

# Die Kollegen fangen alles sicher auf

## Sportlicher Teambildungsnachmittag der Fleischerei Siegle

afz | wi | Bietigheim-Bissingen ■ Zur Stärkung des körperlichen Wohlbefindens und des Teamgeistes absolvierten Mitarbeiter, Chef und ChefIn der baden-württembergischen Metzgerei Siegle ein Training unter Anleitung eines Sportpädagogen.

Wie sich Chefs und Kollegen blind aufeinander verlassen können, übten Frank und Doris Siegle mit ihren Mitarbeitern auf sportlich-spielerische Weise nun schon zum zweiten Mal. Das Programm zusammengestellt hatte wieder Inbestform-Trainer Mathias Wengert. Unter Anleitung des Diplom-Sportpädagogen zog die Truppe nicht mit Block und Bleistift ausgerüstet in einen Seminarraum, sondern mit Gehstöcken fürs Nordic-Walking hinaus in die Natur. Zuvor hatte der Trainer die richtige Technik, Stockhal-

tung, Arm- und Beinbewegungen und Koordination erklärt.

Auf halber Strecke schob der Coach drei Lektionen ein. Bei der ersten Aufgabe stellte sich das Team zu einem engen Kreis auf, damit sich der jeweils Vordere auf die angewinkelten Knie des Hintermanns setzen konnte. Jeder trug einen Kollegen, damit der Kreis stabil blieb. Bei der zweiten Übung griff die Hälfte der Belegschaft zu den Gehstöcken. Zwei Kollegen bildeten ein Team, bei dem der Hintermann mit geschlossenen Augen vorausgehenden Kollegen mit sanften Bewegungen sicher durchs Gelände dirigierte. Die dritte Übung fand wieder im Kreis statt. Im Wechsel stand jeweils ein Kollege mit geschlossenen Augen in der Mitte, ließ sich nach vorne, hinten und zur Seite kippen. Die Umstehenden fingen ihn sicher auf

und schoben oder hoben ihn wieder zur Mitte: Niemand wurde fallen gelassen, sondern wieder in die richtige Richtung gebracht, so die Erkenntnis. Anschließend ging es im flotten Walking-Tempo wieder zurück zum Betrieb. Der Zwischenstopp auf einer Wiese diente dem Stretching – mit der Ansage zum gegenseitigen Massieren und Dehnen. Nach dem gemeinsamen Abendessen saßen alle noch lange im Hof beisammen. Dabei erkundigte sich der erfahrene Teamtrainer bei Doris Siegle nach deren Grundsätzen in der Mitarbeiterführung. Sein Lob wertet die Chefin als Bestätigung: Er könne sehen und spüren, dass die Siegle-Mannschaft mit Spaß, Leidenschaft und Überzeugung zusammenhält und zusammen arbeitet.

■ [www.metzgerei-siegle.de](http://www.metzgerei-siegle.de)  
■ [www.inbestform.de](http://www.inbestform.de)



Uneingeschränkter Teamgeist schützt, stützt und stärkt – im Sport und bei der Arbeit. Das erfuhrt die Siegle-Belegschaft jetzt zum zweiten Mal bei einem Teambildungsnachmittag unter Anleitung eines Sportpädagogen. | Fotos: egs

# Anleitung zum guten Essen

## Qualitätsstandards für die Kita-Verpflegung

afz | egs | Köln ■ Im Rahmen des Projekts „Fit Kid – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas“ stellte Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner die „Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ in einer Kölner Kita vor. Mit diesen Qualitätsstandards liegt nun auch für Kindertagesstätten ein Instrument vor, um eine vollwertige Ernährung zu sichern und die Ernährungsbildung fest in den Kita-Alltag zu integrieren.

Die Vorgaben wurden wie schon bei Leitfäden für die Schulverpflegung im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) entwickelt. Sie richten sich in erster Linie an verantwortliche Personen in den Trägerverbänden, Leitungen von Kindertagesstätten, pädagogisches und hauswirtschaftliches Personal sowie Elternvertreter, liefern aber auch Cateringbetrieben nützliche Hinweise.

Die Qualitätsstandards präzisieren die Anforderungen und zeigen Möglichkeiten für die Bereitstellung eines opti-

malen Verpflegungsangebots auf. Die Qualität damit besser überprüft werden soll. Neben den klassischen Mahlzeiten Frühstück, Mittagessen und Nachmittagsimbiss wird auch auf besondere Verpflegungssituationen eingegangen, beispielsweise den Umgang mit Süßigkeiten sowie Lebensmittelunverträglichkeiten. Anforderungen an die organisatorischen sowie strukturellen Bedingungen runden den Leitfaden ab.

### BEZUGSQUELLE

- Die Qualitätsstandards für die Kitaverpflegung können als Printversion gegen eine Versandkostenpauschale bezogen werden beim DGE-Projektservice in Telefon 0228 9092614, Fax 0228 9092 E-Mail: [info@DGE-ProjektService.de](mailto:info@DGE-ProjektService.de)
- Bereitstellung zum Download unter [www.fitkid-akti](http://www.fitkid-akti)

**SICHER**

**Wasser erhitzen allein reicht nicht.**

Mit modernen Brüh- und Enthaarungsmaschinen von JWE und Baumann, optimal an Tierart und Rasse angepasst, finden Sie kein Haar in der Suppe. Infos unter: [www.jwe-gmbh.de](http://www.jwe-gmbh.de)

**JWE GmbH**  
SCHLACHTHAUSMASCHINEN  
73433 Aalen-Oberalfingen  
[info@jwe-gmbh.de](mailto:info@jwe-gmbh.de)

**LIBAUMANN**  
SCHLACHTHAUSMASCHINEN  
Baumann GmbH  
73433 Aalen-Oberalfingen  
[info@baumann-jwe.de](mailto:info@baumann-jwe.de)