

Verein Kindertagesstätte Läbihus



Jahresbericht 2023

Liebe Vereinsmitglieder, liebe Eltern

Ich freue mich, Euch mit dem vorliegenden Jahresbericht einen kulinarischen Einblick in den Kita-Alltag zu geben. Unbekanntes Essen ausprobieren und gewohnte Köstlichkeiten geniessen verbinde ich ganz fest mit dem Läbius-Sommerfest: Auch im Jahr 2023 sorgte ein reichhaltiges Buffet mit verschiedensten Speisen für Aug- und Gaumenschmaus. Während dem Jahr kümmern sich die Köchinnen der Kita um abwechslungsreiche Mahlzeiten und tragen mit dem Kochen vor Ort bei zum familiären Charakter des Kitabetriebs.

2023 war aus Sicht des Vorstandes ein erfolgreiches, vielseitiges Jahr. Erfreulicherweise zeigten die im Jahr davor getroffenen Massnahmen zur Stabilisierung der Finanzen Wirkung. Dank umsichtiger Planung von Sabine und der Mitwirkung des gesamten Läbius-Teams stehen wir gut da. Entscheidend sind weiterhin eine gute Kita-Auslastung und eine umsichtige Personaleinsatzplanung. Per 1.1.2024 konnte den Mitarbeitenden seit langem ein Teuerungsausgleich von 2% gewährt werden. Die Rahmenbedingungen bleiben aber herausfordernd: Einerseits sind wir bei den Löhnen aufgrund des Fachkräftemangels einer grösseren Konkurrenz ausgesetzt. Andererseits möchten wir unseren Mitarbeitenden auch faire und korrekte Löhne zahlen. Die Entscheidung des Kantons, Kindertagesstätten nicht mehr als gemeinnützig anzuerkennen und damit ab 2024 voll der Steuerpflicht zu unterstellen, generiert für das Läbius erneut Kosten ohne wirklichen Mehrwert. Wir sind froh, mit der Reoplan Treuhand AG, auch für solche Fragen eine erfahrene Partnerin an der Seite zu wissen.

Ebenfalls zuverlässige Partner sind unsere Vermieter, Hörbi und Beatrice. Die wohlwollenden Gespräche mit Ihnen betreffend Hausverkauf sowie auch jene mit der Gemeinde Münchenbuchsee wollen wir fortführen.

Für die freiwillige Vorstandsarbeit scheinen sich leider immer weniger Mitmenschen begeistern zu können – das ist schade, denn unsere Teamarbeit im Vorstand empfinde ich als grosse Bereicherung: Die Zusammenarbeit, die gegenseitige Unterstützung, den spannenden Einblick in unser KMU, die sich immer ändernden Fragestellungen, das politische Drumherum, aber auch die Verantwortung und die spürbare Wertschätzung – all das lässt sich eben nicht anderswo kaufen. Vielen Dank an Sabine, Rahel, Deborah und Manuela für die wunderbare Zusammenarbeit! (Wer sich für die Vorstandsarbeit interessiert, darf sich gerne melden 😊)

Vielen Dank auch an Euch, liebe Vereinsmitglieder und liebe Eltern, für Eure Unterstützung und Euer geschätztes Vertrauen. Zusammen machen wir das Läubihus zu dem, was es ist.

Nun wünsche ich Euch frohe Lektüre und – bon appétit!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Nina Gammenthaler', written in a cursive style.

Nina Gammenthaler, Präsidentin

Unser Läbihus



Liebe Vereinsmitglieder, liebe Eltern

Der Elternabend im Oktober 2023 war dem Thema gesundes Essen für Kinder gewidmet. Unser Vorstandsmitglied, Deborah Beyli, MSc in Life Science Food, Nutrition & Health, hat uns einen interessanten Input zu dieser Thematik gegeben. Aufgrund des angeregten Austausches mit den Eltern ist an diesem Abend die Idee entstanden, im Jahresbericht 2023 das Thema gesundes Essen für Kinder aufzugreifen und die Lieblingsrezepte unserer Köchinnen und Gruppenleiterinnen zu verraten.

Die Kita Läbihus gehört zu den wenigen Kitas, die vor Ort selbst kocht. Für uns ganz klar ein pädagogischer und qualitativer Mehrwert. Unsere beiden Köchinnen, Andrea Schelling und Kaa Schuler, schätzen den Austausch und die fachliche Begleitung durch Deborah Beyli.

Ein weiterer gelungener Anlass war das Sommerfest im Juni 2023. Im Läbihus-Garten wurde ein feiner Bauernhof-Brunch angeboten und es gab den „Bauernhof Läbihus“ zu erkunden. Ich habe die Stimmung am Fest und den Austausch mit den Eltern in bester Erinnerung.

2023 war insgesamt ein gutes Jahr für das Läbihus – trotz schwieriger Rahmenbedingungen:

Der Fachkräftemangel ist deutlich spürbar. Wir können uns glücklich schätzen, auf ein vollzähliges, engagiertes und kompetentes Team zählen zu können. Es standen uns 2023 aber weniger Springermöglichkeiten als bis anhin zur Verfügung. Die Stimmung und der Zusammenhalt im Team sind gut – was in dieser personellen Situation umso wertvoller und wichtiger ist. Im Besonderen möchte ich den Weggang von Carmen Wüthrich erwähnen. Sie hat sich entschieden, eine Saison als Skilehrerin zu arbeiten und uns per 30.11.2023 zu verlassen. Eine Entscheidung, die wir gut nachvollziehen können, aber sehr bedauern. Zum Glück konnte mit Andrina Brotzer und Petra Schmid eine sehr gute, erfahrene Nachfolge gefunden werden. Wir können uns unser Team ohne diese beiden neuen Gruppenleiterinnen kaum mehr vorstellen. Rebekka Boss gratuliere ich ganz herzlich zum bestandenen Lehrabschluss und Cornelia Troxler danke ich für die kompetente und umsichtige Begleitung. Generell möchte ich dem ganzen Team für die konstante, gute Betreuungsarbeit danken. Ich erhalte viele positive Rückmeldungen von den Eltern und kann diese Team-Leistung nur bestätigen. Für mich zeichnet dieses stabile, erfahrene und engagierte Team die Kita Läbihus aus.

Auch die politischen und finanziellen Rahmenbedingungen sind für die Kitas herausfordernd. Es macht den Anschein, dass wir noch einen langen Atem benötigen werden. Umso erfreulicher ist es, dass wir

trotz der schwierigen Umstände die finanzielle Situation der Kita auf eine stabile Basis bringen konnten. Bei meinem Stellenantritt im Herbst 2021 waren wir von einem massiven Liquiditätsengpass konfrontiert und hatten per 1.1.2022 ein Eigenkapital von Fr. 314.60. Nun zwei Jahre später können wir uns über einen Jahresabschluss freuen, der uns die Kita- und Arbeitsplätze sichert.

Ein besonderes Dankeschön möchte ich Nina Gammenthaler aussprechen. Sie hat als Präsidentin den Vereins Kita Läbihus 2023 mit viel Umsicht und Sachverstand geführt und war für unsere Anliegen stets präsent. Auch danke ich den weiteren Vorstandsmitgliedern - Rahel Bernet, Deborah Beyli und Manuela Reber - für die engagierte, kompetente und angenehme Zusammenarbeit.

Und nicht zuletzt danke ich den Eltern für das gute Miteinander und das Vertrauen. Das Team und ich schätzen den Austausch und die gegenseitige Wertschätzung sehr. Es ist beglückend zu sehen, wie sich die Kinder im letzten Jahr entwickelt haben, jedes auf seine eigene, liebenswerte Art.



Sabine Donzel, Betriebsleiterin Kita Läbihus

Das Läbihus-Team 2023



Gesunde und ausgewogene Ernährung – selbstgekocht in der Kita Läbihus!

Die Kita Läbihus ist eine von wenigen Kitas in der Region, welche die Mahlzeiten der Kinder vor Ort in der eigenen Küche zubereitet. Genuss, Wohlbefinden und gute Vorbilder – vorab die Eltern – und weitere Bezugspersonen wie beispielsweise Jene der Kita sind wichtig, wenn es darum geht, die Grundpfeiler für eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu schaffen. Das Ess- und Trinkverhalten wird von vielen Faktoren wie beispielsweise den individuellen Bedürfnissen, dem sozialen Umfeld, dem aktuellen Nahrungsangebot und vielen mehr beeinflusst. Das BAG (Bundesamt für Gesundheit) gibt keine konkreten Ernährungsempfehlungen für 1 – 3-jährige ab, weshalb sich die folgenden Empfehlungen an die Richtlinien des Forschungsinstitutes für Kinderernährung in Dortmund anlehnen, respektive von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung stammen.

Die Empfehlungen gelten als Orientierungswert und können vom tatsächlichen Bedarf (abhängig von Grösse und körperlicher Aktivität) beeinflusst werden. Es gilt auch, dass die Empfehlungen über beispielsweise eine Woche eingehalten werden sollten und nicht an jedem Tag erfüllt sein müssen.

Alter	Getränke	Gemüse & Früchte	Getreideprodukte, Kartoffeln, Hülsenfrüchte	Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier & Tofu	Öl, Fette & Nüsse	Süßes & Salziges
1- Jährige	Täglich 6 dl, bevorzugt in Form von ungesüßten Getränken	5 Portionen in verschiedenen Farben, davon 3 Portionen Gemüse (1 Portion = 40g) und 2 Portionen Früchte (1 Portion = 60g). Pro Tag kann eine Portion durch 1 dl Gemüse/Fruchtsaft ersetzt werden	Täglich 3 – 4 Portionen. Bei Getreideprodukten Vollkorn bevorzugen. 1 Portion entspricht: 40g Brot/Teig oder 30g Hülsenfrüchte (Trockengewicht) oder 120g Kartoffeln oder 25g Knäckebrot / Vollkornkracker / Flocken / Mehl / Teigwaren / Reis /	Täglich 3 Portionen Milch/ Milchprodukte, 1dl Milch, 100g Joghurt, Quark, Hüttenkäse, 15g Halbhart- oder Hartkäse oder 30g Weichkäse, täglich zusätzlich 1 Portion (30g) eines weiteren prote-	Täglich 2 Kaffeelöffel (ca.10g) Pflanzenöl, davon mindestens die Hälfte in Form von Rapsöl, Täglich 1 Kaffeelöffel gemahlene, ungesalzene Nüsse (Baumnuss)	Pro Tag maximal 1 kleine Süßigkeit oder Snack (1 Reihe Schokolade, 3 Stück Petit beurre, 1 kleine Glacekugel, 1 Kinderhandvoll Chips, 1dl Süßsgetränk

			Mais / andere Getreidekörner (Trockengewicht).	inreichen Lebensmitteln (Fleisch, Geflügel, Tofu, Eier, Quorn, etc).	e, Mandeln, haselnüsse), Sparsam Butter, Margarine Rahm.	
2-3-Jährige	7dl (siehe oben)	1 Gemüseportion a 50g 1 Früchteportion a 75g	1 Portion entspricht*: 45 g Brot/Teig oder 35 g Hülsenfrüchte (Trockengewicht) oder 140 g Kartoffeln oder 30 g Knäckebrötchen / Vollkornkräcker / Flocken / Mehl / Teigwaren / Reis / Mais / andere Getreidekörner (Trockengewicht).	Täglich zusätzlich 1 Portion = (50g)	Täglich 3 Kaffeeelöffel (15g) Pflanzenöl	(siehe oben)
4-Jährige	8dl (siehe oben)	1 Gemüseportion a 70g 1 Früchteportion a 100g	1 Portion entspricht*: 50 g Brot/Teig oder 40 g Hülsenfrüchte (Trockengewicht) oder 180 g Kartoffeln oder 40 g Knäckebrötchen / Vollkornkräcker / Flocken / Mehl / Teigwaren / Reis / Mais / andere Getreidekörner (Trockengewicht)	(siehe oben)	Täglich 4 Kaffeeelöffel (20g) Pflanzenöl	1 Glas Süssgetränk a 2dl

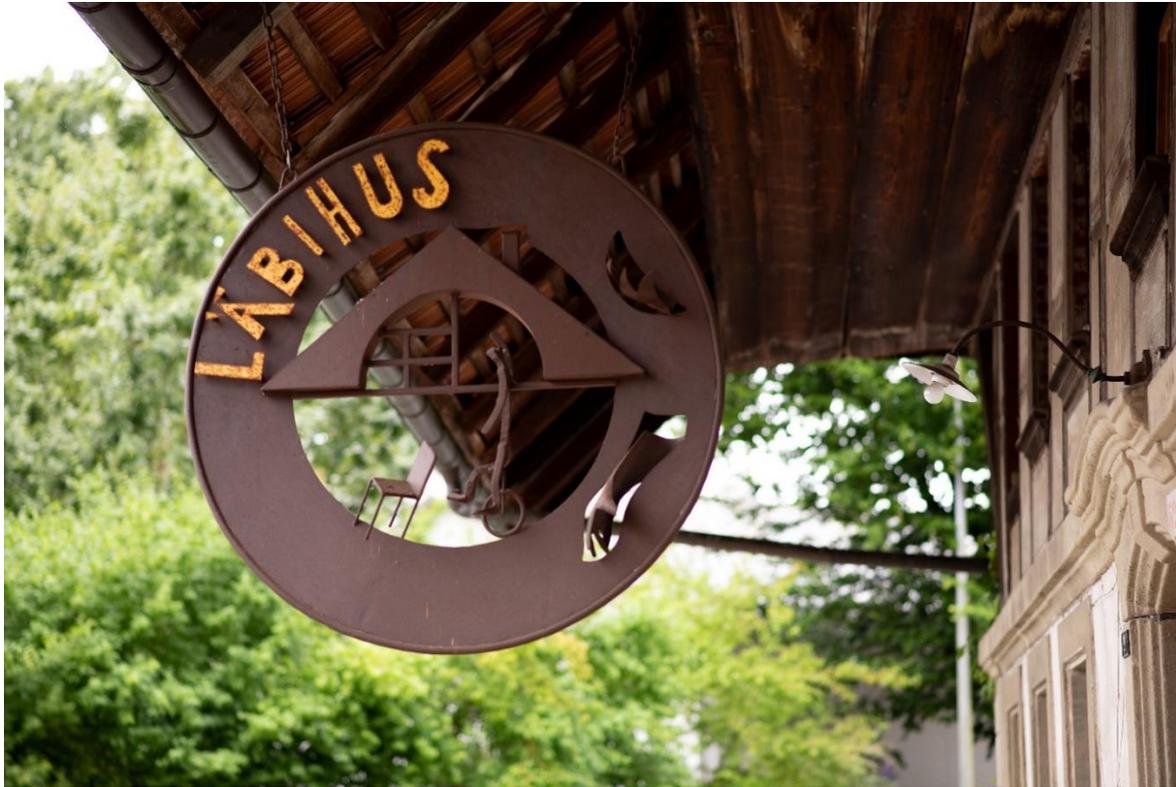
Auch mit einer vegetarischen Ernährung können wichtigen Nährstoffe abgedeckt werden. Eine vegane Ernährungsweise muss gut geplant, supplementiert und unter ärztlicher Kontrolle respektive regelmässigen Laborkontrollen untersucht werden, um Nährstoffdefizite zu verhindern.

Bei Kindern ab dem vierten Lebensjahr können wir uns an der [Schweizerischen Ernährungsscheibe](#) orientieren.

Wie viele Kinder sich tatsächlich an diese Empfehlung halten, dazu gibt es derzeit noch eher wenige Schweizer Daten. Aktuell läuft jedoch eine nationale Erhebung zur Ernährung von Kindern und Jugendlichen, dem [menuCH Kids Projekt](#), des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen in Zusammenarbeit mit verschiedenen Institutionen.

Auch in der Kita Läbihus haben die Kinder an der hausinternen Umfrage teilgenommen: Aus erster Hand erfahren sie untenstehend die Resultate. Welches Lieblingsessen gehört zu Ihrem Kind? 😊





Auch haben wir die Köchinnen und Gruppenleiterinnen gebeten, uns ihre Lieblingsrezepte zu verraten.

Wir wünschen viel Spass beim Ausprobieren und e Guetä 😊

Rüebli-Tarte

Rezept von Andrea S., Köchin

Zutaten für 4 Personen:

1 runder Kuchenteig, ausgewallt
200g Rüebli, grob geraffelt
200g Crème-Fraîche
Salz, Pfeffer
120g Speckwürfeli

Zubereitung:

Teig entrollen, mit dem Papier ins Blech legen
Geraffelte Rüebli mit der Crème-Fraîche vermischen mit Salz und etwas Pfeffer würzen.
Die Masse auf den Teig verstreichen, Speckwürfeli darauf verteilen. Die Teigränder einklappen und im 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen

Ernährungstipp:

Passend dazu wird ein grüner Blattsalat serviert.

Ofen-Polenta

Rezept von Andrea S., Köchin

Zutaten für 4 Personen:

1 Esslöffel Öl
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
5dl Milch
5dl Wasser
250gr feiner Maisgriess
Bouillonpulver
200gr Crème-Fraîche
150gr Reibkäse
Rosmarinnadeln nach Gusto

Zubereitung:

Oel erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.
Milch und Wasser zugießen und mit Boullion würzen, aufkochen. Den Maisgriess einrieseln lassen und 2-4 Minuten leise köcheln lassen.
Die Polenta auf ein mit Backpapier belegtes Blech ca. 2cm dick ausstreichen.
Käse unter die Crème-Fraîche rühren und auf die Masse streichen.
Nach Gusto mit Rosmarinnadeln bestreuen.
Backen bei 220 Grad etwa 20-25 Minuten.

Ernährungstipp:

Dazu werden Karotten- und Gurken-Stängeli als Vorspeise serviert

Linsenbolognese

Rezept von Kaa, Köchin

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel gehackt

Olivenöl

350g Gemüse in kleinen Würfelchen (wie beispielsweise Rübli, Sellerie, Lauch)

2 Stk. Knoblauch, gepresst

1 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Tomatenpüree

1 dl Gemüsebouillon

400g Pelati

230g grüne Linsen

2 Esslöffel getrocknete Steinpilze, eingeweicht

3dl Bouillon

Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

Zwiebeln im Olivenöl dünsten. Gemüse, Knoblauch und Zucker dazugeben. Bei mittlerer Hitze weiter dünsten, Tomatenpüree kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen. Pelati, Linsen, Bouillon und Pilze dazugeben, aufkochen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 40 bis 50 Min. Köcheln, bis die Linsen gar sind.

Zu Pasta servieren oder für eine Lasagne verwenden.

Ernährungstipps:

Dazu wird eine stärkehaltige Beilage wie Pasta oder ähnliches serviert.

Getreide Burger

Rezept von Kaa, Köchin

Zutaten für 4 Personen:

250 g mittelgrober Dinkelschrot
6 dl Wasser
1 kleiner Lauch, fein geschnitten
1 Rüebli, fein geraspelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
80g geriebener Greyerzer Käse
2 EL Olivenöl
je 1TL Thymian- und Majoran
Pfeffer und 1.5 TL Salz

Zubereitung:

Den Schrot mit dem Wasser unter Rühren aufkochen, 15 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen, auf der ausgeschalteten Wärmequelle zugedeckt 10 Min. quellen lassen
Gemüse, Käse und Olivenöl unter die Schrotmasse rühren. Würzen.
Aus der Masse mit nassen Händen runde Bratlinge formen, 10 Minute ruhen lassen (wichtig!)
Die Bratlinge im Ofen für ca. 20 Minuten bei 200 Grad backen. Oder in der Bratpfanne in wenig Öl bei schwacher Hitze beidseitig braten.

Mit Ofenkartoffeln und einer Cocktailsauce servieren

Ernährungstipp:

Passend dazu wird ein Apfel -Selleriesalat dazu serviert.

Gmües-Schnägge

Rezept von Kaa, Köchin

Zutaten für 4 Personen:

1 Pizzateig, rechteckig 40x25cm

100g Gemüeswürfeli

50g Speckwürfeli

250g Ricotta

50g Parmesan

Kräutersalz

Zubereitung:

Gemüeswürfeli, Speckwürfeli, Ricotta und Parmesan mischen mit Kräutersalz

Würzen. Masse auf Pizzateig geben, 1/3 Teig frei lassen

Längs aufrollen und ca. 1/2h kühl stellen, ca. 2 cm breite Stücke schneiden

Flach auf ein Blech legen

ca. 25 Min. bei 200° Umluft backen.

Ernährungstipp:

Werden gemischte Salate wie beispielsweise Randen oder Tomaten dazu serviert.

Mais- Pizza und Salat

Rezept von Simone Kamer

Zutaten:

Polenta, vorzugsweise Bramata – Mais)

Etwas Olivenöl

Je nach Geschmack, Lust und Laune (Basilikum – Pesto, gehackte, Tomaten, Broccoli, Auberginen, Pilzen, Mozzarella, italienischen Kräutern und Oliven). Auch Mal mit Zucchetti und Peperoni, mein Mann mit Kapern; die Spielgruppenkinder öfters mit Schinkenwürfeli

Zubereitung:

Polenta ca. 20 Minuten kochen, Kuchenblech mit Olivenöl bepinseln, Mais – Pizza Boden belegen

Ca. 15 Min. bei 180 Grad backen

Tipps:

Zubereitung gerne mit Kindern: Blech bepinseln ;-) Zutaten schneiden, Schnouse, belegen und mit Kräutern bestreuen

Nach dem Backen 5 Min. stehen lassen: dann geht das «schneiden» und servieren der Pizza-Stücke besser – und die Mais-Pizza ist nicht mehr sooo heiss.

Die Pizza kann gut vorbereitet werden – und dann kurzfristig im Ofen bei ca. 200 Grad backen

Serviert mit saisonalem Salat: herrlich

Hackfleisch-Lauch-Kartoffelsuppe

Rezept von Minna Bartoli

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel

ca. 400g Hackfleisch

1 Lauchstange

4 grosse Kartoffeln

1 Packung Philadelphia

Frische Petersilie

Salz

Pfeffer

Gemüsebrühe

Zubereitung:

Zwiebeln und Lauch klein schneiden und mit dem Hackfleisch in etwas Öl leicht anbraten.

Kartoffeln würfeln und begeben und das ganze mit Gemüsebrühe bedecken. Köcheln, bis die Kartoffeln weich sind.

Kurz vorher den Philadelphia unterrühren.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer nachwürzen und die gehackte Petersilie begeben.

Die Menge der Flüssigkeit kann je nach Geschmack variieren. Ich selber mag die Suppe, wenn sie schön dick und cremig ist.

En Guetä :-),

Ofäturli

Rezept von Andrea Kälin

Boden

800 g Kartoffeln (z.B. Bintje) sieden (am besten 2 Tage vorher), schälen und fein reiben

3 gehäufte Esslöffel Mehl

1 gestrichener Kaffeelöffel Salz

wenig Muskat dazu geben, zu einem Teig kneten

Kuchenblech mit Backpapier auslegen und trotzdem noch einfetten.

Den Teig darauf verteilen und ca. 30 Min. auf 200 Grad auf der mittleren Rille backen.

Guss

1 dl Vollrahm

3 Eier mit dem Mixer verquirlen

1 grosse Zwiebel fein hacken, dazu geben

300 g Fondue-Käse (rezent) dazu geben

Auf dem Kartoffelboden verteilen und ca. $\frac{3}{4}$ Std. auf der untersten Rille backen.

Wenn man das Ofäturli zum Zmittag möchte, dann am Morgen früh machen und mittags nochmal wärmen, sonst zerfällt es beim Schneiden.

Ofäturli kann problemlos eingefroren werden.

Ä L P L E R M A G R O N E N

2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
400 g	Fest kochende Kartoffeln
150 g	Speckwürfel
5 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Halbrahm
250 g	Teigwaren
60 g	Geriebener Gruyère
0.5 TL	Salz
wenig	Pfeffer

Rezept von Andrina Brotzer



- Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheibchen und Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Speck in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.
- Bouillon und Rahm in einer Pfanne aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind und alle Flüssigkeit aufgesogen ist.
- Käse unter die Kartoffeln und Teigwaren mischen, würzen, auf Teller verteilen. Beiseite gestellte Speck-Mischung darauf anrichten.

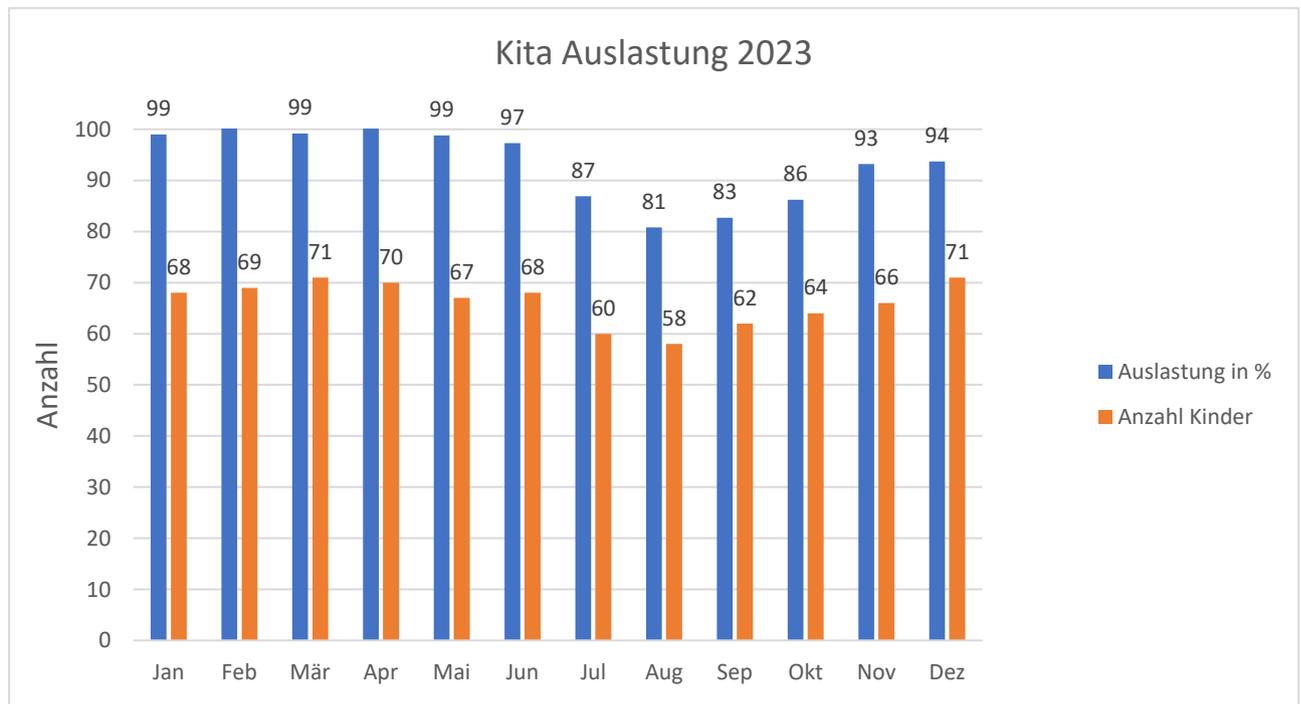
Kita - Kinder am Backen



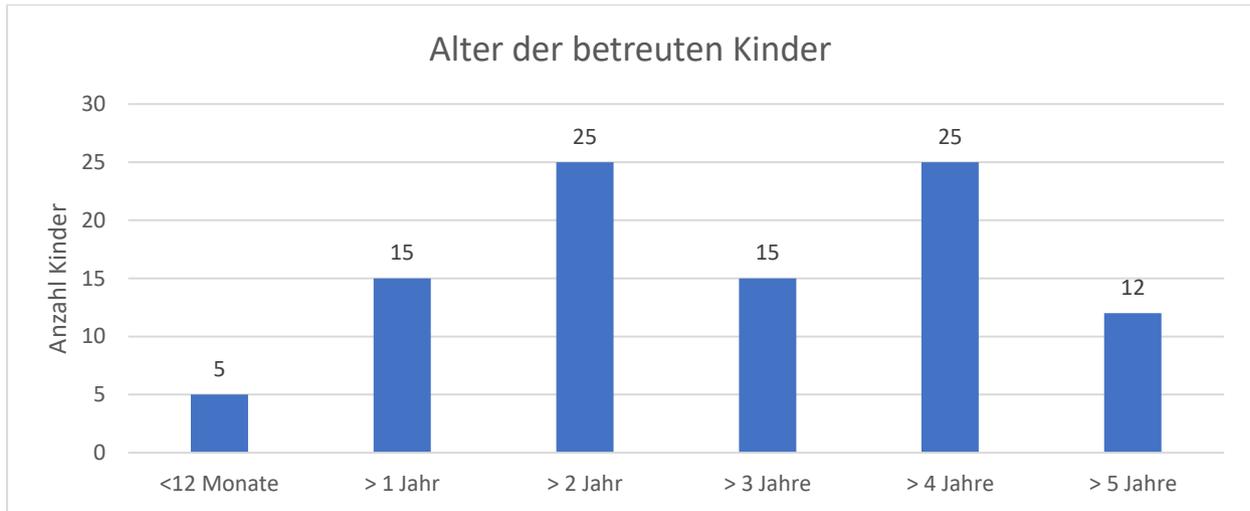
Statistik zur Kita Läbihus 2023

Im Jahr 2023 sind in der Kita Läbihus insgesamt 69 Kinder betreut worden. Durchschnittlich wurden pro Woche 66 Kinder betreut, welches einer Auslastung von ca. 93.7% entspricht. Pro Tag können 24 Plätze angeboten werden.

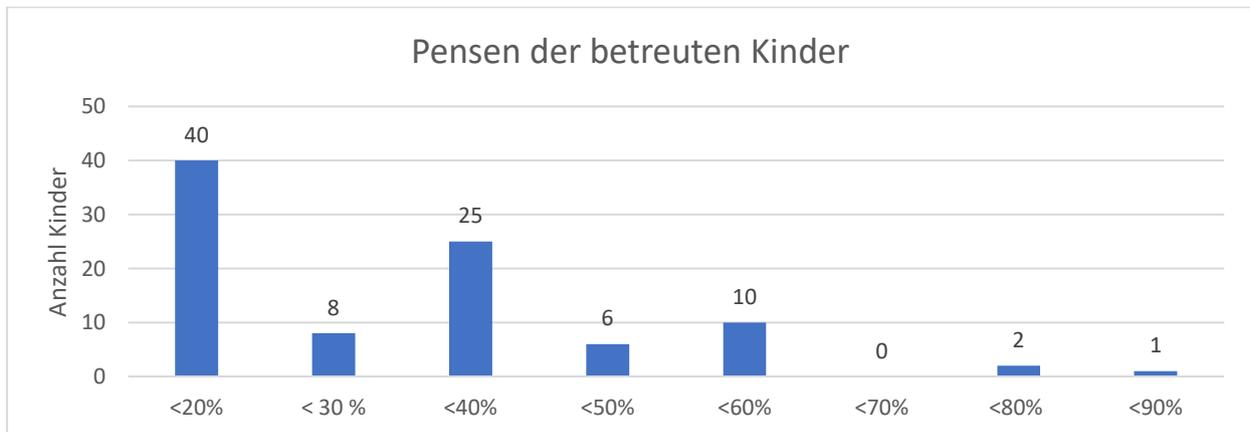
Auslastung der Kita



Altersstruktur der Anzahl betreuten Kinder



Pensen der betreuten Kinder



Wohnort der betreuten Kinder



Finanzen Betrieb 2023

Erfolgsrechnung Betrieb

Ertrag Betrieb

Betreuungsbeiträge	745'697
Verpflegungsbeiträge	54'747
Einschreibegebühren	1'300
Spenden	1'431
Übriger Ertrag	767
TOTAL	803'942

Aufwand Betrieb

Personal	602'981
Raum- und Unterhaltsaufwand	78'058
Materialaufwand	31'268
Verwaltungsaufwand	35'951
Übriger betrieblicher Aufwand	470
TOTAL	748'728

Ergebnis Betrieb	55'214
-------------------------	---------------

Finanzen Verein 2023

Erfolgsrechnung Verein

Ertrag Verein

Mitgliederbeiträge	3'800
Spenden	150
TOTAL	3'950

Aufwand Verein

Personal- und Verwaltungsaufwand	2'066
Werbeaufwand	200
Finanzaufwand	40
TOTAL	2'306

Ergebnis Verein	1'644
------------------------	--------------

Vorstand 2023



Nina

Sabine

Rahel

Manuela

Deborah

Ein grosses Dankeschön an alle Unterstützenden!



Kindertagesstätte Läbihus

Mühlestrasse 39

3053 Münchenbuchsee

Telefon 031 869 34 44

www.kitalaebihus.ch

kontakt@kitalaebihus.ch

