#### **Auf einen Blick**

Termin: **04.06.2024** 

10:00 - 16:00 Uhr

Ankommen ab 9:30 Uhr

Ort: Rudolf-Steiner-Haus Hamburg

Mittelweg 11-12, 20148 Hamburg

Kosten: Die Veranstaltung wird aus Projekt-

mitteln gefördert und ist deshalb kostenfrei. Für Getränke und einen nachhaltigen Mittagsimbiss ist gesorgt. Bei kurzfristiger Absage entstehen Rücktrittskosten.

Teilnehmende: max. 25 Personen

Voraussetzungen: Anmelden können sich Interessierte

aus Fachschulen für Sozialpädagogik

und Ausbildungsstätten der

frühkindlichen Bildung in Hamburg

Anmeldeschluss: 24.05.2024

## Anmeldung unter:

www.saveourfuture.de/akademie/ laufendeangebote/fachveranstaltungausbildung

#### Kontakt

Die Veranstaltung "Nachhaltige Ernährung und BNE in der Kita" wird im Rahmen des Hamburger Masterplans BNE 2030 umgesetzt durch:



S.O.F. Save our Future -Umweltstiftung Friesenweg 1, 22763 Hamburg 040 / 240 600 info@save-our-future.de www.save-our-future.de



Ev.-Luth. Kirchenkreis Hamburg-Ost,

Fachreferat BNE

Danziger Straße 15-17, 20099 Hamburg

040 / 519000 738

k. bindernagel@kirche-hamburg-ost.de

www.kirche-hamburg-ost.de



Gefördert aus den Mitteln des Hamburger Masterplans BNE 2030.

Copyright der Fotos:

Front: ©tawan75/Shutterstock.com

Innen/Mitte: @Rodica Ciorba/Shutterstock.com
Innen/rechts: @Kseniia Perminova/Shutterstock.com







# Nachhaltige Ernährung und BNE in der Kita

Fachtag für Interessierte aus Fachschulen und Ausbildungsstätten

4. Juni 2024

10:00 - 16:00 Uhr inkl. nachhaltiger Mittagspause

Rudolf-Steiner-Haus Hamburg



# Nachhaltige Ernährung und BNE in der Kita

Wie können nachhaltige Ernährungsstandards eingeführt und verankert werden? Wie lässt sich lebendige Bildungsarbeit in Kitas dazu gestalten? In dieser Veranstaltung wollen wir nachhaltige Ernährung in der frühkindlichen Bildung ganzheitlich betrachten und die gesamte Einrichtung in den Blick nehmen.

#### Impuls:

Durch das Programm führt **Angelika Weis** (Trainerin, Coach und Beraterin, Arbeitsliebe.jetzt). Als Expertin für Veränderungsprozesse gibt sie einen Impuls zum Einstieg.

#### Fachvortrag:

Die **Deutsche Gesellschaft für Ernährung** (DGE) erläutert die neuen Qualitätsmerkmale in der Kita-Verpflegung

#### Praxisbeispiele:

Einblicke in die Praxis Hamburger Kitas und Träger zu nachhaltigen Ernährungsstandards

#### Interaktion:

Im interaktiven **Workshop** haben Teilnehmende Gelegenheit, sich über Chancen und Herausforderungen auszutauschen, Gelingensbedingungen zu formulieren und wertvolle Anregungen für die Praxis zu erhalten.

Moderation: Angelika Weis



### **Programm**

9:30 Ankommen und Beginn des Fortbildungstages

**10:00** Begrüßung durch den Ev.-Luth. Kirchenkreis Hamburg-Ost und die S.O.F.

<u>Impuls von Angelika Weis:</u> Veränderungsprozesse gestalten

<u>Fachvortrag</u> der **Deutschen Gesellschaft für Ernährung** (DGE): **Neue Qualitätsstandards in der Kita-Verpflegung** 

Pause

Blick in die Praxis: Vegetarische Verpflegung

Blick in die Praxis: 100% Bio-Verpflegung

12:30 Nachhaltige Mittagspause

World Café: Mit Herausforderungen in der Umsetzung nachhaltiger Ernährung umgehen

Pause

<u>Inspiration</u>: Interaktive Lernstationen & Praxisanregungen für die Bildungsarbeit

**16:00** Abschluss und Ende des Fachtages

Zeiten und Seminarinhalte können entsprechend des Kursverlaufs variieren.

## **Nachhaltige Mittagspause**

Um nicht nur über nachhaltige Ernährung zu reden, sondern sie auch "mit allen Sinnen" zu erleben, gibt es in der Mittagspause bio-faire und klimabewusste Köstlichkeiten sowie ausgewählte "Lernhäppchen".



Ernährung im Sinne von Bildung für eine nachhaltige Entwicklung bietet im Kita-Alltag vielfältige Anknüpfungsmöglichkeiten, die auch in Fachschulen und Ausbildungsstätten im Sinne des **Whole Institution Approaches** aufgegriffen werden können bzw. teilweise auch schon genutzt werden.

Der Fachtag bietet Anregungen, lädt zum Erfahrungsaustausch ein und bietet Gelegenheit, gute Beispiele aus der Praxis kennen zu lernen.