lernfeld .....	5
2.1 Ziele .....	5
2.2 Wege zur Zielerreichung .....	5
3 Genuss, Selbständigkeit & freie Entscheidungen .....	6
3.1 Ziele .....	6
3.2 Wege zur Zielerreichung .....	6
4 Qualifizierte Essensbegleitung & Qualitätssicherung .....	7
4.1 Ziele .....	7
4.2 Wege zur Zielerreichung .....	7

# Workshop Maßnahmenplanung

Auf welchen Wegen werden die gesteckten Ziele erreicht?



Auf der Analyse der Ist-Situation und den gemeinsam definierten Zielen für die Mahlzeitengestaltung und -begleitung aufbauend, wurden im Workshop „Maßnahmenplanung“ konkrete Wege zur Zielerreichung erarbeitet und hinsichtlich ihrer Umsetzbarkeit in allen Einrichtungen diskutiert.

Die gemeinsam formulierten Verpflegungs-/Genussziele wurden nochmals hinsichtlich ihrer Erreichbarkeit in allen Kindergärten und Kleinkindbetreuungseinrichtungen analysiert und geringfügig angepasst.

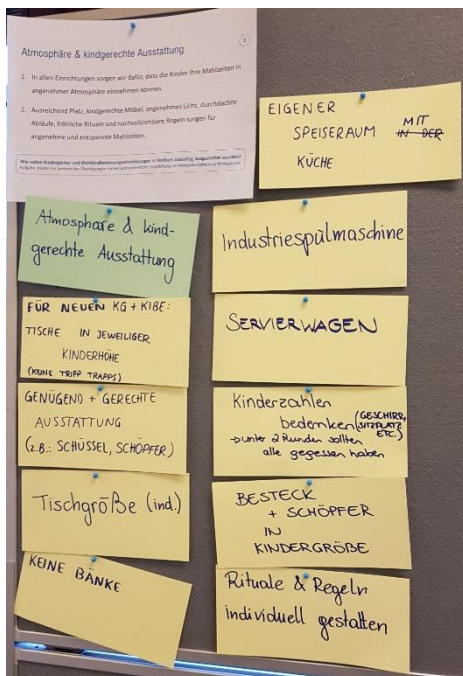
Beteiligte: Pädagog:innen/  
Betreuer:innen der Kindergärten  
und Kleinkindbetreuung

# 1 Atmosphäre und kindgerechte Ausstattung

## 1.1 Ziele

- In allen Einrichtungen können die Kinder ihre Mahlzeiten in gemütlicher Atmosphäre einnehmen.
- Ausreichend Platz, kindgerechte Möbel, angenehmes Licht, durchdachte Abläufe, fröhliche Rituale und nachvollziehbare Regeln sorgen für angenehme und entspannte Mahlzeiten.

## 1.2 Wege zur Zielerreichung



- Kindgerechte Ausstattung: Tische und Stühle entsprechend der Größe der Kinder.  
*Begründung/Praxiserfahrung: Hohe Tische und hohe Bänke (mit und ohne Sitzpolster) sind wenig geeignet für aktive Beteiligung der Kinder sowie für Mehrfachnutzung während des Tages. Reinigungsaufwand bei Hochstühlen mit Fußstütze ist höher als bei Möbeln in Kindergröße.*
- In der jeweiligen Einrichtung ist gewährleistet, dass alle Kinder in zwei Runden essen können.  
*Begründung: Ein weiterer Turnus würde zu viel Zeitdruck bei den Mahlzeiten und den damit verbundenen Vor- und Nacharbeiten ergeben bzw. zu knapp oder in zu großem Abstand auf die Zwischenmahlzeiten erfolgen (Kinder haben noch keinen Hunger oder sind bereits zu müde zum Essen). Einschätzung des Teams: Zukünftig muss die Infrastruktur so sein, dass 100 % der Kinder in der Einrichtung essen können.*

Zu klären: Wie gehen wir mit der steigenden Essensnachfrage um? Gibt es Kriterien für die Teilnahme am Kindermittagessen?

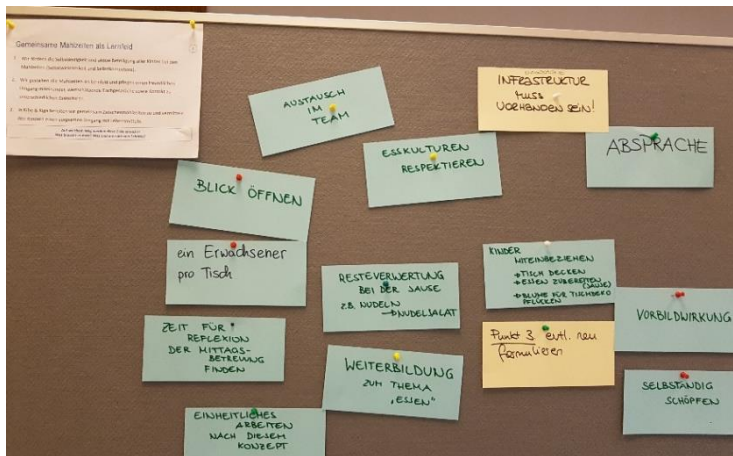
- In der Einrichtung steht ein eigener Essraum oder ein ausreichend großer, ruhiger Bereich im Gruppenraum fürs Mittagessen zur Verfügung.  
*Begründung/Praxiserfahrung: Bei Essbereichen im Gang oder an anderen stark frequentierten Plätzen (z.B. Fenster zum Eingang oder Spielplatz) sind Kinder vom Essen abgelenkt.*
- Ausstattung und Infrastruktur ermöglichen einerseits rationelles Arbeiten und andererseits eine Mitwirkung der Kinder: Industriespüler, Servierwagen für Essensboxen, ausreichend Geschirr (z.B. mind. 2 Gläser pro Kind, Servierschüsseln, Schöpfer, Besteck ...).  
*Begründung: Haushaltsspüler reichen trotz Dauerbetrieb nicht aus, um benötigtes Geschirr zu reinigen. Rationelles und rückschonendes Arbeiten, zeitliche Flexibilität sowie Hygiene müssen gewährleistet werden.*

## 2 Gemeinsame Mahlzeiten als Lernfeld

### 2.1 Ziele

- Kinder werden in ihrer Selbständigkeit gefördert und beteiligen sich aktiv an den Mahlzeiten.
- Wir gestalten gemeinsame Mahlzeiten als Lernfeld, pflegen einen freundlichen Umgang miteinander, wertschätzende Tischgespräche und sind offen für unterschiedliche Esskulturen.
- Die Jause wird in den Einrichtungen als gemeinsame oder als offene Jause gestaltet. Sie wird je nach personeller Kapazität vor Ort zubereitet oder von zuhause mitgebracht.
- Wir vermitteln den Kindern einen sorgsam Umgang mit Lebensmitteln.

### 2.2 Wege zur Zielerreichung



- **Vorbildwirkung:** An jedem Tisch sitzt eine Betreuungsperson und isst mit.
- **Rituale und Regeln** werden individuell gestaltet.
- **Förderung der Selbstkompetenz und Selbstwirksamkeit:** Kinder dürfen selbständig schöpfen und werden zu einem achtsamen Umgang mit Lebensmitteln angeleitet.
- **Austausch, Reflexion und Absprache im Team:** In jeder Einrichtung gibt es klar definierte Strukturen und Abläufe. Alle im Team arbeiten einheitlich nach diesem Konzept.
- **Bedürfnisgerechte Gestaltung:** Wir sind offen für die Bedürfnisse der Kinder und respektieren/thematisieren unterschiedliche Esskulturen.
- **Weiterbildung:** Wir bilden uns regelmäßig zum Thema Essen weiter.
- **Jausengestaltung:** In Kleinkindbetreuungseinrichtungen und Kindergärten bereiten wir Zwischenmahlzeiten für die Kinder bzw. gemeinsam mit den Kindern zu oder informieren die Familien darüber, wie sie die Jausenbox ihres Kindes einfach und gesundheitlich wertvoll bestücken können.

*Erklärung: Für die Jausenzubereitung vor Ort braucht es eine Person, die sich um Vorbereitung und Organisation kümmert. 1,5 - 2 Stunden Zeit erfordern Einkauf und Jausenzubereitung für 40 Kinder. Zwischenmahlzeiten mit Kindern vorzubereiten und gemeinsam einzukaufen ist pädagogisch sehr wertvoll, erfordert jedoch entsprechende personelle Kapazität.*

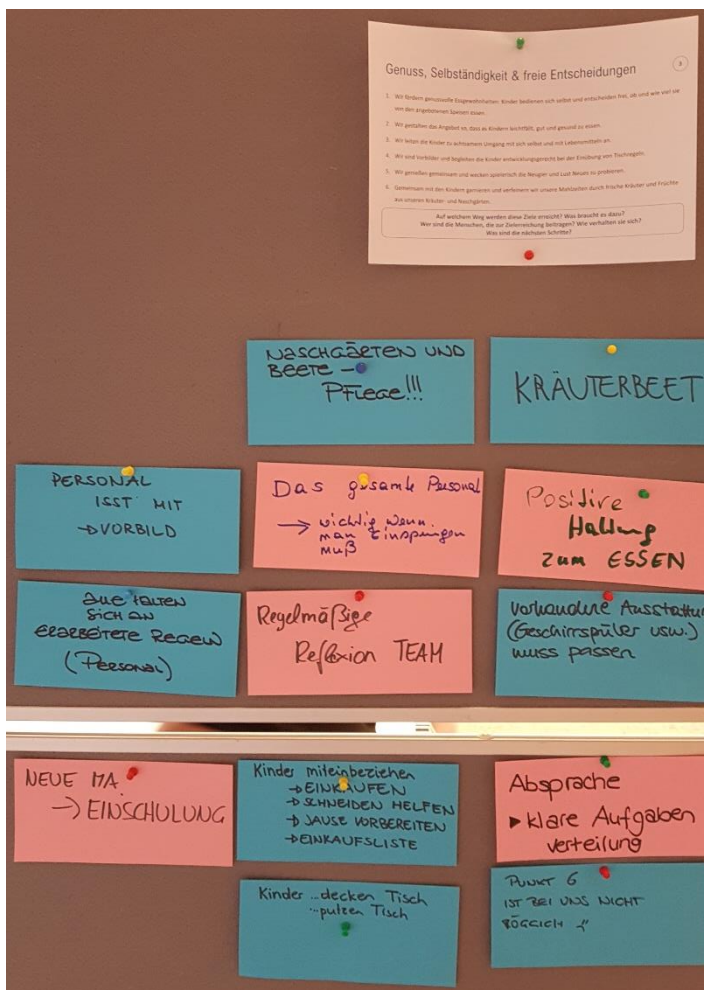
*Eigenverantwortung der Eltern ist wichtig. Wir sollten ihnen nicht alles abnehmen. Sie machen es überwiegend sehr gut und bei Bedarf können wir sie beratend begleiten.*

## 3 Genuss, Selbständigkeit & freie Entscheidungen

### 3.1 Ziele

- Wir fördern genussvolle Essgewohnheiten, indem sich alle Kinder selbst bedienen und völlig frei entscheiden, ob und wie viel sie von den angebotenen Speisen essen.
- Wir gestalten das Angebot so, dass es Kindern leichtfällt, gut und gesund zu essen.
- Wir leiten die Kinder zu achtsamem Umgang mit sich selbst und mit Lebensmitteln an.
- Wir sind Vorbilder und begleiten die Kinder entwicklungsgerecht bei der Einübung der bei uns üblichen Tischregeln.
- Wir genießen gemeinsam und wecken spielerisch die Neugier und Lust Neues zu probieren.

### 3.2 Wege zur Zielerreichung



- **Gesundheitsbewusstsein:** Wir haben eine positive Haltung zu gesundem und abwechslungsreichem Essen.
- **Teamwork:** Wir arbeiten im Team, schulen neue Mitarbeiter:innen ein, damit wir uns gegenseitig vertreten können und die Abläufe kennen und reflektieren unsere Arbeit regelmäßig. Alle Mitarbeitenden halten sich an die erarbeiteten Regeln und Standards.
- **Erfahrungsaustausch:** Wir nutzen die Möglichkeit in anderen Einrichtungen zu hospitieren, um Erfahrungen und gute Ideen auszutauschen sowie unseren Horizont zu erweitern.
- **Selbstwirksamkeit & hauswirtschaftliches Tun:** Wir beziehen die Kinder entwicklungsgerecht in die Gestaltung sowie die Vor- und Nachbereitung von Mahlzeiten ein. Fallweise verfeinern wir unsere Mahlzeiten durch Zutaten aus unseren Kräuter- und Naschgärten.

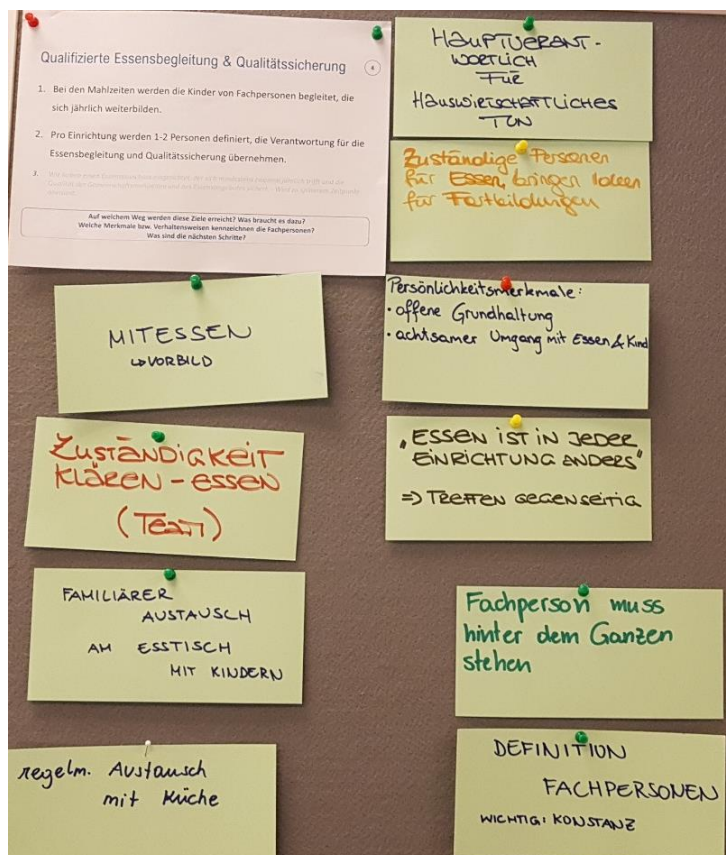
Noch zu klären: Wer ist für die Pflege der Nasch- und Kräutergärten zuständig?

## 4 Qualifizierte Essensbegleitung & Qualitätssicherung

### 4.1 Ziele

- Bei den Mahlzeiten werden die Kinder von Fachpersonen begleitet, die sich jährlich fachspezifisch weiterbilden.
- Die Hauptverantwortlichen fürs Kinderessen treffen sich mindestens zweimal jährlich mit dem Küchenteam zum fachlichen Austausch und um die Qualität der Gemeinschaftsmahlzeiten und des Essensangebotes zu sichern.

### 4.2 Wege zur Zielerreichung



- **Essensverantwortliche:** In jeder Einrichtung übernehmen zwei Personen die Hauptverantwortung fürs Essen (und fürs hauswirtschaftliche Tun).
- **Persönlichkeitsmerkmale:** Die Hauptverantwortlichen fürs Essen bringen Interesse an gesunder Ernährung und sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln mit. Sie sind Vorbilder bei den Mahlzeiten, begleiten Kinder achtsam und fördern ihre Selbstwirksamkeit. Sie verfügen über Fähigkeiten zur Teamführung, sind offen für Neues und haben eine positive Grundeinstellung zum angebotenen Essen.
- **Koordination:** Sie koordinieren das Essensteam, entwickeln mit diesem die Strategie für die gemeinsame Vorgangsweise und sorgen für regelmäßige Reflexion.
- **Abstimmung mit Küchenteam & Qualitätssicherung:** Sie pflegen anlassbezogenen Austausch mit dem Küchenteam. Die Essensverantwortlichen aller Einrichtungen treffen sich mindestens zweimal jährlich mit dem Küchenteam zum fachlichen Austausch und zur Qualitätssicherung.
- **Allergenmanagement:** Sie sind qualifizierte Ansprechpartner:innen für Eltern, deren Kinder an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden oder besondere Bedürfnisse haben.
- **Weiterbildung:** Sie unterbreiten der Gemeinde Vorschläge für jährliche Weiterbildungen und fachspezifische Aktivitäten.