

Michael Schrader/Gabriele Dahle (Hrsg.)

## Kindergarten & Hort erfolgreich leiten

Know-how für eine bessere Kita

Ausgabe: 09

Thema: Kita-Management nach innen

Titel: Essen und Bildung - Lerngeschichten rund ums Essen (18 S.)

### Produkthinweis

Dieser Beitrag ist Teil einer Printausgabe des Standardwerkes „**Kindergarten & Hort erfolgreich leiten**“. Das Handbuch berät in allen Fragen der Kindergarten- und Qualitätsentwicklung und bietet mit erprobten Konzepten, Maßnahmen und Problemlösungen, Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Erfahrungsberichten eine konkrete Hilfestellung für die Kita-Praxis.

▶ Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie [hier](#).

### Nutzungsbedingungen

Die Materialien dürfen nur persönlich für Ihre eigenen Zwecke genutzt und nicht an Dritte weitergegeben bzw. Dritten zugänglich gemacht werden. Sie sind berechtigt, für Ihren eigenen Bedarf Fotokopien zu ziehen, bzw. Ausdrucke zu erstellen. Jede gewerbliche Weitergabe oder Veröffentlichung der Materialien – auch auszugsweise – ist unzulässig.

▶ Die vollständigen Nutzungsbedingungen finden Sie [hier](#).

### Haben Sie noch Fragen? Gerne hilft Ihnen unser Kundenservice weiter:

[Kontaktformular](#) | ✉ Mail: [service@olzog.de](mailto:service@olzog.de)  
✉ Post: OLZOG Verlag | c/o Rhenus Medien Logistik GmbH & Co. KG  
Justus-von-Liebig-Str. 1 | 86899 Landsberg  
☎ Tel.: +49 (0)8191/97 000 220 | 📠 Fax: +49 (0)8191/97 000 198  
[www.olzog.de](http://www.olzog.de) | [www.edidact.de](http://www.edidact.de)

*In vielen Familien – vor allem, wenn beide Elternteile berufstätig sind – ist die Zeit oft zu knapp, sich um das Essen und dessen Zubereitung so zu kümmern, wie man es sich wünscht und wie es eigentlich auch Spaß machen kann. In der Städtischen Kindertagesstätte Mühlenstraße sind die Kinder mit Begeisterung und Engagement dabei, wenn es ums Essen geht. Bis vor einem halben Jahr wurde in den Gruppen gegessen – dies führte allerdings zu Problemen. Jetzt gibt es drei Restaurants (auf jedem der drei Flure eines), in denen gruppenübergreifend alles stattfindet, was mit dem Essen zu tun hat. Dabei geht es um viel mehr als um gesunde Ernährung: Hier findet auch Bildung statt – ein ganzheitliches Unternehmen im besten Sinne!*



Essen in Restaurant

## Bericht aus der Praxis

### 1

#### Städtische Kindertagesstätte und Familienzentrum Mühlenstraße in Mönchengladbach:



Es wird angerichtet ...

Die Städtische Kindertagesstätte Mühlenstraße ist eine siebengruppige Einrichtung mit insgesamt 155 Kindern. Davon werden 60 als Tageskinder betreut. Seit Beginn des Kindergartenjahres 2008/2009 sind darunter 15 Kinder unter drei Jahren. Neben der Leitung und einer Erzieherin als gruppenübergreifender Fachkraft arbeiten zehn Erzieherinnen und vier Ergänzungskräfte sowie eine Praktikantin im Anerkennungsjahr in der Einrichtung. Die Kita liegt in der Mitte von Rheydt, einem größeren Stadtteil von Mönchengladbach.

Die sieben Gruppen verteilen sich auf drei Flure und zwei Etagen. Darüber hinaus verfügt die Einrichtung über ein großes, parkähnliches Außengelände.

Die Kinder der Kita Mühlenstraße stammen aus unterschiedlichen sozialen Verhältnissen sowie kulturell und religiös vielfältig geprägten Familien. Viele Eltern und Kinder haben zunächst wenige oder keine Deutschkenntnisse. In dem multikulturellen Haus begegnen sich aktuell insgesamt 23 verschiedene Kulturen. Seit August 2007 wird die Einrichtung außerdem als Familienzentrum gefördert.

## 2 Kurzbeschreibung:

Die Entscheidung, in der städtischen Tageseinrichtung Mühlenstraße Restaurants einzurichten, steht im Zusammenhang mit einer wesentlichen konzeptionellen Veränderung. Bis vor einem halben Jahr wurde in der Kita, die mittlerweile auch als Familienzentrum zertifiziert ist, gruppenbezogen gearbeitet. Daher wurden auch Frühstück und Mittagessen für die insgesamt 60 Tageskinder in der Gruppe angeboten. Oft war es nicht einfach, die Essenssituationen befriedigend zu gestalten. Es gab immer viel Unruhe, weil nicht alle Kinder am Frühstück teilnahmen und die, die teilnahmen, nicht gleichzeitig zum Frühstück kamen. Außerdem wurde parallel zum Frühstück natürlich schon gespielt, was einen Teil der Kinder wieder vom Essen ablenkte usw. Im Rahmen einer zweitägigen Teamfortbildung, bei der es vor allem darum ging, die im Team vorhandenen Ressourcen besser zu nutzen und die Arbeitsteilung untereinander weiterzuentwickeln, wurden auch die Essenssituationen thematisiert. Das Team und die Leitung der Kita beschlossen auf dieser Fortbildung,

- dass jede Mitarbeiterin sich auf ein oder zwei Fachbereiche spezialisieren sollte,
- dass in Zukunft teiloffen gearbeitet werden sollte und
- dass jeweils auf den drei Fluren in den vorhandenen Räumlichkeiten Stammfunktionsbereiche (Bauen, Atelier, Rollenspiel), Zusatzfunktionsbereiche (z.B. Literacy, Wahrnehmung) und ein Restaurant eingerichtet werden sollten.

So entstanden in der großen siebengruppigen Einrichtung (drei Flure mit zweimal zwei und einmal drei Gruppen) drei Restaurants. Für jedes Restaurant sind zwei Fachfrauen zuständig. Im Gegensatz zu herkömmlichen Restaurants übernehmen aber die Gäste einen Großteil der Essenszu- und -vorbereitung. Es wird Gemüse und Obst gewaschen und geschnitten, regelmäßig gebacken und gekocht. Auch Tischmanieren und Ästhetik kommen nicht zu kurz. Alles soll schön anzusehen sein, denn das Auge isst ja bekanntlich mit. Frühstückszeit ist von ca. 9.00 bis 10.30 Uhr. Ab 8.00 Uhr wird das Frühstücksbuffet zubereitet und aufgebaut. Dies übernehmen die Kinder selbst, unterstützt von der zuständigen Fachfrau. Wer zu Ende gefrühstückt hat, räumt sein Geschirr weg, spült es ab und stellt es in die dafür vorgesehenen Geschirrschränke.

Insgesamt sind die Essenssituationen wesentlich entspannter und konzentrierter. Gleichzeitig hat das Thema Essen und Ernährung einen viel größeren Stellenwert bekommen. Geschah es früher in den Gruppen eher nebenher, so wird heute mit viel mehr Fachverstand, Aufmerksamkeit und Lust gekocht und gegessen. Außerdem wurde deutlich, dass mit dem Thema Essen viele andere Dinge zusammenhängen. Es geht auch um Bildung, Kommunikation und Ästhetik.



*am Tisch*



*beim Essen*



*beim Spielen*

**3 Ziele:**

Mit der Verlegung des Essens von den Gruppen in die Restaurants verfolgt das Team Ziele auf unterschiedlichen Ebenen. Hier sind zunächst die einrichtungsbezogenen Ziele:

- mehr Ruhe und Konzentration in den Essenssituationen sowie bei deren Vor- und Nachbereitung
- klarere Trennung der Funktionsbereiche
- bessere Ausstattung der Funktionsbereiche
- Spezialisierung der Mitarbeiterinnen
- gruppenübergreifende Nutzung der Kompetenzen und Ressourcen

Auch mit Blick auf die Kinder sind die Ziele vielfältig, da sich in der aktiven Auseinandersetzung mit lebenspraktischen Aufgaben und Anforderungen viele Bildungsziele und Kompetenzbereiche miteinander verbinden:

- eine **gesunde Ernährung** und das **Verständnis** der Kinder für gesunde Ernährung (z.B. das Kennenlernen der **Ernährungspyramide**)
- **Esskultur und Essmanieren:** Hier läuft nicht parallel der Fernseher, man unterhält sich beim Essen, der Tisch ist ordentlich gedeckt, Messer und Gabel werden zweckentsprechend eingesetzt.
- Förderung der **Sprachkompetenz**, der **Kommunikationsfähigkeit**, des Sinns für **Ästhetik**, der **Feinmotorik** sowie der **Auge-Hand-Koordination** (z.B. beim Schneiden von Gemüse und Obst)
- **Wissenserweiterung:** Die Kinder lernen z.B. Lebensmittel kennen, die sie bisher nicht kannten oder noch nie im Rohzustand gesehen haben. Im Restaurant hängt hierzu eine Vielzahl von Bildern an der Wand.
- **Zubereitung:** Die Kinder lernen, dass man jenseits von Tiefkühlkost aus der Mikrowelle **Gerichte selbst zubereiten** und sogar selbst Brot backen kann – das ist für viele Kinder eine riesige Entdeckung.
- Erwerb von erstem **mathematischem Verständnis:** Obst halbieren, vierteln, achteln, Geschirr/Besteck zählen und verteilen, Ordnungssysteme verstehen (Was steht wo im Schrank?) etc.
- Training der **Sinne** (tasten, riechen, schmecken) und Umgang mit **Essbedürfnissen:** Wie viel Hunger habe ich? Was schmeckt mir? Was bekommt mir gut/schlecht?
- **Selbstständigkeit** und **Verantwortungsübernahme** (z.B. durch die Essensvor- und -nachbereitung).
- **Soziale Kompetenz:** Größere helfen Kleinen – dies stärkt auch die Verantwortungsübernahme.

Grundsätzlich steckt dies alles in den Tätigkeiten rund ums Essen. Man muss es nur abrufen. Deswegen ist das Restaurant auch ein idealer Ort, an dem Bildungs- und Lerngeschichten entstehen (siehe unten). Erstaunlich ist auch, dass die Fachkräfte zwischen den Geschlechtern bisher keine Unterschiede in Bezug auf Interesse, Engagement und Kompetenzen wahrnehmen.