

## 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/fachveranstaltung-ausbildung](http://www.saveourfuture.de/akademie/laufendeangebote/fachveranstaltung-ausbildung)

## 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 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.
- 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*
- Inspiration: **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 Fachtage bietet Anregungen, lädt zum Erfahrungsaustausch ein und bietet Gelegenheit, gute Beispiele aus der Praxis kennen zu lernen.