Kindergartenluft geschnuppert – Gemeinderäte informierten sich.

Sie haben das Verpflegungskonzept im Rahmen des Coachings überarbeitet.

Essen als Erlebnismoment

Wertvolle Verpflegung im Haus für Kinder – Frischkostküche aus dem eigenen Haus

Mamming. (ez) Für Außenstehende ist es meist schwer vorstellbar, wie so ein „Kindergartentag“ seinen Lauf nimmt. Nun waren die Mitglieder des Gemeinderates Mamming im Haus, um sich bei Hochbetrieb ein Bild davon zu machen. Dabei kam gerade auch das Verpflegungskonzept zur Sprache, das im Haus im Rahmen eines Coachings nochmals vertieft und weiter optimiert wurde. In diesem Konzept sind die Schlagworte „Frischkostküche, wertvolle Verpflegung und Pädagogik“ vereint und gekonnt auf den Punkt gebracht.

Bisher wurde auf engstem Raum gekocht. Fotos: Monika Ebnet

Schon der Rundgang durch die Räume zeigte, man ist im Haus für Kinder St. Wolfgang mit einem breiten Angebot aufgestellt. Von der Holz- bis zur Lernwerkstatt, dem Musikraum und dem Garten und vielem mehr war die Rede, mit denen das freie Angebot eine große Vielfalt habe und gutes Spielen möglich mache. Wichtig ist es dem Team, dass die Kinder selber Ideen entwickeln dürfen mit dem vorhandenen Material. „Pläne fassen, miteinander abstimmen, Aufgaben verteilen, all das ist auch im späteren Schul- und Berufsleben wichtig“, erklärte Einrichtungsleiterin Sabine Schuder. Es seien eben die gewissen Alltagskompetenzen, die es braucht. Schon in der Kinderkrippe wird gezielt ermöglicht, dass sich Kinder ausprobieren und Erfahrungen sammeln. Dabei wird Gleichgewicht, Feinmotorik und mehr, spielerisch geübt. Die Eingewöhnung ist dem Team dabei sehr wichtig, was sich auch aktuell ganz deutlich zeigt. Die Mitarbeiter informierten die Gemeinderäte über alltägliche Abläufe, vom Wickeln bis hin zum spielerischen Lernen. Dabei wird stets auf die altersgerechte Förderung geachtet. Das Mitarbeiterteam arbeitet dabei auf „Augenhöhe“ mit den Kindern, es spielt sich also vieles am Boden ab. Mehr als 50 pädagogische Mitarbeiter zähle das Haus, drei Leiterinnen, Hausmeister, Küchenteam und Essensfahrer. Vier Krippengruppen, fünf Kindergartengruppen und zwei Gruppen im Haus Natur werden hier betreut. Die Betreuungszeit ist von 7 bis 16.30 Uhr im Maximum möglich.

Schließlich ging man auf den Bereich Essen über. Das gemeinsame Essen sei ein Bildungsmoment. Es gehe dabei nicht nur um das Sattwerden, sondern um Sprachförderung, Wohlgefühl, Gemeinschaft und Werte fürs Leben. Jeder Winkel wurde in der vorherigen Küche ausgenutzt, denn maximal 195 warme Essen wurden hier täglich frisch gekocht.

Mit dem Neubau dürfen sich nicht nur Krippen- und Kindergartengruppen über neue Räume freuen, auch die Küche wird bedarfsmäßig ausgestattet sein. Zudem habe man „Pufferraum“ für weiteren Bedarf und auch die Möglichkeit, Räume als Besprechungs- und Vorbereitungsräume zu nutzen. Von einer langfristigen Lösung sprach auch Bürgermeisterin Irmgard Eberl bei dem Rundgang, die die Gemeinde Mamming zukunftsträchtig geschaffen hat. Seit 1. Januar 2022 ist das Haus in der Trägerschaft der Gemeinde Mamming.

„Du bist die beste Köchin“

Die Kinder wissen, wo das Essen herkommt und lernen hier für das Leben. Tischregeln, Tischgespräche, der pädagogische Happen und vieles mehr wurde den Gemeinderäten vorgestellt.

Eine gesunde Ernährung bilde eine wichtige Grundlage für die kindliche Entwicklung. Nährstoffe und Vitamine liefern dem Kind die nötige Energie, die es zum Wachsen, Spielen und Lernen braucht. Die Familie übernimmt die wichtigste Rolle als Vorbild für die Entwicklung der Essgewohnheiten der Kinder. Ebenso brauchen Kinder Bildungsorte, die dazu beitragen, ein positives und wertschätzendes Verhalten gegenüber Lebensmitteln kennenzulernen sowie ein Verpflegungsangebot vorzufinden, das gut schmeckt und gleichzeitig gesund ist. In der hauseigenen Frischkostküche sorge man mit einem abwechslungsreichen Speiseplan für eine vollwertige, gesunde und vor allem leckere Verpflegung der Kinder. Die Beteiligung der Einrichtung am Coaching „Kitaverpflegung“ vom AELF habe weitere Anregungen gegeben, das Verpflegungsleitbild zu definieren und nach innen und außen zu kommunizieren.

Die Einführung dieses Leitbildes sichert die Qualität der Verpflegung und bietet Orientierung für pädagogische Fachkräfte und schafft Vertrauen bei Eltern, Familien und Kindern. In der Küche und Pädagogik arbeite man zusammen am Leitbild der „wertvollen Verpflegung“, um die bestmöglichen Voraussetzungen für ein gesundes Aufwachsen der Kinder zu schaffen.

Gesundheit und Ausgewogenheit, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie der passende pädagogische Rahmen werden hierin vereint. „Eine ausgewogene, wohlschmeckende und gesundheitsfördernde Verpflegung steht für uns im Fokus. Daher bieten wir täglich ein breitgefächertes und abwechslungsreiches Speisenangebot an“, betont Claudia Hofmeister. Man orientiere sich dabei an Empfehlungen der DGE. Der Speiseplan setze sich aus einer Hauptspeise mit Beilagen und einer Nachspeise zusammen, die entweder aus Obst und/oder einem Milchprodukt oder einem Vollkornprodukt besteht. Als Hauptspeise gibt es wöchentlich eine Fleischspeise aus hochwertigem Rind oder Geflügel, einem Fischgericht aus bevorzugt fettreichem Fisch, drei vegetarische Gerichte, davon eine kraftvolle Suppe mit kohlenhydrathaltiger Bei- beziehungsweise Einlage, so dass der Sättigungsfaktor immer ausreichend erfüllt wird. Besonderes Augenmerk richte man auch auf die alltägliche Verwendung von Vollkornprodukten. Da die Teige in der Regel frisch in der Küche zubereitet werden, könne man diese Speisen mit Vollkornmehl herstellen ohne haltbarmachende Zusätze.

Durch die wöchentliche Integration von Hülsenfrüchten in den Speiseplan sorge man für eine hochwertige Eiweißzufuhr, die besonders in Zeiten steigender vegetarischer und veganer Ernährungsformen essentiell sind. Bewusst werde der sparsame Umgang mit Fetten, Salz und Zucker gepflegt.

Claudia Hofmeister ging auch auf die Wirtschaftlichkeit und Kostenkalkulation sowie Nachhaltigkeit näher ein. Saisonalität, Regionalität und Bioqualität spielen in der Küche eine große Rolle und werden nach Möglichkeit realisiert.

Kräuter und frische Zutaten wie Schnittlauch oder Petersilie wachsen sogar vor Ort in Hochbeeten oder Pflanzkübeln. Sie werden mit den Kindern gepflanzt, gepflegt und geerntet. In diesem Zusammenhang wird auch thematisiert, woher die Lebensmittel kommen und was es braucht, um diese zu erzeugen. Dadurch schaffe man ein offenes Bewusstsein und ein wertschätzendes Gefühl mit der Lebenswelt. Das Zitat von Sebastian Kneipp fügte sie abschließend mit an: Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche, nicht durch die Apotheke“. Schließlich durften sich die Gäste selber ein Bild vom Mittagsmenü machen und eine Kostprobe testen.

„Unsere Einrichtung hat im Jahr 2023/2024 am Coaching „Kitaverpflegung“ vom AELF teilgenommen“, erklärte Sabine Schuder. Durch die Treffen, Workshops und die Begleitung der Coaches wurde das neue Leitbild beziehungsweise Konzept erstellt, die Speisepläne überarbeitet und somit die Qualität der Verpflegung in der Einrichtung optimiert.

In künftigen Evaluationsprozessen wolle man das professionelle pädagogische Handeln reflektieren und das Leitbild sowie das Verpflegungskonzept stetig auf Aktualität überprüfen und gegebenenfalls fortschreiben. Dies gibt die Möglichkeit, auf Anregungen von Fachstellen zu reagieren und die Arbeit transparent zu gestalten.

Des Weiteren wolle man in der nächsten Zeit ein „Kochbuch“ der Einrichtung entstehen lassen, welches die Lieblingsspeisen der Kinder beinhaltet. Die Kinder können in einer Kinderumfrage ihre Lieblingsgerichte auswählen, diese werden dann für das Kochbuch verwendet.

Infos zum Schulbeginn

Schuljahr 2024/2025 an der Grundschule Loiching

Loiching/Niederviehbach. Die wichtigsten Informationen für das beginnende Schuljahr 2024/2025 an der Grundschule Loiching werden hier bekannt gegeben.

Am Dienstag, 10. September, beginnt um 8 Uhr das neue Schuljahr für alle Schüler der zweiten bis vierten Jahrgangsstufen. Die Eltern der Schulanfänger bringen ihre Kinder frühestens ab 8.15 Uhr in die Klassenzimmer. In der Aula werden die Erstklässler mit ihren Eltern um 8.30 Uhr begrüßt und willkommen geheißen. Abgeholt werden können die Erstklässler wieder gegen 10.15 Uhr.

Wartende Eltern werden in der Überbrückungszeit vom Elternbeirat mit Kaffee und Kuchen verköstigt. Die restliche Schulwoche über endet der Unterricht für die Erstklässler um 11.30 Uhr. Für die Zweitklässler endet der Unterricht in der ersten Schulwoche täglich um 11.30 Uhr. Für die Jahrgangsstufen drei und vier endet der Unterricht am Dienstag und Mittwoch jeweils um 11.30 Uhr und am Donnerstag und Freitag jeweils um 12.15 Uhr. Die Busse fahren zu den Schulschlusszeiten sowie um 13 Uhr.

Die Abfahrtszeiten der Schulbusse haben sich nicht geändert. Die Buspläne sowie weitere Informationen sind in der neuen Schulhomepage unter www.gs-loiching.de einsehbar. Sonstige Informationen für die ersten Tage geben die Lehrkräfte bekannt. Die Mittagsbetreuung findet ab dem ersten Schultag wie gebucht statt.

Die Klassenverteilung ist wie folgt: 1A Maria Rummel, 1B Konrektorin Susanne Plendl, 1C Stephanie Schwimmbeck, 2A Daniela Windschüttl, 2B Michaela Kunz, 2C Dr. Sonja Wonner, 3A Mirjam Eichhorn, 3B Susanne Lorenz, 4A Sabrina Zens, 4B Stefanie Wimmer.

Ohne Klassenführung unterrichten Caroline Martl, Sylvia Schuster, Maria Weichselbaum, Jasmin Pöhner und Rektorin Regina Bertolini.