



# ERNÄHRUNG

## Bericht zur Projektumstellung auf die „Jausenwerkstatt- Kindergarten Paldau“

### Kurze Wege – großer Geschmack

#### 1. Ausgangslage und Entscheidungsprozess



Vor rund einem Jahr haben wir uns – angeregt durch den fachlichen Austausch beim Treffen der gesunden Kindergärten – entschieden, unser bisheriges Jausenkonzept weiterzuentwickeln. Wir hatten bis dato einen Kochtag pro Woche und einen Obstkorb, der von den Eltern wöchentlich gebracht wurde. Aus diesem Prozess heraus entstand die Idee einer „Jausenwerkstatt“. Der Titel ist noch nicht endgültig festgelegt, da wir ihn im Team noch weiter überdenken möchten.

Im Rahmen mehrerer Teamsitzungen setzten wir uns intensiv damit auseinander, welche Ziele wir mit diesem neuen Projekt verfolgen möchten. Im Mittelpunkt stand der Wunsch, die Jause stärker an regionalen, frischen und hochwertigen Lebensmitteln auszurichten und sie gemeinsam mit den Kindern bewusst und alltagsnah zu gestalten.

#### 2. Kooperation mit regionalen Betrieben

Vor den Sommerferien trafen wir eine Auswahl jener regionalen Produzent\*innen, die wir gerne in das Projekt einbinden wollten. Insgesamt konnten wir **sieben Betriebe** als Partner gewinnen – **fünf aus Paldau** und **zwei aus der Nachbargemeinde**.

In enger Abstimmung fixierten wir sowohl die organisatorischen Abläufe als auch das Bestellsystem. Dieses sieht wie folgt aus:

- **Lieferungen an drei Tagen pro Woche:** Montag, Mittwoch und Freitag
- **Anlieferung von Brot und Gebäck jeweils am Vortag**, da diese so besser verdaulich sind
- **Monatliche Abrechnung** über die Gemeinde
- Elternbeitrag: **25 € für Halbtags-** bzw. **30 € für Ganztagskinder**
- Bei Erkrankungen wird der Beitrag nicht rückerstattet, da dies organisatorisch nicht umsetzbar wäre

Diese Struktur ermöglicht uns eine stabile Planung und eine verlässliche Versorgung mit frischen Produkten.





### 3. Pädagogische Planung und Vorbereitung

In der Vorbereitungswoche planten wir die pädagogische Ausgestaltung der Jausenwerkstatt. Dabei entwickelten wir ein abwechslungsreiches Wochenkonzept mit thematisch gestalteten Jausentagen:

- **Montag:** Müslitag
- **Dienstag:** Aufstrichtag
- **Mittwoch:** Süßes Frühstück
- **Donnerstag:** Aufschnitt & Käse
- **Freitag:** Restetag (Reste verwerten, Nachhaltigkeit bewusst erleben)

Um die frischen Zutaten fachgerecht lagern zu können, wurde zusätzlich ein Kühlschrank angeschafft.

In einer weiteren Teamsitzung erarbeiteten wir die benötigten Mengenberechnungen und ergänzten das Material, das für die tägliche Jausenzubereitung erforderlich ist.



### 4. Information der Eltern

Beim ersten Elternabend in der Vorbereitungswoche stellten wir das neue Konzept umfassend vor. Wir erklärten sowohl pädagogische Ziele als auch organisatorische Abläufe und standen den Eltern für Fragen und Anregungen zur Verfügung.

Die Rückmeldungen waren sehr positiv und wir konnten ein breites Verständnis und Vertrauen für das neue System gewinnen.

### 5. Start und praktischer Ablauf



Fotoquelle: Alexandra Haas; Fa. Terler

Der offizielle Start der Jausenwerkstatt war am **6. Oktober**.

Der tägliche Ablauf gestaltet sich wie folgt:

- Morgens werden die gelieferten Lebensmittel von den Gruppen abgeholt.
- Unter Einhaltung aller hygienischen Standards bereiten wir die Jause gemeinsam mit den Kindern zu:
  - Schneiden, streichen, mischen
  - Anrichten in Buffetform
- Die Jausensituation variiert je nach Gruppe: offene Jause oder gemeinsames Essen.



Organisatorisch wurde eine klare Rollenaufteilung definiert:

- **Logistik & Koordination:** Leiterin
- **Verstauen der Lebensmittel:** Betreuerinnen in den Gruppen
- **Zubereitung der Aufstriche / Versorgung der Produkte:** Nachmittagsbetreuerin
- **Bestellmeldung:** Alle Gruppen geben bis Donnerstag 13:00 Uhr bekannt, was sie für den Freitag benötigen

## 6. Rückmeldungen und Weiterentwicklung

Die Kinder reagierten anfangs etwas zurückhaltend auf das neue Angebot, gewöhnten sich jedoch sehr schnell daran und zeigen mittlerweile großes Interesse und Freude am gemeinsamen Zubereiten und Kosten. Auch die Eltern äußerten sich sehr zufrieden.

Im **Dezember** führen wir eine weitere **Evaluierung** der Gerichte und verwendeten Lebensmittel durch, um das Angebot weiterhin abwechslungsreich zu gestalten und an die Bedürfnisse der Kinder anzupassen.

## 7. Öffentlichkeitsarbeit

**Kurze Wege - großer Geschmack**

**Unsere regionalen Partner im Portrait**

Wir, Familie Hütter aus Saaz, beliefern den Kindergarten mit frischen Eiern.

Wir sind Teil dieser Gemeinde und stolz darauf, hier unsere Produkte herzustellen. Gemeinsam mit anderen Betrieben möchten wir die regionale Wirtschaft stärken und zeigen, was unsere Heimat zu bieten hat.

**SAAZER Angus**  
Familie Hütter  
Saaz 1, 8341, Paldau  
Tel: 0664/73663555

Um Transparenz zu schaffen und unsere regionalen Partner sichtbar zu machen, haben wir:

- alle Betriebe in Form von **Steckbriefen auf dem Elternboard** vorgestellt
- zusätzlich eine **digitale Präsentation in der Gemeinde-App** bereitgestellt

So wollen wir auch nach außen zeigen, wie wertvoll regionale Zusammenarbeit ist und wie sehr uns gesunde, nachhaltige Ernährung im Kindergartenalltag am Herzen liegt.

Das Kindergartenteam Paldau

Welche Bildungsbereiche wurden berührt

- ✓ Ästhetik und Gestaltung
- ✓ Bewegung und Gesundheit
- ✓ Emotion und soziale Beziehung
- ✓ Ethik und Gesellschaft
- ✓ Natur und Technik
- ✓ Sprache und Kommunikation