

AKTUELL FACHLICH KONKRET

Amt für Kinderbetreuung und -bildung

ELTERN



Ausflug der Kita Grüne Insel auf den Weihnachtsmarkt

NEWS

Frohe Weihnachten - S. 1

478 gesammelte Päckchen - S. 2

Nachhaltige Verpflegung - S. 2

Lecker, Frisch & Gesund - S. 3

Umzugs-Update - S. 4

Jahresrückblick - S. 5

Heilpädagogische Beratung - S. 5

FROHE WEIHNACHTEN UND EIN GLÜCKLICHES NEUES JAHR!

Vom Träger an die Eltern

Liebe Eltern,
gerne möchten wir Ihnen mit dem Newsletter *Aktuell – Fachlich – Konkret* einen Einblick in die Arbeit unseres Amtes zum Wohle der Ingolstädter Kinder und ihrer Eltern geben. Der Name *Aktuell – Fachlich – Konkret* beschreibt dabei unseren Anspruch, Sie regelmäßig, verständlich und praxisnah über wichtige Entwicklungen, fachliche Hintergründe und konkrete Themen aus unserem Arbeitsalltag zu informieren. Gleichzeitig steht AfK als Abkürzung für unser Amt für Kinderbetreuung und -bildung.

Ein offener Austausch und eine transparente Kommunikation sind uns besonders wichtig. Wir möchten das Verständnis und die Wertschätzung für die vielfältigen Beiträge aller Beteiligten stärken und die Verbindung zwischen Ihnen als Eltern und uns als Träger weiter vertiefen. Dies ist bereits die dritte Ausgabe unseres Eltern-Newsletters – zugleich jedoch die erste im Kita-Jahr 2025/26. Aus diesem Anlass möchten wir alle neuen Eltern von Trägerseite ganz herzlich willkommen heißen.

Als Träger der städtischen Einrichtungen möchten wir Sie mit relevanten Informationen versorgen und Ihnen die wertvolle Arbeit in unserem Amt sowie in den Einrichtungen vor Ort näher bringen. An dieser Stelle möchten wir uns auch ganz herzlich für Ihr Vertrauen bedanken, das Sie uns im vergangenen Jahr entgegengebracht haben. Es ist uns eine große Freude, Ihre Kinder in unseren Einrichtungen zu betreuen und zu begleiten.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien eine besinnliche und erholsame Weihnachtszeit, erfüllt von Freude, Glück und vielen schönen Momenten im Kreise Ihrer Liebsten. Für das neue Jahr wünschen wir Ihnen Gesundheit, Zufriedenheit und viel Erfolg für all Ihre Vorhaben. Genießen Sie die Feiertage und starten Sie mit neuer Energie in das Jahr 2026.

Herzliche Grüße

Ihr Amt für Kinderbetreuung und -bildung



478 GESAMMELTE PÄCKCHEN!

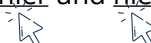
Vielen Dank für Ihre Unterstützung!



Auch in diesem Jahr unterstützen die städtischen Kindertageseinrichtungen wieder den Weihnachtspäckchenkonvoi, organisiert von Round Table und Lady Circle. Seit 2007 ist es in der Stadt Tradition, dass Eltern gemeinsam mit ihren Kindern Päckchen packen und diese in den Kitas abgeben. Insgesamt wurden in diesem Jahr 478 Päckchen gesammelt – das sind über 120 Päckchen mehr als im Vorjahr! Die Elternbeiräte der Kitas brachten die gesammelten Päckchen zur Übergabe in die Einrichtungen Mariengarten und Odilostraße. Die Geschenke wurden anschließend nach Rumänien, Moldawien, in die Ukraine und nach Bulgarien gebracht. Dort kommen sie bedürftigen Kindern in Waisenhäusern, Krankenhäusern, Behinderteneinrichtungen, Kindergärten und Schulen zugute. Jedes Päckchen zaubert ein Lächeln auf das Gesicht eines Kindes, das vielleicht sonst kein Geschenk bekommen würde. Wir freuen



uns über die erfolgreiche Aktion und danken allen Mitarbeitenden, Eltern und Kindern von Herzen für ihr großes Engagement und ihre Unterstützung! TV Ingolstadt hat den Weihnachtspäckchenkonvoi 2024 begleitet. Für weitere Infos können Sie sich die Beiträge [hier](#) und [hier](#) anschauen.



NACHHALTIGE VERPFLEGUNG



Workshop zeigt: Nachhaltigkeit muss nicht teuer sein

Im November fand der Workshop „Nachhaltig verpflegen in Zeiten eines knappen Budgets“ erstmals statt. 15 Teilnehmende aus den städtischen Kitas und Mittagsbetreuungen informierten sich zum Thema nachhaltige Verpflegung. Trotz der aktuell angespannten Haushaltslage kann die Verpflegung der Kinder bereits durch kleine Veränderungen nachhaltiger und häufig auch kostengünstiger gestaltet werden. Eine zentrale Rolle spielt dabei der Einsatz von regionalem und saisonalem Obst und Gemüse. Werden

Lebensmittel ortsnah produziert und sind keine langen Transportwege erforderlich, schont dies sowohl das Klima als auch den Geldbeutel. Auch der Anteil von Fleisch und Fisch hat einen großen Einfluss auf die Nachhaltigkeit der Verpflegung. Je mehr tierische Lebensmittel produziert und angeboten werden, desto mehr klimaschädliche Treibhausgasemissionen entstehen. Aus diesem Grund wird empfohlen, Fleisch und Fisch jeweils maximal einmal pro Woche anzubieten. Ein weiterer Schwerpunkt des Workshops war das Thema „Lebensmittelverschwendung vermeiden“. In einem regen Austausch diskutierten und entwickelten die Teilnehmenden mögliche Lösungsansätze, die nun in den Einrichtungen umgesetzt werden. Das Reduzieren von Lebensmittelresten ist Ressourcenschutz und hilft gleichzeitig, Kosten zu sparen, indem weniger genießbare Lebensmittel im Müll landen. Wir danken allen Teilnehmenden für ihre aktive Mitarbeit und die vielen praxisnahen Ideen.



LECKER, FRISCH UND GESUND

Ein Blick hinter die Kulissen des Mittagessens



Nachdem wir Ihnen in der letzten Ausgabe unseres Eltern-Newsletters im Sommer 2025 bereits das Verpflegungskonzept sowie die Zusammenstellung des Mittagessens in unseren städtischen Kitas vorgestellt haben, möchten wir Ihnen in dieser Ausgabe daran anknüpfend weitere Einblicke geben und den Prozess der Speisenzubereitung sowie die Essenssituation anhand einer kurzen Bilderstrecke transparent darstellen. Die Bilder wurden im Sommer 2025 in der Kita Odilostraße aufgenommen, wo die Zubereitung des Essens und die Mittagessenssituation beispielhaft begleitet wurden.

1. Bedarfsgerechtes Auftauen und Portionieren

Die Speisekomponenten werden von der Küchenkraft aus dem Tiefkühlschrank geholt und in Edelstahlbehälter für die Zubereitung im Ofen portioniert. Die Speisen sind in „Blöcken“ eingefroren, so dass genau die Menge aufgetaut und zubereitet wird, welche am jeweiligen Tag benötigt wird. So kann flexibel auf reduzierte Kinderzahlen reagiert werden. Vegetarische Bällchen, Erbsen und Reis bildeten an diesem Tag die Hauptspeise.

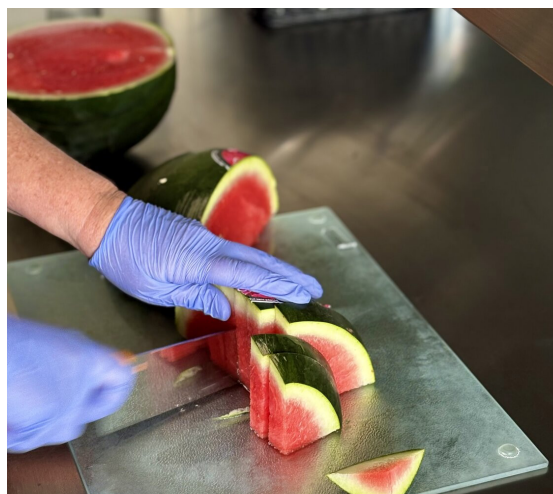


2. Schonende Zubereitung im Kombidämpfer

Nach der Vorbereitung werden die verschiedenen Speisekomponenten in einem Kombidämpfer, der sowohl mit trockener Hitze als auch mit Dampf arbeitet, durchgegart. Die Zubereitung erfolgt in mehreren Chargen abgestimmt auf die Essenszeiten in der Einrichtung, so dass das Essen pünktlich zum jeweiligen Zeitpunkt fertig ist und nicht lange warmgehalten werden muss. So wird die beste Qualität gewährleistet und Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten.

3. Zubereitung des Frischkostanteils

Während die Hauptspeise im Ofen gegart wird, bereitet die Küchenkraft den sogenannten Frischkostanteil zu. Insbesondere Salate, Obst- und Gemüserohkost sowie Joghurt- und Quarkspeisen werden frisch vor Ort hergestellt und ergänzen das Hauptgericht. Dabei wird großer Wert auf die Verwendung möglichst unverarbeiteter Lebensmittel sowie auf sparsames Zuckern und Salzen der eigens hergestellten Speisen gelegt. An diesem warmen Sommertag gab es frische Wassermelone und Mango.





4. Anrichten in Glas- und Thermoschalen

Nach der Zubereitung wird das Essen aus dem Kombidämpfer entnommen und von der Küchenkraft in Glas- bzw. Thermoschalen aus Edelstahl gefüllt. Glaschalen ermöglichen, dass alle Kinder den Inhalt der Schüssel sehen können, wenn sie auf dem Tisch stehen, was eine selbstbestimmte Auswahl der Speisekomponenten ermöglicht.

5. Verteilung und Essensorganisation

Anschließend wird das Essen für die jeweilige Essensschicht auf den Tischen im Bistro platziert. Ab dem Kita-Jahr 2025/26 wird das Essen in der Kita Odilostraße auf einem Buffettisch bereitgestellt. Dort können sich die Kinder dann selbst bedienen. Die Kinder aus der Krippe essen in den Gruppenräumen. Das Essen und das notwendige Geschirr werden auf einem Wagen gestellt, den das pädagogische Personal mit Unterstützung der Kinder zur Gruppe bringt.



Verfasst wurde der Text von Judith Hör, Qualitätsbeauftragte für die Mittagsverpflegung im AfK.



6. Selbstbestimmtes Essen und gemeinschaftliches Mittagserlebnis

Wenn alles bereitsteht, wählen die Kinder einen Platz am Tisch und es wird erklärt, was es an diesem Tag zum Essen gibt. Anschließend schöpfen die Kinder das Essen selbst auf ihre Teller und gießen sich Getränke ein. Wenn ein Kind dabei Hilfe benötigt, wird es von den pädagogischen Fachkräften, die das Mittagessen begleiten, unterstützt. Jedes Kind kann entscheiden, was und wie viel es essen möchte. Am Tisch entstehen viele Gespräche, so dass die Mittagessenszeit für alle eine wertvolle Zeit am Tag wird.

UMZUGS-UPDATE

Voraussichtlicher Umzug

Der Umzug des gesamten Amtes für Kinderbetreuung und -bildung in die Donaustraße 11 ist planmäßig ab März 2026 vorgesehen. Ab diesem Zeitpunkt werden die gesamte Kultur- und Bildungsverwaltung der Stadt Ingolstadt an einem gemeinsamen Standort zu finden sein. Die neuen Adress- und Kontaktdaten sind ab Frühjahr auf unserer [Homepage](#) einsehbar.



Visualisierung des zukünftigen Standorts des AfKs



JANUAR

Die Stadt Ingolstadt startet zum zweiten Mal den internen Weiterbildungskurs für Hilfskräfte zu Ergänzungskräften und leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Fachkräftegewinnung sowie zur Stärkung der Qualität des päd. Personals.

APRIL

Die Elternbefragung zeigt ein erfreuliches Bild: Städt. Einrichtungen erhielten im Schnitt die Note 1,8 - vielen Dank für Ihre Teilnahme!

MAI

30-jähriges Jubiläumsfest der Kita Südwind

AUGUST

Oberbürgermeister zu Besuch im Hort Tintenklecks

JAHRESRÜCKBLICK 2025

Ein Rückblick auf besondere Momente vom Träger

SEPTEMBER

54 neue Nachwuchskräfte starten ins neue Kita-Jahr

OKTOBER

- Auf der Suche nach Kita-Personal: Teilnahme an der IHK Jobfit Messe und an Infoveranstaltungen der Fachakademien
- Stadtratsbeschluss: Der bestehende Anstellungsschlüssel in den Kitas wird beibehalten.

NOVEMBER

Veröffentlichung der Ferienbroschüre "Meine Stadt, Meine Ferien 2026", die erstmals vom AfK koordiniert und erstellt wurde.

DEZEMBER

Für die Weihnachtspäckchenaktion wurden 478 Päckchen in den städtischen Kitas gesammelt!

HEILPÄDAGOGISCHE BERATUNG

Unterstützung für eine inklusive Gemeinschaft

In unseren städtischen Kindertageseinrichtungen hat Inklusion einen festen Platz: Jedes Kind soll sich gesehen, angenommen und bestmöglich begleitet fühlen. Im Mittelpunkt steht dabei stets die Entwicklung des einzelnen Kindes mit all seinen Stärken und seinem individuellen Tempo. Um diese Vielfalt gut und liebevoll begleiten zu können, arbeiten unsere Teams kontinuierlich an ihrer fachlichen Weiterentwicklung. Ein wichtiger Baustein dabei ist die externe heilpädagogische Fachberatung. Sie unterstützt unsere Mitarbeitenden mit wertvollen Impulsen, neuen Blickwinkeln und praktischen Methoden, damit sie Kinder in unterschiedlichen Entwicklungsphasen noch gezielter unterstützen können.

Doch was genau macht eine heilpädagogische Fachberatung?

Sie begleitet unsere Teams dabei, inklusive Strukturen weiterzuentwickeln, pädagogische Qualität zu sichern und die individuellen Bedarfe der Kinder frühzeitig zu erkennen. Sie gibt Impulse für den Alltag, unterstützt bei der Beobachtung und Reflexion und hilft dabei, Lernumgebungen so zu gestalten, dass alle Kinder davon profitieren.



Was bedeutet das für Sie als Eltern?

Ihr Kind ist bei uns in einem Umfeld, das aufmerksam hinschaut, sich weiterbildet und mit hoher Professionalität auf individuelle Bedürfnisse eingeht. Wir verstehen die Besonderheiten von Kindern, die etwas mehr Förderung benötigen, als Chance, unsere pädagogische Arbeit weiter zu stärken – zum Wohl aller Kinder in unserer Einrichtung. Inklusion ist für uns nicht nur ein Konzept, sondern eine Haltung, die unseren Alltag prägt. Bei Fragen während des Kita-Alltags stehen Ihnen unsere Einrichtungsleitungen gerne zur Seite. Gemeinsam schauen wir, was Ihr Kind braucht. Denn uns ist wichtig, dass auch Sie sich gut begleitet fühlen.