

Für Kindertagespflegepersonen

Liebe Kindertagespflegepersonen,

mit diesem Newsletter möchten wir Sie wieder über wichtige Neuerungen für den Bereich der Betreuung von Kindern in Kindertagespflege informieren.

Viele Grüße vom Team des Fachdienstes Kindertagespflege der cse!

Personelle Veränderungen im Fachdienst Kindertagespflege

Auch in diesem Quartal gibt es im Fachdienst Kindertagespflege der cse einige Neuerungen und Veränderungen. Zum 01. Dezember hat Frau Annika Dörrenbach ihren Dienst in der Kindertagespflege aufgenommen. Sie wird künftig die Koordination, die Verantwortung und Durchführung der Qualifikationskurse übernehmen. Frau Deborah Doitsidis ist im November aus Ihrer Elternzeit in den Fachdienst Kindertagespflege zurückgekehrt. Beiden wünschen wir einen guten Start und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.

Herr Alfred Streubel hat auf eigenen Wunsch den Fachdienst Kindertagespflege zum 31.10. 2020 verlassen. Wir wünschen ihm auf seinem weiteren privaten und beruflichen Weg viel Erfolg und Gottes Segen.

Erneuter Lockdown

Erneut ist es am 14.12.2020 zum strengeren Lockdown gekommen. Anders als im Frühjahr soll aber die Betreuung grundsätzlich angeboten werden für Kinder, deren Eltern Bedarf anmelden.

Hierdurch wird Ihre Entgeltzahlung gesichert.

Die Eltern sind dazu aufgerufen, Ihren Bedarf gründlich und gewissenhaft zu prüfen. Nicht nur systemrelevante Berufsgruppen dürfen jetzt Betreuung für Ihre Kinder in Anspruch nehmen, sondern auch private Beweggründe der Sorgeberechtigten dürfen hierfür angebracht werden.

Fortbildungsprogramm 2021

Anliegend finden Sie das Fortbildungsprogramm mit einigen neuen, aber auch bewährten Veranstaltungen, die immer noch großen Zulauf haben. Die Anmeldefrist beginnt wie gewohnt am 01.01.2021. Ihre Anmeldungen werden im Januar nach Post- bzw. E-Mail-Eingang bearbeitet. Akzeptiert wird die Anmeldung ausschließlich mit dem beiliegenden Anmeldeformular im Original oder abfotografiert als E-Mailanhang.

Es ist vorgesehen, dass Sie für die Jahre 2020 und 2021 insgesamt 18 Unterrichtseinheiten an Fortbildung absolvieren. Insgesamt sechs dieser Unterrichtseinheiten dürfen webbasiert sein.

Sollten Sie eine Veranstaltung nicht besuchen können, möchten wir Sie bitten, so früh wie möglich abzusagen.

Ab Januar finden Sie unser Fortbildungsprogramm auch im Downloadbereich auf unserer Homepage.

Aus der Vertretung:

Vertretung zwischen den Feiertagen zum Jahresende

Zwischen den Weihnachtsfeiertagen und Neujahr wird bei Bedarf Vertretung ausschließlich in der Vertretungsstelle in Essen-Frohnhausen, Frohnhauser Str. 145, angeboten.

Sollten Sie bzw. die Eltern Ihrer Tageskinder Vertretungsbedarf zwischen den Weihnachtsfeiertagen und Silvester haben steht Ihnen jeweils von 7-15 Uhr unter folgender Rufnummer jemand zur Verfügung: **0157-76294794**.

Urlaubsvertretung 2021

Bitte geben Sie Ihrer zuständigen Fachberatung bis Ende Januar Ihre Urlaubsplanung für 2021 bekannt.

Sollten die Eltern Ihrer Tageskinder Urlaubsvertretung in Anspruch nehmen müssen, sollten diese sich frühzeitig in den entsprechenden Vertretungsstellen melden, um den Bedarf bestmöglich abzudecken und eine behutsame Eingewöhnung für die Kinder zu gestalten.

Wie immer gilt: zu allererst sollte die Urlaubszeit von den Sorgeberechtigten selbst überbrückt werden. Sollten aber alle Sorgeberechtigten keinen Urlaub nehmen können, kann bei entsprechender Bescheinigung auch Vertretung in Anspruch genommen werden.

Ergebnisse der Bildungsträgerbefragung

Anhängend an diesen Newsletter (digitale Version) senden wir Ihnen die Auswertung der Bildungsträgerbefragung 2019/2020 zu. Wenn Sie mögen, werfen Sie gerne mal einen Blick hinein, es sind einige interessante Informationen dabei.



Telefonberatung für Familien

Familienberatungstelefon für Kinder, Jugendliche und Eltern
In Zeiten der Corona-Pandemie unterstützen wir mit Ideen, Tipps und persönlicher Beratung.

88-51033

Kinder- und Jugendnottelefon
Rat, Hilfe und Schutz für Kinder und Jugendliche rund um die Uhr.

265050

Mehr Infos unter
www.essen.de/familie und
www.essen.de/coronavirus_beratung

STADT ESSEN

Illustration of a family: a man, a woman, and two children.

Neue Satzung

Am 01.01.2021 tritt die neue Satzung über die Förderung von Kindern in der Kindertagespflege in Kraft, die Sie unter dem nachfolgenden Link aufrufen können:

https://media.essen.de/media/wwwessende/aemter/15/SR4_22_1neu.pdf

Zur Erhebung von Essensgeld noch einige Hinweise:

Das Essensgeld darf nur in beiderseitigem Einvernehmen von Eltern und Kindertagespflegeperson erhoben werden. Falls es keine Einigung gibt, darf nicht das Mittagessen gestrichen werden. Das Mittagessen bzw. die Bereitstellung dessen ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal in der Kindertagespflege!

Die Erhebung von Essensgeld ist bei allen Verträgen mit salvatorischer Klausel und natürlich bei Neuverträgen zulässig. Die entsprechende Vertragsergänzung hängt dem Newsletter in digitaler Form als pdf-Dokument an.

Bildungsgrundsätze NRW

Im folgenden Link finden Sie die Bildungsgrundsätze NRW als pdf hinterlegt, die -wir aus dem Fachdienst- Ihnen wärmstens an Herz legen möchten. Spätestens bei der Beantragung Ihrer nächsten Pflegeerlaubnis werden Sie Ihre Konzeption anhand einer neuen Gliederung, die sich derzeit noch im finalen Abstimmungsprozess zwischen Jugendamt und Fachverbänden befindet, überarbeiten müssen. Kernstück der Gliederung werden die 10 Bildungsbereiche sein, die in den Bildungsgrundsätzen ausführlich und anschaulich erklärt und dargestellt sind:

[Bildungsgrundsätze Stand 2018.pdf \(nrw.de\)](#)

Digitaler Fachtag

Am 15.12.2020 fand ein digitaler Fachtag vom „Landesverband Kindertagespflege NRW“ statt, bei dem es darum ging, den Mehrwert der neuen Qualifizierung nach QHB in den Blick zu nehmen. Wir waren eingeladen, von unseren Erfahrungen der Umsetzung zu berichten. Im Austausch wurde deutlich, dass wir mit unserem Konzept der Umsetzung bei der cse auf einem sehr guten Weg sind und vieles bereits erreicht haben. So ist bspw. der Bereich des Praktikums während der Qualifizierung bei uns schon seit einigen Jahren selbstverständlich, wohingegen er sich in vielen Städten noch im Aufbau befindet. Dies nur ein kleines Beispiel dafür, wie schön es ist, dass die Kindertagespflege hier in Essen einen hohen Stellenwert genießt und wir alle gemeinsam mit unseren verschiedenen Anteilen zur Qualitätssicherung in dem Bereich der frühkindlichen Bildung und Betreuung beitragen dürfen.



**Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben, friedvolle und
gesegnete Weihnachtsfeiertage.
Lassen Sie es sich gut gehen und kommen Sie gesund ins
neue Jahr!**

Rezepteecke

Neujahrs-Glücksschweinchen

Zutaten:

Hefeteig

500 gr. Mehl, 1 Würfel Hefe, 250 ml. Milch, 60 gr. Butter, 60 gr. Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz

Füllung

100 gr. gem. Haselnüsse, 40 ml. Milch, 30 gr. Zucker, ¼ TL gem. Zimt

Außerdem

Rosinen

Eigelb mit Milch verquirlt

Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel sieben und in einer Mulde die zerbröselte Hefe mit etwas Zucker und lauwarmen Milch verrühren und zugedeckt 15 Min. gehen lassen.
- währenddessen in einem Topf die restl. Milch mit dem Zucker und der Butter erwärmen bis die Butter geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und fingerwarm abkühlen lassen.
- dann beides mischen, Salz und Ei hinzugeben und mit dem Knethaken zu einem homogenen Teig kneten. An einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen. Das Volumen sollte sich mindestens verdoppelt haben.
- alle Zutaten für die Füllung miteinander verrühren, sollte sie zu trocken sein, einfach etwas Milch hinzugeben.
- Hefeteig halbieren und ca. 5 mm dick ausrollen.
- für die Schweinegesichter 12 Kreise mit ca. 8 cm Durchmesser ausstechen, Für die Nasen 6 Kreise mit ca. 4 cm Durchmesser, zwei Nasenlöcher reinstechen, für die Ohren 6 Rechtecke von 2x5 cm zuschneiden und diagonal auseinanderschneiden
- 6 große Kreise auf ein Backblech legen und mit etwas Nussfülle belegen, die Ränder mit Ei bestreichen, einen weiteren Kreis auflegen und festdrücken.
- die Kreise dann mit Ei bestreichen und den kleineren Kreis als Schnauze auflegen und Ohren anlegen und mit Ei bestreichen.
- jetzt die Rosinen als Augen einsetzen.
- Schweinchen nochmals 10 Minuten gehen lassen und dann im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 15-20 Min. backen.
- mit der 2. Hälfte des Teigs genauso verfahren.