

Pressemitteilung

Zwei neue KiTas für Lippetal

Stepke-KiTas lädt zu Informationsnachmittag ein

In Herzfeld und Lippborg plant Stepke-KiTas zwei neue Kindertageseinrichtungen und lädt nun interessierte Eltern sowie Bürgerinnen und Bürger zu einem Informationsnachmittag am Dienstag, 17. Dezember 2019, 15:00 bis 16:00, in den Bürgersaal im Haus Biehle (Bahnhofstraße 15, 59510 Lippetal) ein.

Im Rahmen der Veranstaltung werden u. a. das Konzept des KiTa-Trägers Stepke sowie die Betreuungsangebote der Einrichtungen vorgestellt, in der Kinder von null bis sechs Jahren Platz finden werden. Um eine visuelle Vorstellung von den KiTas zu vermitteln, werden Fotowände mit ersten Eindrücken vorbereitet und Informationsmaterialien zur Verfügung gestellt. Die Regionalleitung für Lippetal, Jutta Thomas, wird als direkte Ansprechpartnerin gemeinsam mit Anke Honnacker, welche die KiTa-Platz-Vergabe von Stepke in Lippetal koordiniert, alle Fragen rund um Stepke beantworten: „Die beiden KiTas sind für uns die ersten beiden Einrichtungen im Kreis Soest. Deshalb freuen wir uns sehr darüber, nun direkt vor Ort erste Einblicke in unsere KiTa-Welt geben zu dürfen und sind schon auf den Austausch mit den Eltern gespannt.“

In Herzfeld wird die KiTa auf dem Grundstück der örtlichen Offenen Ganztagschule gebaut und in Lippborg entsteht sie direkt neben der Ludgerus-Grundschule, wo sie vom angrenzenden Naturschutzgebiet sowie dem Lehrschwimmbecken vor Ort profitieren wird.

„Wir freuen uns sehr auf unsere neuen KiTas in Lippetal“, so Stepke-Geschäftsführer Kurt Berlin. „Und wie es die Eltern von unseren anderen Einrichtungen gewohnt sind, werden wir auch hier ein Betreuungskonzept anbieten, das die Kinder in ihrer Entwicklung optimal unterstützt.“ Denn die Stepke-Pädagogik geht weit über das Anbieten täglich selbst frisch gekochter Mahlzeiten oder Bewegungsangebote hinaus. Vielmehr steht Stepke für eine individuelle Betreuung der Kinder durch gut ausgebildete Mitarbeiter: Die Kinder erfahren die Natur durch Waldwochen und -ausflüge, durch regelmäßige englischsprachige Angebote und lernen als „kleine Seepferdchen“ das Schwimmen. Um die hohe Qualität der Angebote zu sichern, setzt das Unternehmen auf einen hohen Personalschlüssel, Begleitung der fachlichen Arbeit durch eine Fachberatung vor Ort sowie die kostenfreie Weiterbildung seiner Angestellten in der eigenen Stepke-Akademie. „Wir arbeiten nach neusten Erkenntnissen aus Wissenschaft und Praxis“, erklärt Jutta Thomas. „Besonderen Anklang findet bei unseren Familien immer, dass wir in unseren KiTas täglich für alle Kinder und Mitarbeiter frisch kochen. Spannend wird mit Sicherheit auch die Vernetzung und Zusammenarbeit mit den Offenen Ganztagschulen.“

Neuigkeiten zum Baufortschritt können online auf der Website von Stepke-KiTas (www.stepke-kitas.de) abgerufen und über die Social Media-Kanäle des Unternehmens (Facebook + Instagram @stepkekitas) verfolgt werden.

Über Stepke-KiTas:

Stepke-KiTas, als gemeinnützige GmbH, befasst sich nach einem einheitlichen Konzept mit dem Auf- und Ausbau und dem Betrieb von Familienzentren und Kindertagesstätten in ganz Deutschland. Das Unternehmen, das Teil der AcadeMedia Gruppe ist, dem führenden unabhängigen Bildungsanbieter Nordeuropas, versteht sich dabei als Dienstleister für Kinder und deren Eltern. In den Einrichtungen



werden flexible Öffnungszeiten für eine optimale Betreuung der Kinder sowie englischsprachige Angebote, musikalische Frühförderung, viel Bewegung an der frischen Luft und eine gesunde, vielseitige Ernährung angeboten. Stepke kocht für alle Kinder und Mitarbeiter täglich frisch. In vielen KiTas in NRW und Berlin/Brandenburg kümmern sich ca. 450 pädagogische Mitarbeiter um fast 2000 Kinder im Alter von sechs Wochen bis sechs Jahren. Eltern, die ihre Kinder in einer Stepke-KiTa anmelden möchten, finden das Anmeldeformular online unter www.stepke-kitas.de. Online sind auch die aktuellen Stellenanzeigen für pädagogische Mitarbeiter ausgeschrieben.

Bei Rückfragen steht Ihnen unsere Regionalleitung für Lippetal, Frau Jutta Thomas, gerne unter 0176 478 302 26 zur Verfügung.