

„ 56 EsserInnen – 56 Geschmäcker“

„ zu viel, zu wenig,  
zu würzig, zu (un)gesund“

Immer wieder gibt es Konflikte wegen der Verpflegung. Daher eine Entscheidung:  
**Die Gemeinde nimmt die Verpflegung in der Kinderbildung und -betreuung selbst in die Hand.**



# Selbst kochen für Kinderkrippe, Kindergarten und Hort

Die Gemeinde gestaltet gemeinsam mit den Einrichtungen den Speiseraum, die Atmosphäre bei Tisch und auch die Qualität des Essens. Gekocht wird von einer begeisterten Mutter, inzwischen Angestellte im Kindergarten. Der Menüplan gibt frischen, regionalen Lebensmitteln den Vorrang und spiegelt die Jahreszeit. Der Einkauf wird vom lokalen Lebensmittelhändler geliefert.

Pädagogisches Konzept und Essen funktionieren im Paarlauf: Der Prinzessin auf der Erbse in der Lesecke folgen die kleinen, grünen Hülsenfrüchte auf dem Teller. Als Suppe, im Reis oder als Teil der kunterbunten Gemüsepfanne. Im Winter lässt sich lernen, wie Lebensmittel haltbar gemacht werden. Durch Einfrieren oder Einkochen oder Trocknen. So ergänzen sich Bildungsplan und eine abwechslungsreiche Küche für eine optimale Förderung der Kinder.

ESSEN

THEMA



Grüner  
Teller

„ Wir wollen, dass  
unsere Kinder ein gutes,  
ausgewogenes,  
vielseitiges und frisches  
Mittagessen bekommen!

“

# Essen ist uns NICHT egal

Mitten im Dorf liegt Marias Café. Der Name ist Programm, denn Maria schupft ihren Café-Laden und kocht auch noch für Kindergärten und Schulen rundum. Sie ist engagiert, begeistert, kocht, was die Kinder gerne essen. Warum so wenig Gemüse, keine Hülsenfrüchte, kaum Getreide? Weil Maria nicht weiß, wie sie das den Kindern schmackhaft macht.

Bis sie auf die Marke Grüner Teller stößt, die ihr als Leistung einen Speiseplancheck mit Empfehlungen auf Basis der steirischen Mindeststandards für Gemeinschaftsverpflegung PLUS macht und entsprechende Fortbildungen anbietet. Im Gegenzug übernimmt die Gemeinde für sie die jährliche Lizenzgebühr.

**Denn: „Wir wollen, dass unsere Kinder ein gutes, ausgewogenes, vielseitiges und frisches Mittagessen bekommen!“**

ESSEN

THEMA

ESSEN

THEMA



PROJEKT *Raumgestaltung im Kindergarten*

# Raumgestaltung im Kindergarten

Im Kindergarten bleibt den Sommer über kein Stein auf dem anderen, zumindest nicht in der Küche. Denn im Zuge der Modernisierung und Umgestaltung des Kindergartens gibt es auch eine neue Küche.

Das Vorhaben hat das Kindergartenteam gemeinsam mit einer Architekturpsychologin im Rahmen des Gesunden Kindergartens geplant und vorbereitet. Sie hat den Kindergarten besucht, nach der Begehung mit dem Team unter Berücksichtigung von dessen Wünschen ein Raumkonzept für die Küche entwickelt. Das bildet die Grundlage dafür, was jetzt im Sommer passiert: Die neue Küche verfügt über Elemente in unterschiedlichen Arbeitshöhen, bietet ausreichend Arbeits- und Stauraum für die Zusammenarbeit von Groß und Klein.

**Für mehr Genuss und weniger Stress beim (pädagogischen) Kochen und Essen!**

ESSEN

THEMA

„ Mittagessen ist wichtig und spaltet oft die Gemüter. Das gilt zuhause und noch viel mehr für das Essen in Kindergarten und Schule. “

# Gemeinsam für die Mittagsverpflegung

Damit dort in Sachen Verpflegung alles rund läuft, braucht es einen breiten Schulterchluss: Zwischen Küche und beliefertem Einrichtung, zwischen PädagogInnen, Eltern und der Gemeinde als Erhalter. Aber das ist das Ende der Geschichte.

Ihr Anfang war etwa so: Irgendwie war das mit dem Essen nicht optimal. Die PädagogInnen waren unzufrieden, die Küche unter Druck, die Eltern auf den Barrikaden. Beschwerden gab es, sofern überhaupt, zwischen Tür und Angel, nie Gespräche mit allen Beteiligten. So lange, bis sich Kindergarten, Schule, Küche und Gemeinde am Runden Tisch trafen. Dem aufgestauten Konflikt Luft machten, die andere Seite hörten, das eigene Tun reflektierten und so Lösungen fanden. Das gemeinsame Bewusstsein über Grenzen und Möglichkeiten der anderen Seite führte zur Erkenntnis: Ein für alle passendes Verpflegungskonzept braucht den gemeinsame Dialog.

