

KATHOLISCHE KITAS
im Erzbistum Paderborn

Hab dich zum Beißen gern! Gesunde Ernährung in Kitas



Foto: © pololia - stock.adobe.com



Ernährung ist mehr als die Summe der einzelnen Bestandteile

Interview mit Diplom-Ökotrophologin
Vanessa Drösser

Seite 4



Wenn der Duft durch die Kita zieht

Richtige Ernährung im Bewegungskindergarten St. Norbertus in Arnsberg

Seite 7



Es geht auch ohne Zucker

„Gesunder Geburtstag“
in Soester Kita
St. Albertus-Magnus

Seite 8

INHALT

- 3** Editorial
- 4** „Ernährung ist mehr als die Summe der einzelnen Bestandteile“
Diplom-Ökotrophologin Vanessa Drösser im Interview
- 6** Bei Dana schmeckt es besser
In der Kita Arche Noah in Hagen-Hohenlimburg wird seit 18 Jahren täglich gekocht
- 7** Wenn der Duft durch die Kita zieht
Im Bewegungskindergarten St. Norbertus in Arnsberg spielt die richtige Ernährung eine wichtige Rolle
- 8** „Gesunder Geburtstag“
im Kindergarten St. Albertus-Magnus, Soest
- 8** Projekt „Ernährungswerkstatt“
im Kindergarten St. Josef, Büren
- 9** Förderung gesunder Ernährung in Kitas
Tipps für die Praxis
- 10** Poster
„Tu deinem Leib des öfteren etwas Gutes, damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen.“
- 12** Neues aus den Kitas
Lesen Sie, was in den katholischen Einrichtungen der Kita gem. GmbHs im Erzbistum Paderborn passiert
- 19** „Familienpastoral in der Kita“
Das Thema der nächsten KITAZ



„KITAZ“
Zeitung für die Mitarbeiterinnen
und Mitarbeiter katholischer
Kindertageseinrichtungen in
Trägerschaft gem. GmbHs im
Erzbistum Paderborn

VERANTWORTLICH
Katholische
Kindertageseinrichtungen
Hellweg gem. GmbH
Josef Mertens
Severinstraße 12
59494 Soest
Telefon 02921 3582-0

REDAKTIONSTEAM
Markus Jonas
Angelika Kirchhoff
Janin Knoepffler
Renate Leifert
Astrid Pähler
Carmen Pineiro
Kerstin Sauer
Bernd Schrewe
redaktion@kitaz.de

KONZEPT UND GESTALTUNG
Mues+Schrewe GmbH, Warstein
www.mues-schrewe.de

FOTOS
Adobe Stock (Fotolia): famveldman,
Oksana Kuzmina, natalialeb, pololia,
puhimec; Christoph Becker, ConversioPR,
Familienzentrum St. Barbara, Kath. Kitas
HSK-Waldeck gem. GmbH, Kath. Kitas
Siegerland-Südsauerland gem. GmbH,
Josephine Kemper, Kita Arche Noah,
Kita St. Norbertus, Michael Kneffel,
Waltraud Leskovsek, privat, Sarah-
Wiener-Stiftung, Christian Schlichter,
St. Albertus-Magnus, Soest, St.-Josef-
Kindergarten, Hagen

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,



Sie kennen es sicher alle: Nele beäugt ein neues Gemüse auf ihrem Teller lieber aus sicherer Distanz – um es eine Woche später ganz selbstverständlich zu essen, weil die beste Freundin so genussvoll zubeißt. Oder Cem ist völlig empört, weil die Petersilie das ganze Essen ruiniert, schiebt sie sich aber, frisch vom Fensterbrett geerntet, lachend in den Mund. Diese Momente beim Frühstück, Mittagessen oder Nachmittagsnack sind für die Kinder unglaublich wertvoll, denn: Sie lernen essen und entwickeln ihren eigenen Geschmack. Wie sie Lebensmittel jetzt erleben, wird ihr Essverhalten auch als Erwachsene prägen. Und weil diese Mahlzeiten neben dem Familientisch heute viel in den Kitas stattfinden, haben die Einrichtungen, haben die Erzieherinnen und Erzieher einen wichtigen Einfluss auf das gesunde Aufwachsen der Kinder. Und vor allem ein großes Potenzial, sie von klein auf dabei zu begleiten, zu ausgewogenen und selbstbestimmten Essern zu werden!

Um pädagogische Fachkräfte bei dieser Arbeit zu unterstützen, habe ich 2007 meine Stiftung gegründet. Ich bin überzeugt: Wer frisch kocht, entdeckt Lebensmittel in ihrer Vielfalt und mit allen Sinnen. Wer frisch kocht, weiß, was in seinem Essen steckt, wo die Lebensmittel herkommen und wie sie verarbeitet wurden. Wer frisch kocht, lernt den eigenen Geschmack kennen und entscheidet selbst, was auf den Teller und in den Bauch kommt. Und nicht zuletzt machen gemeinsame Mahlzeiten nicht nur satt – sie stillen auch soziale Bedürfnisse und stärken die Gemeinschaft. Wir brauchen mündige Esser und Esserinnen, die wertschätzend mit ihren Lebensmitteln umgehen. Deshalb bringt meine Stiftung Kinder auf den Biobauernhof,

und wir fördern pädagogisches Kochen in Kitas und Grundschulen, damit Kinder erleben, wo ihr Essen entsteht und wie sie es selbst zubereiten können.

Mit unserer Initiative „Ich kann kochen!“ bieten wir Erzieherinnen, Erziehern und anderen pädagogischen Fachkräften kostenlose Fortbildungen, in denen wir die Grundlagen kindlichen Essverhaltens und der praktischen Ernährungsbildung sowie eine gute Küchen- und Hygienepraxis vermitteln. Wir qualifizieren die Teilnehmenden dazu, mit den Kindern in ihrer Einrichtung selbstständig praktische Koch-Projekte durchzuführen. Dazu möchte ich auch Sie gern ermutigen! Um Kinder für frisches Essen zu begeistern, braucht es oft nicht einmal eine Küche: Eine Brotverkostung, eine Sinnesübung mit Wasser oder die eigene Kräuternernte auf dem Fensterbrett sind nur einige Beispiele. Für uns ist wichtig: Es soll allen Spaß machen und Genuss bringen.

Es gibt noch mehr Gründe, warum Kitas aus meiner Sicht absolute Schlüsselstellen in der praktischen Ernährungsbildung sind: Hier können wir sehr viele Kinder erreichen, und zwar aus ganz unterschiedlichen Familien. Sie als Erzieherinnen und Erzieher sind pädagogisch ausgebildet und wissen, wie man Fertigkeiten kindgerecht vermittelt. Nicht zuletzt sind Sie auch wichtige Schnittstellen zu den Eltern: Oft tragen die Kinder das neue Wissen begeistert nach Hause und kochen unsere Rezepte mit ihren Familien nach.

Sicherlich ändert sich die Welt davon nicht von heute auf morgen. Aber es geht darum, ein Samenkorn zu setzen, die gesunde Entwicklung der Kinder zu fördern. Und das mit Ihrer Kompetenz und Unterstützung!

Sarah Wiener

Köchin, Stiftungsgründerin und EU-Abgeordnete





„Ernährung ist mehr als die Summe der einzelnen Bestandteile“

Diplom-Ökotrophologin Vanessa Drösser im Interview

Foto: © Michael Kneffel

Paderborn. Eine Expertin in Sachen Ernährung ist Diplom-Ökotrophologin Vanessa Drösser, hauptamtliche Koordinatorin für den „Anerkannten Bewegungskindergarten mit dem Pluspunkt Ernährung – ein Angebot der Landesregierung und der gesetzlichen Krankenkassen in NRW in Kooperation mit dem Landessportbund NRW“. Im Interview mit der KITAZ erklärt sie Hintergründe, setzt Schwerpunkte und gibt Tipps.

Warum ist eine gesunde Ernährung so wichtig für den Körper? Der Körper bedient sich an den Substanzen, die wir ihm täglich zur Verfügung stellen. Neben der Luft zum Atmen und der Bewegung für Körper und Geist braucht der Körper Flüssigkeit und Energie aus Speisen und Getränken. Hierbei spielen neben den Energielieferanten auch die vielen kleinen Inhaltsstoffe in den Lebensmitteln eine wichtige Rolle. Damit alles in

einer guten Balance ist, wird eine abwechslungsreiche Ernährung empfohlen.

Für eine „gesunde Ernährung“ sollten aber der Genuss und die soziale Komponente ebenfalls berücksichtigt werden. Ernährung ist mehr als die Summe der einzelnen Bestandteile. Genau an der Stelle setzen wir mit dem Präventionsangebot „Bewegungskindergarten mit dem Pluspunkt Ernährung“ für Kitas an. Die Kitas verankern

Bewegungsförderung und Ernährungsbildung fest im Konzept. Aktuell erweitern wir auch um den Aspekt der seelischen Gesundheit, da wir die Prävention im Setting Kindertageseinrichtung ganzheitlich fördern möchten.

Empfehlungen für Kinder ändern sich auch mal. Fleisch, Gemüse, Obst, Milchprodukte und auch Süßigkeiten – was geht, was geht gar nicht?

Natürlich liegen den Empfehlungen immer die aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnisse zugrunde. Zur Prävention von Übergewicht und Adipositas sind die wesentlichen Säulen über Jahre stabil. Körperliche Aktivität und eine ausgewogene Ernährung sind fest verknüpft. Zu einer empfohlenen ausgewogenen Ernährung gehören schon immer an erster Stelle die energiefreien ungesüßten Getränke und reichlich pflanzliche Lebensmittel. Im Umgang mit salzigen und zuckerhaltigen Extras wird zu einem zurückhaltenden Genuss geraten.

Bei den Dingen, die „gar nicht gehen“, würde ich immer die Extreme benennen wollen. Also jede einseitige Kostform oder restriktive Ernährungsweise ist für gesunde Heranwachsende ungeeignet.

Bewegungskindergarten mit dem Pluspunkt Ernährung

Ernährung in der Kita: Muss dort „gerettet“ werden, was das Elternhaus versäumt?

Die Tagesbetreuungen haben sicher ein großes Potenzial, um neue Dinge an die Kinder heranzutragen und so die vorhandenen Ressourcen bestmöglich zu fördern. Dies geht weit über die tatsächliche praktische Ernährung hinaus. So legen wir beim „Anerkannten Bewegungskindergarten mit dem Pluspunkt Ernährung“ großen Wert auf die bewusste Gestaltung der Mahlzeiten. Die beginnt mit den angebotenen Speisen, setzt sich bei einer ansprechenden

Tischgestaltung fort und vergisst auch die Vorbildfunktion der Mitarbeitenden nicht. Die Kita als ganzheitliche Bildungseinrichtung hat die Chance, den Kindern über Jahre ein Vorbild in Ernährung, Bewegung und allen gesundheitlichen Aspekten zu sein.

Bewusste Gestaltung der Mahlzeiten

Gibt es Empfehlungen für ausgewogene Mahlzeiten in den Kitas? Selbstverständlich gibt es hier Empfehlungen aus dem Kreis der Fachgesellschaften. Wir schulen die Kitas in der Gestaltung der Mahlzeiten entsprechend den Veröffentlichungen der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.“. So möchten wir die Kitas befähigen, ein abwechslungsreiches Frühstücksangebot zu schaffen, egal ob ein Buffet oder ein mitgebrachtes Frühstück in der pädagogischen Konzeption verankert ist. Für die Mittagsverpflegung ist die Kita-Landschaft mit verschiedenen Verpflegungssystemen aufgestellt. Die Kitas mit dem „Pluspunkt Ernährung“ sollen in der Lage sein, aus verschiedenen Komponenten ein sinnvolles Angebot zusammenzustellen. Hierbei ist beispielsweise die tägliche Gemüse- oder Salatkomponente gewünscht oder die Summe der angebotenen frittierten Speisen limitiert.

Zur Ernährung in der Kita gehört nicht das Essen allein, sondern auch die Gestaltung der Tischsituation. Haben Sie Tipps?



Foto: © Oksana Kuzmina – stock.adobe.com

Kindgerecht und ansprechend sollte es in jedem Fall sein. Hierbei freuen sich die Kinder, wenn sie in die Tischgestaltung einbezogen werden. Auch Kinder lieben es, in Gesellschaft anderer zu essen und nebenbei etwas zu erzählen. Dabei sollte die Tischgruppe natürlich überschaubar sein. Die Kinder benötigen Ansprechpartner und Hilfestellungen durch Erwachsene, die die Essenssituation begleiten. Wobei hier auch die Selbstständigkeit der Kinder durch geeignete Maßnahmen gefördert werden sollte. Beispielsweise können die Kinder bei einem durchsichtigen Krug leichter das Glas füllen, als wenn sie den Inhalt nicht sehen.

Ansprechende Tischgestaltung

Schüsseln auf dem Tisch ermöglichen, dass die Kinder sich selbst aufliegen. Servietten, die griffbereit liegen, helfen ein kleines Malheur schnell selbst zu beseitigen. Den Mitarbeitenden in der Essenssituation raten wir, als Vorbild an der Tischsituation aktiv teilzunehmen.

men. Es hat sich der Begriff des „pädagogischen Happens“ bei uns etabliert, wenn das Personal nicht voll mitessen möchte oder kann.

Vorbildfunktion der Mitarbeitenden

Hand aufs Herz: Ein Stück Schokolade muss aber auch mal sein, oder?

Genau richtig, aber die Menge macht das Gift, sagte schon Paracelsus. Es gibt für jeden individuelle Favoriten aus dem Bereich der Lebensmittel-Extras. Die können besonders fettig, zuckrig oder salzig sein. In der Regel sind die täglich geduldeten Portionen laut den Empfehlungen der DGE kleiner, als wir es uns wünschen würden.

Wir raten den Kitas, diese Extras den Eltern zu Hause möglich zu machen. Somit sollte die reguläre Gemeinschaftsverpflegung in der Kita für gewöhnlich den Grundsätzen einer ausgewogenen, abwechslungsreichen Kinderernährung entsprechen. Wir raten, beispielsweise die Gestaltung des Kindergeburtstages in der Kita bewusst zu planen. Bringt jeder der 25 Kinder zum Geburtstag Kuchen und Süßigkeiten mit, ist das mindestens jede zweite Woche. Das ist schon sehr häufig. Die Kinder vermissen nach unseren Erfahrungen den Geburtstagskuchen in der Kita nicht so sehr, wie die Erwachsenen es meinen. Für die Kinder ist es mindestens genauso toll, an einem besonders gedeckten Platz zu frühstücken, eine Krone zu bekommen und ein Spiel aussuchen zu dürfen. In einigen Kitas darf das Geburtstagskind mit Freunden z. B. etwas für die Snackmahlzeit am Nachmittag in der Kita zubereiten. So entstehen lustige und „gesunde“ Alternativen. ■

Kerstin Sauer



Foto: © Oksana Kuzmina – Fotolia / stock.adobe.com

Bei Dana schmeckt es besser

In der Kita Arche Noah in Hagen-Hohenlimburg wird seit 18 Jahren täglich gekocht

Hagen-Hohenlimburg. „Die Kinder sind sehr begeistert vom Essen“, berichtet Stefanie Dietrich, stellvertretende Leiterin der Kita Arche Noah in Hagen-Hohenlimburg. Von den Eltern weiß sie, dass sie hier auch Dinge essen, die sie zu Hause nicht mögen. „Sie können alles einfach mal probieren, ganz ohne Zwang. Wir holen die Kinder da ab, wo sie stehen.“

Dass es den Kindern schmeckt, dafür sorgt Dana Bocionek, die täglich das Essen frisch kocht. „Dass es den Kindern so gut schmeckt, das freut mich natürlich“, sagt sie. Im Laufe der Jahre hat sie ein Gespür dafür entwickelt, wie auch unbeliebte Speisen zubereitet werden müssen, damit die Kinder sie essen. „Ich improvisiere und variiere die Rezepte immer so lange, bis es ihnen schmeckt.“ Wichtig ist der Köchin, dass immer viel Gemüse dabei ist – „schön klein geschnitten. Damit die Zähne trotzdem gut gefordert werden, gibt es als Beilage Rohkost und Vollkornbrot.“ Hilfreich ist auch der Pürierstab. „Bei der Lauchsuppe mögen sie die kleinen Ringe nicht, deshalb püriere ich das.“ Ebenso die Linsen in der Tomaten-Linsen-Suppe.

„Die Köchin ist unser großer Bonus“, sagt Stefanie Dietrich. Die Kinder schauen immer mal neugierig in der Küche vorbei: „Was kochst du denn?“ Die Kreationen der Köchin sind auch schon in einem selbst hergestellten Kochbuch gelandet. Das Highlight darin: der Gurke-Fisch-Topf, der



Dana Bocionek sorgt in der Kita Arche Noah dafür, dass es den Kindern schmeckt.



In den Gruppen wird gemeinsam gegessen, heute Reisauflauf mit Gemüse.

Auf einem Essensplan mit magnetischen Tafeln können die Kinder sehen, was es zu essen gibt.



eine Auszeichnung erhalten hat. „Das ist eins der Lieblingsgerichte der Kinder“, weiß Stefanie Dietrich. In den Topf kommen Kartoffeln, weiße Dillsoße, Schlangengurke und Fisch, zum Beispiel Pangasius. So manches Lieblingsgericht ihrer Kinder haben Eltern auch schon nachzukochen versucht. „Aber die Kinder sagen immer: Bei Dana schmeckt es besser.“

Schon seit 2002 wird in der Kita Arche Noah selbst gekocht, Dana ist seit 2003 dabei. „Das ist wirklich eine gute Sache“, ist Stefanie Dietrich überzeugt. „Das ist ein Schwerpunkt bei uns im Kindergarten, der auch die Eltern überzeugt.“ Und das Selbstkochen sei auch nicht teurer als ein Caterer. Der kommt immer dann zum Einsatz, wenn Dana Bocionek in Urlaub ist. Der Caterer gebe sich Mühe, betont Stefanie Dietrich. „Aber die Kinder schmecken den Unterschied und mögen lieber das frische Essen von Dana.“ Klar ist deshalb auch: „Wir pflegen sie gut“, sagt Stefanie Dietrich und lacht.

Als Nächstes ist geplant, die Kinder stärker an der Menüauswahl zu beteiligen. Die Kinder können dann abstimmen, was sie gern essen möchten. „Aber nicht jeden Tag Nudeln mit Currywurst“, schränkt Stefanie Dietrich ein. „Wir sind aber gespannt, was die Kinder an Ideen mitbringen.“ Dass die Köchin das gut umsetzen kann, da sind die Erzieherinnen zuversichtlich. „Bis jetzt hat sie alle Wünsche lecker umgesetzt.“ Seit Kurzem hängt deshalb eine Menütafel im Flur. Auf Bildtafeln können die Kinder sehen, was es am jeweiligen Tag zu essen gibt.

Zum Essen gehört auch, dass es gemeinsam in den verschiedenen Gruppen eingenommen wird. Genutzt wird Porzellan, kein Plastik, außerdem Servietten, Messer, Gabel oder Löffel. „Wenn was runterfällt, geht es kaputt, das müssen die Kinder auch lernen“, sagt Stefanie Dietrich, die sich gemeinsam mit ihren Kolleginnen und ihrer Leiterin Jennifer Schulte bemüht, die Essenssituation schön zu gestalten. „Die Atmosphäre am Tisch ist locker, mit netten Gesprächen. Die Kinder freuen sich auf das Essen und die Gemeinschaft.“

Am Essen solle diese Vorfreude jedenfalls nicht scheitern, meint Köchin Dana Bocionek. „Inzwischen bin ich schon so spezialisiert, dass die Kinder fast alles essen – sogar Spinatsuppe. Darauf bin ich stolz“, sagt sie und lacht. ■

Markus Jonas



Foto: © Kita St. Norbertus



Foto: © Kita St. Norbertus



Foto: © Kita St. Norbertus

Links oben: Die Vater-Kind-Kochkurse in der Kita St. Norbertus kommen gut an. Rechts: Für das Müsli zum Frühstück wird gemeinsam Getreide gemahlen. Unten: Bei der Vorbereitung des Essens helfen die Kinder mit. Kreis: Die Frischeküche bildet einen Schwerpunkt im Konzept der Arnsberger Kita. Frau Paul sorgt dafür, dass es den Kindern schmeckt.

Wenn der Duft durch die Kita zieht

Im Bewegungskindergarten St. Norbertus in Arnsberg spielt die richtige Ernährung eine wichtige Rolle

Arnsberg. „Darf ich mithelfen?“ Wenn in der Kindertageseinrichtung St. Norbertus in Arnsberg Frühstück oder Mittagessen vorbereitet wird, ist die Unterstützung der Kinder sehr willkommen. Vier oder fünf Kinder sind es immer, die der Köchin zusammen mit einer Erzieherin helfen, etwa beim Schneiden von Gemüse oder Obst oder beim Mahlen des Getreides für Müsli. „Wenn sie keine Lust mehr haben, können sie spielen gehen. Dann kommt das nächste Kind und nimmt den freien Platz ein“, erklärt Alina Hörner, Leiterin des Kindergartens. Natürlich unter den nötigen hygienischen Bedingungen. Vorher Hände waschen ist selbstverständlich.

Von Anfang an hatte der 1975 errichtete Kindergarten eine eigene Köchin, bekam aber erst 2017 eine Köchin. „Vorher haben die Erzieherinnen gekocht, aber das wurde mit steigender Kinderzahl

schwierig und war irgendwann nicht mehr machbar.“ Alina Hörner und ihre Kolleginnen sind jetzt froh und glücklich über ihre Hauswirtschaftskraft. „Den Kindern schmeckt es ausgezeichnet“, versichert sie. Im Unterschied zur Belieferung durch einen Caterer können die Kinder auch mitentscheiden, was es zu essen gibt.

Die Frischeküche spielt eine wichtige Rolle in der dreigruppigen Kita, die als Bewegungskindergarten mit dem Pluspunkt Ernährung zertifiziert ist. „Eine ausgewogene Ernährung ist die wichtigste Voraussetzung für die körperliche und geistige Entwicklung des Kindes“, heißt es im Konzept „Frischeküche“ der Kita. Den Kindern wolle man auf diese Weise Wertschätzung der Lebensmittel und der Arbeit der Köchin vermitteln. Erleben, wie es duftet, wenn Essen zubereitet wird, Kennenlernen verschiedener, auch saisonaler Lebensmittel,

Nachhaltigkeit durch Vermeiden von überflüssigen Resten und Müll – diese Erfahrungen prägen die Kinder nachhaltig positiv, ist Alina Hörner überzeugt. Mit weitreichenden Folgen für das ganze Leben, denn in ihren ersten Lebensjahren entwickeln die Kinder noch ihre Geschmacks- und Geruchswahrnehmung.

Dass das Konzept funktioniert, zeigen die Reaktionen der Kinder. „Wenn die Kinder wissen wollen, was es zu essen gibt, sagen sie: Wir riechen mal, was es gibt – und gehen dann auf den Flur“, erzählt Alina Hörner. Frau Paul wird auch regelmäßig in der Küche besucht, und wenn sie vom Einkaufen kommt, fragt garantiert jemand: Was hast du Leckeres eingekauft? „Die Kinder freuen sich

schon, wenn sie sie sehen.“ Um ein Gespür dafür zu bekommen, wie Lebensmittel entstehen, hat die Kita ein Hochbeet, in dem je nach Saison Erdbeeren Zucchini, Gurken, Petersilie oder Möhren wachsen. Für einen Snack können sich die Kinder einfach selbst bedienen.

Besondere Highlights im Kindergartenjahr von St. Norbertus sind die Vater-Kind-Kochkurse und das jährliche „Kartoffelfest“, das in diesem Jahr allerdings coronabedingt ausfallen muss. Der Kochkurs wird von den Vätern gut besucht. „Ob die Väter freiwillig mitmachen, wissen wir zwar nicht“, sagt Alina Hörner und lacht. „Aber sie sind engagiert dabei. Die Väter genießen es, unter Anleitung einer Ökotrophologin mit ihren Kindern gemeinsam zu kochen.“ Am Anfang seien die Väter zwar meist eher zurückhaltend. „Aber das ändert sich dann schnell“, erzählt Alina Hörner. Am Ende des Kurses wird dann das gemeinsam Gekochte gegessen – ein Erlebnis, das so mancher Vater gern wiederholen will. „Nach einer Weile fragen die Väter auch danach: Wann kochen wir wieder? Und dann bieten wir einen neuen Kochkurs an.“ ■

Markus Jonas



Foto: © Kita St. Norbertus

„Gesunder Geburtstag“ im Kindergarten St. Albertus-Magnus, Soest

Soest. 2013 hat sich das Team des Kindergartens St. Albertus-Magnus in Soest entschlossen, Bewegungskindergarten zu werden. 2014 erfolgte die Zertifizierung zum „Anerkannten Bewegungskindergarten mit dem Pluspunkt Ernährung“.

Seitdem wurden einige Neuerungen in den Kita-Alltag integriert. Während ihrer Zeit im Kindergarten bekommen die Kinder nichts Zuckerhaltiges zu essen. Auch Geburtstage werden zuckerfrei gestaltet. Gemeinsam wird an einer langen Tafel gefrühstückt, und das Geburtstagskind bekommt ein goldenes Platzdeckchen und besonderes Geschirr. Sehr ideenreich und engagiert gestalten die Familien der Kinder meist das Geburtstagsfrühstück mit.

Zu besonderen Anlässen, wie zu Nikolaus oder in der Adventszeit, werden selbstverständlich auch Plätzchen gebacken. Auch in der Nikolaustüte ist neben einer kleinen Überraschung, einem Apfel und einer Mandarine ebenfalls Schokolade zu finden.



Zum Geburtstag ihrer Tochter brachte eine Familie diese gesunde, kreative Alternative zum Kuchen mit.

Am Nachmittag gibt es eine Pause mit der sogenannten „Knabberrunde“: Die Kinder bekommen dazu zuckerfreie Getränke und Obst gereicht. Der Begriff „Knabbern“ wird so mit Obst oder Rohkost verknüpft. Einmal im Monat wird ein gesundes gemeinsames Frühstück zubereitet, oft mit selbst gebackenen Brötchen. Das Mittagessen findet in kleinen Tischgruppen statt. Das Essen wird in Schüsseln gereicht, und die Kinder bedienen sich selbst. Sie entscheiden für sich die für sie richtige Portionsgröße. Der Pudding wird dreimal in der Woche durch frisches Obst ersetzt.

Nach dem Mittagessen werden die Zähne geputzt, denn der Soester Kindergarten darf sich seit 2020 auch „Kita mit Biss“ nennen. Getränke wie ungesüßter Tee und Wasser stehen den Kindern jederzeit zur Verfügung, zum Frühstück gibt es zusätzlich noch Milch. Zum sogenannten freien Frühstück werden täglich noch Obst oder Rohkost angeboten. ■

Kerstin Sauer

Projekt „Ernährungswerkstatt“ im Kindergarten St. Josef, Büren

Büren. Im Rahmen ihres Bachelor-Studiums „Kindheitspädagogik“ an der Katholischen Hochschule NRW hat Praktikantin Josephine Kemper in der Kita St. Josef in Büren das Projekt „Ernährungswerkstatt“ in den offenen Kita-Alltag etabliert.

Die Projektidee entstand unter anderem durch viele Fragen der Kinder zu Lebensmitteln und Ernährung. Nach der groben Planung wurden die Ziele rund um die Gesundheitsförderung und -bildung festgesetzt:

■ **Ziel 1:** Durch selbstständiges Erforschen der Lebensmittel erlernen und erweitern die Kinder ihr Wissen über verschiedene Lebensmittel und Lebensmittelgruppen.

■ **Ziel 2:** Die Kinder erlangen Kenntnisse über gesunde und ungesunde Lebensmittel, indem sie sich aktiv mit Zuckermengen und Ernährungsvorgaben auseinandersetzen.

■ **Ziel 3:** Die Kinder können ihr erlerntes Wissen in Tätigkeiten wie Einkaufen und Backen praktisch umsetzen.

Mit zehn Einheiten wurde das Projekt drei Wochen lang in den Kindergartenalltag integriert. Dazu gehörten unter anderem die gustatorische Wahrnehmung verschiedener Lebensmittel, ein „Ernährungskreis“, um die verschiedenen Lebensmittel kennenzulernen, eine selbst entworfene Ernährungspyramide und eine Lebensmittelampel. Das Bilderbuch „Bert, der Gemüsebold“ begleitete die Kinder in dieser Zeit.

Zum Abschluss wurden gesunde Muffins gebacken – und natürlich gegessen. Insgesamt orientierte sich das Projekt an den Wünschen, Bedürfnissen und Interessen der Kinder. Dementsprechend groß war das Interesse der kleinen Ernährungsexperten an der Umsetzung und Gestaltung. Immer mit dabei: Kuscheltier „Bert“. ■

Kerstin Sauer

Kuscheltier Bert war bei dem Projekt im Kindergarten St. Josef in Büren immer mit dabei.



Foto: © Josephine Kemper

Tipps zur Förderung gesunder Ernährung in Kitas



Im Kindergarten St. Pankratius in Körbecke helfen die Eltern mit: Im Herbst wird immer ein Ausflug auf die Obstplantage der Firma Abel gemacht. Anschließend geht's auf den Obsthof zum Apfelsaftpressen, und die Kinder sehen, wie die Äpfel für das Jahr eingelagert werden. „Im vergangenen Jahr haben wir Unterstützung beim Apfelmuskochen für das Apfelfest bekommen. Dort gab es dann Reibekuchen mit dem leckeren Apfelmus“, berichtet das Kita-Team.

Ressourcen vor Ort nutzen

Paderborn. Ernährungsexpertin Vanessa Drösser hat Tipps, wie die Ressourcen vor Ort genutzt werden können:

„Ernährungsbildung findet im Alltag in der Kita statt. So lernen die Kinder früh, aus einfachen Dingen etwas kleines Schmackhaftes zuzubereiten. Der Renner sind Flockenquetschen, um aus dem ganzen Korn selbst Flocken für ein Müsli herzustellen. Das kann täglich angewendet werden.“

Viele Kitas lieben es, selbst einen kleinen Kräuter- und Gemüsegarten anzulegen. Die Erfahrung, wie etwas heranwächst, ist

für die Kinder etwas Besonderes (manchmal sogar für die Eltern). Diese Projekte liefern ganzjährig schöne Erfahrungen mit dem sinnlichen Erleben, die Dinge am Ende riechen und schmecken zu können. Zudem sind diese alltäglichen Erfahrungen viel leichter in den Alltag einzubinden als die großen Ausflüge, die trotzdem sinnvoll und schön sein können.

Es ist bestimmt ein tolles Erlebnis, mit den Freunden aus der Kita einen Bauernhof oder den örtlichen Bäcker zu besuchen und nebenbei etwas über die Herstellung unserer Lebensmittel zu erfahren.“

Standards für gesunde Ernährung

Grundlage für die gesunde Ernährung in Kitas sind die „Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Diese und weitere Informationen bietet die Verbraucherzentrale NRW unter www.verbraucherzentrale.nrw/bildung-nrw/ernaehrung-kita, aber auch auf der Seite „FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas“ unter www.fitkid-aktion.de. Unter www.macht-dampf.de des Bundesernährungsministeriums kann man bei einem Speiseplan-Check eine erste Einschätzung dazu erhalten, wie gut das Essen in der Kita ist.

Initiative „Ich kann kochen!“

Mit der deutschlandweiten Initiative „Ich kann kochen!“ qualifizieren die Sarah-Wiener-Stiftung und die BARMER seit 2016 pädagogische Fach- und Lehrkräfte aus Kitas, Grundschulen und außerschulischen Lernorten in der praktischen Ernährungsbildung.

In kostenfreien Fortbildungen, die derzeit online angeboten werden, werden Erzieherinnen und Erzieher, Lehrerinnen und Lehrer sowie Sozialpädagoginnen und -pädagogen zu „Genussbotschaftern“, die mit den Kindern in ihren Einrichtungen eigene Kochprojekte durchführen können.

Mehr Infos und Anmeldung: www.ichkannkochen.de/mitmachen

Handreichung zum Selberkochen

Für die Kindertageseinrichtungen, die selbst kochen, ist eine Handreichung des Deutschen Caritasverbandes und der Diakonie empfehlenswert, die voraussichtlich im September erscheint: **Deutscher Caritasverband (Hrsg.), Diakonie Deutschland (Hrsg.): Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird.**

Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in sozialen Einrichtungen – erstellt und anerkannt gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) über Lebensmittelhygiene Nr. 852/2004
ISBN 978-3-7841-3129-0
Kartonierte/Broschierte, 306 Seiten mit zahlreichen Abbildungen, 29,00 €

Kostenfreie Bauernhoffahrten

Wer sich bei der Initiative „Ich kann kochen!“ als Genussbotschafter qualifiziert hat, kann mit Kita-Gruppen bei den kostenfreien Bauernhoffahrten der Sarah-Wiener-Stiftung den Weg unserer Lebensmittel „vom Acker in den Mund“ kennenlernen. Auf einem Biobauernhof werden die Kinder von den Landwirten aktiv in das Hofgeschehen miteinbezogen – sei es auf dem Acker, im Stall oder an der Getreidemühle. Am Ende wird aus hofeigenen Produkten eine frische Mahlzeit zubereitet und gemeinsam verzehrt. Im Erzbistum Paderborn ist bisher allerdings nur ein Biohof Partner der Stiftung: der Bio- und Erlebnisbauernhof Tiggeshof in Arnsberg.

Anmeldung: www.sarah-wiener-stiftung.de/bauernhoffahrten

Fachartikel zum Essen in der Kita

Astrid Pähler vom Kita-Referat des Diözesan-Caritasverbandes Paderborn empfiehlt zum Thema Essen in der Kita zwei Fachartikel: Der Artikel von **Vanessa Hoch: „Die kindorientierte Gestaltung von Essenssituationen“** umfasst 17 Seiten und kann als PDF-Datei heruntergeladen werden unter: www.kita-fachtexte.de/fileadmin/Redaktion/Publikationen/KiTaFT_Hoch_Essenssituationen_2015_01.pdf

Ein Artikel **„Mahlzeiten in der Kita kultursensitiv gestalten“** von **Dr. Bettina Lamm** findet sich auf der Seite des Niedersächsischen Instituts für frühkindliche Bildung und Entwicklung (www.nifbe.de) unter: www.nifbe.de/component/themensammlung?view=item&id=850:mahlzeiten-in-der-kita-kultursensitiv-gestalten&catid=49

*„Tu deinem Leib des öfteren
etwas Gutes, damit deine Seele
Lust hat, darin zu wohnen.“*

Teresa von Avila







Kleine Gärtner mit großer Ernte



Hagen. Rechts in der Ecke vom Eingang des St.-Josef-Kindergartens in Hagen steht ein Korb mit vielen kleinen gelb-blauen Gießkannen. Und diese Gießkannen werden in so einem trockenen Sommer wie in diesem Jahr ganz besonders oft gebraucht. Denn die Vorschulkinder haben ein eigenes Gemüsebeet in ihrer Einrichtung, um das sie sich intensiv kümmern müssen. Das bedeutet: einpflanzen, gießen und ernten.

Bereits im Juni vergangenen Jahres wurde das Hochbeet im Rahmen des Projektes der Edeka-Stiftung „Gemüsebeete für Kids“ im Kindergarten das erste Mal bepflanzt. Zusammen mit den Mitarbeitenden der Stiftung und der Patin Frau Henschen (Edeka Henschen) haben die Vorschulkinder sich im Vorfeld intensiv mit dem Thema Gemüse beschäftigt.

Mit jeder Menge Spaß, Engagement und vor allem mit viel Liebe kümmern sich die kleinen Gärtner um ihre Pflanzen. Ihre Liebe geht sogar so weit, dass Kohlrabi, Radieschen und Co. eigene Namen bekommen haben. Neben ganz viel Salat gibt es auch Gurken und Möhren zu ernten.

Und was passiert mit der Ernte? „Das Gemüse essen wir dann zum Frühstück-, entweder einfach so oder wir belegen unsere Brote damit“, berichtet Susanne Döppelmann, Leiterin der Einrichtung. „Es ist toll, zu sehen, wie viel Spaß die Kinder dabei haben. Und der Bezug zu dem Gemüse ist ein ganz anderer, wenn sie sich selber drum kümmern müssen und es wachsen sehen.“ Und sobald alles geerntet ist, wird wieder neu angepflanzt, und dann heißt es für die nächsten Vorschulkinder: gießen, gießen und nochmals gießen. Aber zum Glück haben sie dafür ja die kleinen gelb-blauen Gießkannen. ■

Rebecca Borgmeier

Hier gibt es kräftig was zu ernten für die kleinen Gärtner des St.-Josef-Kindergartens.



Katholische Kindertageseinrichtungen
Ruhr-Mark gem. GmbH
Hochstraße 83a | 58095 Hagen
Tel. 02331 9197-00 | Fax 02331 9197-20
info@kath-kitas-ruhr-mark.de

www.kath-kitas-ruhr-mark.de



Die Kinder führen einen Regenbogensatz auf.

Am Ende des Regenbogens

Abschied im kleinen Kreis

Dortmund. Das Familienzentrum St. Barbara in Eving hat sich im familiären Kreis von seinen zukünftigen Schulkindern verabschiedet. Unter dem Motto „Kinder unterm Regenbogen“ veranstaltete die Kita einen Abschiedsgottesdienst im Beisein der Eltern.

Passend zum Thema führten die 16 Maxikinder einen Tanz mit verschiedenfarbigen Tüchern vor, die den Regenbogen symbolisiert. Mit einer Geschichte erklärte sie den Besuchern außerdem, was es mit dem Regenbogen auf sich hat: Jede einzelne Farbe im Regenbogen ist, für sich genommen, wichtig, doch nur gemeinsam stehen sie für die Hoffnung. Eine Geschichte über Zusammenhalt und die Stärke der Gemeinschaft, die gerade im Hinblick auf die Pandemie von besonderer Bedeutung zu sein scheint. Die Kita hatte bereits während des Lockdowns die Symbolik des Regenbogens mit den Kindern erarbeitet, indem zum Beispiel Ausmalbilder an die Kinder verschickt wurden.

Begleitet wurde der Gottesdienst mit Musik. In der Kirche herrschte eine Maskenpflicht. Um ein Abnehmen der Masken zum Mitsingen zu verhindern, wurde das Singen in der Kirche generell nicht gestattet. Deshalb wurde

die Musik über Lautsprecher abgespielt statt von den Kindern vorgesungen. Zum Abschluss erhielten die Eltern neben einem Portfolio mit den Lernerfolgen des Kindes während der Kita-Zeit noch einen Bilderrahmen mit einem zum Regenbogenmotto passenden Spruch.

In den vergangenen Jahren wurden die Maxikinder während des Familiengottesdienstes zum Gemeindefest verabschiedet. Wegen der strikten Corona-Maßnahmen konnten diesmal nur die Erzieherinnen, Eltern und Geschwister eingeladen werden. Um den Abstand zu gewährleisten, saßen die Familien im Abstand von je einer Bankreihe voneinander entfernt. Die von den Eltern vorbereiteten Fürbitten wurden ebenfalls von den Bänken aus vorgetragen. Das dafür verwendete Mikrofon wurde nach jeder Nutzung desinfiziert, zudem wurde es mit einem Gummihandschuh überzogen.

Trotz der strengen Vorgaben fand der Gottesdienst großen An-

klang unter den Kindern und ihren Gästen. Die vorgeschriebene Exklusivität trennte die Gäste zwar von der Gemeinde, aber sie erzeugte auch ein Gefühl der Intimität und der Besinnlichkeit. Doch nicht nur die Atmosphäre der Verbundenheit und die Aufführungen der Kinder waren entscheidend für den Erfolg des Gottesdienstes. Auch die Besucherinnen und Besucher leisteten ihren Beitrag, indem sie sich an die Vorgaben hielten und sich trotzdem die gute Laune nicht verderben ließen. Auch im Kita-Alltag hielten sich die Eltern vorbildlich an die neuen Regularien, erklärte Sandra Bartkowiak, Leiterin der Einrichtung. Zum Glück: Nur so ist es möglich, dass die Kinder wieder in die Einrichtungen können, um mit den sehnlichst vermissten Freunden zu spielen. Insbesondere für die Maxikinder ein bedeutendes Erlebnis. Für sie ist es die letzte Möglichkeit, im Kita-Umfeld Zeit mit den Freunden zu verbringen. ■

Nils Gronemeyer



Die Eltern erhalten die Portfolios ihrer Kinder.



Katholische Kindertageseinrichtungen
Östliches Ruhrgebiet gGmbH

Katholische Kindertageseinrichtungen
Östliches Ruhrgebiet gGmbH
Propsteihof 10 | 44137 Dortmund
Tel. 0231 1848-0 | Fax 0231 1848-201
info@kath-kitas-oestliches-ruhrgebiet.de

www.kath-kitas-oestliches-ruhrgebiet.de



Mit seinem neuen Werkstattwagen kommt Michael Busch rum im Hochstift: Marcus Beverungen, Leiter Fachbereich Immobilien, Christoph Sill vom Gebäudemanagement, Handwerker Michael Busch und Detlef Müller, Geschäftsführer der Kath. Kindertageseinrichtungen Hochstift gem. GmbH (von links).

Mobile Handwerkerbetreuung für die Kitas

Michael Busch kommt mit seinem Werkstattwagen bei kleinen Problemen / Kontakt und Terminabsprache über E-Mail

Paderborn. Er ist der Mann für die vielen kleinen und mittleren Herausforderungen des Alltags in einem Kita-Gebäude. Noch hat der gelernte Tischler zwar nicht alle 94 Einrichtungen der Katholischen Kindertageseinrichtungen Hochstift gem. GmbH besucht. Doch seitdem er am 1. August 2019 als technischer Außendienst begonnen hat, ist er mit seinem Werkstattwagen schon in viele Kitas gekommen. Dort kümmert sich der 39-Jährige um all die Kleinreparaturen, die anfallen. Von dem Zusammenbau von Möbeln, dem Nachziehen von Türscharnieren, kleineren Renovierungsarbeiten bis zum Wechsel von Leuchtmitteln ist alles dabei. Eine spannende Aufgabe, die dem Attelner viel Freude macht.

Michael Busch kommt immer dann zum Einsatz, wenn kleinere Arbeiten zu erledigen sind, die den Einsatz von Handwerkern kaum lohnen. Die hatten all diese Gelegenheitsarbeiten in der Vergangenheit zwar immer wieder übernommen, obwohl sich das selten gerechnet hatte. Auch viele Väter

waren ehrenamtlich eingesprungen, wenn es etwas zu reparieren gab. Doch wirklich gut gelöst war das Thema nicht. Ganz bewusst hatten sich deshalb Marcus Beverungen aus dem Fachbereich Immobilien sowie Christoph Sill vom Gebäudemanagement der Katholischen Kindertageseinrichtungen Hochstift gem. GmbH die Praxis benachbarter Kita-Träger zum Vorbild genommen. Viele Bewerbungen waren dann auf die sehr ausführliche Stellenausschreibung eingegangen. Gesucht wurde dabei nicht nur ein versierter Allround-Handwerker mit Wurzeln im Tischlerhandwerk. Notwendig war auch die Bereitschaft zur Mobilität, zur Flexibilität und zum eigenverantwortlichen Arbeiten. Denn per Mail melden die Kita-Leitungen ihren Arbeitsbedarf

bei Michael Busch an. Der koordiniert das, stellt Touren zusammen und arbeitet dann die Aufgaben ab. Dass er dabei auch einmal vorbeischaun kann, wenn er gerade in der Gegend ist, gehört dazu. In seinem mit bunten Kita-Bildern beklebten Ford Transit ist allerlei Werkzeug und Material, damit der Handwerker für vieles gerüstet ist.

Bereits mehr als zehntausend Kilometer ist Busch seit September mit dem neuen Werkstattwagen unterwegs gewesen. Wo er einmal war, wird der Vater zweier Kinder gerne wieder angefordert. Weil es dabei dann nicht nur um anstehende Kleinreparaturen geht, hat er einen engen Draht zu Christoph Sill und Marcus Beverungen. Die haben in Busch nun auch einen schnellen Helfer in akuten Situationen. So wie bei der Kita, in der

ein Hauptwasserrohr geplatzt war. Innerhalb einer halben Stunde war Busch vor Ort und begann sofort, den Keller, der bereits einen halben Meter unter Wasser stand, leer zu räumen. Oder die Kita, bei der es nach einem Schaden um eine schnelle Abdichtung ging. In beiden Fällen hatte Busch das Problem schnell im Griff.

Dass es von Beginn an so gute Rückmeldungen gibt, freut die Verantwortlichen bei der Kath. KiTas Hochstift gem. GmbH. Busch sei dabei keine Konkurrenz zu den örtlichen Handwerkern, betonen sie übrigens besonders. Denn wird ein Problem größer oder handelt es sich um Außenarbeiten, die Busch generell nicht erledigen wird, müssen Fremdfirmen ran wie bisher. ■

Christian Schlichter



Katholische Kindertageseinrichtungen
Hochstift gem. GmbH
Leostraße 21 | 33098 Paderborn
Tel. 05251 1230-0 | Fax 05251 1230-99
info@kath-kitas-hochstift.de

www.kath-kitas-hochstift.de

Bielefelder Träger setzt auf frische Ideen bei der Mitarbeitergewinnung

Mit StadtBahn-Werbung und Firstbird junge Menschen auf den Erzieherberuf aufmerksam machen

Bielefeld. Kreuz und quer durch Bielefelds Innenstadt fährt seit einigen Wochen eine StadtBahn, die Aufmerksamkeit erregt. Die Katholische Kindertageseinrichtungen Minden-Ravensberg-Lippe gem. GmbH hat die Flächen einer StadtBahn gemietet und wirbt mit bunten Bildern und attraktiven Slogans dafür, Mitarbeiter und Mitarbeiterin in einem innovativen Team bei einem attraktiven Arbeitgeber zu werden.

„Diese Plakatierung fällt auf, aber im positiven Sinne“, freut sich Geschäftsführer Detlef Müller. „Wir hauen jetzt mal richtig auf die Pauke und werben für uns als guten Arbeitgeber mit besten Rahmenbedingungen.“

Detlef Müller, Mechthild Holz, Raffaella Spielmann und Wolf-Christian Sommer, die die Idee entwickelt haben, trafen sich jüngst mit Garrit Atkins, Geschäftskundenbetreuer moBiel als Tochter der Stadtwerke Bielefeld, um den fahrenden Werbeträger offiziell abzunehmen. Die Begeisterung war groß über die gelungene Umsetzung.

Seit geraumer Zeit beschäftigt sich die gemeinnützige GmbH als Träger von 64 Kindertageseinrichtungen intensiv mit dem Thema Fachkräftemangel. Es wurde ein Recruiting-Konzept entwickelt,



Detlef Müller, Mechthild Holz, Wolf-Christian Sommer, Raffaella Spielmann (v.l.) freuen sich über die tolle Umsetzung ihrer Idee, Mitarbeiter über diese auffallende und ansprechende StadtBahn-Werbung zu gewinnen.

wie man auf innovative Art und Weise motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gewinnen kann. Die StadtBahn-Werbung ist nur ein Teil des Konzeptes. In der Bahn selbst geht es weiter mit Monitorwerbung und Plakaten, ebenso in anderen Städten in Bussen. Zudem hat man Tip-on-Postkarten auf der Titelseite der Tageszeitung platziert. Raffaella Spielmann und Wolf-Christian Sommer sind beim Träger für das Bewerbermanagement verantwortlich und Ideensammler für ein gutes Marketing, das zeitgemäß junge Menschen

ansprechen soll. Ziel ist es auch, den Bekanntheitsgrad des Trägers als Arbeitgeber zu vergrößern.

Eine weitere große Aktion verbindet sich mit dem österreichischen Partner „Firstbird“. Unter dem Motto „Mitarbeiter werben Mitarbeiter“ geht es um die immer noch zeitgemäße Mund-zu-Mund-Propaganda. „Wir setzen darauf, dass unsere Erzieherinnen und Erzieher im Bekanntenkreis und im näheren Umfeld im eigenen Interesse schauen und den Beruf jungen Menschen schmackhaft machen“, erklären die beiden die Vorgehensweise. Das erfolgt über Facebook, WhatsApp und Instagram. Bei erfolgreichem Abschluss eines Arbeitsvertrages winken sogar Geldprämien, und auch für erste Vermittlungskontakte wird es einen Prämienkatalog geben, sodass sich das Mitmachen auf jeden Fall lohnt. „Wir sind auf die Mithilfe

der Mitarbeitenden angewiesen, um dem Fachkräftemangel ein Stück weit entgegenzuwirken“, weiß Wolf-Christian Sommer. Wer mitmacht, wird über die App automatisch über aktuelle Jobs informiert und erhält Feedback auf die abgegebenen Empfehlungen. Den Bewerbermanagern ist es besonders wichtig, durch die neue Werbekampagne deutlich zu machen, dass die Katholische Kindertageseinrichtungen gem. GmbH ein moderner und mit über 1000 Mitarbeitenden großer Arbeitgeber ist und mehr als 60 Kitas – mit der Tendenz wachsend – betreut. „Mitarbeitende können sich dadurch auch gut ausprobieren, feststellen, wo ihre Schwerpunkte liegen, und auch intern die Kita wechseln, was gerade bei einem Umzug von Vorteil sein kann“, beschreibt Raffaella Spielmann die Vorteile eines so großen Arbeitgebers. ■

Waltraud Leskovsek



StadtBahn mit Werbung



Katholische Kindertageseinrichtungen
Minden-Ravensberg-Lippe gem. GmbH
Turnerstraße 2 | 33602 Bielefeld
Tel. 0521 96586-0 | Fax 0521 96586-23
info@kath-kitas-bielefeld.de

www.kath-kitas-bielefeld.de

Den eigenen Weg in der Erzieherausbildung gehen

Praktische und theoretische Grundlagen möglichst individuell vermitteln

Viele Wege führen nach Rom. Zwei Wege führen in den Erzieherberuf. In der katholischen Kindertageseinrichtung Heilig Kreuz in Warstein-Belecke sind zurzeit zwei angehende Erzieherinnen tätig, die ihre Ausbildung auf völlig unterschiedliche Weise absolvieren.

Warstein-Belecke. Leonie Happe und Carolin Latka arbeiten gemeinsam in der Kita Heilig Kreuz in Warstein-Belecke. Die 20-Jährigen absolvieren beide eine Ausbildung zur Erzieherin. Schon früh stand für sie der Berufswunsch fest. „Kinder bringen Lebensfreu-

de mit“, sagt Carolin Latka. „Sie entdecken die Welt und haben viele Fragen. Als Erzieherin ist man eine wichtige Bezugsperson und Begleiterin für sie.“ Auch Leonie Happe muss auf die Frage nach ihrer Motivation für den Beruf nicht lange überlegen: „Als Erzieherin gestalte ich den Lebensweg der Kinder ein Stück weit mit. Man ist Ansprechpartnerin und Vertraute für die Kinder.“

Die jungen Frauen lernen denselben Beruf, aber auf unterschiedlichen Wegen. Leonie Happe absolviert die klassische Ausbildung mit einem schulischen Schwerpunkt.

Sie hat vor zwei Jahren ihr Fachabitur im Bereich Gesundheit und Soziales absolviert und beginnt bald ihr Anerkennungsyear in der Kita Heilig Kreuz. „Mir fällt es leichter, wenn ich mich auf eine Sache ganz konzentrieren kann“, erklärt sie. „Mir ist es wichtig, eine gewisse Professionalität zu haben, um in der Praxis sicher auftreten zu können.“ Auf diese Weise erfahre sie am besten, wie das in der Theorie Gelernte im Kita-Alltag umgesetzt werden könne.

Eine eher praxisorientierte Ausbildung absolviert Carolin Latka. Sie macht eine Ausbildung nach dem PiA-Modell, das seit 2016 in NRW angeboten wird. Ihre Arbeitswoche besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil. Im ersten Ausbildungsjahr überwiegt das Erlernen von Theorie. „Seit August bin ich im zweiten Ausbildungsjahr. Jetzt bin ich mehr in der Kita als in der Schule“, sagt die junge Frau. Für sie liegt der Vorteil der Ausbildung in der Lebensnähe. „Ich bekomme in meiner gesamten Ausbildung viel aus dem Kita-Alltag mit. Ich kann auch viele Kinder über ihre gesamte Zeit in der Kita begleiten anstatt nur ein Jahr.“ Ein Vorteil sei auch der schnelle Einstieg ins Berufsleben, führt sie weiter aus.

Es sind zwei unterschiedliche Wege in der Erzieherausbildung, aber der Wert ist gleich. „Die Varianten sind Alternativen für die Auszubildenden, um die Ausbildung nach ihren Wünschen und Fähigkeiten zu gestalten“, erklärt Pia Hohenstein, Leiterin der Kita Heilig Kreuz. „Es ist die Frage, wie man besser lernt. Manche brauchen die Erfahrung in der Praxis, andere fühlen sich mit einer schu-

lischen Ausbildung wohler.“ Am Ende der Ausbildung haben aber alle denselben Abschluss. „Wenn man sich als Arbeitgeber später entscheiden muss, dann für die Person, nicht für den Weg. Die Abschlüsse sind komplett gleichwertig“, stellt Pia Hohenstein fest. Beide Alternativen führen über die Fachoberschule und beinhalten Praktika in den Kindertageseinrichtungen.

„Die Varianten machen den Erzieherberuf interessant für künftige Generationen von Schulabsolventen und überzeugen hoffentlich immer mehr junge Frauen und Männer, diesen interessanten und herausfordernden Beruf zu ergreifen“, betont Michael Stratmann, Geschäftsführer der Kita gem. GmbH Hellweg. Deshalb bieten die drei Kita gem. GmbHs im Kooperationsraum Mitte auch grundsätzlich beide Ausbildungsmöglichkeiten an. „Wir orientieren uns dabei an den Wünschen der Bewerberinnen und Bewerber und suchen gemeinsam den besten Weg.“

Dass die Alternativen eine umfassende und gute Ausbildung garantieren, beweisen Leonie Happe und Carolin Latka, die bereits jetzt in der Kita Heilig Kreuz in Warstein-Belecke hervorragende Arbeit leisten. „Der Erzieherberuf in der Kita verlangt viel Fachwissen und entsprechende Kompetenzen. Und da ist es ein großer Vorteil, wenn die theoretischen und praktischen Grundlagen möglichst individuell vermittelt werden, damit wir keine zukünftige Kollegin und keinen zukünftigen Kollegen verlieren“, betont Pia Hohenstein abschließend. ■

Lukas Rummeny, *ConversioPR*



Zwei Wege – eine Ausbildung: Die angehenden Erzieherinnen Leonie Happe und Carolin Latka mit Pia Hohenstein, Leiterin der Kita Heilig Kreuz in Warstein-Belecke (v.l.)



Kath. Kindertageseinrichtungen
Hellweg gem. GmbH

Katholische Kindertageseinrichtungen
Hellweg gem. GmbH
Severinstraße 12 | 59494 Soest
Tel. 02921 3582-0 | Fax 02921 3582-99
info@kath-kitas-hellweg.de

www.kath-kitas-hellweg.de



Michael Stratmann (rechts) und Manuela Schmitz (links) verabschieden gemeinsam mit Hildegard Köster (vorn links) Daniela Pöttner, Sabina Trahe, Manuela Ricke und Sabrina Gewehr von der MAV der Leistenschen Stiftung (3.–6. v.l. n. r.).

Foto: © Kath.-Kitas-HS-K-Waldeck gem. GmbH

Wehmut, aber auch viel Zuversicht in Medebach

Mit dem Trägerwechsel ändert sich auch die MAV

Medebach. Es ist der letzte Schritt: Die Kindertageseinrichtung Hohoff in Medebach vollzieht den Trägerwechsel. Ab diesem Sommer steht sie in der Obhut der Kita gem. GmbH Hochsauerland-Waldeck. Zuvor war die Leistensche Stiftung für die Kita verantwortlich. Das ist aber nicht die einzige Änderung.

Seit dem Kita-Jahr 2011/12 arbeitet die Kita Hohoff eng mit der Kita gem. GmbH zusammen. „Wir haben uns über die Zeit kennengelernt“, sagt Manuela Schmitz von der Kita gem. GmbH. Sie wird für die Kita in Medebach zukünftig als Regionalleiterin zuständig sein. „Es hat sich eine Vertrauensbasis entwickelt, auf die wir uns immer verlassen konnten.“

Der Trägerwechsel bedeutet aber auch einen Wechsel in der Mitarbeitervertretung (MAV). Schon lange arbeiten die Mitarbei-

tervertretungen der Leistenschen Stiftung mit denen der Kita gem. GmbH zusammen. „Das ist der normale Prozess bei einem Betriebsübergang“, erläutert Michael Stratmann, Geschäftsführer der Kita gem. GmbH Hochsauerland-Waldeck. „Die kleinere MAV löst sich auf- und die größere übernimmt.“ So verabschieden Manuela Schmitz, Michael Stratmann und Hildegard Köster die bisherigen Mitarbeiterinnen der MAV, Daniela Pöttner, Sabina Trahe, Manuela Ricke und Sabrina Gewehr. „Wir haben in den letzten Jahren sehr gut mit den Kolleginnen von

der MAV der Kita gem. GmbH zusammengearbeitet“, sagt Hildegard Köster, Vertreterin der Leistenschen Stiftung, zum Abschied. „Wir wissen, dass die Rechte der Mitarbeiterinnen der Kita Hohoff auch in Zukunft gut vertreten werden. Daher empfinden wir zum Abschied nicht nur Wehmut.“

Michael Stratmann würdigt die Arbeit der MAV der Leistenschen Stiftung. „Die MAV hat sich hier sehr für die Rechte der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eingesetzt und viel erreicht. Das schafft man nur, wenn man mit ganzem Herzen bei der Sache ist“,

sagt der Geschäftsführer und fügt mit einem Augenzwinkern hinzu: „Engagierte Mitarbeiterinnen können wir immer gebrauchen. Daher können sie sich gerne zur nächsten MAV-Wahl aufstellen lassen.“ Die nächste Wahl zur Mitarbeitervertretung der Kita gem. GmbH Hochsauerland-Waldeck findet 2021 statt.

Die Kita Hohoff wird von fünf auf acht Gruppen aufgestockt. Zwei Gruppen sind daher momentan an einem anderen Standort untergebracht. Bis Ende 2020 wird die neue Kita fertig sein. ■

Lukas Rummeny, *ConversioPR*



Katholische Kindertageseinrichtungen
Hochsauerland-Waldeck gem. GmbH
Stiftsplatz 13 | 59872 Meschede
Tel. 0291 9916-0 | Fax 0291 9916-99
info@kath-kitas-hochsauerland-waldeck.de

www.kath-kitas-hochsauerland-waldeck.de



Zielfotos: Für den AOK-Firmenlauf 2020 haben sich Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der KITS gem. GmbH Siegerland-Südsauerland auf die eigene Laufstrecke gemacht.
Fotos: © Kath. KITS Siegerland-Südsauerland gem. GmbH | Collage: ConversioPR

Alleine gemeinsam laufen

KITS gem. GmbH Siegerland-Südsauerland ist beim virtuellen Firmenlauf dabei

Olpe. 2020 ist vieles anders. Das gilt auch für zahlreiche Veranstaltungen wie etwa die Firmenläufe in der Region. Dieses Jahr ging es beim Siegerländer AOK-Firmenlauf für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der KITS gem. GmbH Siegerland-Südsauerland virtuell auf die Strecke.

Angemeldete Läufer konnten zwischen dem 23. Juni und dem 10. Juli die Strecke von 5,5 km laufen oder walken. Alternativ bot der Veranstalter an, 45 Minuten zu laufen oder eine Stunde zu walken. Die Zeiten mussten dann auf der Internetseite des Firmenlaufs mit Foto veröffentlicht werden. 71 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der KITS gem. GmbH haben die Chance genutzt und trotz Kontaktsperre am diesjährigen Lauf teilgenommen. Viele von ihnen sind bereits

in den letzten Jahren für die KITS gem. GmbH in die Laufschuhe gestiegen. Auch Michael Stratmann, Geschäftsführer der KITS gem. GmbH, zeigt sich aufgrund des Alternativ-Laufes begeistert: „In den letzten Jahren haben sich die Kolleginnen und Kollegen nach Feierabend in Gruppen getroffen, um für den Lauf zu trainieren. Das fördert aktiv die Gemeinschaft im Unternehmen. Das unterstützen wir gerne.“ In diesem Jahr gab es aufgrund der Bestimmungen eher wenige Laufgruppen. „Aber auf dem Arbeitsplatz hat man sich

über Strecken und Zeiten ausgetauscht und sich so motiviert“, erzählt Michael Stratmann weiter.

Die Gemeinschaft, aber auch der Ausgleich vom Arbeitsalltag sei wichtig. „Gerade in den letzten Wochen und Monaten ist viel auf uns zugekommen“, erzählt Peter Schmitz, Bereichsleiter der KITS gem. GmbH Siegerland-Südsauerland. „Laufen ist ideal, um Kräfte für den nächsten Tag zu sammeln. Der Firmenlauf bietet dazu noch ein gemeinsames Ziel, auf das die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hinarbeiten“, so Peter Schmitz wei-

ter. „Das motiviert und sorgt für frische Ausdauer. In der Gruppe trainiert es sich einfacher – auch virtuell.“

Für das nächste Jahr hoffen alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer, wieder zusammen und real am Firmenlauf teilnehmen zu können. „Natürlich ist der virtuelle Lauf für unsere Kolleginnen und Kollegen nicht dasselbe“, sagt Peter Schmitz. „Aber wir freuen uns, dass es diese Möglichkeit gibt und wir nicht ganz auf den Firmenlauf verzichten müssen.“ ■

Lukas Rummeny, ConversioPR

Katholische
Kindertageseinrichtungen
Siegerland-Südsauerland gem. GmbH



Katholische Kindertageseinrichtungen
Siegerland-Südsauerland gem. GmbH
Friedrichstraße 4 | 57462 Olpe
Tel. 02761 9254-0 | Fax 02761 9254-99
info@kath-kitas-olpe.de

www.kath-kitas-olpe.de

SEIT 10 JAHREN UNTRENNBAR: NACHHALTIGKEIT UND ERTRAG.

10 Jahre

BKC Treuhand Portfolio
Der Stiftungsfonds
für höchste Ansprüche



WKN: A0YFQ9 (I-Tranche)

Den Verkaufsprospekt und die wesentlichen Anlegerinformationen erhalten Sie in deutscher Sprache bei der Bank für Kirche und Caritas eG und der Universal-Investment-Gesellschaft mbH.



Unsere Kompetenz:
professionelle
Vermögensberatung
im Einklang mit
Nachhaltigkeit

Spezialbank für
kirchlich-caritative
Einrichtungen und
deren hauptamtliche
Mitarbeiterinnen
und Mitarbeiter.

Kamp 17 · 33098 Paderborn
Telefon 05251 121-0
www.bkc-paderborn.de
info.service@bkc-paderborn.de

Die Kita als familien- pastoraler Ort

Vorschläge für 2021

Paderborn. „Die Kita als familienpastoraler Ort“ – so lautet das Thema der nächsten KITAZ, die im Dezember erscheint. Welche Angebote haben Sie in Ihrer Kita, welche Aktivitäten haben einen festen Platz gefunden, und in welcher Form binden Sie „Ihre“ Familien mit in die familienpastorale Arbeit ein? Rückmeldungen nehmen wir gerne unter redaktion@kitaz.de entgegen.

Gleichzeitig planen wir auch schon wieder das KITAZ-Jahr 2021 und möchten an dieser Stelle einmal wissen: Welche Themen interessieren Sie? Welchem Schwerpunkt sollten wir uns Ihrer Meinung nach einmal widmen? Über Vorschläge, ebenfalls unter redaktion@kitaz.de, freuen wir uns sehr. ■

Kerstin Sauer



Foto: © Christoph Becker



DIE ULLA.
KITAREL-KREATIVPREIS
DER KATH. KITAS IM
ERZBISTUM PADERBORN

**Wettbewerb
um 1 Jahr
verlängert!**

**ULLA 2021 –
Machen Sie mit und gewinnen Sie 500 Euro!**



Foto: © Jacob Lund – stock.adobe.com

***Alle Menschen sind gleich,
aber
dich und mich gibt es nur 1x!***

Aufgrund der Corona-Pandemie werden wir in diesem Jahr keine ULLA verleihen. Wir haben den Wettbewerb auf 2021 verschoben und konnten dank der Bank für Kirche und Caritas das Preisgeld von 250 auf 500 Euro erhöhen!

ULLA – der KitaRel-Kreativpreis

Sie hatten eine spannende religionspädagogische Aktion in der Kita, Sie haben eine kreative Idee für den Alltag? **Teilen Sie sie!**

Mit dem KitaRel-Kreativpreis werden jährlich pädagogische Fachkräfte ausgezeichnet, die bei ihrer religionspädagogischen Arbeit das Kind in den Mittelpunkt stellen. Dabei fördern sie dessen Spiritualität und machen Religiosität erlebbar.

Das Thema 2021 lautet: Alle Menschen sind gleich, aber dich und mich gibt es nur 1x!

Kinder lieben das Leben, sie entdecken darin jeden Tag neue Schätze. Wenn sie mit sich selbst, anderen, der Umwelt und Gott in Beziehung sind, erfahren sie sich als Geschöpfe mit einer unermesslichen Würde. Dann hat alles einen Platz und eine Stimme. Die KitaRel-Redaktion sucht Ideen, Bausteine, Einheiten, Projekte oder Aktionen aus eigener Feder, die das Wesen der Kinder in der Mitte treffen: vielseitig und einzigartig!

Wichtig sind uns dabei die Ideen der Kinder, Partizipation, verschiedene Dimensionen von Religionspädagogik und die Vernetzung in den pastoralen Raum.

So geht's:

Bis zum 30. April 2021 können Sie pro Kita und Person einen Beitrag einreichen:

- Checkliste ausfüllen (als PDF herunterladen);
- maximal 5 Seiten Text in der KitaRel-Vorlage und maximal 5 Fotos.

Weitere Infos und die Vorlage finden Sie unter www.kitarel.de/ulla und www.ulla-kreativpreis.de

Warum es sich lohnt?

Die drei besten Beiträge erhalten nicht nur 500 Euro, sondern werden auch mit der ULLA ausgezeichnet!

Wir freuen uns auf Ihre Beiträge!

Das KitaRel-Team