

NETZWERK-DIALOG

Ernährungsbildung und Kita-Verpflegung gemeinsam denken & zukunftsfähiger gestalten

Netzwerk-Veranstaltung
der Vernetzungsstelle
Kitaverpflegung Brandenburg

19. Oktober 2023

Potsdam



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Brandenburg

1

In Kooperation mit:

in FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Gefördert durch:


LAND
BRANDENBURG
Ministerium für Soziales,
Gesundheit, Integration
und Verbraucherschutz


LAND
BRANDENBURG
Ministerium für Bildung,
Jugend und Sport


Projektagentur
Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung
von Bildung, Kultur und Umweltschutz (PA Berlin) mbH

Vernetzungsstelle Brandenburg

Expert*innen für Kita- & Schulverpflegung & Seniorenernährung



Vernetzungsstelle
Seniorenernährung
Brandenburg

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Brandenburg

Was wir tun, für wen und warum

Informieren

Unser Ziel:

Eine Verpflegung mitgestalten, die den Kindern und dem Planeten schmeckt und alle fit für die Zukunft macht



Beraten

- ✓ Pädagogische Fachkräfte
- ✓ KTP-Personen
- ✓ Küchenkräfte/Caterer
- ✓ Kita-Träger
- ✓ Eltern
- ✓ Interessierte
- ✓ Fach-/Praxisberatung
- ✓ Multiplikatoren & Netzwerkpartner

Vernetzen



5 Jahre Vernetzungsstelle Kitaverpflegung

Gemeinsam auf dem Weg – Unser Netzwerk (ein Ausschnitt):



Thematische Einordnung: Kitaverpflegung und Ernährungsbildung

DGE-Qualitätsstandard:

https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf



Kitaverpflegung:

gesundheitsförderlich,
nachhaltig & lecker

Ernährungsbildung:

Alltagintegriert, nachhaltig &
verantwortungsbewusst,
selbstbestimmt & genussvoll

**unser
kita
essen**

Qualitätsentwicklung & Professionalisierung:

In kleinen, individuellen Schritten
den Ist-Stand optimieren,
Kompetenzzuwachs

BNE:

Ganzheitlicher Ansatz,
zum zukunftsfähigen
Denken & Handeln
befähigen



Ernährungsbildung – Definitionen

nach NQZ

Ernährungsbildung = lebensbegleitender Aneignungsprozess ernährungsassoziierter Kompetenzen* im Hinblick auf individuelle, soziale und gesamtgesellschaftliche Ernährungszusammenhänge.

- formale Ernährungsbildung = in Bildungsinstitutionen curricular definierter, zielorientierter Kompetenzerwerb
- informelles Ernährungslernen = nichtdidaktisch organisiertes Lernen in alltäglichen Lebenszusammenhängen

***Ernährungskompetenz** = die Fähigkeit, theoretische Kenntnisse und praktische Fertigkeiten im Ernährungsalltag in angemessenes Handeln umzusetzen, d. h. sein Ernährungsverhalten selbstbestimmt, verantwortungsbewusst, nachhaltig und mit Genuss zu gestalten.



Zielstellung Netzwerk-Dialog

Wir wollen es Akteuren der Kindertagesbetreuung leichter machen:

- Gute Ernährungsbildungsangebote, -materialien & -impulse zu finden & zu nutzen, um ...
- Ernährungsbildung
 - in der pädagogischen Arbeit/Konzeption zu etablieren
 - mit den Mahlzeiten zu verknüpfen
 - vielfältig umzusetzen & alle zu beteiligen.

Wie diese Unterstützung für die Praxis zukünftig aussehen & nachhaltig gelingen kann – wollen wir mit Ihnen heute herausfinden!

Netzwerk-Dialog

- Vormittagsmenü -



1) Begrüßung und Einstieg

2) **Blick in die Praxis: Mit gutem Beispiel voran gehen**

- Robert Kapa – Fröbel Gruppe

3) **Fokus Ernährungsbildung – die Netzwerkpartner stellen sich vor**

3.1) **Ernährungsbildung vor Ort**

- Essen Wissen – Stiftung Eildermann
- Expika

3.2) **Fachkräfte fit machen**

- AckerRacker
- Verbraucherzentrale Brandenburg
- Ich kann kochen! – Sarah Wiener Stiftung

3.3) **Präventionsprogramme nutzen**

- Kita mit Biss
- AOK – Jolinchen Kids



12:10 – 13:10 Mittagspause + Markt der Möglichkeiten

8

Netzwerk-Dialog

- Nachmittagsmenü -



4) Ernährungsbildung & Kitaverpflegung gemeinsam denken und zukunftsfähig gestalten

- Impuls der Vernetzungsstelle

5) Workshop-Phase: Unterstützung für die Praxis

- 3 Gruppen – 3 Farben – 3 Fragen

6) Ausblick & Verabschiedung

15:00 Uhr Verabschiedung

Fokus Ernährungsbildung

die Netzwerkpartner stellen sich vor



Ernährungsbildung vor Ort

- Bundeszentrum für Ernährung & NQZ
- Essen Wissen – Stiftung Eildermann
- Expika

+ Restlos Glücklich e.V.

Fachkräfte fit machen

- AckerRacker
- Verbraucherzentrale Brandenburg
- Ich kann kochen! – Sarah Wiener Stiftung

Präventionsprogramme nutzen

- Kita mit Biss
- AOK – Jolinchen Kids

BZfE und NQZ

Mit diesen **Maßnahmen** unterstützen wir die **Ernährungsbildung** in Brandenburger Kitas:

- Das Referat Ernährungsbildung (BZfE) bietet
 - Unterrichtskonzepte sowie handlungs- und lebensweltorientierte Bausteine und Materialien für die pädagogische Arbeit
 - Fachinformationen und kostenfreie Fortbildungen zu (ausgewählten) Materialien
- Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ)
 - koordiniert und bündelt bestehende Maßnahmen und Initiativen rund um gutes Schul- und Kitaessen
 - Arbeitshilfe-Datenbank

Diese **Schnittstellen** zur **Kita-Verpflegung** sehen wir dabei:

- die Mahlzeit als Bildungsort
 - Sinnesschulung
 - (neue) Lebensmittel erfahren
 - Alltagswissen
 - Tischgespräche
- Mitbestimmung der Kinder bei Themen rund um die Verpflegung

Kontakt: Dr. Henrike Schönau (Henrike.Schoenau@ble.de)
www.bzfe.de/bildung

Stiftung Eildermann – Essen Wissen



Mit diesen **Maßnahmen** unterstützen wir die **Ernährungsbildung** in Brandenburger Kitas:

- Schulungen und Kochkurse für Kinder, Eltern und Pädagog*innen
- Anleitung zur Verwertung geretteter Lebensmittel
- Ausbildung zum/zur ESSEN WISSEN Botschafter*in
- Koch- und Schulungszentrum
- Kochbus und Backbus

Diese **Schnittstellen** zur **Kita-Verpflegung** sehen wir dabei:

- Unterstützung in der Speiseplangestaltung
- Hilfestellung für die Produktion gesunder Mahlzeiten
- Interaktion mit allen Akteur*innen: Eltern, Küchenpersonal, Pädagog*innen

Kontakt: Anna Jäsche // anna.jaesche@essen-wissen.de
<https://essen-wissen.de/>

Bildungsprogramm "5 Zwerge"



WIR SIND

in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Mit diesen **Maßnahmen** unterstützen wir die **Ernährungsbildung** in Brandenburger Kitas:

Workshops

Ernährungsworkshop »5 Zwerge«

- Mit Erklärvideos, Bewegungsliedern & Spielen erklären die 5 Zwerge den Kindern wie wichtig und wie lecker - gesunde Ernährung ist. Schwerpunkt ist die Ernährungsempfehlung »5 am Tag«.

Erlebnistag im REWE Markt »Gesundes Frühstück «

- Die Vorschulgruppe geht auf Entdeckungsreise im REWE Markt. Spielerisch und erlebnisreich lernen die Kinder die Bestandteile eines gesunden Frühstücks kennen.

Bildungsmaterialien

Rätselheft »5 Zwerge«

- Rätselspaß mit den 5 Zwergen und Wissenserweiterung rund um Obst- und Gemüse.

AktioKit »Gesund durch den Tag«

- Anleitungen für Experimente, Spiele, Mitmach-Hefte und Vorlagen für Gruppenarbeiten. Schwerpunkt ist die Wissensvermittlung zur Ernährungspyramide.

Diese **Schnittstellen** zur Kita-Verpflegung sehen wir dabei:

- Kinder machen positive Erfahrungen mit gesunden Lebensmitteln
- Förderung der Akzeptanz der pflanzenbetonten Kitaverpflegung

Kontakt: Marianne Härzschel - info@expika.de - www.expika.de

RESTLOS GLÜCKLICH e. V.

„Bis auf den letzten Krümel“



Mit diesen **Maßnahmen** unterstützen wir RESTLOS GLÜCKLICH e. V. **Ernährungsbildung** in Brandenburger Kitas:

- Bildungsmaterialien aus unserem 10-wöchigen Bildungsprojekt zum Thema Lebensmittelwertschätzung und Abfallvermeidung in der Kita: Fokus Vorschule
 - Online abrufbar in unserer [digitalen Krümelkiste](#)
- [Bildungsnewsletter „Krümel-Kit“](#) mit Hintergrundinformationen, Bastel- und Kochanleitungen sowie spannende Exkursionstipps, wie mit Kindern das Thema Lebensmittelwertschätzung an konkreten Beispielen spielerisch erforscht werden kann
- [Fortbildungen](#): *„Was hat unser Essen mit der Umwelt und dem Klima zu tun? Gesundheitsförderliche und klimaverträgliche Ernährungsbildung in der Kita“* für pädagogische Fachkräfte



Diese **Schnittstellen zur Kita-Verpflegung** sehen wir dabei:

- Bildungsmaterialien zur gesunden und klimafreundlichen Ernährung
- Umgang mit Lebensmittelabfällen
- Impulse zur Lebensmittelwertschätzung

Kontakt: kitaprojekt@restlos-gluecklich.berlin
<https://www.restlos-gluecklich.berlin/kitaprojekt>

Fokus Ernährungsbildung

die Netzwerkpartner stellen sich vor



Ernährungsbildung vor Ort

- ✓ Bundeszentrum für Ernährung & NQZ
- ✓ Essen Wissen – Stiftung Eildermann
- ✓ Expika

Fachkräfte fit machen

- AckerRacker
- Verbraucherzentrale Brandenburg
- Ich kann kochen! – Sarah Wiener Stiftung

+ Initiative ü3
+ FÖL – Bio kann jeder

Präventionsprogramme nutzen

- Kita mit Biss
- AOK – Jolinchen Kids

Mit diesen **Maßnahmen** unterstützen wir die **Ernährungsbildung** in Brandenburger Kitas:

- Eigener Gemüsegarten auf dem Kitagelände selbst
- Kinder bauen mind. ein Jahr ihr eigenes Gemüse an
- Naturerfahrungsort entsteht
- Mit allen Sinnen Lebensmittel und Natur erleben
- Ackern mit Wirkung: Selbstwirksamkeit, Verantwortungsbewusstsein, viel Bewegung, Teamwork, Begeisterung, Wissen
- Kennenlernen von Gemüse- und Sortenvielfalt
- Nähe zur Natur und Lebensmitteln



Diese **Schnittstellen zur Kita-Verpflegung** sehen wir dabei:

- Frisches Gemüse für Frühstück/Vesper oder direkt Naschen vom Acker
- Saisonales Kochbuch
- Große Ernte kann direkt in Kita einfach verarbeitet werden

Kontakt: *Marta Stypa & Barbara Nikolic*
(Netzwerk Region Ost),
m.stypa@acker.co & b.nikolic@acker.co
<https://www.acker.co/ackerracker>



Mit diesen **Maßnahmen** unterstützen wir die **Ernährungsbildung** in Brandenburger Kitas:

- Fortbildungsangebote für pädagogische und/oder hauswirtschaftliche Fachkräfte
 - Ideen zur Umsetzung von Ernährungsbildung im Kita-Alltag
 - Was und wie viel sollen Kinder essen?
 - Zucker in der Kita - (K)ein Problem!?
 - Allergen-Management in der Kita
- Infotische bei Kita-Festen / Elternabende
- Projekt „Gut Essen macht stark“ für Kitas in Sozialen Quartieren

Diese **Schnittstellen** zur **Kita-Verpflegung** sehen wir dabei:

- Praxisnahes und ergänzendes Fortbildungsangebot
- Erweiterung des Angebotsspektrums
- Essenszeit ist Bildungszeit

Kontakt: Carola Clausnitzer, c.clausnitzer@vzb.de,
[Individuelle Angebote für Erzieher:innen \(verbraucherzentrale-brandenburg.de\)](http://www.verbraucherzentrale-brandenburg.de)

Sarah Wiener Stiftung/Ich kann kochen!



Mit diesen **Maßnahmen** unterstützt Ich kann kochen!
Ernährungsbildung in Brandenburger Kitas:

- Fortbildungen zur praktischen Ernährungsbildung für pädagogische Fachkräfte und Hauswirtschaftskräfte aus Kitas
- Online Portal mit digitalen Selbstlernangeboten, Bildungsmaterial und Rezepten
- Förderung von Lebensmittel von bis 500 € für alle Einrichtungen mit einer Genussbotschafter:in
- Digitales Angebot für Familien zum Thema Kochen Essen mit Kindern

Diese **Schnittstellen**
zur Kita-Verpflegung
sehen wir dabei:

Das gemeinsame Essen als täglich wiederkehrender Moment in der Kita bietet viele Möglichkeiten für die Gestaltung von Bildungsmomenten. Ich kann kochen! unterstützt dabei Mahlzeitsituationen für praktische Ernährungsbildung zu nutzen.

Kontakt: Marcel Oschmann m.oschmann@sw-stiftung.de
www.ichkannkochen.de

Initiative ü3 – gesund – essen -lernen



BARMER

Mit diesen **Maßnahmen** unterstützt die Initiative ü3 - gesund - essen - lernen **Ernährungsbildung** in Brandenburger Kitas:

- Vorträge, digital
- Coaching zur Organisationsentwicklung: Qualitätsentwicklung des Verpflegungsangebots und Verknüpfung mit Ernährungsbildung (z.B. Partizipation, Sinnesorientierung, Kennen lernen von Lebensmitteln, Esskultur)
- Mahlzeitensupervision und Anleitung von pädagogischen Fachkräften zur pädagogischen Begleitung von Mahlzeiten

Diese **Schnittstellen zur Kita-Verpflegung** sehen wir dabei:

- Je vielfältiger und gesundheitsförderlicher das Lebensmittelangebot, desto leichter können die Kinder gesundheitsförderliche LM kennen und lieben lernen
- Beteiligung an der Mahlzeitenzubereitung befähigt Kinder zur eigenständigen Zubereitung.

Kontakt: Dr. Dorle Grünewald-Funk, post@initiative-ue3.de,
<https://initiative-ue3.de/index.php>

Bio kann jeder

– nachhaltig Essen in Kita und Schule



Mit diesen **Maßnahmen** unterstützen wir **Ernährungsbildung** in Brandenburger Kitas:

- Seit 2004 finden mehrmals im Jahr Workshops für Kitas im Themenfeld nachhaltige Ernährung statt
- Teilnehmende sind: Kitaleitungen, Erzieher*innen, Köche und Köchinnen, interessierte Eltern
- Ziel ist es das Verpflegungsangebot für Kinder nachhaltiger zu gestalten und den Bio-Anteil zu erhöhen
- Dabei wird Personal in Themenbereichen geschult, wie: DGE-Standards, Bio-Lebensmittel, Wirtschaftlichkeit, Umstellung des Speiseplans hin zu mehr Bio, Einkauf, Nachhaltigkeit
- Die Workshops bestehen aus Theorie und Praxis (bspw. gemeinsame Kochaktion, Besichtigung ökologisch wirtschaftender Betriebe)



Diese **Schnittstellen zur Kita-Verpflegung** sehen wir dabei:

- Direkte Ansprache von Entscheidungsträgern
- Coaching von Küchenteams
- Ernährungsbildung

Kontakt: Constantine Youett // c.youett@foel.de &

Laura Goforth // l.goforth@foel.de

<https://www.bio-berlin-brandenburg.de/arbeitsbereiche/bio-kann-jeder/>

Fokus Ernährungsbildung

die Netzwerkpartner stellen sich vor



Ernährungsbildung vor Ort

- ✓ Bundeszentrum für Ernährung & NQZ
- ✓ Essen Wissen – Stiftung Eildermann
- ✓ Expika

Fachkräfte fit machen

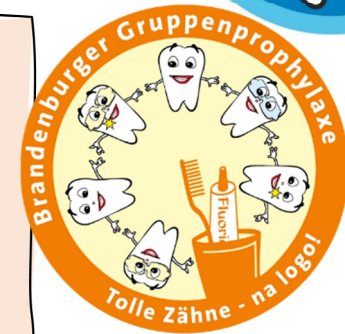
- ✓ AckerRacker
- ✓ Verbraucherzentrale Brandenburg
- ✓ Ich kann kochen! – Sarah Wiener Stiftung

Präventionsprogramme nutzen

- Kita mit Biss
- AOK – Jolinchen Kids

Präventionsprogramm „Kita mit Biss“

im Rahmen der Brandenburger Gruppenprophylaxe gem. § 21 SGB V



Mit diesen **Maßnahmen** unterstützen die Zahnärztlichen Dienste der Gesundheitsämter **Ernährungsbildung** in Brandenburger Kitas:

- Beratung und Schulung von pädagogischen Fachkräften sowie
- Mit-Gestaltung von z.B. thematischen Elternabenden oder Projektangeboten

Sie begleiten und unterstützen die Kitas außerdem bei der Umsetzung der Handlungsleitlinien des Präventionsprogrammes „Kita mit Biss“.

Die „Kita mit Biss“

- **gestaltet den Vormittag zuckerfrei:**
 - bietet ein gesundes Frühstück an.
 - reicht vorwiegend kauintensive Obst- und Gemüse-Zwischenmahlzeiten.
 - bietet den Kindern ungesüßte Getränke an.
- **fördert das Abstellen von Lutschgewohnheiten.**
 - verzichtet frühestmöglich auf Nuckelflaschen und Trinklerngefäße
- **bietet tägliches Zahnputztraining mit fluoridhaltiger Kinderzahnpaste.**

Diese **Schnittstellen** zur Kita-Verpflegung sehen wir dabei:

- Zuckerfreier Vormittag
- Kopplung Essen/ Zahnputz-Training als feste Routine im Kita-Alltag
- Beratung/ Schulung zum Thema (zahn-)gesunde Ernährung

Kontakt: Bettina Bels

www.brandenburger-kinderzaehne.de



Mit diesen **Maßnahmen** unterstützen wir **Ernährungsbildung** in Brandenburger Kitas:

- ganzheitliches Präventionsprogramm

Ernährung Bewegung seelisches Wohlbefinden
Gesundheit von Erzieher*innen Elternpartizipation

Impulse des Ernährungsmoduls

- Gestaltung der Kita-Umgebung (z.B. Trinkoase, Bunter Garten)
- Holz-Lok mit Lebensmittelgruppen (analog BZfE-Ernährungspyramide)
- Kartenbox „Gesund-und-lecker-Land (Essenszubereitung, Rezeptideen, Sinnes- & Wissensspiele, ...)
- Elternaktionen (z.B. Elternabende, Flaschenpost)
- Newsletter

Diese **Schnittstellen**
zur Kita-Verpflegung
sehen wir dabei:

- Schaffung von Begeisterung & Bewusstsein zum eigenen Ernährungsverhalten
- assoziatives Lernen
- didaktische Umsetzung
- Vermittlung durch Praxiserfahrung
(Entdeckungsreise des Drachenkinds mit den Kindern)

Kontakt: Annabell Piepenstock, FP_kita.kita@nordost.aok.de,
[Kita-Programm JolinchenKids | AOK](#)

Vielfältige Ernährungsbildungsangebote

Auf einen Nenner gebracht:

So gelingt Ernährungsbildung



An den Esserfahrungen und Wünschen der Kinder anknüpfen

Jeder Tag bietet Gesprächsanlässe und Möglichkeiten, Neues anzustoßen. Horchen Sie auf das Vorwissen der Kinder und lassen Sie sie mitentscheiden.

Welches Gemüse und Obst kennt ihr? Was gibt es in der Mensa?

Was wollt ihr probieren?

Offen sein und nicht vorschnell werten

„Gesund“ ist für Kinder kein Grund, etwas zu essen. Zeigen Sie lieber, wie gut es Ihnen schmeckt. Seien Sie offen für persönliche Vorlieben und Abneigungen. Ohne „müssen“, „sollen“ und Verbote geht es viel besser.

Lecker! Möchtest du auch probieren?

Wie schmeckt es DIR?

Alle Lebensmittel und die Umwelt schätzen

Betrachten Sie mit den Kindern die Lebensmittel durch die Nachhaltigkeitsbrille. Wo geht es beim Einkauf, beim Kochen und mit Resten klimafreundlicher?

Der schrumpelige Apfel ist zu schade für den Müll. Im Müsli schmeckt er mir prima.

Schaut: Die Tomaten sind unverpackt und kommen von hier.

Den Kindern helfen, es selbst zu tun

Fragen beantworten und Handgriffe zeigen – das genügt. Lassen Sie die Kinder möglichst viel selber machen. Das Ergebnis muss nicht perfekt sein.

So kannst du die Gurke klein schneiden.

Positives Erleben ermöglichen

Kinder freuen sich über Lob für ihre selbstgemachten Speisen. Sie genießen es, wenn sie in fröhlicher Runde, in Ruhe und mit allen Sinnen essen können.

Das macht ihr toll!

Guten Appetit!

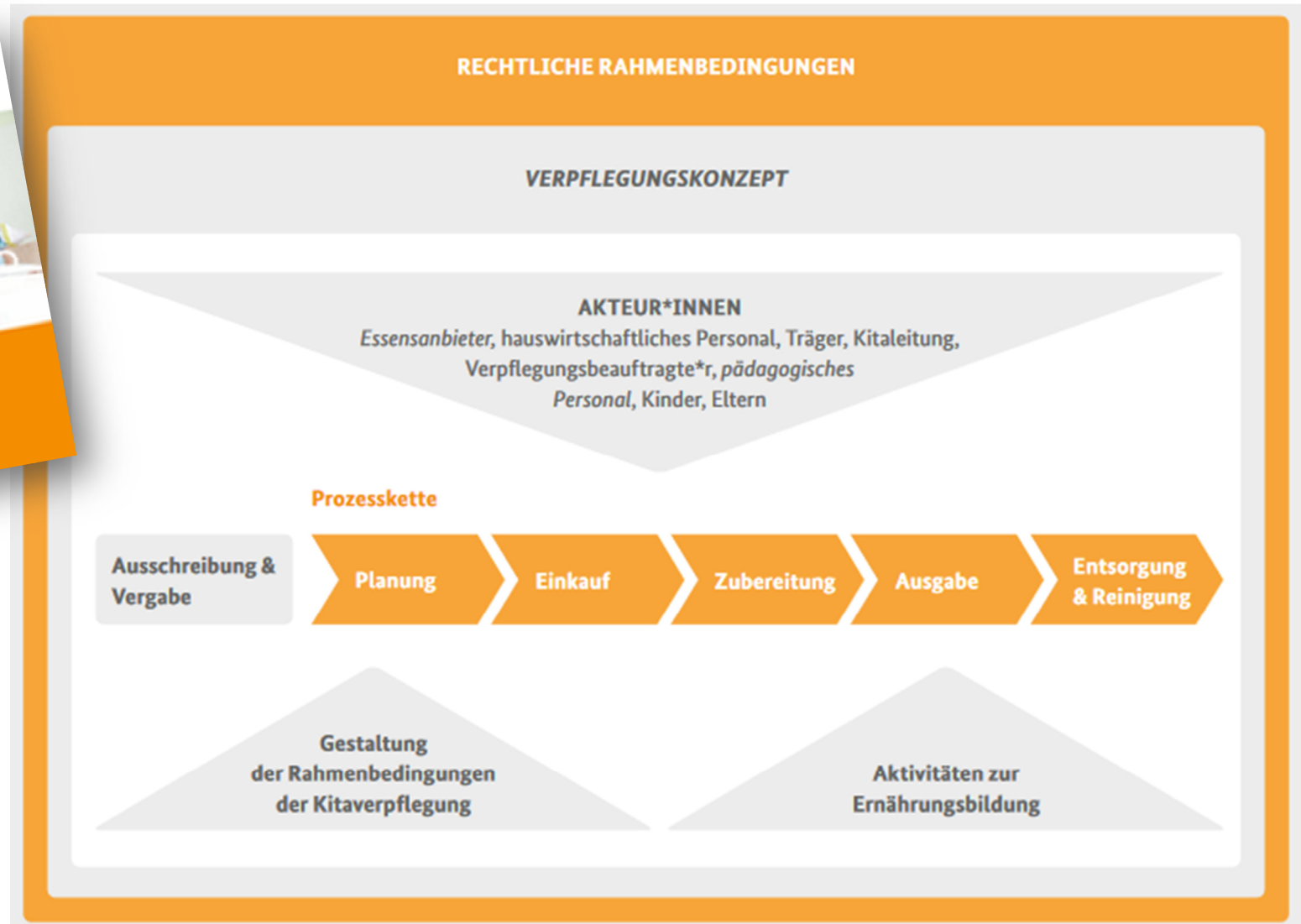
Zum Weitermachen motivieren

Ermutigen Sie die Kinder, die neuen Ideen nach Hause zu tragen. Sie können auch gemeinsam überlegen, was sich in der Schule verbessern lässt.

Wen wollt ihr zu Hause mit den Gemüse-Pommes überraschen?

Was ist euch gut gelungen?

Gesundheitsförderliche & nachhaltige Kitaverpflegung



https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf (zuletzt geprüft am 13.10.2023)



Vernetzungsstelle Kitaverpflegung

Unsere Unterstützungsangebote



- Veranstaltungsformate für verschiedene Zielgruppen
- Speiseplan & Gestaltung der Verpflegung
- Fokusthema: Zwischenverpflegung
 - Rezeptsammlung
- Ideen & Impulse „Tag der Kitaverpflegung“
 - Ideensammlung
 - Praxisbeispiele
 - Prezi „Ansätze für mehr Nachhaltigkeit in der Kitaverpflegung“
- Bundesprojekt: Weiterentwicklung UNSER KITAESSEN
 - Testphase Qualitätsmanagement-Tool UNSER KITAESSEN



<https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/kitaverpflegung/>

Wie Qualitätsentwicklung gelingen kann

kleine Schritte



1

1. Startpunkt:
Ist-Stand des aktuellen
Verpflegungsangebots ermitteln

2

2. Schritt:
Darüber reden – ALLE Akteure
einbeziehen, Optimierungsansätze
entwickeln

3

3. Schritt:
Anpassungen vornehmen
Ergebnisse festhalten
Langfristiges Ziel: Verpflegungskonzept
<https://www.verbraucherzentrale.nrw/verpflegungskonzept>



Ideensammlung https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/VNS_Ideensammlung_Online_25MB.pdf

Potenziale erkennen: Mahlzeit als Bildungsort

Spielregeln fürs Feinschmecken (Probierprinzip):



- Wir sind leise und kosten in Ruhe.
- Wir setzen alle Sinne in der folgenden Reihenfolge ein:
 - **Wie sieht es aus?**
 - **Wie riecht es?**
 - **Wie hört es sich an?**
 - **Wie fühlt es sich an? Wie fühlt es sich im Mund an?**
 - **Wie schmeckt es?**
- Wir beschreiben unsere Sinneseindrücke.



Genuss

Rituale, Regeln,
Traditionen,
Interkulturelle
Erfahrungen

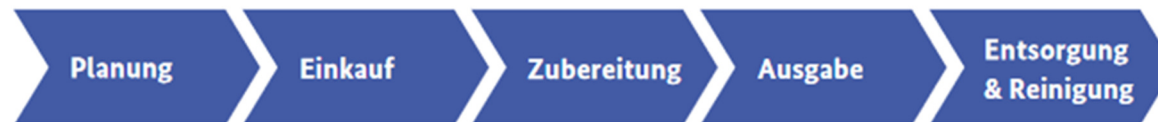


Gesprächsanlässe

Gemeinschaft & Vorbilder

Partizipation,
Selbstwirksamkeit

Prozesskette



Quellen: Vielfalt entdecken –rechts: <https://www.ble-medien-service.de/0586/gemeinsam-vielfalt-entdecken-saisonales-obst-und-gemuese>

Foto und Spielregeln: <https://www.bzfe.de/bildung/material-fuer-kita-und-tagespflege/schmecken-mit-alLEN-sinnen/>

Randnotizen die wir hierzu noch teilen möchten

Mahlzeiten-Situation: Reflektion der pädagog. Arbeit

- **BiKA-Studie (Beteiligung von Kindern im Kita-Alltag; 2021)**
 - Besonders interessant hierbei: Ergebnisse rund um die Partizipationsmöglichkeiten der Kinder während der Mittag-Essens-Situation
 - Im Abschlussbericht – Seite 39-43 + 67
 - Im Kurzbericht – Seite 25-29 + 34
 - Beide Bericht-Ausführungen stehen hier zum Download zur Verfügung:
<https://www.kompetenznetzwerk-deki.de/material/abschlussbericht-der-bika-beteiligung-im-kita-alltag-studie.html>
- **Arbeitsbogen zur Selbstreflektion rund ums Thema Essen & Trinken**
 - Auch wenn es sich hierbei um ein Material für Kindertagespflegepersonen handelt, können Inhalte ebenso pädagogische Fachkräfte in Kitas unterstützen
 - https://www.bvktp.de/media/selbstevaluation_essen_und_trinken_download.pdf



Kitaverpflegung & Ernährungsbildung

Gemeinsam zukunftsfähig gestalten

- ✓ Vielseitige Angebote von Bildungspartnern
- ✓ Netzwerkstrukturen
- ✓ Unterstützungsformate & Schnittstellenangebote der Vernetzungsstelle
- ✓ Bildungspotenziale von Mahlzeiten

PRAXISTRANSFER?!

Workshop-Phase

Unterstützung für die Praxis

Kopfstand-Methode:

20 Minuten: Kopfstand

- Was müssen wir tun, damit nichts von den Netzwerkangeboten in der Praxis ankommt? Was nutzt den Fachkräften vor Ort gar nicht?

20 Minuten: Umkehr & frischer Blick

- Was können wir für den bestmöglichen Wissenstransfer in die Praxis tun? Was unterstützt besonders gut bei der praktischen Umsetzung?

20 Minuten: Feinschliff/ Schärfung

- Wie muss ein Unterstützungsformat für die Praxis aussehen, das landesweit gut über Ernährungsbildungsangebote & -anregungen informiert? Und wie kann es gelingen?

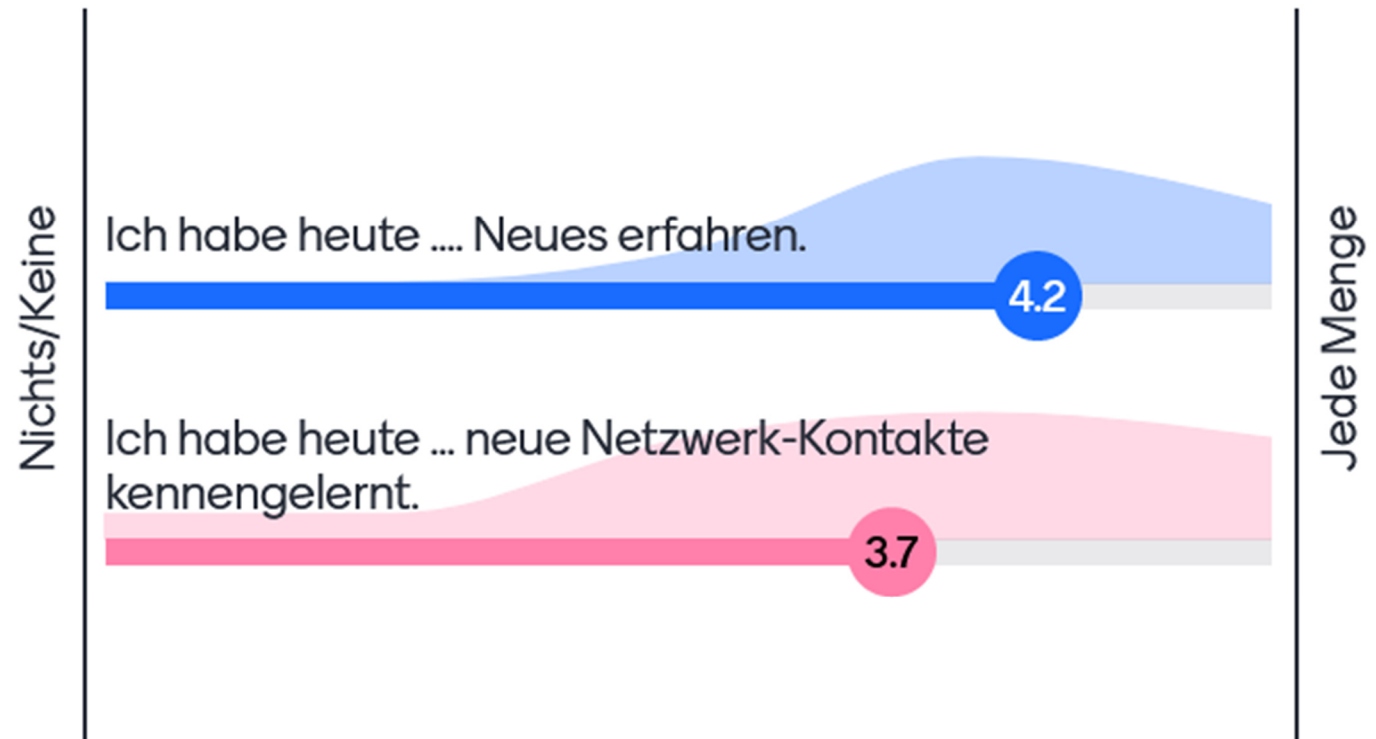
Die Ergebnisse aus den Gruppen haben wir in einem Extra-Dokument zusammengestellt.

Feedback

Das sagen die Teilnehmenden:

Neue Infos und Netzwerk-Kontakte im Gepäck?

1	Nichts/keine
2	Kaum
3	Einige/s
4	Viel/e
5	Jede Menge



Feedback

Das sagen die Teilnehmenden:

Was nehmen Sie aus dem Netzwerk-Dialog für Ihre Arbeit mit?

40 responses



**Vielen Dank für Ihre Teilnahme
und für die gute Zusammenarbeit!**

Offene Fragen? - Dann kontaktieren Sie uns!



Kontakt

Nancy Berg

Projektverantwortliche Kitaverpflegung

☎ 0331-7308556

✉ berg@vernetzungsstelle-brandenburg.de