

Einfache, bewährte Beispiele aus der Praxis

Die unten aufgeführten Praxisbeispiele wurden alle von Tagesstrukturen umgesetzt und werden hier auf Wunsch der Institutionen anonym vorgestellt.

Die Kinder stimmen am Ende jeder Mahlzeit darüber ab, ob dieses Menü bald wieder angeboten werden soll.

Mithilfe einer kleinen Box und Jetons (farbig, z.B. grün oder rot) können die Kinder am Ende der Mahlzeit, wenn sie möchten, ihre Meinung zu dem ihnen servierten Essen abgeben. Am Ende jedes Tages werden die Jetons gezählt. Am Ende der Woche teilt wird ausgewertet und an die Verantwortliche für die Verpflegung kommuniziert. Auf diese Weise kann langfristig Lebensmittelverschwendung reduziert und den Kindern Mahlzeiten angeboten werden, die ihnen schmecken.

Dies ermöglicht eine kontinuierliche Verbesserung in folgenden Bereichen: Pädagogik, Zusammenarbeit mit den Lieferanten der Mahlzeiten usw.

Das gesamte Personal der Kindertagesstätte hat schnellen Zugriff auf eine Tabelle, in der die Lebensmittelallergien und -Unverträglichkeiten jedes Kindes zusammengefasst sind. Diese Tabelle wird an einem unauffälligen und für Erwachsene zugänglichen Ort aufgehängt.

Bei jedem Eintritt eines neuen Kindes wird die Tabelle mit den Allergien und Unverträglichkeiten aktualisiert. Das Ziel ist es, den Mitarbeitenden und gegebenenfalls dem Betreuungspersonal im Falle eines Fehlers einen einfachen Zugang zu den Informationen zu ermöglichen. Es ist möglich, ein Protokoll für „Allergien und Unverträglichkeiten“ hinzuzufügen, um zu wissen, wie im Falle der Einnahme oder des Kontakts mit der falschen Substanz zu reagieren ist. Soweit möglich, wird für Personen, die dies wünschen, eine jährliche Fortbildung zum Thema Allergien und Nahrungsmittel angeboten.

Dies ermöglicht eine kontinuierliche Verbesserung in den folgenden Bereichen: Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten, Zusammenarbeit mit den Eltern, Organisation usw.

Einmal im Jahr bietet Tagesstruktur eine Woche «das schmeckt!» an. Je nach Altersgruppe werden verschiedene Aktivitäten zu den Themen Geschmack, Ernährung und Saisonabhängigkeit von Produkten durchgeführt.

Während einer Themenwoche werden die Kinder für den Inhalt ihrer Teller sensibilisiert. Es wird darüber gesprochen, wie bestimmte Obst- und Gemüsesorten wachsen, woher sie kommen und zu welcher Jahreszeit sie lokal geerntet werden können. Anhand von Verkostungen wird auch darüber gesprochen, welche Geschmacksrichtungen man mag und welche man weniger mag. Einige spielen auch mit dem Geruchssinn. Die Idee ist, sich Zeit zu nehmen, um neue Geschmacksrichtungen ohne Druck zu entdecken und den Horizont zu erweitern.

Dies ermöglicht eine kontinuierliche Verbesserung in den folgenden Bereichen: Pädagogik, Verpflegung, nachhaltige Ernährung usw.

Entwicklung des Teams und der Organisation (Verankerung)

Jedes Jahr wählen die Leitung und das Team gemeinsam die zu behandelnden Themen aus (siehe praktischer Leitfaden [hier](#)) und diskutieren sie anhand dieses Leitfadens in einer Teamsitzung. Das Team einigt sich dann auf ein bis drei Ziele, die im Laufe des folgenden Semesters umgesetzt werden sollen (im zweiten Semester werden diese gefestigt). Erfolge und Hindernisse werden regelmässig in Teambesprechungen diskutiert.

Oder

Es werden regelmässig Umfragen unter den Mitarbeitenden der regionalen Strukturen anhand der Checklisten im Leitfaden ([siehe Excel-Tabelle](#)) durchgeführt und die zu ergreifenden Massnahmen werden regelmässig besprochen.

Dies ermöglicht eine kontinuierliche Verbesserung in den aktuellen Bereichen der Organisation.