

KIDÉAL KOMPAKT

Editorial



Renato Zanetti / VR-Präsident
mit Myki.

Eigentlich wollen wir doch alle dieses «C»-Wort, das uns seit Monaten drangsaliert, am liebsten auf den Mond schiessen! Da wir noch keine geeignete Rakete hierfür gefunden haben, müssen wir uns aber zurzeit noch weiter damit arrangieren. Ich für meinen Teil suche deshalb zur Ablenkung nach den positiven Aspekten dieser Situation.

Dieses «C» ist zwar ungemein anstrengend. Und das ständige Aufpassen auf die eigene Gesundheit und die Einhaltung der sich fast täglich ändernden Empfehlungen, machen uns müde. Aber auch das frühere ständige unter Strom sein, unterwegs sein, alles können wollen und machen, ist langfristig ungesund.

Und plötzlich haben wir mehr von diesem «C» als wir je wollten. Aber, die starke Dosis in den letzten Wochen und Monaten hat gewirkt. Es zeigt sich: Wir sind zu mehr fähig, als was wir in Zeiten von «Courant-Normal» abspulen.

Oft wird in solchen Situationen bei Müdigkeit dann auch ein «C» in Form eines Vitamins empfohlen! Und plötzlich haben wir mehr von diesem «C» als wir je wollten. Aber, die starke Dosis in den letzten Wochen und Monaten hat gewirkt. Es zeigt sich: Wir sind zu mehr fähig, als was wir in Zeiten von «Courant-Normal» abspulen. Plötzlich be-

denken, meiden, sorgen, achten, ja verzichten, warten und überlegen oder wägen wir wieder proaktiv unsere nächsten Schritte ab. Sind wir ehrlich, vieles davon ging vorher im Eiltempo an uns vorbei, ohne dass wir es bemerkten.

Das «individuelle Sein» ist etwas aus dem Fokus gerückt, das «kollektive gesunde Miteinander» dafür vermehrt ins Zentrum.

Bei unseren Kitas hat die Superdosis «C» dazu geführt, dass wir uns untereinander stärker miteinander bewegen und noch besser verstehen. Das «individuelle Sein» ist etwas aus dem Fokus gerückt, das «kollektive gesunde Miteinander» dafür vermehrt ins Zentrum. Ich spüre diesen Zusammenhalt, der jedem ein wenig mehr Stärke vermittelt, aus den unzähligen Kontakten mit unseren Mitarbeitenden während meiner CEO-Tour (Bericht dazu in dieser Ausgabe). Und spüre eine Lebenslust, die Freude bereitet. Aus dieser Sicht von mir ein grosses Dankeschön an dieses lästige «C»!

Für einen «Stoffwechselprozess» sorgt auch Andrea Meier, die wir als neues Teammitglied im vergangenen Frühling im Bereich Kommunikation und Social Media begrüßen durften und die sich in dieser Ausgabe kidéal kompakt persönlich bei Euch vorstellt.

Und auch am Thema gesunde, unter anderem mit Vitamin «C» bestückter, und kindsgerechter Ernährung in der familien- und schulergänzenden Betreuung, bleiben wir dran. Wir zeigen in dieser Ausgabe kidéal kompakt auf, was unsere Erfahrungswerte bezüglich Entscheidung für die eine oder andere Variante der Mahlzeitenbeschaffung sind.

kidéal ag – wir entwickeln Chinderbetreuung für Sie

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

Erfahrungswerte, die zum einen oder anderen Ergebnis führen

Im letzten kidéal kompakt haben wir analysiert, welche Möglichkeiten der Mahlzeitenbeschaffung es für familien- und schulergänzende Betriebe gibt und was die Vor- und Nachteile sind. Ebenso haben wir aufgezeigt, wie wichtig es ist, vor einer Entscheidung die Ausgangslage anhand von Schlüsselfaktoren zu erörtern und entsprechend die Rahmenbedingungen den Möglichkeiten gegenüberzustellen.

Mögliche Varianten der Mahlzeitenbeschaffung

- Kochen in der betriebseigenen Küche
- Bezug über einen externen Anbieter, oder
- eine kombinierte Lösung von selbst kochen und Fremdbezug

Schlüsselfaktoren

- 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.?

In unseren aktuell 18 eigenen Betrieben, zum Teil mit mehreren Standorten, finden sich alle der drei möglichen Varianten der Mahlzeitenbeschaffung. Je nach Betrieb, haben wir uns nach genauer Prüfung, für die eine oder andere Lösung entschieden. Dabei haben wir festgestellt, dass folgende zwei weiteren Punkte bei der Entscheidungsfindung mitspielen und wegweisend sind.

Unterscheidung zwischen Übernahme und Neuaufbau, respektive Umzug in ein neues Gebäude Übernahme:

Bereits bestehende Betriebe werden nach einer Übernahme in der Regel vorerst wie gehabt weitergeführt, denn meist wünscht sich die abtretende Trägerschaft, dass nur sehr langsam Veränderungen ein-



Die voll ausgestattete Industrieküche der Tagesstrukturen Tagesstern/ Kita Chinderstern Fehraltorf.

geführt werden. Dies wird dann auch so als Vertragsbestandteil vereinbart. Dass der neue Betreiber nur wo nötig Veränderungen anbringt, macht Sinn. Dadurch können das Team, die Kinder und ihre Eltern in ihren gewohnten Strukturen gelassen werden, bis Vertrauen in die neue Betreiberin geschaffen ist.



Die Industrieküche in Weisslingen mit grossem Gastrobackofen und Kühlschrank.

Zudem ist meist die bereits bestehenden Lösungen von den Vorgängern wohlüberdacht und ihre Wahl für oder gegen das selbst kochen/Lieferant berechtigt. Erst mit der Zeit erkennt man als neue Trägerschaft, ob es sinnvolle Anpassungen geben kann, wie zum Beispiel durch eine neue Kollaborationsmöglichkeit mit einem Lieferanten/Anbieter oder lokalen Lebensmittelhändler usw. – oder aber auch, ob die Option selbst zu kochen doch die Richtige wäre. Darum macht es Sinn, die Mahlzeitenbeschaffung erst nach einer gewissen Zeit zu überdenken – dies aber dann durchaus zu tun.

Bereits bestehende Betriebe werden nach einer Übernahme in der Regel vorerst wie gehabt weitergeführt.

Neugründung/Umzug in einen Neubau:

Im Gegenteil zur Übernahme, muss man sich bei einer Neugründung oder bei einem Umzug einer familien- oder schulergänzenden Kinderbetreuungseinrichtung in einen Neubau, die Frage nach der richtigen Lösung stellen. Dabei stellt sich nicht wie bei der Übernahme die Frage, was aus den bestehenden Rahmenbedingungen am besten für die Betreuungseinrichtung ist, sondern viel mehr, welche Investitionen und Ausbaustandards gewählt werden sollen.

Die Einhaltung der Hygienestandards, die richtigen Lager- und Kühlmöglichkeiten sind neben der Frage des selbst kochens wichtige Entscheidungsträger für oder gegen eine professionelle Küchenausstattung.

Eine Gastroküche mit entsprechenden Geräten* erhöht die Investitionssumme aber massgeblich. Jedoch wird bei einer Entscheidung dagegen allenfalls immer eine Anlieferung notwendig sein. Nachträglich umzurüsten verursacht einerseits meist immense weitere Kosten und ist zum anderen baulich schwer oder fast gar nicht zu realisieren. Entscheidet man sich also gegen eine Küche oder einen entsprechenden Ausbaustandard der Küche, sollte man sich bewusst sein, dass man auf einen Essenslieferanten angewiesen ist.

Die Einhaltung der Hygienestandards, die richtigen Lager- und Kühlmöglichkeiten sind neben der Frage des Selbstkochens wichtige Entscheidungsträger für oder gegen eine professionelle Küchenausstattung.

Faktor Zukunftserwartungen

Bei beiden Varianten, Übernahme oder Neugründung respektive Umzug in einen Neubau, ist für die Wahl der Mahlzeitenbeschaffung zudem auch die Menge der zu produzierenden Mahlzeiten und eine realistische Prognose des zukünftigen Volumens entscheidend. Das bedeutet:

Bei der Kita

Bei einer Kita kann relativ einfach die Maximalbelegung von Kindern durch die Quadratmeterzahl der Räumlichkeiten errechnet und entsprechend die Wahl bezüglich den Ausbaustandard der Küche getroffen werden. In den meisten Fällen lohnt es sich aus kostensenkenden, wie auch aus Qualitätsgründen für eine Kita selbst zu kochen, trotz höherer Anfangsinvestitionen. Oftmals reicht auch eine normale Haushaltsküche, die mit zusätzlichen Geräten* ausgestattet ist.



Küche Schinznach Bad.

Bei den Tagesstrukturen

Bei Tagesstrukturen sind die Einschätzungen schwieriger, da jede Gemeinde kontinuierlich der Betreuungsnachfrage nachkommen und zusätzliche Plätze schaffen muss. Fängt man also zum Beispiel mit einer Mittagsbetreuung von 12 Kindern an, kann es gut sein, dass sich zwei Jahre später die Anzahl der zu betreuenden Kinder verdreifacht hat und die dafür notwendigen Zubereitungsmenge und der Reinigungsaufwand massgeblich erhöht wird. Dies wiederum bedeutet, dass gewisse Geräte** und somit Anschlüsse notwendig werden. Es lohnt sich also, in die Zukunft zu schauen und mit der Maximalzahl zu rechnen und nicht den Ist-Zustand in den Vordergrund zu stellen. Auch sollte berücksichtigt werden, ob mehrere Aussen-Standorte in Aussicht stehen oder nur zentrale Standorte bleiben.

Denn, kochen in Tagesstrukturen an zentralen Orten geht immer. Tagesstrukturen mit mehreren Standorten bedeutet immer, dass viel grössere Mengen und auch ein Lieferservice auf die Beine gestellt werden müssen.

Bei kombiniertem Betreuungsangebot (Kita und Tagesstrukturen)

Bei kombinierten Betreuungseinrichtung stellen sich die gleichen Fragen wie bei den Tagesstrukturen. Der Kitabereich ist mit der Maximalbelegung nach oben bereits definiert, hingegen muss die Tagesstrukturen immer der Nachfrage nachkommen, unabhängig der aktuellen Platzbedingungen.

Es lohnt sich also, in die Zukunft zu schauen und mit der Maximalzahl zu rechnen und nicht den Ist-Zustand in den Vordergrund zu stellen.

Fazit

Klar ist, dass bei allen Varianten eine Küche notwendig ist. Erfahrungsgemäss reicht eine Teeküche in keinem Fall aus, ausser man ist bereit, sich auf erschwerte und nicht zufriedenstellende Bedingungen einzulassen.

Auch eine «normale» Haushaltsküche stösst bei über drei Kita-Gruppen schnell an ihre Kapazitätsgrenzen, ob in Zusammenarbeit mit einem externen Essenslieferant oder beim Selbstzubereiten der Mahlzeiten. Tagesstrukturen mit bereits ca. 25 Kindern, benötigen eine professionelle Ausstattung**.

Was jedoch alle drei Varianten gemeinsam haben: Es braucht zusätzliche Geräte* – ausser bei einer Warmlieferung. Bei der Entscheidung für die Warmlieferung hat dies dafür jedoch zur Folge, dass man immer abhängig von entsprechenden Lieferanten bleibt. Eine professionelle Küche (Gastroküche**) würde also bei allen Varianten alle Probleme lösen. Entscheidet man sich dafür, müssen aber auch die Investitionen entsprechend höherer angesetzt werden.

* Zusätzlich empfohlene Geräte bei normaler Küche (Haushaltsküche): Steamer, zweiter Kochherd und Backofen, sowie falls vom Anschluss her möglich, eine Industrie-Abwaschmaschine, Tiefkühler

** Eine professionelle Küche (Gastroküche) bietet: Industrie-Abwaschmaschine und Industrie-Spülbecken, Steamer/Konvektomat, grosser Kühlschrank und Tiefkühler, Chromstahl Abdeckungen, grosse Kochfelder für grosse Mengen/Töpfe usw.

Text: Nina Wehrli

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.



Velotour statt Ferien: Geschäftsführer besucht Betriebe

Unser CEO, Renato Zanetti, hatte diesen Sommer etwas Besonderes vor. Ende August besuchte er mit dem Fahrrad innerhalb von fünf Tagen alle unsere Kitas Chinderstern und ylaa sowie die Betriebe der Tagesstrukturen Tagesstern. Total strampelte er 360 Kilometer mit dem Fahrrad ab und besuchte dabei alle 18 Betriebe. Damit er seine Erlebnisse mit allen teilen konnte, haben wir ihn mit einer Kamera begleitet. Zudem haben zu unserer Freude auch verschiedene Medien, wie zum Beispiel die Limmattaler Zeitung, die BZ Basel oder der Affoltern Anzeiger etc., dazu berichtet.



Myki begrüsst die Kinder.

Myki mit von der Partie

Renato war aber nicht allein unterwegs. Myki, eine menschenähnliche Handpuppe, begleitete ihn auf dieser Reise und besuchte mit ihm alle Betriebe. Die Kinder konnten die Ankunft der beiden jeweils kaum erwarten und waren schon im Vorfeld ganz aufgeregt. Natürlich haben sie die Fahrt von Renato und Myki stets mitverfolgt und waren darum immer bestens informiert, wo sich die beiden aktuell befanden. So war die Vorfreude auf den Besuch von Myki und Renato in der eigenen Kita noch grösser.

Live auf YouTube & Co.

Die Erlebnisse von Renato und Myki haben wir vor Ort in den Betrieben jeweils mit Video- und Fotomaterial festgehalten und diese am selben Abend noch auf YouTube und unseren weiteren Social



Auch die älteren Kinder schliessen Myki sofort ins Herz.
Foto: Isabel Steiner



Myki und Renato werden überall sehnsüchtig erwartet.

Media Kanälen veröffentlicht. So konnten neben den Kindern und den Mitarbeitenden auch die Eltern und andere Interessierte mitverfolgen, was Renato und Myki alles erlebten. Die beiden verzeichnen seither sogar eine kleine «Fan-Gemeinde»!

Wertschätzung und Vorbildfunktion als Antrieb

Im Vordergrund standen für Renato die Nähe und Wertschätzung gegenüber den Mitarbeitenden, welche täglich – gerade auch in diesen speziellen Zeiten – ausserordentlich wertvolle Arbeit leisten. Zudem wollte er den Kindern vermitteln, dass das Velo ein gutes Fortbewegungsmittel ist, das die Umwelt nicht belastet und einen fit hält.

Anmerkung der Redaktion: Renato fährt je nach Wetter auch zwei bis drei Mal pro Woche mit dem Fahrrad von Wettswil nach Urdorf zur Arbeit.



Endlich kann ich mit Myki spielen.



Die Kinder im Tagesstern und der Kita Chinderstern Schinznach Bad verfolgen die Tour von Myki und Renato auf ihrem eigens gebasteltem Reiseplan.

Myki unterstützt pädagogische Arbeit

Um eine nachhaltige Spur bei den Kindern zu hinterlassen, brachte Renato Myki mit in die Kitas. Dieser zog nach der Tour in jeden einzelnen Betrieb ein und wird ab nun in den Institutionen für die tägliche pädagogische Arbeit mit den Kindern verwendet.

Interesse an den Videos von Renato und Myki? Wir freuen uns über jeden weiteren Besuch auf unserem YouTube Kanal «kidéal Kitas».



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



Myki und Renato dürfen sich ausruhen.



Ein Erinnerungsfoto am Standort der Kita ylaa Densa Park in Basel.

Ich stelle mich vor –

Andrea Meier,

Assistentin Marketing & Kommunikation

Seit April 2020 arbeite ich als Assistentin Marketing & Kommunikation bei kidéal. Zu meinen Hauptaufgaben gehören die Betreuung (Inhaltsgestaltung) und Weiterentwicklung der sozialen Medien sowie die Bewirtschaftung der Webseiten aller kidéal Betriebe. Ebenso arbeite ich aktiv mit bei der Erstellung und Umsetzung verschiedener Konzepte, Kampagnen und Projekten. Auch durfte ich bereits in die vielfältigen administrativen Aufgaben der kidéal-Welt eintauchen. Meistens arbeite ich bei allen meinen Aufgaben sehr eng mit dem Bereich Pädagogik zusammen. Das ist für mich sehr spannend, da ich täglich etwas Neues aus dem pädagogischen Gebiet lernen kann.

Mein Ausbildungsweg

Geboren und aufgewachsen bin ich in einem kleineren Dorf ausserhalb der Stadt Zürich. Nach meiner obligatorischen Schulzeit habe ich eine kaufmännische Berufslehre und die Berufsmaturität in einer Gemeindeverwaltung absolviert. Danach arbeitete ich einige Jahre beim Kanton Zürich bis ich dann die Branche wechselte und mein Studium begann. Ich durfte in einem innovativen Startup in Zürich mitwirken, welches im Bereich der Marktforschung tätig war. Diese Erfahrung ermöglichte mir einen Einblick in ein sehr agiles und flach strukturiertes Unternehmen.

Nebenbei studiere ich aktuell Marketing/Kommunikation an der MBSZ in Zürich und befinde mich nun im Endspurt und trete bald das letzte Jahr an. Die Verknüpfung zwischen dem im Studium Gelernten und dem in der Arbeitswelt Gelebten hilft mir, die Zusammenhänge besser zu verstehen. Ich darf kidéal mit meinem Wissen unterstützen und habe die Möglichkeit meine Ideen und Fähigkeiten einzubringen. Der Austausch mit anderen Fachpersonen in diesem Bereich ist sehr wertvoll und möchte ich nicht missen.



Meine Freizeit

In meiner Freizeit verbringe ich sehr gerne Zeit draussen oder begeben mich auf kulinarische Entdeckungsreise. Ich koche und backe sehr gerne und probiere neue Rezepte aus. Wenn ich nicht in der Küche stehe, kümmere ich mich um meine Kakteen oder unternehme etwas mit meiner Familie und Freunden.

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 Schinznach-Bad	076 498 14 17
• 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	061 511 32 60
ylaa Densa Park, Basel	061 511 32 50

Tagesstern

Tagesstrukturen Tagesstern / www.tagesstern.ch

• Tagesstern Brugg	076 498 14 17
• 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
- Begleitung / Durchführung von Submissionen
- betriebswirtschaftlichen Fragestellungen
- Geltendmachung von Unterstützungsgeldern der öffentlichen Hand
- der Erstellung von Gesuchen für die Anstossfinanzierung des Bundes
- Bewertung von Betrieben
- Sanierungen und Übernahmen
- Qualitätsentwicklung

Risikoübernahme / Finanzierung auf eigene Rechnung

kidéal übernimmt bei Bedarf:

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

Outsourcing

kidéal übernimmt für Sie im Auftrag:

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

