

Wer steht hinter **schnitz und drunder**?

schnitz und drunder wurde von der Gesundheitsförderung Baselland und der Hauswirtschaftlichen Fachschule des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain entwickelt.

Das Projekt ist Teil der kantonalen «aktion gesundes körporgewicht» und wird von der «Gesundheitsförderung Schweiz» unterstützt. **schnitz und drunder** ist übrigens der Name eines einfachen Gerichts, das früher in jedem Baselbieter Haushalt gekocht wurde.

Teilnahme und Kosten

Teilnehmen können Kindertagesstätten, Kinder- und Jugendheime und Tagesfamilien. Die Kosten für Analyse, Beratung und Auszeichnung des Verpflegungsangebots betragen:

Kindertagesstätten	Fr. 750.–
Kinder- und Jugendheime	Fr. 750.–
Tagesfamilien	Fr. 150.–

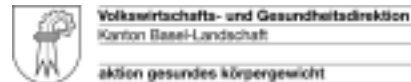
Die Auszeichnung wird alle zwei Jahre erneuert (Kosten Fr. 50.–).

Auch **Mittagstische** können sich beraten lassen.
Dazu ist separates Informationsmaterial erhältlich.

Anmeldung

Maya Mohler oder Christine Tschudin
Hauswirtschaftliche Fachschule Ebenrain, 4450 Sissach
maya.mohler@bl.ch, Tel. 061 552 21 32
christine.tschudin@bl.ch, Tel. 061 552 21 30

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.schnitzunddrunder.bl.ch



schnitz und drunder

Verpflegung mit Qualität
für Kinder und Jugendliche

Ausgezeichnete Verpflegung

Wollen Sie eine ausgewogene und kindgerechte Verpflegung anbieten?

Verstehen Sie Tischkultur als Teil der Erziehung?

Möchten Sie die Eltern bei der gesunden Ernährung ihrer Kinder unterstützen?

**Dann sind Sie richtig bei uns:
Lassen Sie sich beraten und auszeichnen!**

Gute Gründe für eine gesunde Verpflegung

Vielen Eltern ist eine gesunde Ernährung wichtig. Diese Eltern werden bewusst ein Betreuungsangebot wählen, das Wert auf eine ausgewogene Verpflegung legt. Als Institution können Sie sich damit profilieren. Anderen Eltern ist die Ernährung weniger wichtig und sie wissen nicht, wie sie die Gesundheit damit positiv beeinflussen können. Diese Eltern können Sie sanft an das Thema heranführen. Vor allem aber kommt Ihr Engagement direkt den Kindern zugute:

Rundum wohlfühlen

Eine ausgewogene Ernährung ist die Grundlage für Wohlbefinden und Ausgeglichenheit.

Im Einklang mit den Jahreszeiten

Saisonale und regionale Nahrungsmittel lassen die Kinder die Jahreszeiten besser wahrnehmen.

Lebensmittel sinnlich erfahren

Indem die Kinder aktiv in die Tätigkeiten rund ums Essen einbezogen werden, bekommen sie einen natürlichen Bezug zu unseren Nahrungsmitteln.

Tischkultur erleben

Eine kindgerechte Ess- und Tischkultur in Ihrer Institution unterstützt die Familien in ihrer ganzheitlichen Erziehungsaufgabe.

Mit Freude essen und kochen

Die Kinder spüren, dass mit Sorgfalt gekocht wird – und entwickeln mehr Freude am Essen.

Für Mensch, Tier und Umwelt

Mit Nahrungsmitteln aus ökologischer, sozialverträglicher und tierfreundlicher Produktion leisten Sie einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung.

Das Beratungspaket: praktisch und günstig

schnitz und drunder begleitet Sie auf dem Weg zu einer ausgewogenen Verpflegung: Gemeinsam mit Ihnen analysieren wir Ihr bisheriges Angebot und arbeiten einfache, machbare Verbesserungsvorschläge aus. Wir helfen Ihnen, Infrastrukturen, Budget- und Personalressourcen optimal einzusetzen, und verbessern Planung und Abläufe in der Küche. Unsere Erfahrungen bestätigen, dass die Mitarbeitenden davon profitieren und motivierter arbeiten.

Das Beratungspaket wird für Sie individuell geschnürt: Eine Fachperson unterstützt Sie genau dort, wo Sie es brauchen, und so lange, wie Sie es brauchen. Bei Bedarf laden wir Sie oder Ihre Mitarbeitenden auch zu betriebsinternen Weiterbildungen ein.

Weil **schnitz und drunder** vom Kanton Basel-Landschaft getragen wird, können wir das Beratungspaket zu einem günstigen Preis anbieten.

Die Auszeichnung: vorbildlich

Wenn Sie die Beratung erfolgreich durchlaufen und längerfristig eine ausgewogene und kindgerechte Verpflegung anbieten, erhält Ihre Institution eine kantonale Auszeichnung. So erfahren die Eltern und die Medien, dass Ihre Institution mit gutem Beispiel vorangeht. Die Auszeichnung wird alle zwei Jahre erneuert.

Das Echo: positiv

«Die praxisnahe Beratung hat mich überzeugt. Unsere Menuplanung ist neu auf fünf Wochen ausgerichtet, das erleichtert uns die Arbeit enorm. Und erstaunlicherweise ist die bessere Qualität nicht teurer!»

Margreth Kamber, Leiterin der «Kita Rössli» in Hölstein und erste Trägerin der Auszeichnung **schnitz und drunder**