



Medieninformation

Gesunde Verpflegung wird im «Kakadu» gepflegt – und ausgezeichnet

Das Tagesheim Kakadu in Reinach legt Wert auf ausgewogenes Essen für die ihm anvertrauten Kinder. Die Verpflegung entspricht sowohl deren Alter als auch zeitgemäßem Ernährungswissen und dem saisonalen und lokalen Angebot. Für diese vorbildliche Haltung erhielt das Tagesheim Ende August vom Programm «schnitz und drunder» des Kantons Basel-Landschaft eine Auszeichnung.

Eine gesunde Ernährung schon im Kindesalter ist wichtig für das Wohlbefinden im späteren Leben. Viele Eltern sind sich dessen bewusst. Sie wählen deshalb ein Betreuungsangebot, das auf eine ausgewogene Verpflegung achtet. Das Tagesheim Kakadu in Reinach hat dieses Bedürfnis erkannt und fördert die Entwicklung der Kinder mit gut zusammengestellten Mahlzeiten.

Ganzheitlich begutachtet und beraten

«Mit der Anerkennung unserer Bemühungen haben wir nun die Gewissheit, unseren 53 Kindern eine altersgerechte Verpflegung den ganzen Tag hindurch zu bieten», meint Heimleiter David Stöckli. Das 14-köpfige Team ist froh, die Ernährungsberatung von «schnitz und drunder» genutzt zu haben. Vom Zmorge bis zum Zvieri hat es einen Monat lang erfasst, was den Kindern gereicht und woher dies bezogen wurde. Eine Fachbetreuerin hat den Speiseplan geprüft, Verbesserungen vorgeschlagen und das Team entsprechend weitergebildet. «Wir sind auf Punkte der Kinderernährung aufmerksam gemacht worden, die uns nicht geläufig waren, und haben unsere Verpflegung abgeändert. Diese ist dann während eines Monats geprüft und schliesslich ausgezeichnet worden», erläutert Stöckli den Gewinn des Lernprozesses. Welche Zeit die Verpflegung im «Kakadu» einnimmt und welche Einstellung zum Essen die Kinder vermittelt erhalten, sei von Anfang an positiv bewertet worden, so Stöckli.

Verpflegung mit Qualität hat viele Vorteile

Denn Kinder profitieren nicht nur körperlich von einer ausgewogenen Verpflegung: Beim Zubereiten erfahren sie die Lebensmittel sinnlich und entwickeln einen natürlichen Bezug zu Nahrung, Kochen und Essen. Saisonale und regionale Produkte lassen sie die Jahreszeiten besser wahrnehmen und leisten einen Beitrag zur Umwelterziehung. Die Mahlzeiten werden mit Lust und Sorgfalt gekocht. Das spüren die Kinder und entwickeln mehr Freude am Essen. Und nicht zuletzt unterstützt eine kindgerechte Ess- und Tischkultur auch die Eltern in ihrer Erziehungsaufgabe.

Individuelle Beratung mit Auszeichnung

«schnitz und drunder» beinhaltet ein vielseitiges Beratungsangebot, das Kinder- und Jugendheimen, Kindertagesstätten, Tagesfamilien, Mittagstischen und Schulen Hand bietet, die diese wertvollen Aspekte einer ausgewogenen Verpflegung in ihrem Alltag umzusetzen. Nachdem sie erfolgreich teilgenommen haben, können sie eine kantonale Auszeichnung erlangen. «schnitz und drunder» ist Teil der «aktion gesundes körporgewicht» des Kantons Basel-Landschaft; Gesundheitsförderung Schweiz unterstützt dieses wichtige Projekt.

Detaillierte Informationen und Anmeldung zur Teilnahme:

Hauswirtschaftliche Fachschule Ebenrain, Maya Mohler, 061 552 21 32, maya.mohler@bl.ch, www.schnitzunddrunder.bl.ch

Liestal, 31. August 2009

**VOLKSWIRTSCHAFTS- UND
GESUNDHEITSDIREKTION**

Auskunft erteilt:

Irène Renz, Gesundheitsförderung Baselland Tel. 061 552 62 86