

Praxismappe 2-25: Mahlzeit!



Folder Nr. 3:

Was Leib und Seele zusammenhält -

Genussvoll speisen im Kinderrestaurant

(Christine Betz)

Qualitätskriterien für ein Kinderrestaurant

In Gesprächen mit Kindern und Beobachtungen im Alltag zeigt sich, was Kinder wollen und brauchen:

- In Ruhe mit Lust und Freude essen, dazu gehört, aus dem Speisenangebot selbst auszuwählen und die Menge selbst bestimmen können
- Mit Freund: innen zusammentreffen und sich mit ihnen beim Essen unterhalten
- In einer schönen, gemütlichen Umgebung sitzen und genau zu wissen, was zu tun ist, um sich selbstbestimmt zu verhalten.
- Einen Sicherheit gebenden Rahmen über Rituale erfahren und vor allem nicht lange auf das Essen warten müssen

In Fortbildungen und Workshops mit Kita-Teams verfolgen pädagogischen Fachkräften diese Ziele, wenn sie ein Kinderrestaurant planen, einrichten und betreiben wollen:

- Mehr Partizipation und Umsetzung der Kinderrechte für jedes einzelne Kind
- Einen Treffpunkt für Genuss und Kommunikation schaffen, mit der Chance, Vielfalt inklusiv zu leben
- Die Gestaltung einer von Ästhetik geprägten Umgebung, die eine positive Form der Ess-Kultur-Bildung ermöglicht
- Eine sinnvolle, einfache, Stress reduzierende und transparente Ablaufgestaltung zu realisieren, die den Tagesablauf flexibilisiert.

Das sind sogleich wichtige Qualitätskriterien, die es gilt, miteinander zu vernetzen und umzusetzen. Gelingt dies, spüren Kinder „hier bin ich willkommen“. Sie reagieren auf die an ihren Bedürfnissen ausgerichtete Umgebung, gehen mit ihrem Verhalten in Resonanz und tragen dazu bei, das Kinderrestaurant zum kulturellen Mittelpunkt der Kita zu machen.