

KITA STANS DES CHINDERHUIS NIDWALDEN ERHÄLT DAS LABEL FOURCHETTE VERTE



Zertifikatsübergabe im Garten der Kita Stans (v.l.n.r.): Manuela Sommer, Geschäftsleiterin Chinderhuis Nidwalden; Samira Frevel, Standortleiterin Kita Stans; Yvonne Sommer, kantonal beauftragte Ernährungsberaterin; Carlo Sigrist, Fachverantwortlicher Alter GFI.

Gesunde und ausgewogene Ernährung von Anfang an. Für das Chinderhuis Nidwalden, welches dieses Jahr sein 30-jähriges Bestehen feiert, eine Selbstverständlichkeit. Die Geschäftsleiterin Manuela Sommer und Standortleiterin Samira Frevel ordnen die Label-Zertifizierung im Kurz-Interview mit der Fachstelle Gesundheitsförderung und Integration (GFI) ein.

Manuela, seit letzten Herbst wurde eure Kita Stans durch Yvonne Sommer auf dem Weg zum Label «Fourchette verte Junior Tagestätte» begleitet. Kürzlich durften wir euch die Auszeichnung aussprechen. Was ist euch besonders wichtig, wenn es um Ernährung geht?

Im Chinderhuis Nidwalden legen wir Wert auf eine ausgewogene und gesunde Ernährung. Uns ist wichtig, dass den Kindern ein vielfältiges Angebot an frischen, saisonalen Lebensmitteln zur Verfügung steht, um eine gute Grundlage für ihr Wachstum und ihre Entwicklung zu schaffen. Ein weiterer zentraler Punkt ist, dass die Kinder mit Freude und mit allen Sinnen Nahrungsmittel entdecken und ein gesundes Essverhalten entwickeln.

Samira, neben gesunder und ausgewogener Ernährung spielen Themen wie das Anrichten, die allgemeine Tischkultur und Rituale ebenfalls eine wichtige Rolle – worauf achtet ihr hier?

Die Kinder jeden Alters sollen während des Essens selbstbestimmt agieren können. Mit Babys kommunizieren wir, was sie gerade essen dürfen und achten stark auf ihre Signale. Ältere Kinder dürfen sich selber schöpfen. Dabei ermuntern wir sie, auch Nahrungsmittel zu probieren, welche sie vielleicht noch nicht kennen. Die Essenssituationen werden durch Rituale begleitet (z.B. Händewaschen, Tischspruch oder Singen). Die Mahlzeiten und die Zwischenmahlzeiten sind wichtige Elemente, um das Miteinander zu genießen. Das fördern wir bewusst, indem wir entsprechende Rituale integriert haben und aktiv die Kommunikation anregen.

Im Rahmen eines Fourchette verte Zertifizierungsprozesses wird jeweils auch eine einmalige Mitarbeitenden-Weiterbildung angeboten. Kannst du dazu noch mehr sagen, Manuela?

Im Rahmen des Workshops konnten die Mitarbeitenden aller Betreuungsformen viel lernen zum Thema, was die frühkindliche Ernährung auszeichnet und wie wir die Essenssituationen motivierend gestalten. Dabei ist entscheidend, dass sich unsere Mitarbeitenden auch mit ihrem eigenen Essverhalten auseinandersetzen. Sie sind es, welche am Tisch beim Mitesessen für die Kinder eine wichtige Vorbildfunktion einnehmen.

Die kantonale Fachstelle Gesundheitsförderung und Integration gratuliert dem Chinderhuis Nidwalden und ihrer Kita Stans zur Zertifizierung.



Fourchette verte feierte 2023 sein 30-jähriges Bestehen und zählt schweizweit über 1700 ausgezeichnete Betriebe – mehr Infos finden Sie unter www.fourchetteverte.ch.

Das Alters- und Pflegeheim Nägeligasse in Stans, welches ebenfalls zertifiziert ist, liefert der Kita Stans das Mittagessen. Der Kanton Nidwalden beteiligt sich finanziell an der Erstzertifizierung und koordiniert den Zertifizierungsprozess. Interessierte Betriebe können sich unter gfi@nw.ch melden.