

KIDÉAL KOMPAKT

Editorial



Renato Zanetti / VR-Präsident

Wie lässt sich gesunde und kindergerechte Ernährung in der familien- und schulergänzenden Betreuung am besten organisieren und umsetzen? Ein Thema mit welchem wir uns als Anbieter, aber auch bei der Beratung für Dritte häufig und immer wieder auseinandersetzen.

«Liebe», in diesem Fall zur Kita und den Tagesstrukturen, geht ja bekanntlich durch den Magen. Auch wenn man dieses Thema nicht so sprichwörtlich angeht: klar ist, dass in unserer

Betreuungswelt das individuelle Verständnis über kindergerechte, gesunde und ausgewogene Ernährung polarisiert und eine der meistdiskutierten Materie für Erziehungsberechtigte, Trägerschaften und den Kindern selbst ist und wahrscheinlich auch bleiben wird.

Genau deshalb haben wir den wichtigen Leitgedanken «Kinder brauchen eine gesunde und kindergerechte Ernährung» auch als einen der acht Grundsätzen in unseren pädagogischen Normen und Werten festgehalten. Nur eine kritische, ständige Auseinandersetzung kann sicherstellen, dass wir die gesundheitlichen, allergischen sowie religiösen und kulturellen Aspekte berücksichtigen und stets ausgewogene und saisonale Mahlzeiten anbieten können. Bis es soweit ist, braucht es einerseits die Auseinandersetzung mit dem Thema, das meist in einem schönen Konzept endet. Dieses muss danach auch effektiv umgesetzt werden. Konkret heisst das also: Wie bringe ich als Anbieter die vielen Ansprüche unter einen Hut? Zaubere die geeig-

nete Lösung herbei und setze diese um? Zauberei ist es nicht, aber auch keine einfache Sache. Darum haben wir uns entschlossen, uns in diesem und dem nächsten kidéal kompakt dem Thema Verpflegung zu widmen. In dieser Ausgabe thematisieren wir die Möglichkeiten und Wege, die es gibt, und wie sich diese organisieren lassen.

Sie dürfen sich zudem freuen, mit Anna Lea Morgan eine weitere wertvolle Mitarbeiterin unseres Teams, kennenzulernen. Sie ist im Hintergrund dafür besorgt, dass alles rund läuft und stellt sich Ihnen in dieser Ausgabe kidéal kompakt vor.

Gesunde Ernährung und Teamzugehörigkeit wie auch das wichtige Gefühl von Verbundenheit und Achtsamkeit, haben in der aktuellen «struben Zeit» für uns alle stark an Bedeutung zugenommen. Diese positive Grundhaltung unserer Belegschaft, die Teil unserer Kultur bei kidéal ist, macht mich enorm stolz. In diesem Sinne, wünsche ich Ihnen, liebe Leser/innen von kidéal kompakt, für einmal vor allem viel Gesundheit, möglichst ausgiebige soziale (Team-)Kontakte und... «en guete» Appetit!

Unsere Themen

Fachthema: Gesunde und kindergerechte Ernährung in der familien- und schulergänzenden Betreuung – Möglichkeiten und Organisation der Mahlzeitenbeschaffung

Chancen für Neues: YouTube Kanal «kidéal Kitas»

Ich stelle mich vor: Anna-Lea Morgan, Sachbearbeiterin bei kidéal

kidéal ag – wir entwickeln Chinderbetreuung für Sie

kidéal ist ein Unternehmen, welches Einrichtungen für die professionelle Kinderbetreuung aufbaut und betreibt

Welche Möglichkeiten gibt es und wie lässt sich die Mahlzeitenbeschaffung organisieren?

Text: Nina Wehrli

Wir alle wissen, die Nachfrage nach qualitativ hochstehender familien- und schulergänzender Kinderbetreuung nimmt stetig zu. Beschäftigt man sich als Anbieter oder als Gemeinde mit einer Neugründung/einem Neuaufbau, setzt man sich unweigerlich auch mit den Fragen auseinander: Wie löse ich das Thema Mahlzeitenbeschaffung für meine/unsere Institution? Und wie stelle ich die anspruchsvollen Eltern und die Kinder in Sachen qualitativ hochstehender, aber auch kindgerechter Ernährung zufrieden?

Grundsätzlich bieten sich drei Möglichkeiten an:

- Kochen in der betriebseigenen Küche
- Bezug über einen externen Anbieter
- Eine kombinierte Lösung aus selber kochen und Fremdbezug

Welche Lösung ist die Richtige?

Um für den eigenen Betrieb die geeignete Lösung zu finden, muss Verschiedenes beachtet werden. Wichtig ist es hierfür, die Ausgangslage, also die Gegebenheiten und die Ansprüche, genau zu analysieren und sie danach den drei Möglichkeiten gegenüberzustellen. Nachfolgend zeigen wir auf, wie das Vorgehen sein kann.

1. Analyse der Ausgangslage

Wichtig bei der Analyse der Ausgangslage ist, dass sich der Betreiber einer familien- oder schulergänzenden Institution nicht nur mit den Fragen zu Qualität auseinandersetzt. Vielmehr wird er bei der Definition der Ausgangslage einige weitere Punkte berücksichtigen müssen. Dies sind mindestens die Antworten zu den nachfolgenden Fragen:

Gesunde und kindergerechte Ernährung ist für eine Kita- oder einen schulergänzenden Betrieb zweifellos eine seiner Hauptaufgaben, die es zu erfüllen gilt.

- Haben die Auftraggeber/Betreiber bereits Vorstellungen oder Wünsche bezüglich «selbst kochen», «liefern lassen»?
- Wie langfristig sind das Mietverhältnis und die vorhandene Infrastruktur?
- Welche Investitionssumme ist für die Grundeinrichtung vorgesehen?
- Welche ökonomischen und ökologischen Faktoren gilt es zu beachten?
- Wie flexibel muss die Lösung sein in Bezug auf Bestellmenge, Auswahl, Qualität (Labels) Allergien/Religion, Transport/Verteilung etc.?

Ergänzend gilt es die standortabhängigen Ansprüche der Eltern und die der gesamten Wohngemeinde zu berücksichtigen und in die Analyse miteinfließen zu lassen.

2. Rahmenbedingungen den Möglichkeiten gegenüberstellen und beurteilen

Ist man sich über die Voraussetzung im Klaren und hat diese definiert, gilt es die Vor- und Nachteile der drei Möglichkeiten der Mahlzeitenbeschaffung den Gegebenheiten gegenüberzustellen. Nachfolgende Übersicht zu den Vor- und Nachteilen der drei Varianten hilft dabei, diese Beurteilung vorzunehmen.



Die betriebseigene Küche der Tagesstrukturen Fehraltorf (Kita Chinderstern und Tagesstern)

Variante 1: Kochen in der betriebseigenen Küche

Vorteile:

- Selbst kochen ist ab einer gewissen Menge* kostengünstiger, wenn durch eine erfahrene Person gekocht wird.
- Es ermöglicht, die Qualität der Nahrungsmittel selbst zu wählen.
- Der Menüplan wird selbst bestimmt.
- Ebenso ist eine flexible Mengenanpassung möglich.
- Die Wiederverwertung von Resten ist gewährleistet.
- Es ist nachhaltiger, da kürzere Transportwege anfallen, weil oft lokal eingekauft wird. Ausserdem ist eine genauere Portionenberechnung möglich.
- Direkte Rückmeldungen und entsprechend schnelle Anpassungen sind möglich.

* Erfahrungsgemäss ab drei Gruppen

INTEGRATIONSZENTRUM

Wir freuen uns, den Tagesstern Meisterschwanden und die Primarschule Fahrwangen mit unseren gesunden, ausgewogenen Menüs beliefern zu dürfen.

Tagesstern

Auch für Spitex und andere Mittagstische übernehmen wir gerne die Zubereitung und Belieferung von Mahlzeiten. Für eine unverbindliche Offerte nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.



Für die Tagesstrukturen in Meisterschwanden (Tagesstern) werden die Mahlzeiten über das Integrationszentrum Stiftung Gärtnerhaus Meisterschwanden bezogen.

Nachteile:

- Es muss entsprechendes Personal gesucht und eingestellt werden. Je nach Grösse muss das eine erfahrene Person sein, was sich schwierig gestalten kann, da das Arbeitspensum nur klein ist (nur Mittagssmahlzeit = Teilzeitstelle) und vielen gelernten Köchen Kinderessen zu kochen zu wenig herausfordernd und zu wenig spannend ist (vor allem im Kita Bereich).
- Die Qualität-Standards und die Einführung in diese müssen selbst organisiert werden.
- Die entsprechende Infrastruktur muss vorhanden sein (= Vorgaben der Bewilligungsbehörden müssen eingehalten sein).
- Bei Tagesstrukturen mit mehreren Standorten stellt oft die Verteilung der Mahlzeiten eine Herausforderung dar, da diese schwierig zu realisieren ist.
- Die gesamte Organisation rund um das Essen (Einkauf, Planung, Koordination mit anderen Mitarbeitenden, Kalkulation, Lagerung, Lebensmittelhygiene, Menüplan etc.) hängt meist von einer Person ab.

Variante 2: Mahlzeitenbezug über einen externen Anbieter

Vorteile:

- Es besteht kein Kostenrisiko, da im Vertrag ein fester Preis vereinbart ist.
- Die gesamte Organisation, also der Einkauf, die Erstellung des Menüplans, die Lagerung, die Lebensmittelkontrolle, die Zubereitung und die Lieferung etc. sind ausgelagert.
- Bei schwankenden Kinderzahlen ist man flexibel. Das heisst, die Anzahl der bestellten Menüs kann angepasst werden.
- Beständigkeit der Lieferung, was bedeutet, es gibt keine Lücken wegen ausfallendem Personal.
- Es ist keine grosse Infrastruktur und demzufolge sind keine Investitionen für eine entsprechende Küche nötig.
- Je nach vorhandener Infrastruktur kann jede/r Mitarbeitende das Essen fertig zubereiten/aufwärmen. Teilweise werden die Mahlzeiten sogar bereits heiss geliefert.
- Im Idealfall können lokale Synergien geschaffen, genutzt und gestärkt werden (z.B. durch Zusammenarbeit mit dem Altersheim oder anderen sozialen Institutionen, Restaurants). Dadurch werden auch die Vernetzung und Akzeptanz in der Gemeinde unterstützt und man macht sich in einem gewissen Sinne auch

unentbehrlich für die Gemeinde.

- Die Verantwortung und der Zusatzaufwand für Sonderwünsche, wie zum Beispiel Rücksichtnahme auf Allergien und Religionen etc., wird ausgelagert. Sie liegt damit beim Lieferanten.

Es gilt es die standortabhängigen Ansprüche der Eltern und die der gesamten Wohngemeinde zu berücksichtigen und in die Analyse miteinfließen zu lassen.

Nachteile:

- Es besteht eine geringere Auswahlmöglichkeit und wenig Mitspracherecht bei der Menüwahl.
- Die Mengen werden im Voraus bestimmt, was eine Restenverwertung schwierig macht.
- Die Kommunikationswege und damit der Austausch sind länger. Anpassungen, falls überhaupt möglich, benötigen länger.
- Wenn der Bezug von Mahlzeiten nicht lokal geregelt ist, kann das lange Lieferwege bedeuten (Faktor Ökologie).
- Die Qualität und der Nährwerte kann, muss aber nicht, weniger hoch sein als bei frisch zubereitetem Essen.
- Je nachdem kann der Fremdbezug im Verhältnis sehr teuer sein (eine genaue Kostenanalyse lohnt sich).

Nina Wehrli hat einen Bachelor of Arts in Erziehungswissenschaften. Sie hat während und nach ihrem Studium Erfahrungen im Kita-Bereich gesammelt sowie während mehreren Jahren Tagesstrukturen mit über 160 Kindern geführt. Seit 2017 ist sie bei kidéal und begleitet interne und externe Übernahme oder Neuaufbauten sowie externe Beratungsprojekte.



Variante 3: **Kombinierte Lösungen**

Kombinierte Lösungen können mitunter ideal sein, wenn das Budget für den täglichen Fremdbezug zu klein ist. Das setzt jedoch voraus, dass eine entsprechende Küche vorhanden ist. Idealerweise wird an dem Tag selbst gekocht, an dem am wenigsten Kinder die Institution besuchen.

3. **Entscheid? Oder weitere Faktoren berücksichtigen?**

Grundsätzlich könnte man nach der Gegenüberstellung der Rahmenbedingungen mit den Möglichkeiten eine Entscheidung treffen. Ich glaube aber, dass es sich lohnt, nicht nur den faktischen Teil zu prüfen, sondern auch Erfahrungswerte mit in die Entscheidungs-

findung einfließen zu lassen. kidéal hat über die vergangenen elf Jahre viele Institutionen selbst aufgebaut, übernommen oder Dritte bei Neugründungen oder Übernahmen begleitet. Somit können unsere Spezialisten aus einem breiten Erfahrungsschatz schöpfen. Im nächsten kidéal kompakt zeigen wir Ihnen auf, welche weiteren Faktoren aus unserer Sicht für eine Entscheidung wichtig sind.

YouTube Kanal «kidéal Kitas»

Chancen für Neues während des «Lockdowns»



Unser neuer YouTube Kanal «kidéal Kitas»

Text: Ursula Zanetti, Leitung Marketing & Kommunikation

Die Situation direkt vor und während des «Lockdowns» hat es uns erlaubt, Neues auf unseren Sozialen Kanälen auszuprobieren. Sei dies auf Facebook mit aktuellen Beiträgen zu Entwicklungen aufgrund der Ausnahmesituation innerhalb unserer Kitas und Tagesstrukturen, oder mit der Etablierung unseres «kidéal Kitas»-YouTube Kanales.

Die Zeit war knapp und nach nur fünf Tagen Planung sind wir am 9. April 2020 auf Facebook und YouTube mit unserer Kampagne #kitanowathome gestartet.

#kitanowathome: Ausschnitte des Kita-Alltages für zu Hause

Viele Kinder besuchten während der ausserordentlichen Lage in der Schweiz keine Schulen, Kitas oder Tagesstrukturen mehr, sondern wurden vermehrt von ihren Eltern zu Hause betreut. Um Eltern während dieser herausfordernden Zeit zu unterstützen, haben wir unseren YouTube Kanal «kidéal Kitas» eröffnet und wochentags täglich darüber oder über Facebook mit unserem Hashtag #kitanowathome Bastelanleitungen und andere Ideen für Spiele usw. als Video* oder Dokumentation zu den Eltern und den Kindern nach Hause gebracht.

Wie geht es weiter

Nach der Rückkehr zum Regelbetrieb in den Kitas und Tagesstrukturen, haben wir die Kampagne #kitanowathome abgeschlossen. Ab Mitte Juni sind wir mit einem angepassten Konzept mit neuen Inhalten zurück und werden wieder regelmässig Videos* und Beiträge auf unseren sozialen Medien veröffentlichen. Es dürfen alle gespannt sein.

*Die Videos und Beiträge werden in unseren Kitas und Tagesstrukturen unter strikter Einhaltung der kidéal-Richtlinien «Umgang mit Smartphones» produziert.

Gut zu wissen

Um auf unsere Facebook oder YouTube Kanäle zugreifen zu können, benötigen man keine eigenen Zugänge. Der Zugriff funktioniert am einfachsten über unsere Webseiten www.chinderstern.ch, www.tagesstern.ch, www.ylaa.ch (auf der jeweiligen Einstiegsseite jedes Standortes unten links).



Ihr mobile Device führt Sie über den QR-Code direkt auf unseren YouTube Kanal.



Eines unserer Videos aus der #kitanowathome Kampagne – «Knete selber basteln»

Ich stelle mich vor – Anna Lea Morgan, Sachbearbeiterin bei kidéal

Seit Mai 2019 arbeite ich als Sachbearbeiterin bei kidéal. Anfänglich war ich für diverse administrative Arbeiten bei den Kitas ylaa zuständig. Mittlerweile hat sich mein Aufgabenbereich bei kidéal auf den Bereich Finanz- und Personaladministration erweitert. Zu meinen Hauptaufgaben gehören die Zahlungskontrolle aller kidéal-Betriebe sowie das Führen der Administration für die Tagesstrukturen Hettlingen sowie weiterhin der beiden Kitas ylaa.

Mein Ausbildungsweg

Geboren und aufgewachsen bin ich im ländlichen Kallnach im Berner Seeland. Nach meiner obligatorischen Schulzeit in Kallnach und Aarberg besuchte ich das Kirchenfeld Gymnasium in Bern. Während der Gymnasialzeit hatte ich die Möglichkeit ein Zwischenjahr in Durban, Südafrika, zu verbringen. Das Jahr in Südafrika hat mich sehr geprägt und meine sprachlichen, kulturellen sowie religiösen Interessen geweckt. Deshalb entschloss ich mich nach dem Gymnasium für Studien in englischer Sprach- und Literaturwissenschaft sowie Religionswissenschaft an der Universität Basel, welche ich im Juni 2019 abschloss.

Bereits während meinem Zwischenjahr in Durban wurde mir bewusst, wie faszinierend und vielfältig das Leben in einer Grossstadt sein kann. Diese Begeisterung für Städte, deren planerische Organisation und die Menschen, welche dort zu Hause sind, haben mich nicht mehr losgelassen. Diese Erfahrung war ausschlaggebend für

die Wahl meines Masterstudiengangs in Critical Urbanisms (Urban Studies), welchen ich im September 2019 an der Universität Basel begonnen habe und mir bereits spannende Einblicke in unbekannte Welten gewährt hat.

Meine beruflichen Erfahrungen

Erste berufliche Erfahrungen sammelte ich in einer Arztpraxis in Biel und in einer englischen Sprachschule in Basel, wo ich für den Empfang und verschiedene administrative Aufgaben zuständig war. Durch die Anstellung bei kidéal eröffnete sich mir mit der familienergänzenden Kinderbetreuung eine neue Welt.

Meine Freizeit

Wenn ich nicht mit Arbeiten, dem Vorbereiten eines Vortrages oder dem Schreiben eines Essays für mein Studium beschäftigt bin, dann betätige ich mich gerne kreativ. Gerne male ich mit Aquarellfarben oder backe. Auch Lesen darf nicht zu kurz kommen. Mit Vergnügen tauche ich in abenteuerliche Geschichten und fremde Landschaften ein und lerne dabei gerne mehr über andere Kulturen und deren Lebenswelten.



Einrichtungen der kidéal ag

Chinderstern



Kitas Chinderstern / www.chinderstern.ch

• Kita Chinderstern Adliswil	043 928 35 30
• Kita Chinderstern Affoltern a.A.	043 333 90 23
• Kita Chinderstern Dietikon	043 817 34 40
• Kita Chinderstern Im Gaarte, Dietikon	044 742 01 10
• Kita Chinderstern Fehraltorf	044 954 05 53
• Kita Chinderstern Meisterschwanden	056 670 90 00
• Kita Chinderstern Münchenstein	061 411 04 43
• Kita Chinderstern Schwerzenbach	043 443 11 92
• Kita Chinderstern Seuzach	052 335 33 30
• Kita Chinderstern Wallisellen	044 575 24 63
• Kita Chinderstern Weisslingen	052 384 02 67
• Kita Chinderstern Zürich Altstetten	043 818 64 39
• Kita Chinderstern Zürich Seebach	043 300 11 62



Kitas ylaa / www.ylaa.ch

ylaa Bruderholz, Basel
ylaa Densa Park, Basel

 
061 511 32 60
061 511 32 50

Tagesstern

Tagesstrukturen Tagesstern / www.tagesstern.ch

• Tagesstern Brugg	044 735 30 10
• Tagesstern Fehraltorf	044 954 11 68
• Tagesstern Meisterschwanden	056 670 90 00
• Tagesstern Weisslingen	052 384 02 67
• Tagesstern Wettingen	056 426 27 77

Tagesstrukturen Hettlingen

Tagesstrukturen Hettlingen /

www.schule-hettlingen.ch/de/tagesstrukturen

• Tagesstrukturen Hettlingen, Hettlingen	052 301 17 78
--	---------------

Wir arbeiten u.a. mit diesen Institutionen zusammen:

- Knirpsen Villa, Mettmenstetten

Unsere Tätigkeitsgebiete

Consulting

kidéal unterstützt Sie bei:

- Bedarfsabklärungen
- der Erstellung und Ausarbeitung von Strategien und Konzepten
- Kontakten mit Behörden (u. A. Bewilligungsverfahren)
- betriebswirtschaftlichen Fragestellungen
- der Erstellung von Gesuchen für die Anstossfinanzierung des Bundes
- Bewertungen von Betrieben
- Sanierungen und Übernahmen

Risikoübernahme / Finanzierung

kidéal übernimmt bei Bedarf:

- die Planung und Realisation
- den Betrieb
- die Reorganisation und Sanierung

Outsourcing

kidéal übernimmt für Sie:

- die Geschäftsführung
- das Personalwesen
- die Buchführung und Administration
- den Aufbau und den Betrieb von Tagesstrukturen / Kitas auf fremde Rechnung

