



**Angebote zur Ernährungsbildung für Leitungspersonen,
pädagogische Fachkräfte und hauswirtschaftliche Kräfte
in Kindertagesstätten**

Fortbildungen zur Ernährungsbildung...

...als Baustein der Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit



Ein Angebot der Landesinitiative „BeKi- Bewusste Kinderernährung“ des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg.

2024 werden wie bisher **Inhouse – Fortbildungen** mit einer Dauer von ca. 3 Stunden angeboten , z.B. im Rahmen der Teamsitzung oder des pädagogischen Tages.

Nachfolgend werden ausgesuchte Fortbildungsthemen für das Team näher vorgestellt, darüber hinaus können die Themen auch individuell abgesprochen werden.

Darüberhinaus gibt es 2024 zwei unserer beliebten Fortbildungsthemen mit festen Terminen, zu denen sich auch einzelne Pädagogische Fachkräfte anmelden können:

Unser Essen - alles Geschmackssache - oder! (Inhalte S.3)

11. Juni 2024 14.00 -17.00 Uhr

Nachhaltig essen – auch in der Kita! (Inhalte S.4)

26. November 2024 14.00-17.00 Uhr

Die Fortbildungen finden statt in der Außenstelle Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis, FORUM Ernährung, Adelsförsterpfad 7, 69168 Wiesloch, in der Kantine



Alles Geschmackssache – oder???

Fortbildungsangebote für das Team

3-6



**Thema: Mit Obst und Gemüse in die Kinderküche
Beispiele zur Umsetzung des EU- Programms in der Kita**

Termin: nach Vereinbarung mit der Referentin, Dauer: 3 Std.

Ort: in der Kita

Zielgruppe: gesamtes Team der Kita (3-6)

Referentin: Sigrid Fellmeth, BeKi-Referentin in Ba-Wü

Kosten: trägt das Land Ba-Wü im Rahmen der Landesinitiative BeKi

Mindestens: 10 Teilnehmende

Inhalte:

Das EU –Schulprogramm für Kitas und Schulen möchte nicht nur das Obst-Gemüse- und Milch-Angebot in den Einrichtungen steigern, sondern auch Kinder langfristig für diese Lebensmittelgruppe begeistern. Den größten und nachhaltigsten Erfolg und Wertschätzung für Lebensmittel erzielt man, wenn Kinder eigene Erfahrungen sammeln können. Bei der Fortbildung werden praktische Beispiele zur Umsetzung in der Gruppe ausgetauscht, neue und erprobte Ideen aufgezeigt und Quellen zu weiteren Beispielen besprochen. Mit einfachen Schneidetechniken und geeignetem Werkzeug ist der Umgang mit Obst und Gemüse leichter. Einfache Experimente mit diesen Lebensmitteln runden die Fortbildung ab.



Thema: Unser Essen - alles Geschmackssache - oder!

1-6



Termin: nach Vereinbarung mit der Referentin, Dauer: 3 Std.

Ort: in der Kita

Zielgruppe: gesamtes Team der Kita (1-6)

Referentin: Sigrid Fellmeth, BeKi-Referentin in Ba-Wü

Kosten: trägt das Land Ba-Wü im Rahmen der Landesinitiative BeKi

Mindestens: 10 Teilnehmende

Inhalte:

Essen lernen und Geschmacksentwicklung mit allen Sinnen. Kinder essen das was ihnen schmeckt und was sie kennen. Aber entscheidet tatsächlich immer nur der Geschmack darüber was gegessen wird und was nicht? Diese praxisorientierte Fortbildung zeigt unter anderem, wie pädagogische Fachkräfte spielerisch die Akzeptanz für unbekannte Lebensmittel fördern können. Neben einer kurzen Einführung in die Prägung des Essverhaltens verdeutlichen Sensorikübungen, die den Schwerpunkt der Veranstaltung ausmachen, die Relevanz in der Praxis. Diese Sinnesschulungen eignen sich sehr gut für die Umsetzung im Kita-Alltag und decken gleichzeitig Ziele des Orientierungsplans (für Bildung und Erziehung) ab.



Thema: Bildungsort Esstisch
Essen mit Kleinkindern als pädagogische Aufgabe und Herausforderung

Termin: nach Vereinbarung mit der Referentin, Dauer: 3 Std.
Ort: in der Kita - oder online
Zielgruppe: gesamtes Team der Pädagogischen Fachkräfte aus Krippen mit Kindern U 3
Referentin: Dr. Barbara Miltner-Jürgensen, Biologin, BeKi Referentin in Ba-Wü
Kosten: trägt das Land BW im Rahmen der Landesinitiative BeKi
Mindestens: 10 Teilnehmende

Inhalte:

Für eine gute Entwicklung brauchen Kinder eine ausgewogene Ernährung. Dazu sollen die Mahlzeiten bedarfsgerecht und abwechslungsreich sein. Der Esstisch ist auch ein Bildungsort an dem die Kinder „essen lernen“ und über die gemeinsamen Mahlzeiten der Grund für ein gesundheitsförderliches Ernährungsverhalten gelegt wird. Das Ernährungsverhalten wird in den ersten Lebensjahren entscheidend geprägt!
 Die Fortbildung benennt die Hintergründe und Einflüsse auf das Ess- und Ernährungsverhalten von Kindern in den ersten Lebensjahren und zeigt auf, welche Faktoren das Ernährungsverhalten von Kindern prägen und wie (kleine) Kinder essen lernen.
 Die Essgewohnheiten von Kindern sowie Ernährungstypen werden beschrieben. Darüber hinaus wird eine pädagogisch sinnvolle Essplatzgestaltung thematisiert, die ein gesundheitsförderliches und genussvolles Essverhalten unterstützt.



Thema: Nachhaltig essen – auch in der Kita!

3-6

Termin: nach Vereinbarung mit der Referentin, Dauer: 3 Std.
Ort: Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis, Kurfürsten Anlage 38 – 40, Heidelberg
 Raum siehe Anzeige im Foyer.
Zielgruppe: Leitungskräfte, pädagogische Fachkräfte und Hauswirtschaftskräfte aus Kitas (3-6)
Referentin: Luise Franke, BeKi-Referentin in Ba-Wü
Kosten: trägt das Land Ba-Wü im Rahmen der Landesinitiative BeKi
Mindestens: 10 Teilnehmende

Inhalte:

Nachhaltiges Handeln betrifft jeden zu jeder Zeit. So kann auch die Kita ihren Teil dazu beitragen, die Themen im Alltag aufzugreifen und das nachhaltige Handeln zur Gewohnheit werden zu lassen. In der Fortbildung werden die aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ab dem 3. Lebensjahr vorgestellt. Bei diesen wurden u.a. Auswirkungen auf den Klimaschutz mit einbezogen. „Welche Lebensmittel in welcher Menge braucht ein Kind?“ Diese Frage wird immer wieder an uns gestellt. Nicht zuletzt auch aufgrund intensiver Diskussionen mit Eltern. Wie begleitende Angebote zur

Ernährungsbildung die Umsetzung im Kita-Alltag unterstützen können wird Bestandteil der Fortbildung sein. Die fundierten neutralen Informationen bieten eine gute Kommunikationsbasis im Gespräch mit den Eltern und bringen Entspannung in den Kita-Ess-Alltag.

Dabei bietet z.B. das Frühstück viele Ansätze, den Kinder die verschiedenen Aspekte vom Einkauf bis zum Essen auf dem Teller näher zu bringen.

Bei der Fortbildung werden die verschiedenen Aspekte beleuchtet, gemeinsam Möglichkeiten der Umsetzung gesammelt und mit gelungenen Beispielen aus der Praxis ergänzt, die Erfahrungen der Teilnehmenden stehen dabei im Vordergrund.



1-6

**Thema: Kleine Körner groß im Kommen -
Hülsenfrüchte, Nüsse und Co – nachhaltige Stars auf dem Speiseplan!**

Termin: nach Vereinbarung mit der Referentin, Dauer: 3 Std.

Ort: in der Kita

Zielgruppe: gesamtes Team der Kita (1-6)

Referentin: Sigrid Fellmeth, Diplom Oekotrophologin, BeKi Referentin in Ba-Wü oder Luise Franke, Ernährungswissenschaftlerin, BeKi Referentin in Ba-Wü

Kosten: trägt das Land Ba-Wü im Rahmen der Landesinitiative BeKi

Mindestens: 10 Teilnehmende

Inhalte:

Wer sich mit nachhaltigem Essen beschäftigt, sieht mehr pflanzliche Produkte und eine geringere Fleischmenge auf dem Teller. Der neue DGE-Qualitätsstandard für die Kita-Verpflegung hat diese Empfehlung bereits aufgenommen. Doch was für Alternativen gibt es? Hier punkten Saaten, Hülsenfrüchte und Nüsse - sie haben ein breites Nährstoffspektrum und sind gleichzeitig nachhaltig und klimaschonend. Was es wirklich damit auf sich hat, worauf dabei zu achten ist und wie Sie diese den Kindern schmackhaft machen können ist Inhalt dieser Fortbildung. Ganz praxisnahe lernen die Teilnehmenden die Vorzüge, die Unterschiede und die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten kennen – wobei auch die Verkostung und der Austausch über die Umsetzung im Rahmen der pädagogischen Angebote nicht zu kurz kommt. Lassen Sie sich überraschen von der großen Welt der kleinen Körner.

**Thema: Sicherheit im Umgang mit Lebensmitteln – eine Aufgabe für alle!
Worauf ist dabei aus lebensmittelhygienischer Sicht zu achten**

Termin: nach Vereinbarung, ca. 2,5 Std., auch im Rahmen einer Teamsitzung

Ort: in der Kita

Zielgruppe: das gesamte Team der Einrichtung (1-6)

Referentin: Uschi Schneider, Leiterin FORUM Ernährung
Carmen Wetterauer, Lebensmittelkontrolleurin

1-6

Kosten: -

Mindestens: 10 Teilnehmende

Inhalte:

Gemeinsam mit Kindern etwas zubereiten oder in anderer Weise mit Lebensmitteln im Alltag umgehen, ist immer auch mit hygienischen Risiken verbunden.

Welche Lebensmittel besonders anfällig sind, womit dies zusammenhängt und was sich daraus für den praktischen Umgang damit ergibt, ist Schwerpunkt dieser Veranstaltung. Es wird aufgezeigt, wie die pädagogische Arbeit mit den Kindern im Umgang mit Lebensmitteln gut mit den hygienischen Anforderungen vereinbart werden kann. Ergänzungsseminar zur Vertiefung der Erstbelehrung.

Angebote für Spezifische Zielgruppen

Thema: Beratung zur Einbindung der Ernährungsbildung in die Konzeption

Zielgruppe: Leitung (ca. 1 Std. mit der Leitung)

Referentin: Silke Burgmaier, FORUM Ernährung

Termin: nach Vereinbarung, ca. 45 -60 Min.

Ort: in der Einrichtung

Als Angebot für Kitas, die die Ernährungsbildung als Teil der Konzeption mit aufnehmen möchten, zur Erleichterung der Elternarbeit. Beispiele zur Umsetzung werden mitgebracht.

**Thema: Workshop für Küchenkräfte
Nachhaltigkeit in der Kita-Küche**

Zielgruppe: Küchenpersonal von Kitas, in denen selbst gekocht wird

Referentin: Uschi Schneider, FORUM Ernährung

Termin: auf Nachfrage, 15:00-18:00 Uhr

Ort: Außenstelle Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis, Wiesloch
Adelsförsterpfad 7, Kantine

Diese Veranstaltung soll neben fachlichen Inhalten auch dem Erfahrungsaustausch dienen. Ziel ist, Rüstzeug für den Alltag, sowie Möglichkeiten der gegenseitigen Unterstützung zu bieten. Die Treffen für Küchenkräfte finden 1- 2 Mal jährlich statt, bei Interesse bitte melden, Sie erfahren dann die aktuellen Termine und Themen.

Anmeldung beim FORUM Ernährung

E-Mail: u.schneider@rhein-neckar-kreis.de Tel: 06221 522 4363

Die Anmeldungen sind verbindlich. Wir empfehlen eine frühzeitige Anmeldung, da die Kapazitäten begrenzt sind, für offene Veranstaltungen spätestens 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Die Fortbildungen sind kostenfrei. Das Honorar wird von der Landesinitiative BeKi des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg getragen.

Weitere Angebote des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Zertifizierung zur BeKi – Kita

Ihnen ist die Ernährungsbildung wichtig und sie ist fester Bestandteil Ihrer Konzeption - oder soll es werden, dann zeigen Sie dies auch nach außen und lassen Sie sich mit Ihrer Einrichtung zur BeKi - Kita zertifizieren!

Die Zertifizierung ist für 3 Jahre gültig und kann danach verlängert werden. Mehr dazu unter: [Landesinitiative BeKi - Landeszentrum für Ernährung \(landeszentrum-bw.de\)](http://Landesinitiative BeKi - Landeszentrum für Ernährung (landeszentrum-bw.de)) oder beim FORUM Ernährung - Rhein-Neckar-Kreis

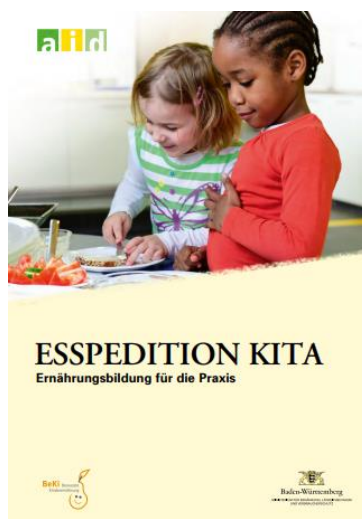


Der Ringordner „Esspedition Kita – Ernährungsbildung für die Praxis“

Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg stellt allen Kitas kostenlos einen Ringordner zur Verfügung mit dem Titel: „Esspedition Kita – Ernährungsbildung für die Praxis“

Haben Sie in Ihrer Einrichtung bereits einen Ringordner (8. Auflage)?

Noch nicht? Pro Einrichtung wird im Rahmen einer Vorstellung des Ordners in der Teamsitzung oder in einer Teamfortbildung ein kostenfreies Exemplar abgegeben.



Weitere Fortbildungsmöglichkeiten für Pädagogische Fachkräfte

Aktuelle Veranstaltungsangebote des Landesentrums für Ernährung sowie der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung erhalten Sie über die Homepage: Fortbildungen, Austausch- und Werkstattgespräche zur Kita-Verpflegung:



[Landeszentrum für Ernährung - Fortbildungen und Austausch \(landeszentrum-bw.de\)](https://landeszentrum-bw.de)

Angebote und Bildungsmaterialien:

<https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/bilden/herkunft-und-erzeugung-von-lebensmitteln>

Den Newsletter des Landesentrums für Ernährung zu aktuellen Ernährungsthemen können Sie über diesen Link kostenlos abonnieren:

[Anmelden bei der Mailingliste \(lel-web.de\)](https://www.landwirtschaft-bw.de/Newsletter)

Informationen rund um die Kitaverpflegung und Hygienethemen

www.fitkid-aktion.de

Werden Sie GenussbotschafterIn mit der Initiative „Ich kann kochen!“

In dieser kostenfreien Fortbildung werden pädagogische Fach- und Lehrkräfte qualifiziert, mit Kindern in ihren Einrichtungen zu kochen. Die Fortbildungen werden von ErnährungsexpertInnen der Sarah Wiener Stiftung durchgeführt. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. Bildungsmaterialien und eine finanzielle Starthilfe für Lebensmittel werden angeboten – aktuell online.



Direkter Link zur Terminübersicht und Anmeldung, die Kurse finden bis auf weiteres online statt: <https://ichkannkochen.de/anmelden-mitmachen/>

Das Ernährungszentrum Bruchsal bietet Fortbildungen für einzelne Teilnehmende an, die ebenfalls im Rahmen von BeKi kostenfrei sind.

[Angebote für Kindertageseinrichtungen - Infodienst - Landwirtschaft Karlsruhe \(landwirtschaft-bw.de\)](https://www.landwirtschaft-bw.de/Angebote-fuer-Kindertageseinrichtungen-Infodienst-Landwirtschaft-Karlsruhe)

„Komm mit in das gesunde Boot“ kostenfreie Fortbildungsangebote für pädagogische Fachkräfte aus Krippen und Kitas – online

Das umfassende Programm zur Gesundheitsförderung von Kindern bietet praxiserprobte Materialien und Fortbildungen für den Kindergarten- und Schulalltag. Lehrer:innen und Erzieher:innen werden unterstützt, das Bewegungs-, Ernährungs- und Freizeitverhalten von Kindern positiv zu beeinflussen.

<https://www.bwstiftung.de/de/programm/komm-mit-in-das-gesunde-boot>

Deutsche Gesellschaft für Ernährung Baden-Württemberg:

<https://www.dge-bw.de/veranstaltungen-termine-anmeldungen.html>

spezifische Fachthemen, kostengünstige Fortbildung durch die finanzielle Unterstützung des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg



Projekt: „Abenteuer Essen“ in der Metropolregion - der SRH Hochschule

www.abenteuressen.info

Kostenfreies Angebot für Kitas, Beginn des jeweiligen Projektstartes dort erfragen.

Ihr Partner der Region zur Ernährungsbildung

Seit mehr als 15 Jahren engagieren wir uns mit der Landesinitiative BeKi - Bewusste Kinderernährung des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz für die Ernährungsbildung in der Region. Unsere Zielgruppen sind dabei insbesondere Bildungseinrichtungen mit Kindern bis 12 Jahren und Elterngruppen mit Kleinkindern. Die frühe Kindheit spielt dabei als prägende Lebensphase, insbesondere beim Essverhalten, eine besondere Rolle.

Grundlage sind neutrale, werbefreie und am aktuellen Stand der Wissenschaft orientierte Aussagen, die den Teilnehmenden im Hinblick auf die Erfordernisse des Alltags Hintergrundinformationen bieten, den Essalltag für Kinder selbstbestimmt, verantwortungsbewusst und genussvoll zu gestalten.

Mit der Verankerung des FORUM Ernährung im Veterinäramt und Verbraucherschutz sind wir bei Themen zur Lebensmittelsicherheit und -hygiene stets über aktuelle Entwicklungen und gesetzesrelevante Änderungen informiert und können diese zeitnah weiterleiten, als wichtigen Beitrag zum präventiven Verbraucherschutz. Impressum

Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis

Veterinäramt und Verbraucherschutz FORUM Ernährung

Adelsförsterpfad 7, 69168 Wiesloch

Tel: Frau Schneider 06221 522-4363 oder Frau Burgmaier - 4145

Mail: u.schneider@rhein-neckar-kreis.de

s.burgmaier@rhein-neckar-kreis.de

Internet: www.rhein-neckar-kreis.de/forum_ernaehrung