

Auf einen Blick

- Termin: **03.06.2024**
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. 45 Personen
- Voraussetzungen: Anmelden können sich Interessierte
von Kita-Trägern und -Verbänden in
Hamburg: wie z.B. Kita-Mitarbeitende,
Leitungen, Fachberatungen und
Multiplikator*innen.
- Anmeldeschluss: **24.05.2024**



Anmeldung unter:
www.saveourfuture.de/akademie/laufendeangebote/fachveranstaltung-träger

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

+) Evangelisch-Lutherischer Kirchenkreis Hamburg-Ost

Ev.-Luth. Kirchenkreis Hamburg-Ost,
Fachreferat BNE
Danziger Straße 15-17, 20099 Hamburg
040 / 519000 500
info@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

+) Evangelisch-Lutherischer
Kirchenkreis Hamburg-Ost



Nachhaltige Ernährung und BNE in der Kita

Fachtag für Interessierte bei
Kita-Trägern und Verbänden

3. 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.
- Impuls von **Angelika Weis**: **Veränderungsprozesse gestalten**
- Fachvortrag 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*
- Blick in die Praxis: **Umgang mit Lebensmittelresten**
- Blick in die Praxis: **Regional & saisonal selbst kochen**
- 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 von Trägern und Verbänden im Sinne des **Whole Institution Approaches** aufgegriffen werden können bzw. teilweise auch schon genutzt werden.

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