

Kinderrestaurant im Treff Zentral und Höfli 2: flexibles und kindgerechtes Essensangebot in der Mittagsbetreuung

Mit dem Kinderrestaurant / open Restaurant gehen die Tagesstrukturen Ebikon einen weiteren Schritt in Richtung einer kindgerechten und selbständigen Alltagsgestaltung. Nachfolgend möchten wir Sie darüber informieren, was sich mit dem neuen Konzept verändert, welche pädagogischen Überlegungen dahinterstehen und wie die Einführung an unseren Standorten geplant ist.

Was verändert sich?

Die Tagesstrukturen Ebikon entwickeln ihre pädagogischen Angebote laufend weiter. Dabei wird den Kindern die Möglichkeit gegeben, ihren Alltag selbständig, aktiv und entsprechend ihren Bedürfnissen zu gestalten.

Mit dem Kinderrestaurant / open Restaurant wird die bisherige Mittagssituation weiterentwickelt. Das Mittagessen findet künftig in einem offenen und flexiblen Rahmen statt. Die Kinder erhalten mehr Verantwortung und Wahlmöglichkeiten und werden dabei von den Betreuungspersonen begleitet.

Nach den Herbstferien 2026 starten die Standorte **Zentral** und **Höfli 2** mit diesem Konzept. Nach einer ersten Erprobungsphase wird das Konzept gemeinsam ausgewertet und bei Bedarf angepasst. Die Erfahrungen aus diesen beiden Standorten dienen anschliessend als Grundlage für die Einführung an den weiteren Standorten der Tagesstrukturen Ebikon.

Was ist ein Kinderrestaurant / open Restaurant?

Das Kinderrestaurant ersetzt ein klassisches, zeitlich festgelegtes Mittagessen durch ein flexibles und kindgerechtes Essensangebot.

Innerhalb eines definierten Zeitfensters können die Kinder selbst entscheiden, wann sie essen möchten. Sie wählen ihren Sitzplatz und ihre Tischgemeinschaft. Das Mittagessen wird in einem offenen, kantineähnlichen Rahmen angeboten.

Die Kinder können sich – ihrem Alter und ihren Fähigkeiten entsprechend – möglichst selbstständig bedienen und lernen dabei, Verantwortung zu übernehmen und ihre eigenen Bedürfnisse wahrzunehmen. Die Betreuungspersonen begleiten die Kinder, geben Orientierung und achten darauf, dass alle Kinder ausreichend essen und genügend Essen zur Verfügung steht.

Angebote:

Das Kinderrestaurant verbindet die Mahlzeit mit verschiedenen vorbereiteten Spiel-, Kreativ-, Bewegungs- und Beschäftigungsangeboten.

Die Kinder können sich innerhalb der vorgegebenen Rahmenbedingungen zwischen den verschiedenen Angeboten bewegen. Sie entscheiden beispielsweise selbst, ob sie zuerst essen oder an einem Angebot teilnehmen möchten, wie lange sie dortbleiben und wann sie zum Essen oder zu einem anderen Angebot wechseln.

So entsteht ein abwechslungsreicher Mittag, in dem die Kinder Wahlmöglichkeiten haben, eigene Entscheidungen treffen und ihren Interessen nachgehen können.

Welche pädagogische Idee steckt dahinter?

Im Mittelpunkt steht das Vertrauen in die Fähigkeiten der Kinder. Wir möchten ihnen zunehmend Verantwortung zutrauen und ihnen ermöglichen, Selbständigkeit und Selbstwirksamkeit im Alltag zu erleben.

Die Kinder lernen dabei beispielsweise:

- Eigene Bedürfnisse wahrzunehmen und Entscheidungen zu treffen
- Verantwortung für sich und ihr Handeln zu übernehmen
- Rücksicht auf andere zu nehmen
- Soziale Kontakte und Gemeinschaft zu erleben
- Eigene Erfahrungen zu machen und daraus zu lernen
- Sich innerhalb eines klaren Rahmens selbständig zu bewegen

Dabei gilt der Grundsatz:

So viel Selbständigkeit wie möglich – so viel Unterstützung wie nötig.

Die Betreuungspersonen sorgen für einen klaren, sicheren und verlässlichen Rahmen, begleiten die Kinder aufmerksam und unterstützen sie dort, wo sie Hilfe benötigen.

Auch beim Essen ist eine positive Atmosphäre wichtig. Die Kinder sollen Freude und Genuss am Essen erleben und gleichzeitig lernen, ihre eigenen Bedürfnisse wie Hunger und Sättigung wahrzunehmen. Dabei werden individuelle Bedürfnisse der Kinder berücksichtigt.

Wir freuen uns darauf, dieses neue Konzept gemeinsam mit den Kindern zu erproben, Erfahrungen zu sammeln und anschliessend für die weiteren Standorte der Tagesstrukturen Ebikon weiterzuentwickeln.

Gesamtleitung Tagesstrukturen Ebikon, Jessica Schmidli