

ELEMENTAR pädagogik im Fokus

Ausgabe 4 | 2019

Mir geht's gut, ich passe auf mich auf –
gesunde Ernährung und Achtsamkeit in der Kita

LESEPROBE



Hintergrund | Wie Kinder essen lernen
Best Practice | Meine Kita – mein Verpflegungskonzept
Achtsamkeit Spezial | Oasen der Ruhe schaffen

mg^o fach
verlage



Entdecken Sie Praxismaterialien und Fachwissen auf eDidact.de!

eDidact.de bietet Ihnen selektiven Zugriff auf über 2000 fertig ausgearbeitete Arbeitsblätter, Spielideen, Bastelideen, Lieder und Geschichten aus den wichtigsten Bildungsbereichen für den Kindergarten:

- Sprachförderung
- Mathematik & Naturwissenschaften
- Bewegung, Gesundheit & Ernährung
- Kultur, Kunst & Musik
- Religion & Ethik



Weiterhin finden Sie dort in rund 450 Beiträgen das benötigte Basiswissen zu allen in der Elementarpädagogik relevanten Themen – aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse, klarer Bezug zur und Beispiele aus der Praxis. Geboten werden Anregungen rund um die Kita-Organisation, für das Team und die Zusammenarbeit mit Eltern und Öffentlichkeit für Kinder jeden Alters im elementarpädagogischen Bereich – von 0 bis 6 Jahren. Viele Beiträge enthalten darüber hinaus Kopiervorlagen, Checklisten, Arbeitsblätter, Texte, Spielanleitungen u.v.m.



Übersichtliche Kategorien

Geordnet nach Bildungsbereich und Themenschwerpunkt



Praktische Volltextsuche

Einfache Recherche nach dem passenden Praxismaterial



Kostenlose Vorschaudatei

Schneller Überblick über Inhalte und Förderschwerpunkte



PDF- & Word-Format

Alle Materialien im PDF- & Word-Format erhältlich und individuell veränderbar



Direkter Download

Mit wenigen Klicks herunterladen und sofort einsetzen

Als Abonnent(in) eines Printwerkes können Sie sich die Arbeitsmaterialien oder Fachbeiträge digital kostenlos herunterladen. Auf alle Materialien anderer Ausgaben und Fachbereiche erhalten Sie 40% Rabatt.

Was tut uns gut?

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Ein ereignisreiches Jahr geht zu Ende. Waren Sie gerade noch mitten in den Weihnachtsvorbereitungen, drehen sich die Gedanken inzwischen längst um die guten Vorsätze für das neue Jahr. Das ist nicht verwunderlich, bedenkt man die Schnelllebigkeit der aktuellen Kindergartenlandschaft. Veränderte Rahmenbedingungen, neue Vorschriften und der Wunsch, allen gerecht zu werden, stellt pädagogische Fachkräfte immer wieder vor Herausforderungen. Doch nur wer Ruhe in sich trägt, kann Kindern ein gesundes und achtsames Vorbild sein. Zögern Sie deshalb nicht, einmal innezuhalten und mit Stolz zu reflektieren, was Sie und Ihr Team erreicht haben. Nehmen Sie sich Zeit, zusammen zu entscheiden, welche Ziele Sie zukünftig verfolgen wollen.

ELEMENTARpädagogik im Fokus möchte Sie dabei mit wertvollen Impulsen unterstützen. Aus diesem Grund heißt der Leitgedanke in unserer vierten Ausgabe: „Mir geht's gut, ich passe auf mich auf“. Gesunde Ernährung und Achtsamkeit in der Kita können einen entscheidenden Beitrag dazu leisten, dass Kinder ein entsprechendes Bewusstsein entwickeln. Gemeinsam mit Experten aus Wissenschaft und Praxis sind wir folgenden Fragen nachgegangen: Wie lernen Kinder evolutionsbedingt essen? Welche Verpflegungskonzepte tun uns gut? Wie kann die Kita eine Oase der Ruhe werden? Welche Chancen birgt tiergestützte Pädagogik?

Freuen Sie sich auf fundiertes Hintergrundwissen sowie spannende Erfahrungsberichte von Pädagoginnen und Pädagogen, die sich mit viel Leidenschaft für diese Themen einsetzen. Unsere Best Practice-Beispiele beweisen es: Erfolgsfaktoren bei allen Projekten sind Mut, eine offene Haltung Neuem gegenüber und eine starke Erziehungspartnerschaft. Natürlich bringt jede Einrichtung unterschiedlichste Voraussetzungen mit, doch oftmals können auch kleine Veränderungen viel bewirken und Kita-Konzepte nachhaltig bereichern.

ELEMENTARpädagogik im Fokus wünscht Ihnen bei allen Ihren für 2020 geplanten Vorhaben nur das Beste und viel Freude bei der Lektüre dieser Ausgabe.

Herzlichst, Ihre

Veronika Robisch

Veronika Robisch
Programmbetreuerin





© Irina Schmidt – stock.adobe.com

4 Kinder brauchen Vorbilder und Gewöhnung, um essen zu lernen



© Image'in – stock.adobe.com

27 Ernährungsbildung und digitale Bildung können Hand in Hand gehen



© Trägerwerk soziale Dienste Berlin und Brandenburg gGmbH

31 Sich gesund ernähren und voneinander lernen

Inhalt

Hintergrund

- 4** Wie Kinder essen lernen
von Dr. med. Herbert Renz-Polster
- 9** Die Qual der Wahl –
Verpflegungskonzepte für die Kita
von Elke Grimpe
- 16** Die zwölf Grundsätze zur „Guten Hygienepraxis“
auf einen Blick
von Hannelore Genseberger

Unsere Kita

- 18** Das Kochmütterprojekt – ein Konzept,
das glücklich macht
*im Gespräch mit Yvonne Wiesenmüller,
Anja Rosenzweig und Stefanie Schuberth*
- 23** Wer sein Verpflegungskonzept
verändern möchte, muss die passenden
Rahmenbedingungen schaffen
von Jutta Tennhoff

Digitale Medien

- 27** Digitale Medien und Naturerfahrungen
in der Kita
von Martin Mucha

Inklusion

- 31** Das gegenseitige Lernen hört nie auf
im Gespräch mit Peter Schmidt

Achtsamkeit Spezial: Wir kommen zur Ruhe

- 35 Wie kreative Achtsamkeitspraxis den Kita-Alltag bereichert
von *Tanja Draxler-Zenz*
- 42 Ein Tag zum Entspannen – Wellness in der Kita
von *Susanne Martin*



© Tanja Draxler-Zenz

35 Die Kita als Oase der Ruhe erleben

Achtsamkeit Spezial: Buchbesprechung

- 46 Windel adé – Kinder in Krippe und Kita achtsam begleiten
von *Prof. h.c. Dr. h.c. Armin Krenz*

Achtsamkeit Spezial: Tiergestützte Pädagogik

- 48 Lernbegleiterin auf vier Pfoten
Tiergestützte Pädagogik stärkt sozial-emotionale Kompetenzen von Kita-Kindern
von *Viola M. Fromme-Seifert*



© Viola M. Fromme-Seifert

48 Wie tiergestützte Pädagogik das Selbstbewusstsein von Kita-Kindern stärken kann

Kita kreativ

- 54 Zimt-Mandel-Kugeln – eine winterliche Rezeptidee für die Kita
von *Elke Grimpe*
- 47 Impressum
- 56 Dank



Titelbild: © Konstantin Yuganov – stock.adobe.com



Das Kochmütterprojekt – ein Konzept, das glücklich macht

*Der Evang. Kindergartenverein Höferänger e. V. hat ein einzigartiges Verpflegungskonzept entwickelt, das Eltern, Kinder und Erzieher*innen mit Stolz erfüllt. Mit viel Leidenschaft kümmern sich aktuell rund 25 Mütter im täglichen Wechsel um ein warmes Mittagessen. Natürlich gibt es viele Vorschriften und organisatorische Herausforderungen, dank der starken Erziehungspartnerschaft und dem großen Engagement aller Beteiligten sind solche Hürden jedoch kein Problem, wie ELEMENTARpädagogik im Fokus im Gespräch mit Einrichtungsleitung Yvonne Wiesenmüller und den Kochmüttern Anja Rosenzweig und Stefanie Schuberth erfahren hat.*

Interview und Fotos Veronika Robisch

Wer heute in seiner Kita selbst kocht, muss vor allem eines mitbringen: Mut – dann kann man eigentlich nur gewinnen. ELEMENTARpädagogik im Fokus hat drei starke Frauen getroffen, die diesen Schritt gewagt haben, und durfte beim Kochen über die Schulter schauen.

Wie alles begann

Dass das Thema Ernährung im Evang. Kindergartenverein Höferänger einen hohen Stellenwert einnimmt, spürt man auf den ersten Blick, denn bereits im Eingangsbereich gibt

es zahlreiche Projektdokumentationen zu entdecken. „Wir fördern die Resilienz der Kinder und legen großen Wert darauf, dass sie Achtsamkeit für ihren eigenen Körper entwickeln“, so die Einrichtungsleiterin. Jeden Tag wird gemeinsam der magische Obstteller zubereitet, an dem sich alle Kinder bedienen können, es gibt eine Trinkoase, die jederzeit zugänglich ist, und einmal im Monat bereitet je eine Kindergruppe ein gesundes Frühstück vor.

„Besonders wichtig ist es uns, einmal am Tag eine frisch zubereitete warme Mahlzeit anbieten zu können. Unser Kochmütterkonzept ist vor etwa 10 Jahren entstanden,

da immer mehr Kinder über Mittag dageblieben sind. Eine Reihe von Müttern schlug vor, für diese zu kochen. Zu dieser Zeit besuchten nur 26 Kinder die Einrichtung, mehr als die Hälfte ausschließlich am Vormittag. Inzwischen sind es 73 (Krippen-, Kindergarten- und Hortkinder) und täglich werden etwa 40 bis 50 Essensportionen benötigt. Da sich auch die Vorschriften und Dokumentationspflichten immer weiter verschärften, war es an der Zeit, das Projekt entsprechend auszuweiten und externe Hilfe sowie starke Kooperationspartner mit ins Boot zu holen“, erklärt Yvonne Wiesenmüller, die vor 9 ½ Jahren die Leitung übernommen hat.

Sich Schritt für Schritt professionalisieren

Die engagierte Einrichtungsleitung zögerte nicht, das Gesundheitsamt zu kontaktieren und das Projekt dort vorzustellen: „Natürlich mussten wir in unserer kleinen Küche ein paar Änderungen vornehmen, beispielsweise wird ein Waschbecken nur für die Hände, das andere nur für Lebensmittel verwendet, die Frührsicht misst täglich die Kühlschranktemperatur und zwei weitere Kochfelder, große Töpfe, Geschirr und Kochutensilien mussten angeschafft werden. Für uns ist es jedoch kein Schreck, sondern eine Sicherheit, wenn zweimal im Jahr die Lebensmittelüberwachung vorbeikommt – im Gegenteil, wir sind ziemlich froh drüber.“

Wer Kochmutter werden möchte, braucht ein Gesundheitszeugnis. Die Kosten werden vom Evang. Kindergartenverein Höferänger übernommen. Das Wissen über die Hygienevorschriften wird dann einmal im Jahr durch eine Belehrung aufgefrischt. „Entscheidend sind vor allem die Handhygiene, das Desinfizieren der Hilfsmittel und Flächen sowie das Zusammenbinden der Haare“, erklären Anja Rosenzweig und Stefanie Schuberth. „Bei allen Lebensmitteln, die verarbeitet werden, darf außerdem die Kühlkette nicht unterbrochen werden und bevor eine Mahlzeit ausgegeben wird, muss die Temperatur gemessen werden. Das Thermometer darf dann nicht unter 85 Grad anzeigen.“

Die Kocheltern organisieren sich über eine Kochliste. Dort trägt sich jede Mutter einmal pro Monat mit ihrem Gericht ein. Die Inhaltsstoffe und Allergene werden genau festgehalten und müssen lückenlos nachgewiesen und nachverfolgt werden können. „Aktuell sind zwischen 15 und 25 Kochmütter aktiv, 15 ist dabei das Minimum an Einsatzkräften, um das Projekt am Leben zu halten“, so Yvonne Wiesenmüller.



Den Eltern steht es frei, ob sie in der Einrichtung oder zu Hause kochen. „Wer nicht im Kindergarten kocht, muss sich als Lebensmittelunternehmer registrieren lassen. Das Verfahren ist allerdings völlig unkompliziert“, wie uns Stefanie Schuberth erklärt.

Da es vor Ort keinerlei Lagermöglichkeiten gibt, müssen die Eltern jedes Mal frisch einkaufen, bevor sie kochen. Ein regionaler Lebensmittelhändler kommt der Einrichtung dabei preislich sehr entgegen. „Mit einer Karte können wir Kochmütter dort bargeldlos einkaufen, lediglich den Kassenschein müssen wir einreichen“, berichtet Anja Rosenzweig.

Den Ablauf optimieren

Die Kooperation mit dem Supermarkt hat vieles erleichtert: „Früher musste ich Tag für Tag jede einzelne Quittung händisch auszahlen, nun wird monatlich mit dem Geschäft abgerechnet“, schildert Yvonne Wiesenmüller und freut sich, auch weil sie die Mahlzeiten für die Kinder zu einem sehr guten, familienfreundlichen Preis anbieten kann. „Das Essen, das aus einer Vor-, Haupt- und Nachspeise besteht, kostet für unsere Krippen- und Kindergartenkinder 1 Euro, für unsere Schulkinder 1,50 Euro. Für die Tage, an denen Eltern kochen, erhalten sie eine Gutschrift über zwei Mahlzeiten. Auch hier haben wir die Abrechnung optimiert und ziehen den Betrag inzwischen am Monatsende ein.“



Und noch eine weitere Umstellung hat sich bewährt: Die Kinder essen in Etappen. Gestartet wird in der Krippe, anschließend sind die Kindergartenkinder an der Reihe und die zu unterschiedlichen Zeiten eintreffenden Schulkinder nehmen ihre Mahlzeit dann flexibel im Kinderrestaurant ein.

Keine Angst vor Verantwortung

Während in der kleinen Küche räumlich kaum Veränderungen möglich und auch nicht nötig waren, ist der organisatorische Aufwand auf Leitungsseite hoch. Nichtsdestotrotz investiert Yvonne Wiesenmüller gerne diese Zeit in die Dokumentation, die Kalkulation und die Verwaltung ihres Verpflegungskonzepts. „Ich sage immer, Vorschriften

kann man gut umsetzen und einhalten, entscheidend für den Erfolg des Projekts sind die persönliche Überzeugung und ein starkes Team“, weiß die Einrichtungsleiterin.

Das System funktioniert vor allem dank der hohen Flexibilität der Kochmütter, die in ständigem Austausch stehen und auch in Ferienzeiten oder bei Krankheit immer eine spontane Lösung für das Mittagessen finden. In solchen Fällen liegt eine große Verantwortung bei den Köchinnen: „Ich muss mich darauf verlassen können, dass Eltern nicht kochen, wenn sie oder das eigene Kind krank sind“, so Yvonne Wiesenmüller.

„Darüber hinaus entlastet uns auch unsere Küchenhilfe Inge Kerner aus den Werkstätten für behinderte Menschen gGmbH Werk Kulmbach, die zum Beispiel Beilagen kocht, Geschirr spült und sich um die Wäsche kümmert. Es ist eine große Bereicherung, dass wir diese Möglichkeit der Unterstützung wahrnehmen können“, betont Yvonne Wiesenmüller.

Natürlich ist immer wieder auch ihr Verhandlungsgeschick gefragt, um gute Konditionen auszuhandeln und die Finanzierung des Projekts zu gewährleisten.

Mit den Aufgaben wachsen und Vorbild für das eigene Kind sein

Dass das Verpflegungskonzept auf ehrenamtlichem Engagement basiert, macht es so einzigartig, die Akquise neuer Kochmütter ist jedoch jedes Jahr wieder eine Herausforderung. Nicht jeder Elternteil traut sich zu, solche Mengen zu kochen beziehungsweise immer weniger Eltern können kochen. „Das kann man aber alles lernen. Nach mehrmaligem Kochen weiß man einzuschätzen, was man braucht und es kommt schnell Routine rein“, versichern Anja Rosenzweig und Stefanie Schuberth.

Die erfahrenen Kochmütter nehmen den Neueinsteigern die Angst und geben auch gerne Rezepte an die Hand, die sie in einem Ordner angesammelt haben. „Es ist wichtig, sich in solchen Fällen ausreichend Zeit zu nehmen und Eltern, die gar nicht kochen können, aufzeigen, wie einfach zum Beispiel Gemüsesticks und Pizzabrötchen zubereitet werden können.“

So entwickelt jede Kochmutter „ihr“ Gericht, das für sie gut umsetzbar ist, und wächst zugleich mit ihrer Aufgabe. „Als

Kochmütter können wir uns alle einbringen und etwas im Alltag der Kinder bewirken“, berichten Anja Rosenzweig und Stefanie Schuberth. „Der Stolz der Kinder, wenn die eigene Mama kocht, beflügelt und inzwischen haben wir trotz Sprachbarrieren sogar internationalen Kochmütterzuwachs und kommen in den Genuss russischer Speisen“, schwärmt Yvonne Wiesenmüller.

Abwechslungsreich und ausgewogen kochen mit frischen, saisonalen und regionalen Produkten

Bei der Auswahl der Lebensmittel gehen Erzieher*innen und Eltern Hand in Hand. „Eine gesunde reichhaltige Mahlzeit gibt den Kindern Energie“, gibt Stefanie Schuberth zu bedenken. „Wir haben verschiedene Newsletter abonniert, um uns stets auf dem Laufenden zu halten, was gesund ist, und die Eltern bringen auch viel Erfahrung von zu Hause mit“, äußert Yvonne Wiesenmüller.

„Grundsätzlich achten wir darauf, dass wir frische, regionale und saisonale Produkte verarbeiten und es nicht zu häufig Fleischgerichte gibt. Die Nachspeise darf aber auch mal etwas Süßes sein, denn auch wir Erwachsenen gönnen uns schließlich ab und zu solche Dinge. Verboten ist bei uns grundsätzlich nichts, sondern wir legen mehr Wert darauf, den Kindern aufzuzeigen, wie viel Zucker in bestimmten Lebensmitteln enthalten ist, damit diese dann bewusst in Maßen verzehrt werden“, schildert die Einrichtungsleiterin. „Das Thema Naschen kann man beispielsweise auch wunderbar mit der Zahnhygiene verbinden und die Notwendigkeit des Zähneputzens erklären.“

Bei Unverträglichkeiten und Sonderwünschen, zum Beispiel in Bezug auf vegane Ernährung oder den Verzicht auf bestimmte Fleischsorten, müssen Eltern ggf. an manchen Tagen auf eine kalte Brotzeit ausweichen. Der Speiseplan hängt deshalb immer sichtbar aus und die Fachkräfte haben Allergien o.Ä. ebenfalls im Blick.

Immer wieder gibt es auch Kinderbefragungen und die Möglichkeit, einen Wunschzettel zu formulieren. „Die Kinder können übrigens immer zuordnen, wessen Mutter gerade kocht. Häufig kommen sie dann zu der Mutter, bedanken sich und geben direkt Feedback. Das ist für mich das größte Lob, das ich für meinen Einsatz bekommen kann“, so Stefanie Schuberth.



Synergieeffekte garantiert

„Die Synergieeffekte des Kochmütterkonzepts sind phänomenal. Die Kinder entwickeln rasch einen wertschätzenden und achtsamen Umgang mit Lebensmitteln, indem sie erfahren, dass alle Einkäufe verwertet und übriggebliebenes nicht weggeschmissen wird. Sie bekommen außerdem mit, dass Kochen ‚echte Handarbeit‘ ist und die Verarbeitung von Lebensmitteln mit entsprechendem Aufwand verbunden ist“, berichtet die Einrichtungsleiterin.

„Würden wir einen Caterer beauftragen, könnten wir all diese Vorteile nicht genießen, im Gegenteil – wir hätten ein Müllproblem, müssten die vorportionierten Speisen längere Zeit warmhalten, wodurch natürlich dann die Optik und Frische der Gerichte leiden.“

Yvonne Wiesenmüller ist es wichtig, dass die Kinder selbst entscheiden, was und wie viel sie essen möchten: „Selbstverständlich achten die Mitarbeiter*innen dabei darauf, dass sich die Kinder nicht unter- oder überschätzen. Ein gesundes Sättigungsgefühl zu entwickeln, ist allerdings ein Lernprozess, den wir mit viel Geduld begleiten.“

Die Kinder lernen Schritt für Schritt, die eigenen Bedürfnisse einzuschätzen und zugleich auch auf andere Kinder zu achten und ggf. zu teilen. Das soziale Miteinander wird somit optimal gefördert.



Ein weiterer positiver Effekt: Die Kinder sind Lebensmittel, die sie zu Hause nicht essen, gegenüber viel aufgeschlossener. Die Motivation, etwas Neues zu probieren, ist in einer Gemeinschaft mit Gleichaltrigen viel höher und die Kinder animieren sich untereinander. „Inzwischen fordern sie ihre Probierportionen sogar schon daheim ein“, schildert Stefanie Schuberth.

„Das Einzige, das wir nicht gewährleisten können, ist, dass die Kinder beim Kochen miteinbezogen werden. Das wäre in Anbetracht der Verletzungsgefahr, sollten heißes Wasser oder Fett spritzen, und auch hinsichtlich der Einhaltung der Hygienemaßnahmen viel zu gefährlich und nicht tragbar“, betont Yvonne Wiesenmüller.

Leidenschaft als Erfolgsrezept

Am Ende unseres Gesprächs ist eines klar, das Erfolgsrezept von Yvonne Wiesenmüller und ihren Kochmüttern ist ihre Leidenschaft für das Projekt: „Während des Interviews habe ich noch einmal deutlich gemerkt, mit wie viel Stolz ich dieses Konzept begleite. Es macht mich einfach glücklich. Ich kann nur jeden ermutigen, es trotz der vielen Vorschriften einfach zu versuchen. Bestimmungen kann man einhalten, Rahmenbedingungen verändern und man kann seinen Kindern nichts Besseres mit auf den Weg geben als das Bewusstsein für eine gesunde Ernährung“, bekräftigt die Einrichtungsleiterin.

Im Interview



Yvonne Wiesenmüller (rechts) ist Leiterin des Evang. Kindergartenvereins Höferänger in Niederndobrach. Wenn es um das Verpflegungskonzept ihrer Einrichtung geht, ist die Erzieherin bereit, jede Herausforderung anzunehmen. Unterstützt wird sie dabei u.a. durch Kochmutter **Anja Rosenzweig** (Mitte), die das Projekt leitet, und Kochmutter **Stefanie Schuberth**, die außerdem Vorstandsmitglied des Trägers ist.

Fragen zum Kochmütterkonzept?



© Evang. Kindergartenverein Höferänger e.V.

... dann wenden Sie sich gerne an Yvonne Wiesenmüller und ihr Team:

- 🏠 Evang. Kindergartenverein Höferänger e.V.
Niederndobrach 18, 95326 Kulmbach
- ☎ 09221/81121
- ✉ kiga.hoeferaenger@elkb.de

Die Kreative Ideenbörse Kindergarten Print und Digital

Kinder spielend fördern, Wissen spannend vermitteln und mit den Ressourcen der Kinder arbeiten – über alle Förderschwerpunkte hinweg. Entdecken Sie jetzt die **Kreative Ideenbörse Kindergarten** und freuen Sie sich auf fertig ausgearbeitete Materialien von Experten aus der Praxis.

Jede Ausgabe bietet Ihnen:

- ✓ Einen Übersichtsplan zu allen Angeboten im Heft
- ✓ Angebote für Kinder unter 3
- ✓ Alle Bildungsbereiche abgedeckt
- ✓ Tipps für die Elternarbeit
- ✓ Ihr Praxismaterial direkt zum kostenfreien Download

Unser Angebot auf einen Blick:

Jahresabonnement **Kreative Ideenbörse Kindergarten**

- ✓ 4 Ausgaben Kreative Ideenbörse Kindergarten
- ✓ 1 Special (Print) zu einem ausgewählten Thema
- ✓ kostenfreier Download der digitalen Inhalte aus dem Bereich Kita auf edidact.de

zu einem Jahrespreis von 121,75 Euro.



Alle Preise inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten. Es gelten die AGBs der Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG: <https://www.mgo-fachverlage.de/agb/vertrieb.html>
Eine Kündigung des Abonnements ist 6 Wochen zum Ende des Kalenderjahres möglich. Datenschutz: www.shop.mgo-fachverlage.de/datenschutz
Widerrufsgarantie: Sie haben das Recht, die Bestellung innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung zu widerrufen. Der Widerruf bedarf keiner Begründung, hat jedoch schriftlich oder auf einem anderen dauerhaften Datenträger zu erfolgen. Zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs (z.B. Datum des Poststempels).

Kundenhotline



09221/949-204



09221/949-377



shop.mgo-fachverlage.de



vertrieb@mgo-fachverlage.de

Bestellservice

Ja, ich möchte die Kreative Ideenbörse Kindergarten abonnieren und 4 Ausgaben jährl. à 24,95 Euro erhalten. Mein Abonnement beinhaltet den Zugriff auf alle digitalen Inhalte der Bildungsplattform edidact.de aus dem Bereich Kita sowie jährl. 1 Special (Print) zu einem ausgewählten Thema à 21,95 Euro.

Firma / Institution

Name / Vorname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Datum / Unterschrift

mgo^o fach
verlage

Mediengruppe Oberfranken –
Fachverlage GmbH & Co. KG
E.-C.-Baumann-Str. 5
95326 Kulmbach