



DAS BeKi-ZERTIFIKAT FÜR KINDERTAGES- EINRICHTUNGEN

Leitfaden für die Zertifizierung



IMPRESSUM

Herausgeber:

Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg
an der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum (LEL)
Oberbettringer Straße 162
73525 Schwäbisch Gmünd
Tel: 07171 917-100
ernaehrung@lel.bwl.de
www.landeszentrum-bw.de

Redaktion:

Ina Nauert, Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg
Monika Radke, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Autor*innen:

Ina Nauert, Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg
Monika Radke, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
Andrej Hänel, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
Dr. Gabriele Schilling, Weil der Stadt

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken und Aufklebern ist nur mit Genehmigung des Herausgebers gestattet.

Stand:

März 2021

Bildnachweis:

Titelseite: (oben l.) Foto-Grafikatelier Gudrun de Maddalena, (oben r.) Oksana Kuzmina - stock.adobe.com, (unten l.) ©salita2010 - stock.adobe.com, (unten r.) Foto-Grafikatelier Gudrun de Maddalena; Seite 4: (oben) Foto-Grafikatelier Gudrun de Maddalena, (unten l.) Ina Nauert privat, (unten r.) First Floor Studio Aalen; Seite 8: ©Creaturart - stock.adobe.com; Seite 10: Foto-Grafikatelier Gudrun de Maddalena; Seite 13: Foto-Grafikatelier Gudrun de Maddalena; Seite 14: First Floor Studio Aalen; Seite 17: First Floor Studio Aalen; Seite 20: ©contrastwerkstatt - stock.adobe.com; Seite 27: First Floor Studio Aalen; Seite 28: (links: ©Rawpixel.com - stock.adobe.com, (rechts) Foto-Grafikatelier Gudrun de Maddalena; Seite 29: (links) Stefano Carella, (rechts) © Sarah Wiener Stiftung, Matthias Schmiedel; Seite 31: (oben) Oksana Kuzmina - stock.adobe.com, (unten) Foto-Grafikatelier Gudrun de Maddalena; Seite 32: ©salita2010 - stock.adobe.com; Seite 34: ©dragonstock - stock.adobe.com; Seite 36: ClipDealer; Seite 38: ©jannoon028 - stock.adobe.com

DAS BeKi-ZERTIFIKAT FÜR KINDERTAGESEINRICHTUNGEN

Leitfaden für die Zertifizierung



INHALT

1. Einführung	6
2. Der Weg und die Mindestanforderungen zur BeKi-Zertifizierung	8
3. Erste Schritte zum BeKi-Zertifikat	10
3.1 Die IST-Analyse	10
3.2 Einführung in den Ordner "Esspedition Kita – Ernährungsbildung für die Praxis"	11
3.3 Wir legen Ziele für unsere Einrichtung fest	12
4. Die Bausteine des BeKi-Zertifikates	14
4.1 Ernährungsbildung	14
4.2 Erziehungspartnerschaft	21
4.3 Qualitätsstandards für das Essen und Trinken in der Kita	23
4.4 Außenbeziehungen	28
5. Ernährungsbildung in der Konzeption	32
6. Der Abschlussbericht	34
7. Gültigkeitsdauer des BeKi-Zertifikates	36
8. Abschluss-Checkliste "Alle Unterlagen für den Abschlussbericht zusammen?"	38



EINFÜHRUNG

Essen und Trinken gehören zum Alltag in jeder Kita. Schon die ganz Kleinen erfahren, dass Essen etwas Schönes ist, das mit Geborgenheit und Nähe zu tun hat. Bei den gemeinsamen Mahlzeiten erleben Kinder Freude am Essen, lernen neue Lebensmittel, Rituale und Regeln kennen und erfahren, was Helfen und Rücksicht nehmen bedeuten. Ganz nebenbei findet die Erziehung zu einem guten Essverhalten statt.¹⁾ Ausgewogenes und bedarfsgerechtes Essen ist zudem die Grundlage für eine gute körperliche und geistige Entwicklung der Kinder.

Mit dem BeKi-Zertifikat für ernährungsbewusste Kitas machen Sie diesen Schwerpunkt in Ihrer Einrichtung deutlich sichtbar.

Schön, dass Sie sich auf den Weg machen!

Die Landesinitiative BeKi und das BeKi-Zertifikat

Die Landesinitiative Bewusste Kinderernährung – kurz BeKi - des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz ist seit 40 Jahren ein anerkannter Bildungspartner für Kitas in Baden-Württemberg. Sie steht für Neutralität, Qualität und wissenschaftlich fundierte Handlungsempfehlungen.

BeKi bietet für Krippen und Kindertageseinrichtungen (im Folgenden zusammengefasst als Kita bezeichnet) neben Bildungs- und Informationsmaterialien auch Elternveranstaltungen in Theorie und

1) Quelle und zum Weiterlesen MLR-BZfE-Heft "Essen lernen in Kita und Tagespflege", Bestellung unter www.ble-medien-service.de

Praxis, Fortbildungen für Fachkräfte und Unterstützung bei der Umsetzung der pädagogischen Begleitmaßnahmen im EU- Schulprogramm. Das BeKi-Zertifikat fügt alle Angebote der Landesinitiative individuell abgestimmt auf die einzelne Einrichtung zusammen.

Auf dem Weg zur BeKi-Zertifizierung arbeiten pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte, Eltern und Kinder zusammen. Eine BeKi-Referentin begleitet Sie auf dem Weg und steht Ihnen dabei beratend zur Seite.

Wichtigstes Ziel des BeKi-Zertifikates ist die Verankerung des Themenbereichs Essen und Trinken / Verpflegung in der pädagogischen Konzeption. Dadurch bleibt auch nach der Zertifizierung dieses wichtige Thema der frühkindlichen Bildung in der Einrichtung immer aktuell.

Der Leitfaden zum BeKi-Zertifikat

Der Leitfaden zur BeKi-Zertifizierung wird Ihnen während des Zertifizierungsprozesses und beim Schreiben des Abschlussberichtes eine Unterstützung sein, Ihnen Ideen und Anregungen für Ihren individuellen Weg zur BeKi-Zertifizierung geben und die wichtigsten Punkte für die abschließende Dokumentation aufzeigen.

Schritt für Schritt führt der Leitfaden Sie als Nachschlagewerk durch den Zertifizierungsprozess. In jedem Kapitel finden sich besonders gekennzeichnete Hinweise für Ihre Dokumentation im Abschlussbericht, Praxisanregungen, unterstützende Literatur sowie Beispiele (siehe unten).

Für die Dokumentation stellt Ihnen Ihre BeKi-Referentin gleich zu Beginn des Zertifizierungsprozesses eine Vorlage als beschreibbares Word-Dokument zur Verfügung.

1. EINFÜHRUNG

	Dokumentation
	Unterstützende Literatur
	Praxisanregungen
	Beispiele



DER WEG UND DIE MINDESTANFORDERUNGEN ZUR BeKi-ZERTIFIZIERUNG

Hinweis zur Anmeldung:

Die Einrichtung erklärt sich mit ihrer Anmeldung zur BeKi-Zertifizierung damit einverstanden, ihre Kontaktdaten auf der Standortkarte im Internetauftritt des Landesentrums für Ernährung zu veröffentlichen.

www.landeszentrum-bw.de > [bilden](#) > [Landesinitiative BeKi](#)

Mindestanforderungen für die BeKi-Zertifizierung

Zum Start:

Einführung des Ordners „Esspedition Kita - Ernährungsbildung für die Praxis“ in einer Teambesprechung für das ganze Team

Für den Baustein...

1. Ernährungsbildung

- **Beschreibung des Essalltags in der Kita**
- **Zwei Bildungsangebote / Projekte** mit Kindern
- **Teilnahme** von mindestens **zwei** pädagogischen und/oder hauswirtschaftlichen **Fachkräften an einer BeKi-Fortbildung**

2. Erziehungspartnerschaft

- **Mindestens zwei Maßnahmen mit den Eltern, davon eine Elternveranstaltung**, durchgeführt mit einer BeKi-Referentin

3. Qualitätsstandards

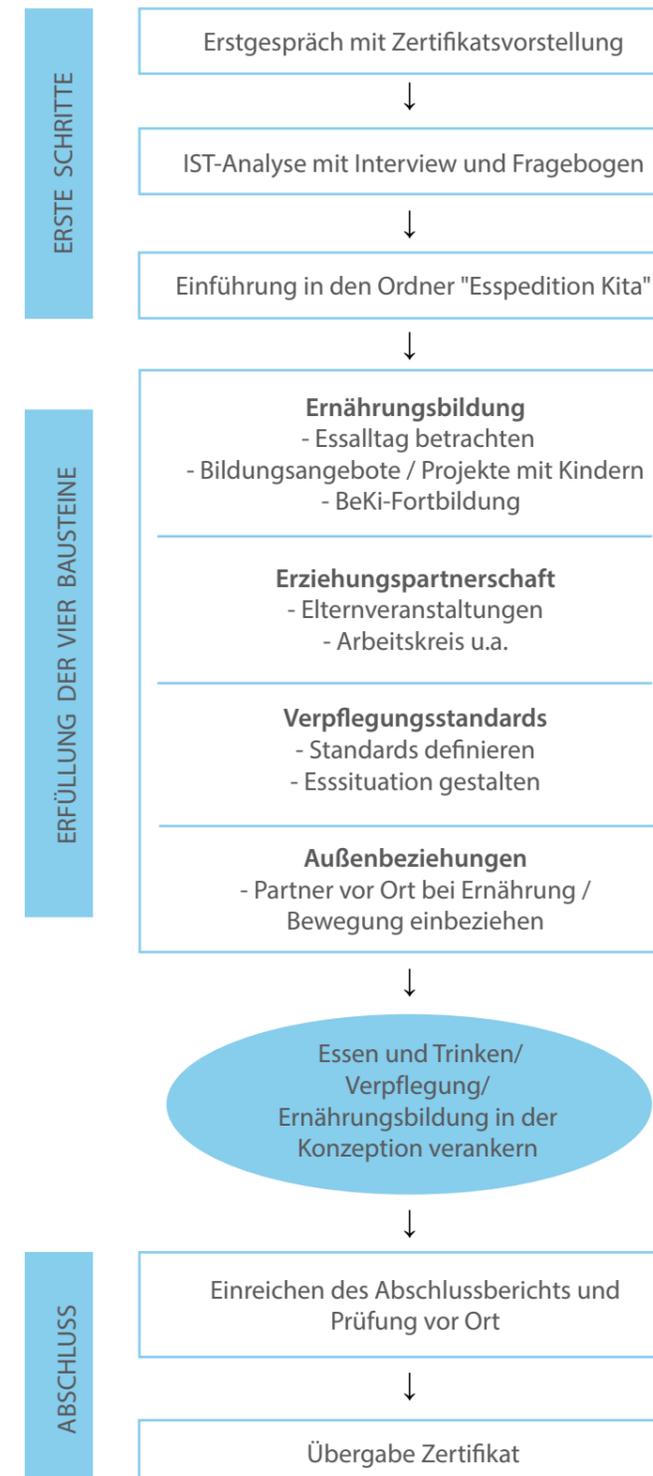
- **Mindestens 30 Punkte im Kriterienkatalog** (s. S. 24) bei Kitas ohne Mittagsverpflegung
- **zusätzlich mind. 8 Punkte** im Kriterienkatalog (s. S. 25) **für die Mittagsverpflegung**

4. Außenbeziehung

- **Mindestens zwei Kooperationspartner** mit Maßnahmen

2. DER WEG ...

Der Weg zur BeKi-Zertifizierung





ERSTE SCHRITTE ZUM BeKi-ZERTIFIKAT

Auch der längste Weg beginnt mit dem ersten Schritt.

(Chinesische Weisheit)

Der Weg zum BeKi-Zertifikat ist ein Prozess, der in vielen kleinen Schritten zum Erfolg führt. Das ganze Team arbeitet dabei mit. Die Einrichtungsleitung benennt eine verantwortliche Person für die BeKi-Zertifizierung. Sie ist gleichzeitig Ansprechpartner*in für die BeKi-Referentin, die Sie bei der Zertifizierung begleitet.

3.1 Die IST-Analyse

Der erste Schritt ist die IST-Analyse. Hierbei werden die Kriterien Ernährungsbildung, Erziehungspartnerschaft, Qualitätsstandards für das Essen und Trinken in der Kita, Außenbeziehungen und Verankerung in der Konzeption mit Hilfe eines Fragebogens zum Zeitpunkt des Zertifizierungsbeginns erfasst.

Nehmen Sie sich gemeinsam mit dem Team Zeit dafür und machen Sie diese so genau wie möglich. Die IST-Analyse ist die Grundlage für alle Veränderungen die in Ihrer Einrichtung angestrebt werden, und wird Sie bei Ihrer Arbeit begleiten. Die BeKi-Referentin unterstützt Sie bei der Erstellung.

Am Ende der Zertifizierung stellen Sie dieser IST-Analyse einer Ergebnis-Analyse gegenüber. So werden Ihre Fortschritte sofort deutlich.

3.2 Einführung in den Ordner „Esspedition Kita – Ernährungsbildung für die Praxis“

Eine wichtige fachliche Grundlage für Ihre Zertifizierung und für die vier Bausteine des BeKi-Zertifikates ist der Ordner „Esspedition Kita - Ernährungsbildung für die Praxis“ (Hrsg. Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz und aid Infodienst e. V., 2017). Er ist ein Nachschlagewerk mit Fachinformationen, Anregungen für den Alltag und Umsetzungsbeispielen mit vielen Fotos und Literaturtipps.

Dieser Ordner - im Folgenden kurz „Ordner Esspedition Kita“ genannt - wird Ihnen als Arbeitsmaterial kostenfrei zur Verfügung gestellt.

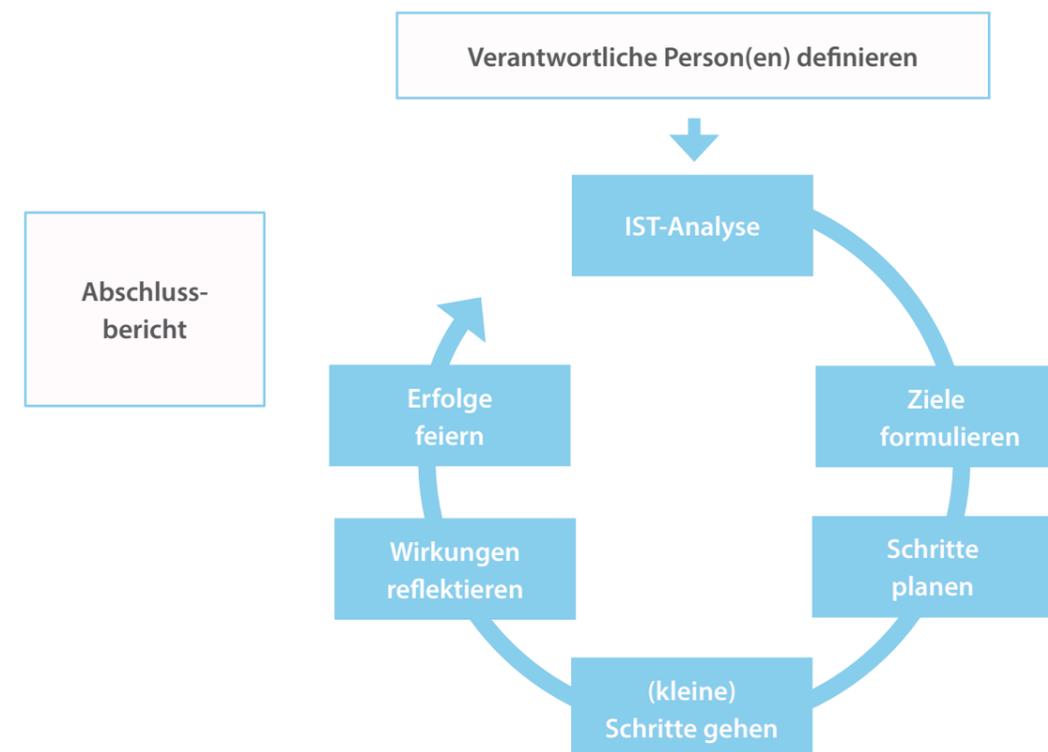
Die BeKi-Referentin führt Sie und Ihr gesamtes Team zum Einstieg in den Zertifizierungsprozess ausführlich in das umfangreiche Material ein.

Damit schaffen Sie eine gemeinsame Grundlage für Ihre Arbeit und erleichtern sich die Festlegung von Zielen.

Auf spezielle Inhalte des Ordners wird in diesem Leitfaden zu Ihrer Unterstützung immer wieder verwiesen.

3. ERSTE SCHRITTE ...

So läuft Ihr Zertifizierungsprozess ab:



3.3 Wir legen Ziele für unsere Einrichtung fest

Je genauer Sie die Ziele festlegen und aufschreiben, desto besser können Sie die Fortschritte und Erfolge in Ihrer Einrichtung dokumentieren. Nehmen Sie sich nur so viele Ziele vor, wie Sie in dem geplanten Zeitraum auch umsetzen können.

Diskutieren Sie folgende Fragen im Team und mit der BeKi-Referentin:

- Welche Ziele wollen wir erreichen?
- Welche Ziele sind uns besonders wichtig?
- Wie und bis wann wollen wir unsere Ziele erreichen?
- Wer ist für das Erreichen der einzelnen Ziele verantwortlich?



Formulieren Sie Ihre Zielsetzung und den Zeitplan so konkret wie möglich.



Einige Beispiele

- Angenehme Atmosphäre, Esskultur und Freude an bewusster, ausgewogener Ernährung werden vermittelt. Konkrete Zielsetzungen könnten sein:
 - Wir gestalten den Essraum freundlich und geräuscharm.
 - Wir stellen das Geschirr auf kindgerechte Gläser, Teller und Besteck um.

- Sinnesübungen zu verschiedenen Lebensmitteln finden einmal im Monat in der Gruppe statt.
- Pro Jahr werden zwei Lebensmittel vom Anbau bis auf den Teller genauer erkundet.

- Ein geregelter Umgang mit Süßigkeiten, das Mitbringen von Speisen und die Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten sind schriftlich festgelegt und werden an Eltern und Team weitergeben.
- Die Kompetenzen der pädagogischen Fachkräfte zur Förderung eines bewussten Ernährungsverhaltens von Kindern sind gestärkt (z.B. durch Teamsitzungen, Fortbildungen).
- Bildungsangebote und hauswirtschaftliche Angebote (z.B. Kochen, Backen oder die Zubereitung eines gemeinsamen Frühstücks) vermitteln den Kindern Kenntnisse über Lebensmittel und ihre Verarbeitung.
- Kinder sind in Prozesse rund ums Essen einbezogen:
 - Kinder beteiligen sich beim Tischdecken.
 - Partizipation bei der Menüauswahl.
 - Die Tätigkeiten werden gemeinsam mit den Kindern festgelegt.



Unterstützende Literatur

- Merkblatt „Wir formulieren Ziele zur BeKi-Zertifizierung“ (kann über die begleitende BeKi-Referentin zur Verfügung gestellt werden).



Je genauer Sie die Ziele festlegen und aufschreiben, desto besser können Sie Erfolge in Ihrer Einrichtung dokumentieren.



DIE BAUSTEINE DES BeKi-ZERTIFIKATES

4.1 Ernährungsbildung

Ein wichtiger Teil der Esskultur sind Regeln und Rituale beim Essen, Besonderheiten des Speiseplans und der Zubereitung sowie die Auswahl der Lebensmittel im Alltag und auch bei Festen. Jedes Kind bringt hierbei aus seiner Familie und seinem Umfeld eine eigene Essgeschichte mit, die es zu berücksichtigen gilt.

Kinder lernen Essen durch Alltagserfahrungen sowie Nachahmung und sie orientieren sich an Vorbildern. Die Gestaltung der Esssituation und des Lebensmittelangebotes in der Kita hat deshalb einen prägenden Einfluss auf die Kinder. Ein gutes Essverhalten ist nicht angeboren, sondern ein wichtiger Bestandteil der Bildung. Die Kita spielt dabei neben den Eltern eine wichtige Rolle.

Bewusst eingesetzte Ernährungsbildung kann alle Felder in der Bildungs- und Erziehungsmatrix im "Orientierungsplan für Bildung und Erziehung für die baden-württembergischen Kindergärten" abdecken (siehe Tabelle Seite 15).

4. DIE BAUSTEINE ...

Bildungs- und Erziehungsmatrix des Orientierungsplans

Bildungs- und Entwicklungsfelder		Körper	Sinne	Sprache	Denken	Gefühle, Mitgefühl	Sinn, Werte, Religion
Motivationsbereiche		1	2	3	4	5	6
Anerkennung und Wohlbefinden erfahren	A						
Die Welt entdecken und verstehen	B						
Sich ausdrücken	C						
Mit anderen Leben	D						
Beispiele für unter 3-Jährige		C3 und B1 A5		Lebensmittel benennen und kennenlernen Beziehungen eingehen und aufbauen			
Beispiel für 3- bis 6-Jährige		A1 C2 und C3		Vesperpause, C3 Tischspruch, D6 Tischregeln Lebensmittel verkosten und beschreiben			



Beispiel

Die Kinder backen Brötchen, gehen zuvor die Zutaten einkaufen, decken den Tisch und laden andere

Kinder oder Fachkräfte ein. Diese alltagsnahe Handlung berührt alle Bildungsfelder:

Bildungsfeld	Beispiele
Denken	Entscheidung für die Art des Gebäcks, Erstellung eines Einkaufszettels, Auswahl der benötigten Geräte und Zutaten
Sprache	Zusammenarbeit abstimmen, Vorschläge machen, Dinge und Handlungen benennen, Tischgespräche
Sinne	Kennenlernen der Zutaten, Duft beim Backen, Temperatur erfahren, sensorische Unterschiede: Teig roh/gebacken, nass/trocken, leicht/schwer, groß/klein, Verkostung des fertigen Gebäcks
Körper	Gewicht tragen beim Einkauf, Umgang mit Küchengerätschaften, Arbeit verrichten, Hunger und Appetit sowie Sättigung spüren, feinmotorische Fähigkeiten trainieren
Sinn und Werte	Wo und in welcher Qualität wird eingekauft?, Umgehen mit Müll und Resten, Hygiene, Tischkultur, Einladung von Gästen, Wertschätzung, Teamarbeit
Gefühl und Mitgefühl	Gemeinschaft, Wohlbefinden, Selbstwirksamkeit erfahren, Wertschätzung für die Arbeit erhalten, sich für die Gemeinschaft einsetzen und teilen lernen

(Quelle: Ordner „Esspedition Kita“, S. 48)



Der bewusste Umgang mit Essen und Trinken sowie die pädagogische Gestaltung und Begleitung des Essalltags prägen die Ernährungsgewohnheiten der Kinder.

Gestaltung des Essalltags, Bildungsangebote und Projekte

Für das BeKi-Zertifikat sind der bewusste Umgang mit Essen und Trinken sowie die pädagogische Gestaltung und Begleitung des Essalltags Schwerpunkte. Diese wichtige Arbeit im Alltag von Kita und Elternhaus prägt die Ernährungsgewohnheiten der Kinder, ihren Umgang mit Lebensmitteln, ihr Verhalten gegenüber neuen Angeboten und vieles mehr. Partizipation und Inklusion können hier besonders gut gelebt werden.

Daher ist eine gute pädagogische Begleitung der Mahlzeiten im Kita-Alltag ein wichtiger Baustein der alltäglichen Arbeit. Projekte ergänzen und bereichern die Alltagserfahrungen der Kinder, insbesondere dann, wenn sie schon bei der Planung einbezogen und ihre Ideen aufgegriffen werden.

In der Krippe ist der Alltag das Projekt. Kinder unter drei Jahren „üben“ täglich neu Gelerntes am Esstisch und werden von Tag zu Tag selbstständiger. Einer feinfühligem Interaktion mit dem Kind kommt dabei eine besondere Bedeutung zu, um Kindern in dieser prägenden Entwicklungsphase positive Esserfahrungen

zu ermöglichen. Gerade Kleinkinder sollten mit Sonderaktivitäten nicht überfordert werden - auch wenn die Eltern diese oft wünschen.



Beispiele für Angebote

Regelmäßige Angebote

- Sinnes- und Geschmacksübungen zu Lebensmitteln: z. B. Gemüse oder Obst der Saison, Brotsorten, Getreidearten, Käsesorten, Gewürze, Kräuter
- Feste mit bestimmten Speisen erleben, z.B. Erntedank, Weihnachten

Einmalige Angebote / Projekte

- Ein Lebensmittel erkunden (z. B. Kartoffel, Linsen, Pastinake, Getreide, Milch, Apfel)
- Marktbesuch, Lernort Bauernhof, Bäckerei, ...
- Kochaktion, Experimente, Anlegen und Bepflanzen eines Hochbeetes, ...

Angebote im Jahresverlauf mit Ideen aus BeKi-zertifizierten Einrichtungen

Januar	Februar	
<ul style="list-style-type: none"> Fühlspiele Glatter Apfel, raue Orange, krauser Kohlkopf, behaarte Kiwi Schmeckspiele Obstarten erraten, Unterschiede erkennen (wasserreich, mehlig, süß, sauer) Backen und Kochen mit den Eltern oder Großeltern Alle arbeiten zusammen bzw. helfen sich gegenseitig, Teamwork 	<ul style="list-style-type: none"> Fasching Fasnachtsküchlein backen, Lernen, Teig zu kneten/zu formen Kleine Experimente Lernen, dass sich Lebensmittel verändern, wenn man sie kühlt, schält usw. Lebensmittelgruppen Wandzeitung mit Fotos aus Werbeprospekten gestalten 	
März	April	Mai
<ul style="list-style-type: none"> Küchenkräuter Küchenkräuter säen; Lernen mit Pflanzen umzugehen; Vollkornbrote mit selbstgemixtem Kräuterquark Zucker unter der Lupe Lernen, wie sich Zucker verstecken kann und wieviel wo enthalten ist Fastenzeit Diesen Monat keine Süßigkeiten? 	<ul style="list-style-type: none"> Ostern Eier mit Zwiebeln, roter Bete, Spinat usw. färben; Einen Osterbrunch für die Eltern vorbereiten Pessach-Fest Matzen (jüdisches Fladenbrot) backen; andere jüdische Gerichte/Feste kennen lernen Bäckerei/Käserei Handwerk und Verarbeitungsprozesse kennen lernen 	<ul style="list-style-type: none"> Muttertag/Vatertag Für die Mutter/den Vater etwas Kleines kochen/backen/basteln Maifest/Pfingsten Verschiedene Gewürze kennen lernen Verdauung Welchen Weg nimmt das Essen und was passiert im Körper?
Juni	Juli	August
<ul style="list-style-type: none"> Milchprodukte Quarkspeisen; Pudding selbst herstellen und nach Wunsch mit frischen Früchten garnieren; Butter herstellen Kindergartenfest Farbenfest mit verschiedenen Lebensmitteln (rot, gelb, lila, grün) 	<ul style="list-style-type: none"> Exkursion zum Bauernhof Wo kommen unsere Lebensmittel her? Marktbesuch Sommerobst und -gemüse kennenlernen Geschichten z. B. was erlebt ein Weizenkorn, bevor es zum Brot wird (Verarbeitungskette) 	<ul style="list-style-type: none"> Gerichte aus dem Urlaubsland kochen und backen z. B. italienische Pizza und Pasta; Lernen, dass es in anderen Ländern andere Tisch- und Esssitten geben kann

September	Oktober	November
<ul style="list-style-type: none"> Apfel-/Birnenenernte Kuchen, Mus machen Kartoffelernte Nachlese auf dem Feld, im Traktor mitfahren, Suppe machen, Pellkartoffeln mit Quark zubereiten, Kartoffelstempel herstellen Herbstfest Herbstlaub sammeln und daraus Deko für den Esstisch herstellen 	<ul style="list-style-type: none"> Erntedank Erntedankmandala legen/ausmalen; Erntedanksuppe zubereiten Halloween Kürbis aushöhlen, Kürbissuppe zubereiten Opferfest Türkische und arabische Gerichte und Lebensmittel kennen lernen 	<ul style="list-style-type: none"> Getreide Brote aus selbstgemahlenem Getreide herstellen, mahlen und sieben lernen Sankt Martin Martinsbrezel backen; Lernen, dass beim Durchschneiden 2 Teile entstehen, bzw. 4 bzw. 8... Theater Gemüsetheater - Werbung erfinden für Lebensmittel
Dezember		
<ul style="list-style-type: none"> Advent Nikolausvesper Lernen, was Lebensmittelimporte sind 	<ul style="list-style-type: none"> Weihnachten Plätzchen backen Bratäpfel herstellen 	



Für Ihre Dokumentation

- Beschreiben Sie Ihren Essalltag, die Gestaltung und pädagogische Begleitung der Mahlzeiten.
- Welche Möglichkeiten der Partizipation gibt es für die Kinder?
- Welche Beobachtungsfragen rund ums Essen und Trinken haben Sie in Ihrem Portfolio?
- Führen Sie Angebote und Projekte mit den Kindern auf. Was haben Sie gemacht? Welche Bildungsziele werden dabei erreicht? Beschreiben Sie zwei dieser Maßnahmen genauer und fügen Sie höchstens 2 - 3 Fotos bei.

Hinweis

Bei der Durchführung dieser Veranstaltungen sind Empfehlungen, z. B. hinsichtlich Hygiene und Eltern-

beteiligung, einzuhalten. Sie werden im Rahmen der Standards für das Essen und Trinken/Verpflegung (Baustein 3) überprüft und dokumentiert.



Unterstützende Literatur

- Im Ordner „Esspedition Kita“ finden Sie
 - Anregungen im Kapitel „Arbeitsmaterialien“, ab S. 182 ff.
 - Umsetzungsbeispiele für die Praxis für Kinder unter 3 Jahren und über 3 Jahren
- Zahlreiche Praxisideen für die Jüngsten in der Kita finden Sie auf der Internetseite www.kleinstkinder.de

Fortbildungen vermitteln dem Team neues Wissen, machen Einstellungen zum Essen und Trinken bewusst und helfen Ziele festzulegen.



Fortbildungen für das pädagogische und hauswirtschaftliche Fachpersonal

Fortbildungen für das ganze Team fördern das Bewusstsein für die Bedeutung von Essen und Trinken in der Kita, geben Anregungen für die notwendige pädagogische Begleitung der Mahlzeiten und das Kennenlernen von Lebensmitteln, für das individuelle Essverhalten und die Vorbildwirkung der Fachkräfte.

Fortbildungsthemen können Sie individuell abgestimmt auf den Bedarf Ihrer Kita mit der BeKi-Referentin als In-House-Veranstaltung vereinbaren oder Sie können BeKi-Fortbildungen besuchen, die oftmals am Landratsamt vor Ort angeboten werden. Ansprechpartner*innen sind die BeKi-Koordinator*innen der jeweiligen Landratsämter.

Die Landesinitiative BeKi unterstützt Sie im Zertifizierungsprozess darüber hinaus durch Bildungs- und Informationsmaterial. Dieses finden Sie auf der Internetseite <https://landeszentrum-bw.de/Lde/wir/Medien>



Für Ihre Dokumentation

- Dokumentieren Sie in Ihrem Abschlussbericht das Datum der Einführung in den Ordner "Esspedition Kita" für das gesamte Team.
- Dokumentieren Sie darüber hinaus die Teilnahme an einer weiteren BeKi-Fortbildung.
- **Hinweis: Mindestens zwei pädagogische Fachkräfte** müssen ein Fortbildungsangebot wahrnehmen. Ab acht Teilnehmer*innen (bei kleineren Einrichtungen auch weniger, wenn das gesamte Team teilnimmt) kann die Fortbildung auch in Ihrer Einrichtung stattfinden. Es ist möglich, sich mit einer Kita in der Nachbarschaft zusammen zu schließen, um die Mindestteilnehmerzahl zu erreichen.
- Legen Sie Ihrem Abschlussbericht die Teilnahmebescheinigungen in Kopie bei. Bei In-House-Fortbildungen reicht die Liste der Teilnehmer*innen.

4.2 Erziehungspartnerschaft

An erster Stelle sind die Eltern für das Essen und Trinken sowie für die Ernährungsbildung der Kinder zuständig.

Die Kita ermöglicht den Kindern zusätzlich zu den Ernährungsgewohnheiten zu Hause, neue Lebensmittel, Tischregeln und das Miteinander bei den Mahlzeiten kennen zu lernen. Nur gemeinsam wird diese Erziehungspartnerschaft erreicht.

Gerade für Eltern von Kindern unter drei Jahren ist die Zusammenarbeit mit dem pädagogischen Team wichtig. Sie geben ihre oft noch sehr jungen Kinder vertrauensvoll „in fremde Hände“, sind manchmal verunsichert und suchen auch in Fragen rund um Essen und Trinken bei den pädagogischen Kräften Rat. Die Portfoliofragen rund ums Essen spielen in dieser Lebensphase eine besonders bedeutsame Rolle und sollten regelmäßig mit den Eltern besprochen werden.

Beschreiben Sie die Erziehungspartnerschaft in der Ernährungsbildung auch in der pädagogischen Konzeption. Sie ist ein wichtiger Baustein des BeKi-Zertifikates.



Für Ihre Dokumentation

- Es müssen **mindestens zwei Maßnahmen** dokumentiert werden, die Sie mit den Eltern bzw. Erziehenden (oder Großeltern) durchgeführt haben.
- **Eine Elterninformationsveranstaltung, die mit einer BeKi-Referentin durchgeführt wird, muss dabei sein.** Nutzen Sie auch andere Möglichkeiten (s. nachfolgende Beispiele).
- Bitte stellen Sie jeweils dar:
 - Beschreibung der Maßnahme mit Datum, Thema und Anzahl der teilnehmenden Eltern.

- Ernährungsbildungsaspekt der Maßnahme.
- Bei Elternveranstaltungen: Gab es danach neue Vereinbarungen (z. B. Was bekommen die Kinder als Vesper mit? Süßigkeiten im Kitaalltag? Umgang mit Geburtstagen)?
- Bei Festen: Schriftliche Mitteilung über Hygienebestimmungen für die Eltern beim Mitbringen von Speisen.
- Bei Arbeitsgruppen: Welche Ergebnisse wurden erzielt? Findet ein Folgetreffen statt?
- Fügen Sie als Anlage die Einladung für die Elternveranstaltung sowie max. 2 - 3 Fotos für die beschriebenen Maßnahmen bei.



Beispiele für Maßnahmen zur Erziehungspartnerschaft

■ Durchführung einer Elternveranstaltung

Eine Elternveranstaltung bietet die Möglichkeit, die Erziehungspartnerschaft zwischen Eltern und den pädagogischen Fachkräften der Kita zu unterstreichen und z. B. durch gemeinsame Vereinbarungen weiterzuentwickeln. Die Eltern erhalten bei der Veranstaltung Informationen zur ausgewogenen Kinderernährung und zur Ernährungsbildung durch die begleitende BeKi-Referentin. Diese tritt dabei als eine neutrale Ernährungsfachkraft auf, die bei Schwierigkeiten auch moderierend tätig sein kann. Die Veranstaltung wird auf die Anliegen der Kita und der Eltern abgestimmt.

■ Informationsarbeit der Kita für die Eltern

Die Transparenz Ihrer Arbeit ist ganz wesentlich für die Unterstützung und die Zusammenarbeit mit den Eltern. So werden auch die Eltern, die aufgrund von Berufstätigkeit wenig Zeit für Mitarbeit oder gemeinsame Unternehmungen haben, gut miteingebunden.

- Informieren Sie die Eltern über Aspekte zur Ernährungsbildung in der Konzeption Ihrer Kita.

- Erstellen Sie ein Kita-ABC, in dem auch Fragen rund um Essen und Trinken aufgenommen sind, und besprechen Sie dies mit den Eltern beim Aufnahmegespräch.
- Wenn die Eltern den Kindern ein Vesper mitgeben, erarbeiten Sie im Team oder mit den Kindern wie dieses aussehen könnte. Erstellen Sie eine Liste mit Beispielen (Positivliste, siehe Ordner „Esspedition Kita“), aus denen die Eltern aussuchen können. Laden Sie die Eltern ein, neue Ideen in die Liste einzutragen.
- Nehmen Sie Beobachtungsfragen zum Themenfeld Essen/Ernährung in Ihr Portfolio auf. Gehen Sie bei den Entwicklungsgesprächen mit den Eltern darauf ein.
- Gestalten Sie eine BeKi-Infoecke oder dokumentieren Sie am Schwarzen Brett in der Einrichtung die Aktivitäten aus dem Alltag und von Projekten. Dort können Sie auch Ihr Vorhaben "BeKi-Zertifikat" vorstellen und während des ganzen Prozesses neue Informationen oder Möglichkeiten der Mitarbeit bekannt machen.

■ Beiträge der Eltern bzw. Erziehenden in der Einrichtung

- Organisation eines täglichen Fruchtekorb.
- Anlegen eines Gemüsebeetes.
- Renovierung des Bistros in der Kita.
- Nutzung von individuellen Kompetenzen der Eltern (z. B. Besuch auf dem Bauernhof eines Elternteils, Informationen der anderen Eltern, Mitmachaktionen mit den Kindern).

■ Aktionen (Feste, sonstige Veranstaltungen)

- Gemeinsames Kochen mit Eltern bzw. Erziehenden oder Großeltern und Kindern.
- Feste, bei denen Eltern Speisen mitbringen, die zur Ernährungskonzeption der Kita passen.

■ Arbeitsgruppe zwischen Eltern und pädagogischen Fachkräften

Der Austausch mit den Eltern bzw. Elternbeiräten im Rahmen einer Arbeitsgruppe, z.B. zum Verpflegungsangebot, unterstützt die Erziehungspartnerschaft und bietet ein Forum für die Organisation von gemeinsamen Aktionen und den Austausch bei Problemen. Innerhalb des Zertifizierungsprozesses können Sie eine BeKi-Referentin oder bei Fragen zur Verpflegung einen Coach für Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg zu solchen Arbeitssitzungen hinzuziehen.



■ Unterstützende Literatur

- Ordner "Esspedition Kita", Kapitel 3
- Internet-Tipp www.ene-mene-fit.de
Das Mannheimer Institut für Public Health, Sozial- und Präventivmedizin (MIPH) gibt mit Videos und Projektideen Anregungen für leckeres, ausgewogenes Essen.

4.3. Qualitätsstandards für das Essen und Trinken in der Kita

Die Gestaltung der Esssituation, die pädagogische Begleitung und das Speisenangebot haben einen prägenden Einfluss auf die Kinder. Das ist besonders für Kinder unter 3 Jahren von Bedeutung, weil dies eine ganz entscheidende Phase für die Entwicklung von Ernährungsgewohnheiten ist.

Ein Baustein der BeKi-Zertifizierung umfasst deshalb auch Ihre Verpflegungsstandards. Diese haben das Ziel, eine ausgewogene Ernährung und die pädagogische Begleitung der Mahlzeiten zu sichern, in der Kita zu verankern und sie damit bewusst mit der Ernährungsbildung im Alltag Ihrer Einrichtung zu verknüpfen. Grundlage ist dabei der „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Wichtig: Der Qualitätsstandard trägt zur Arbeitserleichterung im Alltag bei, wenn er im Team bekannt wird, die Details für die Umsetzung von allen akzeptiert werden und schriftlich festgehalten sind. Dies schafft Transparenz und auch neue Mitarbeiter*innen sowie die Eltern profitieren davon.



■ Anregungen für die Praxis

- Wenn Ihre Einrichtung noch keine Standards und Empfehlungen hat oder die bestehenden überarbeiten möchte, ist eine BeKi-Fortbildung zum Themenbereich „Essen und Trinken als Teil des pädagogischen Profils“ empfehlenswert.
- Für spezielle Fragen zur Verpflegung wie die Auswahl eines Caterers, die Ausschreibung oder das Leistungsverzeichnis steht Ihnen das Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg mit

dem Fachbereich Kita- und Schulverpflegung (www.kitaverpflegung-bw.de) zur Verfügung. Dort erhalten Sie individuelle Beratung und umfangreiches Informationsmaterial.



■ Für Ihre Dokumentation

- Füllen Sie in der Vorlage „Abschlussbericht“ die Tabelle „Checkliste: Qualitätsstandards für das Essen und Trinken in der Kita“ aus. Die Tabelle auf der nächsten Seite ist nur ein Muster dafür.
- Um Veränderungen gut überprüfen und dokumentieren zu können, ist es empfehlenswert zu Beginn der Zertifizierung in der Tabelle die Spalte IST-Analyse auszufüllen und am Ende des Prozesses die letzte Spalte Abschlussbericht.

Für eine erfolgreiche Zertifizierung müssen 30 von 38 Punkten erreicht werden.

Als Anlagen fügen Sie dem Abschlussbericht bitte bei:

- Fotos vom Essensraum und der Esssituation (max. 2).
- Merkblätter oder Fotos zur Lebensmittelhygiene.
- Empfehlungen für Speisen bei Festen.

Checkliste: Qualitätsstandards für das Essen und Trinken in der Kita

Kriterium (Erfüllung)	Ja (2 Pkt.), teilweise (1 Pkt.), nein (0 Pkt.)	
Zeitpunkt der Erfassung (Datum)	IST-Analyse:	Abschlussbericht:
Lebensmittel-Angebot in der Kita		
Wasser/ungesüßter Tee als Getränk jederzeit vorhanden		
Auf eine ausgewogene Zusammenstellung des Vespers und der Zwischenmahlzeiten wird geachtet		
Verwendung regionaler/saisonaler Lebensmittel		
Obst und/oder Gemüse als Bestandteil jeder Mahlzeit		
Umgang mit Süßwaren ist geregelt (z. B. keine Süßwaren/nur eingeschränkt)		
Das Essensangebot bei Geburtstagen und anderen Festen ist geregelt		
Beachtung individueller Besonderheiten bei Speisenangebot, Zubereitung etc.		
Gestaltung der Esssituation		
Kinder helfen beim Aufdecken/Abräumen von Geschirr etc.		
Ansprechende Tischatmosphäre (ruhig, hell, ausreichend Platz) (Foto beifügen)		
Es wird in Gemeinschaft gegessen		
Es gibt feste Rituale (Tischspruch etc.)		
Das pädagogische Personal betreut die Kinder bei den Mahlzeiten		
Kindgerechtes Geschirr/Mobiliar für alle Altersgruppen		
Die Essenszeiten sind festgelegt		
Es gibt separate Esstische oder einen abgetrennten Essbereich		
Pädagogisches Kochen		
Kindgerechtes Arbeiten (Küchenutensilien, Küchenarbeitshöhe etc.)		
Lebensmittelhygiene		
Zuständigkeit für Lebensmittelhygiene innerhalb der Einrichtung ist geklärt		
Hygieneregeln werden umgesetzt und sind sichtbar beim Kochen/in der Küche/bei der pädagogischen Arbeit (z. B. BeKi-Aushang, Vorlagen z. B. im BIPS-Leitfaden) ¹⁾ (Merkblätter/Fotos beifügen)		
Empfehlungen für Speisen bei Festen und Feiern entsprechen den Hygieneempfehlungen, z.B. keine Speisen mit rohen Eiern oder Sahnetorten (Merkblatt etc. beifügen)		
Sie müssen mindestens 30 Punkte erreichen	Summe	_____ von 38
		_____ von 38

1) empfehlenswert ist die Orientierung am BIPS-Leitfaden "Gute Hygiene-Praxis in Kita-Küchen" des Leibniz-Instituts für Präventionsforschung und Epidemiologie (BIPS) www.bips-institut.de, auch eigene Hinweise können erstellt werden

Mittagessen in der Kita

Wenn Ihre Einrichtung eine Mittagsverpflegung anbietet, sind zusätzlich zu der Checkliste „Qualitätsstandards für das Essen und Trinken in der Kita“ weitere Punkte zu erfüllen:

In einer gesonderten Tabelle für die Mittagsverpflegung müssen 8 von 10 Punkten erreicht werden (siehe Tabelle).

Checkliste: „Qualitätsstandards für die Mittagsverpflegung“

Kriterium (Erfüllung)	Ja (2 Pkt.), tlw. (1 Pkt.), nein (0 Pkt.)	
Zeitpunkt der Erfassung (Datum)	IST-Analyse:	Abschlussbericht:
Die Kita ist beim zuständigen Amt für Lebensmittelüberwachung gemeldet (verpflichtend nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004)		
Die Speisenzusammensetzung ist ausgewogen gestaltet und orientiert sich am DGE-Qualitätsstandard (Checkliste zur Lebensmittelauswahl auf der nächste Seite)		
Der aktuelle Speiseplan ist für die Eltern einsehbar		
Es gibt einen Speiseplan für die Kinder mit Bildern		
Partizipation der Kinder findet statt		
Sie müssen mindestens 8 Punkte erreichen	Summe	_____ von 10
		_____ von 10

Bei der Lebensmittelauswahl ist darauf zu achten, dass die Zusammensetzung ausgewogen (nach den Empfehlungen der DGE) gestaltet ist. Sie können selbst die Lebensmittelauswahl und Speiseplanung überprüfen.

der Seite 26). In dieser Tabelle werden die Häufigkeiten von Lebensmitteln in 20 Verpflegungstagen angegeben.

Wenn Sie an weniger Tagen warmes Essen anbieten, berechnen Sie die Häufigkeiten anteilig. Wählen Sie Wochen ohne Feiertage.

Verwenden Sie hierfür die Tabelle **Qualitäts-Check Speiseplanung im Abschlussbericht** (Muster auf

Checkliste: „Qualitäts-Check Speisenplanung“

KW	Tag	Getreide, Getreide- produkte, Kartoffeln	Fisch	Fleisch, Wurst, Ei	Gemüse, Salat, Hülsen- früchte	Obst, Nüsse, Ölsaaten	Milch, Milch- produkte
	Mo						
	Di						
	Mi						
	Do						
	Fr						
	Mo						
	Di						
	Mi						
	Do						
	Fr						
	Mo						
	Di						
	Mi						
	Do						
	Fr						
	Mo						
	Di						
	Mi						
	Do						
	Fr						
	Mo						
	Di						
	Mi						
	Do						
	Fr						
Summe							
Anforderung	20x	mind. 4x	max. 4x (ohne Ei)	20x	mind. 8x	mind. 8x	
	ja <input type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>
davon	max. 4x Kartoffel- erzeugnisse ja <input type="checkbox"/>	mind. 2x fettreicher Fisch ja <input type="checkbox"/>	mind. 2x mageres Muskelfleisch ja <input type="checkbox"/>	mind. 8x als Rohkost, Salat ja <input type="checkbox"/>	mind. 4x Stückobst ja <input type="checkbox"/>		
	mind. 4x Vollkorn ja <input type="checkbox"/>			mind. 4x Hülsenfrüchte ja <input type="checkbox"/>			



Die Gestaltung der Esssituation und des Mahlzeitenangebots hat einen prägenden Einfluss auf die Ernährungsgewohnheiten der Kinder.



Für Ihre Dokumentation

Fügen Sie dem Abschlussbericht außerdem bei:

- Vier aufeinanderfolgende Wochenspeisepläne. Markieren Sie hierbei bitte die ausgewählten Speisen, wenn Sie eine Auswahl anbieten.
- Machen Sie Angaben, wer die Speisen aus dem Angebot aussucht und anhand welcher Kriterien.



Weitere Tipps und Anregungen

- Orientierungshilfen für die Lebensmittelmengen finden Sie auf S. 134 des Ordners „Esspedition Kita“. Gemeinsam mit Träger und Caterer können Sie auf der Basis Ihres Ergebnisses über das Angebot Ihrer Einrichtung sprechen und Verbesserungen/Änderungen vereinbaren.

Holen Sie sich bei Bedarf die Unterstützung durch das Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg unter folgendem Link:

www.kitaverpflegung-bw.de

- Überlegen Sie sich altersgerechte Partizipationsmöglichkeiten für die Kinder. Führen Sie z.B. bei den Kinderkonferenzen Gespräche über das Essen und geben Sie die Rückmeldungen an den Caterer oder an Ihre Küche weiter. Als Hilfestellung gibt es einen leicht verständlichen, geprüften Kinderfragebogen. Diesen finden sie unter folgendem Link:

www.kitaverpflegung-bw.de

4.4 Außenbeziehungen

Durch Kontakte außerhalb der Kita bekommen Sie neue Impulse für Ihre Arbeit und machen neue Lernerfahrungen. Das gilt natürlich für das ganze Themenfeld Essen und Trinken, aber auch für die Bereiche Bewegung und Entspannung. Alle zusammen sind Bestandteile der Gesundheitsförderung und beeinflussen das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit der Kinder.

Gehen Sie zunächst auf Schatzsuche: Gibt es bereits Kooperationspartner, mit denen Sie zusammenarbeiten?

Neue Kooperationspartner lassen sich oft schon in der nahen Umgebung finden. Erkundigen Sie sich bei den Teams anderer Kitas und fragen Sie nach

deren Erfahrungen. Wie haben sie die Kita bewegungsfreundlich gestaltet? Gibt es Kontakte zu Handwerksbetrieben, Bauernhöfen, Essenslieferanten, Ärzten? Vielleicht treffen sich die bereits zertifizierten BeKi-Kitas in Ihrem Kreis auch schon zu einem Erfahrungsaustausch. Erkundigen Sie sich bei Ihrer BeKi-Referentin oder bei Ihrer/m BeKi-Koordinator*in im Landratsamt.

Wichtig: Bei unter Dreijährigen bringen Externe oft zu viel Unruhe in die Einrichtung. Aber regelmäßige Besuche auf dem Wochenmarkt oder in der Bäckerei sind sicher auch hier möglich. Für Krippen bietet es sich außerdem an, Außenbeziehungen auch als Bereicherung für die Eltern anzusehen und Gäste wie einen Kinderarzt oder den Essenslieferanten zum Elternabend einzuladen.



Kontakte außerhalb der Kita bringen neue Impulse ...



Für Ihre Dokumentation

Dokumentieren Sie die Zusammenarbeit mit zwei Kooperationspartnern (neben der Landesinitiative BeKi).

Stellen Sie jeweils dar:

- Mit wem arbeiten Sie zusammen?
- Was konkret machen Sie?
- Wie oft findet die Kooperation statt?
- Bitte fügen Sie max. 2 Fotos von Ausflügen, Turnräumen usw. bei.



Beispiele

Überregional verfügbare Angebote:

■ Sarah Wiener Stiftung

Unter dem Titel „Ich kann kochen!“ bietet die Sarah Wiener Stiftung bundesweit eintägige Fortbildungen für pädagogische Fachkräfte in Kita und Schule an, in denen sie zu „Genussbotschaftern“ werden und das pädagogische Kochen mit Kindern üben. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.ichkannkochen.de



... und neue Lernerfahrungen.

■ Regionale Arbeitsgemeinschaften der Zahngesundheit in Baden-Württemberg

In den Stadt- und Landkreisen Baden-Württembergs bestehen 37 regionale Arbeitsgemeinschaften Zahngesundheit. Sie führen eine breitenwirksame und flächendeckende Gruppenprophylaxe durch. Ein besonderes Angebot gibt es für die Zahngesundheit der unter Dreijährigen.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.lagz-bw.de

■ Landessportverband Baden-Württemberg (LSV)

Das LSV-Zertifikat "anerkannter Bewegungskindergarten" bietet allen Kindergärten in Baden-Württemberg die Möglichkeit, ihre Einrichtung als Bewegungskindergarten zertifizieren zu lassen.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.lsvbw.de

■ Baden-Württemberg Stiftung

Das Programm „Komm mit in das gesunde Boot“ der Baden-Württemberg Stiftung bietet regionale Fortbildungen für Erzieher und Erzieherinnen sowie umfangreiches Arbeitsmaterial zu den Themen Ernährung und Bewegung an.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.gesunde-kinder-bw.de

■ AOK Baden-Württemberg

JolinchenKids ist ein Kita-Programm der AOK zur Förderung der Gesundheit mit den Schwerpunkten Ernährung, Bewegung und seelisches Wohlbefinden. Die AOK begleitet Kitas drei Jahre bei der Umsetzung mit Schulungen, Materialien, Workshops, Kurs- und Beratungsangeboten.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.jolinchenkids.de

■ Unfallkasse Baden-Württemberg

Mit „Kindergärten in Aktion“ stellt die Unfallkasse Informationsmaterial und eine Spielesammlung mit Bewegungsgeschichten und -spielen bereit.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.kindergaerten-in-aktion.de

■ EU-Schulprogramm

In Baden-Württemberg können Kinder in Kitas und Grundschulen kostenlos Obst, Gemüse sowie Milch und Milchprodukte über das EU-Schulprogramm erhalten.

Für eine Teilnahme am Programm müssen sich die Einrichtungen jährlich neu im Frühjahr anmelden und werden dann für das folgende Schuljahr zugelassen. Die Kitas müssen außerdem einen passenden Schulprogramm-Lieferanten finden und mit ihm die Umsetzung abstimmen.

Die Europäische Union trägt den Hauptteil der Kosten für die Produkte und ihre Anlieferung. Der Restbetrag muss über Sponsoren finanziert werden. Infrage kommen zum Beispiel örtliche Unternehmen, Vereine, der Einrichtungsträger, die Eltern der Kinder oder der Lieferant selbst.

Weitere Informationen finden Sie unter:

<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/eu-schulprogramm>





ERNÄHRUNGSBILDUNG IN DER KONZEPTION

Mit dem BeKi-Zertifikat machen Sie deutlich, dass Ernährungsbildung zum pädagogischen Selbstverständnis Ihrer Einrichtung gehört, im Alltag der Einrichtung gelebt und auf eine ausgewogene, kindgerechte Verpflegung Wert gelegt wird. Dieser Schwerpunkt sollte in der Konzeption oder im Leitbild eindeutig und auf Ihre Einrichtung bezogen formuliert werden. Die Konzeption ist die verbindliche Grundlage für das Handeln jeder einzelnen Fachkraft und hat über mögliche Personalwechsel hinaus Bestand.

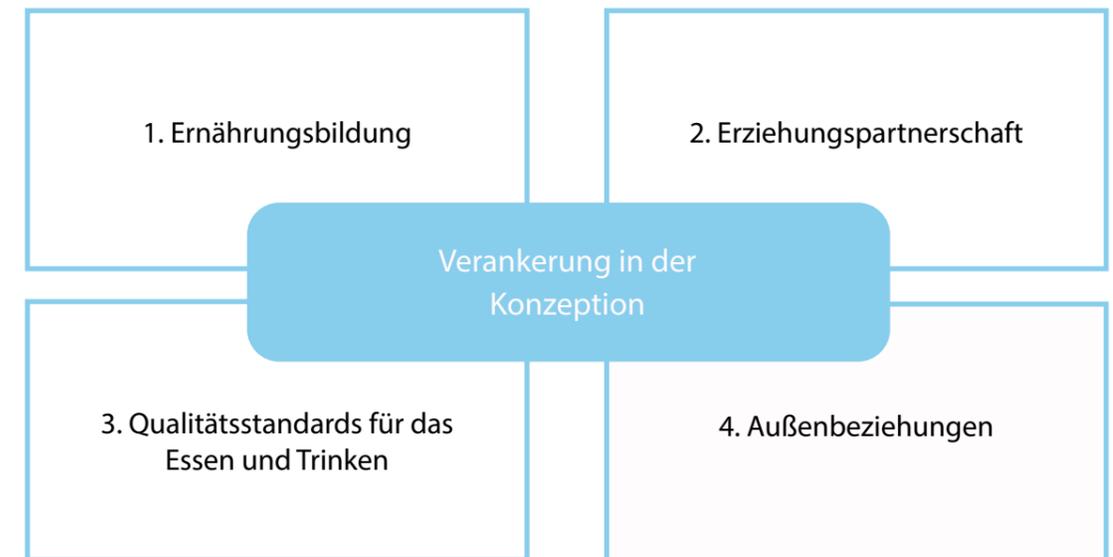
Zusätzlich können diese Inhalte auch in einem Kita-ABC, in Verpflegungsstandards, Empfehlungen für die Eltern oder einem speziellen Informationsblatt für alle transparent gemacht werden. Einrichtungen, die während der Zertifizierung (noch) keinen Einfluss auf die Überarbeitung der Konzeption nehmen können, erfüllen durch diese Dokumente ebenfalls die Voraussetzung des Zertifikates.



Für Ihre Dokumentation

Bitte dokumentieren Sie wie die Ernährungsbildung in Ihrer Einrichtung verankert ist. Legen Sie dem Abschlussbericht folgende Unterlagen bei:

- Konzeption der Einrichtung (evtl. auch nur die thematisch passenden Auszüge)
- Verpflegungsstandards
- Kita-ABC



5. KONZEPTION

- Elternempfehlungen

- Flyer

- Darstellung auf der Internetseite



Nehmen Sie beispielsweise folgende Punkte auf

- Essenszeiten im Tagesablauf, Beschreibung der Abläufe und Begleitung der Mahlzeiten

- Regeln und Rituale, auch bei Geburtstagen und Festen

- Empfehlungen für das mitgebrachte Vesper und/oder Rahmenbedingungen für die Zwischenmahlzeiten

- Gewählte Verpflegungsform und Grundlage der Empfehlungen (z. B. DGE-Qualitätsstandard)

- Regelmäßige Angebote und Aktionen zum Thema Ernährung (Beschreibung und Begründung mit Bezug auf Lernziele)

- Art der Partizipation und Beteiligung der Kinder

- Zusammenarbeit mit den Eltern im Bereich Ernährung

- Kooperationen



Weitere Anregungen

- Anregungen für die Inhalte der Konzeption finden Sie im Ordner „Esspedition Kita“ auf S. 44 - 45 und für das Kita-ABC auf S. 160



DER ABSCHLUSSBERICHT

Im Abschlussbericht werden die Schritte von der IST-Analyse und der Ordnerführung über die Festlegung Ihrer Ziele bis zur Erfüllung der einzelnen Bausteine und der Verankerung des Themenbereichs Ernährungsbildung in der Konzeption dokumentiert. Bearbeiten Sie den Bericht am besten laufend bereits während des Zertifizierungsprozesses, sobald Sie einen Baustein erfüllt haben. Das verbessert die Übersicht und verringert Ihren Arbeitsaufwand in der Abschlussphase. Mit der Word-Vorlage von Ihrer BeKi-Referentin können Sie direkt am PC arbeiten. Überlegen Sie gemeinsam im Team, welche Veränderungen sich im Vergleich zur Ausgangssituation durch den Zertifizierungsprozess ergeben haben.

Diese Selbstreflexion ist ein wichtiger Teil der BeKi-Zertifizierung.

Beziehen Sie sich auf Ihre Ziele und die Punkte der IST-Analyse und dokumentieren Sie diese im Abschlussbericht möglichst konkret.

Die Ergebnisse bieten Ihnen Anhaltspunkte für die Beurteilung Ihrer Maßnahmen, helfen bei der Weiterentwicklung Ihrer Einrichtung und machen Ihre Qualität für alle sichtbar.



Für Ihre Dokumentation

Formales

- Erstellen Sie den Abschlussbericht am besten in digitaler Form. Sie können ihn auch als Datei (PDF) per E-Mail an Ihre BeKi-Referentin und ans Landratsamt übermitteln.
- Wenn Sie den Bericht in gedruckter Form einreichen wollen, verzichten Sie bitte auf Klarsichtfolien für die einzelnen Berichtsseiten.

Datenschutzhinweise

Der Abschlussbericht verbleibt am Landeszentrum für Ernährung. Es werden weder Bilder noch Ideen daraus veröffentlicht.

Die letzten Schritte

- Besprechen Sie den Abschlussbericht nach der Fertigstellung mit der BeKi-Referentin und prüfen ihn auf Vollständigkeit (s. Checkliste S. 38).
- Übermitteln Sie den Bericht an die/den BeKi-Koordinator*in am betreuenden Landratsamt. Sie/er leitet ihn zur Prüfung an das Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg weiter.
- Nach der Prüfung führt die/der BeKi-Koordinator*in bei Ihnen vor Ort eine Abschlussprüfung durch. Der dabei erstellte Prüfbogen geht an das Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg. Danach erhalten Sie die Urkunde über das

BeKi-Zertifikat, das Schild zum BeKi-Zertifikat sowie das BeKi-Signet in digitaler Form, z. B. zur Verwendung auf Ihrer Internetseite.

- Überlegen Sie im Team, wie Sie die Übergabe des BeKi-Zertifikates gestalten möchten.
- Nach erfolgreich abgeschlossener Zertifizierung wird Ihre Einrichtung auf der Standortkarte für BeKi-zertifizierte Einrichtungen aufgenommen (<https://landeszentrum-bw.de/Lde/bilden/Landesinitiative+BeKi>). So können Sie Ihre wertvolle Arbeit nach außen sichtbar machen und haben die Möglichkeit sich mit anderen zertifizierten Einrichtungen zu vernetzen.



Weitere Anregungen

Die BeKi-Zertifizierung kann ein wichtiger Baustein Ihrer **Öffentlichkeitsarbeit** sein. Essen und Trinken sind attraktive Themen, die gerne von der lokalen Presse aufgegriffen werden.

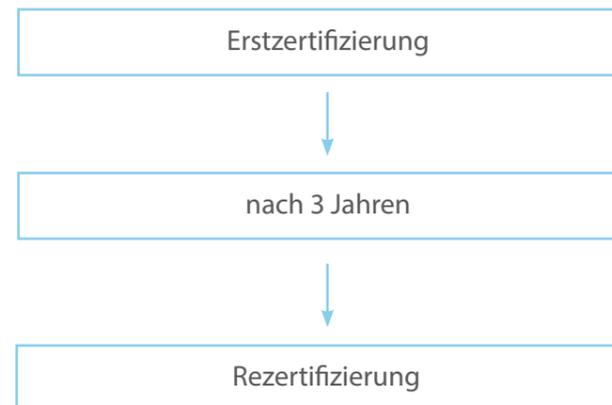
Laden Sie einen Reporter zum nächsten Sommerfest oder zu einer gemeinsamen Eltern-Kind-Aktion ein. Informieren Sie über Ihr attraktives Angebot rund um Essen und Trinken, Ihre Ziele und Ihren Zertifizierungs- oder sogar Rezertifizierungsprozess.



GÜLTIGKEITSDAUER DES BeKi-ZERTIFIKATES

Erstzertifizierung

Das BeKi-Zertifikat gilt ab dem Tag der Prüfung durch das Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg zunächst für drei Jahre.



Rezertifizierung

Für die Verlängerung des BeKi-Zertifikates (Rezertifizierung) weist die Kita nach, dass sie weiterhin eine bewusste Ernährung im pädagogischen Profil und im Verpflegungsangebot berücksichtigt. Oft werden nach der Zertifizierung neue Ziele festgelegt, die bis zur Rezertifizierung erreicht werden sollen. Auch die Verankerung in der Konzeption wird oft weiterentwickelt.

Folgende Punkte sind im Rahmen der Rezertifizierung zu erfüllen:

- **Teilnahme von mindestens zwei Erzieher*innen oder Hauswirtschafter*innen an einer BeKi-Fortbildung**
Informieren Sie sich bei Ihrer/m BeKi-Koordinator*in im Landratsamt über das Fortbildungsangebot oder legen Sie ein Thema für eine In-House-Fortbildung mit Ihrer BeKi-Referentin fest.
- **Durchführung einer BeKi-Elterninformationsveranstaltung**
Sie können gemeinsam mit der BeKi-Referentin neue Formate entwickeln, kreative Ideen und abwechslungsreiche Inhalte einbringen. Auch Veranstaltungen mit den Großeltern sind möglich.
- **Erneute Dokumentation der Mindeststandards im Bereich Verpflegung**
(Baustein 3)
- **Vorlage von Dokumenten, mit denen die Verankerung der Themen Essen und Trinken in der Einrichtung dokumentiert ist**
(Eltern-ABC, Konzeption, Image-Flyer etc.)
- **Schriftlicher Nachweis, inwiefern die Ziele, die die Einrichtung im Rahmen der Zertifizierung für sich formuliert hat, erreicht oder weiterentwickelt wurden.**

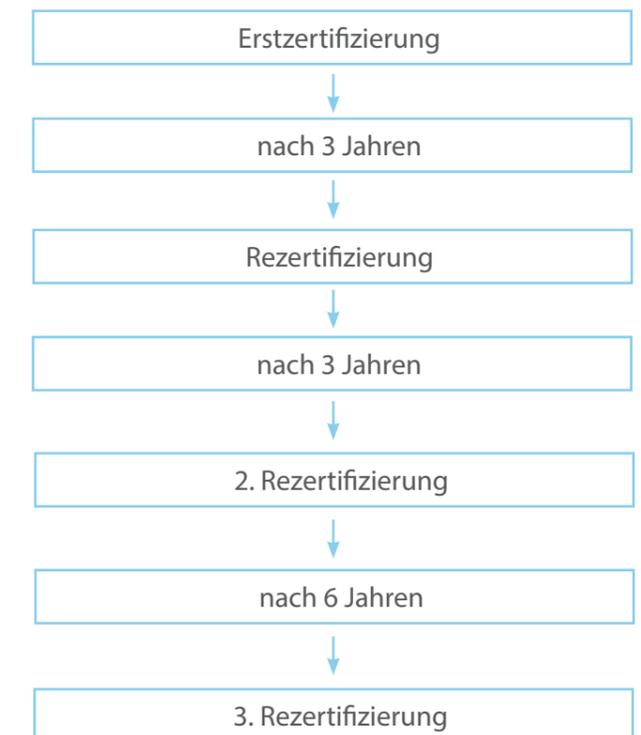
Ablauf der Rezertifizierung

- Die Kita wird mit Übergabe des Zertifikates zu den Verlängerungskriterien informiert.
- Die Kita geht ca. zwei Jahre nach der Erstzertifizierung auf die/den BeKi-Koordinator*in zu und vereinbart die nächsten Schritte zur Rezertifizierung.
- Die/der BeKi-Koordinator*in prüft die Rezertifizierungskriterien vor Ort in der Einrichtung.

Weitere Rezertifizierungen

Die Voraussetzung für die weiteren Rezertifizierungen sind dieselben wie oben beschrieben.

Ernährungsbildung in der Kita ist ein ständig stattfindender Prozess. Deshalb ist auch die Arbeit in diesem Themenfeld mit der Zertifizierung nicht zu Ende. Das gilt für die Entwicklung des Essalltags, für neue Projektideen, die Arbeit mit den Eltern und das Verpflegungsangebot. Der Wechsel von Personal, Kindern und Eltern macht die Beschäftigung mit Essen und Trinken in all seinen Facetten immer wieder notwendig und bringt dadurch regelmäßig neue Impulse.



Das Zertifikat verlängert sich bei Vorliegen der oben genannten Punkte nach der 2. Rezertifizierung um sechs Jahre.

7. GÜLTIGKEITSDAUER...



ABSCHLUSS-CHECKLISTE

Alle Unterlagen für den Abschlussbericht zusammen?

Checkliste zum
BeKi-Zertifikat



Erforderliche Unterlagen

- Teilnahmebestätigung(en) für die besuchte(n) Erzieher*innenfortbildung(en)
- Nachweis (Einladung, evtl. weitere Infos) für die durchgeführte BeKi-Elternveranstaltung
- Bei Festen: Nachweis über schriftliche Mitteilung von Hygienebestimmungen an die Eltern (wenn diese Speisen selbst mitgebracht haben)
- Fotos vom Essraum und der Esssituation (max. 2)
- Nachweis (Merkblätter, Fotos o.ä.) zur Sicherstellung der Lebensmittelhygiene
- Bei Mittagsverpflegung: vier aufeinander folgende Wochenspeisepläne (Speisenauswahl jeweils markieren)
- Konzeption der Einrichtung (evtl. nur die thematisch passenden Auszüge), weitere Dokumente (Kita-ABC..) als Nachweis



8. ABSCHLUSS-CHECKLISTE



ZERTIFIKAT

Landesinitiative BeKi –
Bewusste Kinderernährung

Essen und Trinken bedeutet hier:

- Genuss und Gemeinschaft
- Pädagogische Arbeit mit Kindern
- Zusammenarbeit mit Eltern
- Qualitätsstandards bei den Mahlzeiten

gültig bis
–2023–



Viel Erfolg bei Ihrer neuen Aufgabe.

Gern stehen wir Ihnen bei Fragen und Problemen zur Seite.

www.landeszentrum-bw.de



Landeszentrum für Ernährung
Baden-Württemberg
an der Landesanstalt für Landwirtschaft,
Ernährung und Ländlichen Raum (LEL)
Oberbettringer Straße 162
73525 Schwäbisch Gmünd
Tel: 07171 917-100

ernaehrung@lel.bwl.de
www.landeszentrum-bw.de

Das Landeszentrum für Ernährung ist eine Einrichtung
im Geschäftsbereich des Ministeriums für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz Baden-Württemberg.

