



So gelingt gute Kita-Verpflegung!

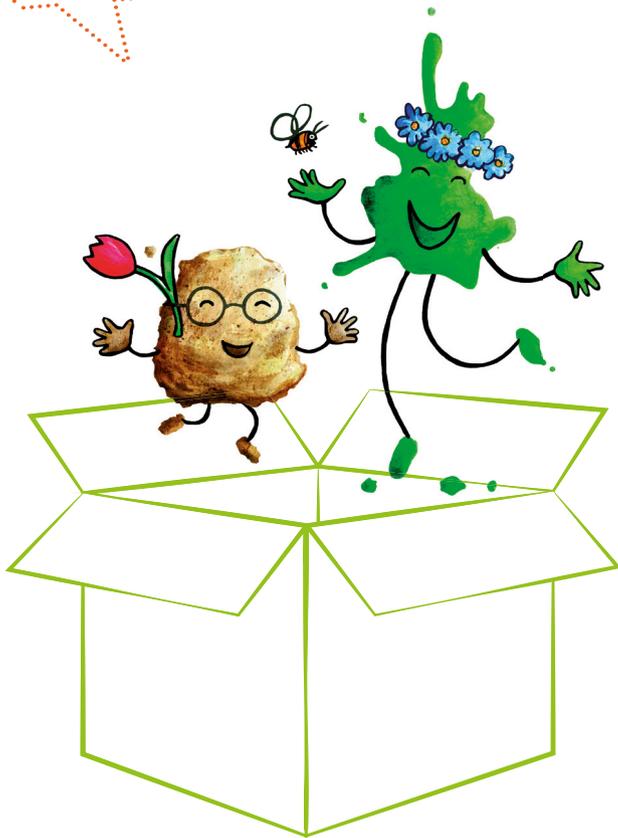
– Konzepte für die Praxis

Fachtagung zum 2. Tag
der Kita-Verpflegung in NRW

17. Juni 2016 in Köln



Große Verlosung der Kita-Ideen-Box
„Entdecke die Welt der Lebensmittel mit
Krümel und Klecksi“:
Unter allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern
verlosen wir 20 Kita-Ideen-Boxen im Wert von je 40€!



Kinder für eine bunte und gesunde Vielfalt regionaler und saisonaler Speisen zu begeistern und ihnen damit die Wertschätzung für Lebensmittel nahezubringen, gehört für viele Kindertagesstätten zum Alltag. Auf ihrem Weg, das Thema „Essen und Trinken“ im Bildungs- und Erziehungsauftrag zu verankern, zeigen sich für Erzieherinnen und Erzieher jedoch wachsende Anforderungen. So sind unterschiedliche Erfordernisse an die Verpflegung aufgrund großer Altersspannen zu berücksichtigen, es ist ein respektvoller Umgang mit multikulturellen, religiösen oder ethisch motivierten Essenswünschen gefragt, außerdem müssen Kinder mit Lebensmittelallergien beachtet werden. Nicht zuletzt sollen Speisenangebote auch nachhaltigen Kriterien entsprechen: der Einsatz von Bio-Lebensmitteln und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind hierfür Beispiele. Und das alles unter Berücksichtigung gesetzlicher Vorgaben mit dem hierfür erforderlichen Hygienekonzept sowie einer klaren Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung.

Wir wollen die teilnehmenden Kita-Fachkräfte und Verantwortlichen für die Kita-Verpflegung ermuntern, diesen Strauß von Herausforderungen anzunehmen. Gleichzeitig möchten wir Sie bei der Bewältigung anstehender Aufgaben unterstützen. Daher diskutieren wir gemeinsam mit Ihnen Konzepte für die Praxis und laden zu dieser vielschichtigen Herausforderung Expertinnen und Experten ein, die Rede und Antwort stehen. In verschiedenen Praxisforen am Nachmittag können Sie Erfahrungen austauschen oder Ihr Wissen vertiefen. Ein großer Marktplatz mit unterschiedlichen Ausstellern bietet darüber hinaus ganztägig Raum zu Gesprächen und Erfahrungsaustausch.



TAGUNGSVERLAUF

- 09.30 Uhr** **Anmeldung**
Steh-Café, Eröffnung Marktplatz
- 10.00 Uhr** **Begrüßung und Einführung in den Tag**
Lorenz Bahr
LVR-Dezernent Jugend
Juliane Becker
Abteilungsleiterin im Verbraucherschutz-
ministerium des Landes NRW (MKULNV)
Bernhard Burdick
Gruppenleiter Lebensmittel und Ernährung
der Verbraucherzentrale NRW (VZ NRW)
- 10.15 Uhr** **„Kita-Kinder entdecken den
Wert der Lebensmittel“**
Prämierung von Modell-Kitas durch
Juliane Becker, MKULNV und
Bernhard Burdick, VZ NRW
- 10.30 Uhr** **Essen und Trinken in der Kita:
Pädagogische Konzepte treffen auf
gesetzliche Vorgaben**
Impulsvorträge mit anschließender
Gesprächsrunde
Karlane Höhn, Fachreferentin Frühkindliche
Bildung
Klaus Meyer, Amt für Verbraucherschutz der
Stadt Düsseldorf
Rainer Roehl, Berater für nachhaltige
Außer-Haus-Verpflegung
- 11.45 Uhr** **Bewegt in die Mittagspause**
Bewegungseinheit mit **Bettina Kowalsky**
- 12.00 Uhr** **Mittagspause** mit Imbiss, Marktplatz
Bewegungsworkshop (von 13:00–13.20 Uhr)

- 13.30 Uhr** **Praxisforen**
1. „Meine Suppe ess‘ ich gern – Deine aber nicht“
 2. Kita-Kinder entdecken den Wert der Lebensmittel –
Ernährungsbildung in der Kita mit „Krümel und Klecksi“
 3. Mitgemacht & Mitgebracht – Mit Kita-Kindern und Eltern
kochen und backen
 4. Zu teuer, zu schwierig, keine Akzeptanz?
Bio und Regional ist es uns wert!
 5. Jeder Jeck isst anders – Mit unterschiedlichen
Ernährungsformen wertschätzend umgehen
 6. Allergenmanagement und Allergenkennzeichnung in
der Kita

- 15.15 Uhr** **Ausklang bei Kaffee und Kuchen mit
Verlosung der Kita-Ideen-Box**

- 15.45 Uhr** **Ende der Veranstaltung**

Moderation

Kirstin Gembalies-Wrobel, VZ NRW
Christin Hornbruch, VZ NRW

**Bewegte Mittagspause: Workshop
„Bewegungseinheiten für Erwachsene und Kinder“**

Uhrzeit: 13.00–13.20 Uhr

Referentin: **Bettina Kowalsky**

Der Arbeitsalltag von Erzieherinnen und Erziehern ist oft von Stress und Zeitdruck bestimmt. In diesem Workshop erhalten Sie Anregungen, wie Sie mit gezielten Übungen Stress abbauen und Ihre Konzentration verbessern. Ziel ist es, durch Bewegung effektiv zu entspannen und den eigenen Körper zu spüren. Anschließend lernen Sie eine Bewegungsgeschichte kennen, mit der Sie Ihren Methodenpool für die Arbeit mit Kindern in der Kita erweitern können. So kann ein tägliches Auszeit-Ritual entstehen und die Themen Bewegung und Entspannung werden mit Spaß in der Kita nachhaltig etabliert.



PRAXISFOREN

1. „Meine Suppe ess‘ ich gern – Deine aber nicht“

Wieso essen kleine Kinder lieber das, was sie kennen, manchmal auch in ungewöhnlicher Weise und Menge? Wie können wir die Entwicklung eines gesundheitsförderlichen Essverhaltens unterstützen? Was ist das eigentlich – ein gesundes Essverhalten? Kalter Gemüseseis, warmer Getreidebrei oder Marmeladenbrot zum Frühstück? Im Stehen, im Gehen oder Sitzen? Gefüttert oder selbsttätig von klein auf? In partnerschaftlicher Kooperation mit den Eltern und durch Vereinbarung mit dem Träger und im pädagogischen Team können wir einen gelingenden Rahmen für dieses hehre Erziehungsziel gestalten. In diesem Forum skizziert die Sozialpädagogin Kariane Höhn Geling-Faktoren, beschreibt einen Umsetzungsrahmen und bietet damit die Basis für Diskussion und die weitere Umsetzung vor Ort.

Input: [Kariane Höhn](#),

Fachreferentin Frühkindliche Bildung

Moderation: [Nicole Schlaeger](#), VZ NRW

2. Kita-Kinder entdecken den Wert der Lebensmittel – Ernährungsbildung in der Kita mit „Krümel und Klecksi“

Mit Genuss und Spaß Essen und Trinken lernen, dabei die bunte Welt der Lebensmittel entdecken und gleichzeitig gesund aufwachsen – hierin liegt die Chance einer frühzeitigen Ernährungsbildung in der Kita. Dabei spielen die Qualität des Essens, das soziale Umfeld sowie die Unterstützung durch enge Bezugspersonen maßgebliche Rollen. Ernährungskompetenz entwickelt sich nicht nur im Elternhaus, sondern auch in der Kita. Dort bewegen sich Kinder in sozialen Strukturen, lernen Regeln und orientieren sich an der Esskultur in ihrer Kita. In diesem Forum unterstützen uns Krümel und Klecksi, die sympathischen Leitfiguren der Kita-Ideen-Box und geben uns Impulse und praktische Ideen zum Thema Ernährungsbildung.

Input: [Cordula Urban](#), Diplom-Oecotrophologin

Moderation: [Andrea Schneider](#), VZ NRW

3. Mitgemacht & Mitgebracht –

Mit Kita-Kindern und Eltern kochen und backen

Mit Kindern zu backen, Eltern Speisen für das Frühstücksbuffet mitbringen oder sie sogar das Mittagessen kochen zu lassen, ist in vielen Kitas bewusst gelebter Alltag. Auf der anderen Seite müssen gerade Kitas auf eine sorgfältige Hygienepraxis achten, denn Kinder sind für lebensmittelbedingte Erkrankungen besonders anfällig. Damit Kita-Kinder Lebensmittel kennenlernen und wertschätzen, sollen sie unbedingt in die Zubereitung von Lebensmitteln eingebunden werden. Was ist also mit Blick auf Hygienegesetzgebung und Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung erlaubt oder verboten? Wer welche Verantwortung trägt und wie Sie die Freude am gemeinsamen Zubereiten und Essen mit aktivem Gesundheitsschutz in Einklang bringen können, erfahren Sie in diesem Forum. Wir diskutieren mit Expertinnen und Experten von der Lebensmittelüberwachung und Praxispartnern aus Kitas und klären Ihre Fragen.

Input: [Bernhard Stumm](#), Lebensmittelüberwachung, Köln und [Klaus Meyer](#), Amt für Verbraucherschutz, Düsseldorf

Moderation: [Ursula Haarhoff](#), VZ NRW und

[Gisela Wedding](#), Landschaftsverband Rheinland

4. Zu teuer, zu schwierig, keine Akzeptanz?

Bio und Regional geht doch!

Eine Kita-Verpflegung, die gut ist für Mensch, Natur und Umwelt, wird in Zeiten des Klimawandels immer wichtiger. Der Einsatz von Bio-Produkten kann ein Baustein zu mehr Nachhaltigkeit im Speisenangebot sein. Aber auch der Einkauf regionaler Lebensmittel oder eine geschickte Küchenplanung, die Lebensmittelreste verhindert und Wareneinsatzkosten spart, sind Schritte auf dem Weg zu einer klimagesunden Kita-Verpflegung. Trotz – oder wegen? – knapper Budgets kann ein in diese Richtung gelenktes Umdenken Gewinnpotentiale für alle bergen. Eine gesunde und ökologische Kita-Verpflegung schmeckt Kindern und Eltern. Unsere Expertinnen und Experten zeigen Ihnen, wie

sich Mehrkosten auffangen und Küchenabläufe optimieren lassen und wie Sie erste Schritte gehen und Ihren Speiseplan am besten umstellen können.

Input: [Rainer Roehl](#), Berater für nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung

Moderation: [Cornelia Espeter](#), VZ NRW

5. Jeder Jeck isst anders – Mit unterschiedlichen Ernährungsformen wertschätzend umgehen

Ob multikulturell, interreligiös, vegetarisch oder vegan – Kindertagesstätten sehen sich mit unterschiedlichsten Ernährungsformen konfrontiert, die möglichst alle respektiert werden sollen. Je strenger die Verpflegungswünsche der Eltern oder die Vorgaben durch ärztliche Atteste, desto höher ist in der Regel der Aufwand für Küche oder Caterer. Was kann eine Kita leisten, auf welchen gemeinsamen Nenner können sich die Beteiligten einigen und wie lässt sich trotzdem eine Vielfalt an Lebensmitteln ins Speisenangebot einbeziehen? Denn schließlich soll das gemeinsame Essen verbinden und nicht spalten. Wir diskutieren mit Expertinnen und Experten verschiedener Disziplinen und geben Raum für Ihre Fragen.

Input: [Johanna-Elisabeth Giesenkamp](#), Hochschule Osnabrück

Moderation: [Gabriele Graf](#), VZ NRW

6. Allergenmanagement und Allergenkennzeichnung in der Kita

Für den richtigen Umgang mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten im Kita-Alltag ist ein gut informiertes Kita-Team wichtig. Denn allergische Reaktionen auf Lebensmittel spielen vermehrt auch in der Kita eine Rolle. Anhand praxisbezogener Fallbeispiele zeigen Ihnen Expertinnen und Experten den richtigen Umgang mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten. Was beim Einkauf und in der Kita-Küche beachtet werden muss und wie sich Allergene wie z. B. Gluten, Milch, Eier, Soja oder Nüsse richtig kennzeichnen lassen, diskutieren wir mit Ihnen in

diesem Forum. Sie erarbeiten Umsetzungsmöglichkeiten und Strategien, um das Thema mit den Eltern, Ihrem Team und dem Caterer zu managen.

Input: [Dr. Kerstin Jülicher](#), Diplom-Oecotrophologin

Moderation: [Sabine Tholl](#), VZ NRW und

[Henriette Borggräfe](#), Landschaftsverband Rheinland

VERANSTALTUNGSLEITUNG

[Henriette Borggräfe](#)

Tel 0221 809-3086

Mail henriette.borggraefe@lvr.de

[Christin Hornbruch](#)

Tel 0211 3809-261

Mail christin.hornbruch@verbraucherzentrale.nrw

FRAGEN ZUR ANMELDUNG

[Gabriele Weier](#), [Melanie Hahn](#)

Tel 0221 809-4016 oder -4017

Fax 0221 809-4066, Mail fobi-jugend@lvr.de

TEILNEHMERZAHL

200

TEILNEHMERBEITRAG

40,- Euro (inkl. Verpflegung)

ANMELDESCHLUSS

20. Mai 2016

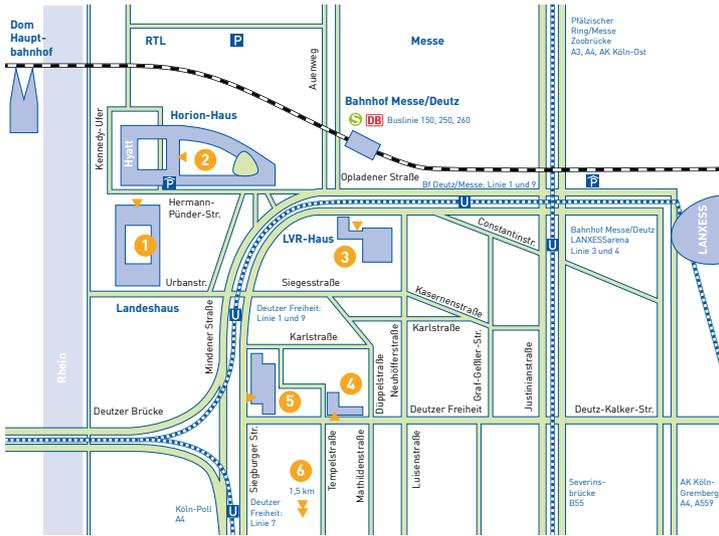
ANMELDUNG ZUR VERANSTALTUNG

https://ems.lvr.de/tms/frontend/index.cfm?l=DFB-9BA37D0A22601BCB700381C64DCFD&sp_id=1



VERANSTALTUNGSORT

Zentralverwaltung des Landschaftsverband Rheinland
Horion-Haus, Hermann-Pünder-Straße 1, 50679 Köln



- 1 Landeshaus 2 Horion-Haus 3 LVR-Haus 4 Deutzer Freiheit 5 Rheinlandhaus 6 Cologne Office Center

Landschaftsverband Rheinland

Zentralverwaltung
50663 Köln

Telefon (Zentrale) 0221/809-0

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Bei Anreise mit der Bahn erreichen Sie uns am einfachsten, wenn Sie bis **Bahnhof Köln Messe/Deutz** fahren.

Mit der Straßenbahn erreichen Sie uns über die **Linien 1, 7 und 9**. Die Linien halten an der Station »**Deutzer Freiheit**«. Für die Linie 7 befinden sich die Gleise auf der Siegburger Straße. Für die Linien 1 und 9 auf der Mindener Straße.

Anreise vom **Flughafen Köln-Bonn** mit den Regionalbahnen oder der S 13 bis **Bahnhof Köln Messe/Deutz**.

Legende

- U** Straßen-/U-Bahn-Station
- BBB** Straßen-/U-Bahn-Linien
- P** Parkplatz (kostenpflichtig)
- P** Parkhaus (kostenpflichtig)
- ▼ Haupteingang



Bitte beachten Sie bei Anreise mit dem PKW, dass alle Dienstgebäude bzw. Dienststellen des LVR in Deutz innerhalb der von der Stadt Köln eingerichteten Umweltzone liegen! Die Zufahrt ist daher ordnungsrechtlich nur unter Verwendung der entsprechenden Plakette möglich.



IMPRESSUM

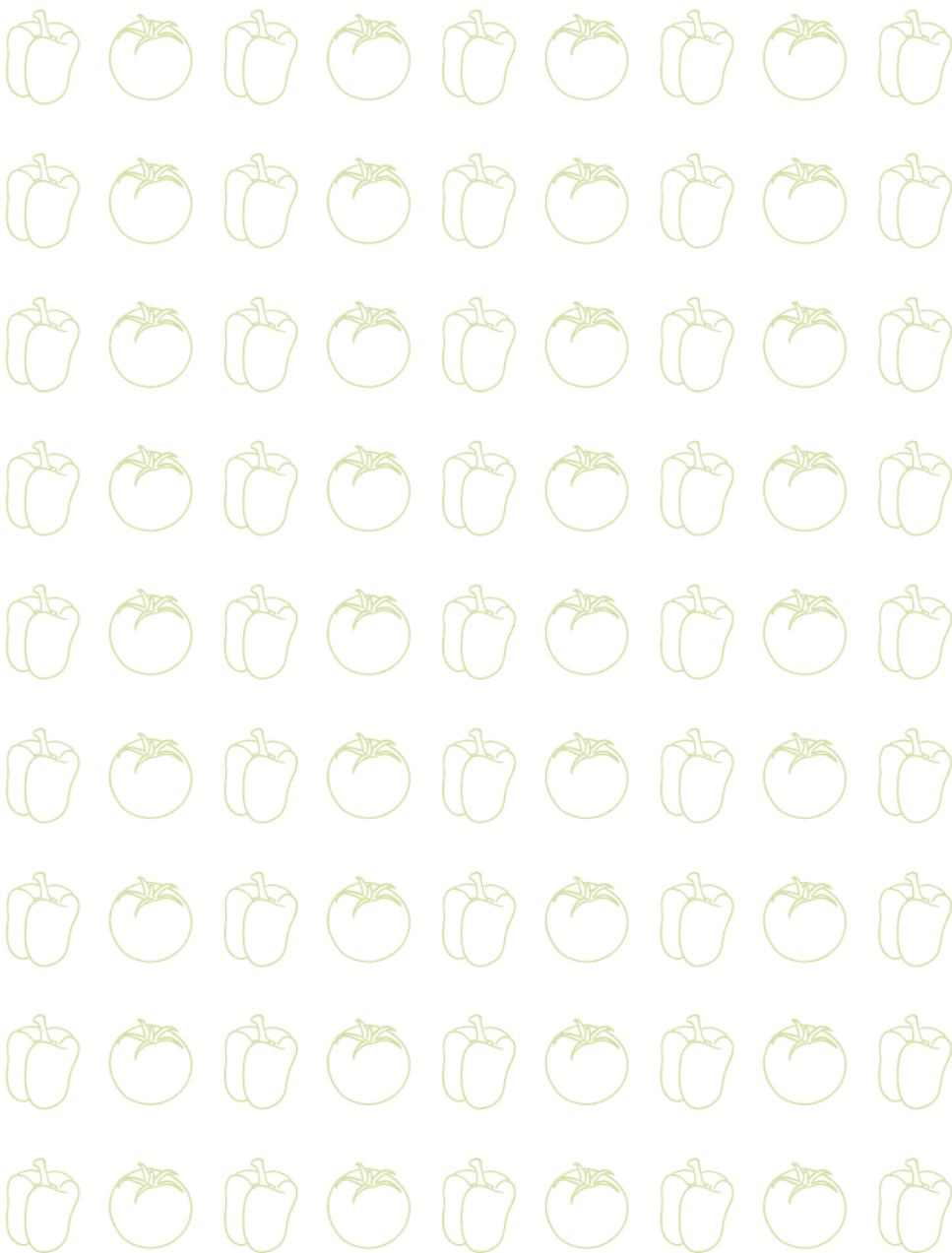
Landschaftsverband Rheinland
LVR-Landesjugendamt Rheinland
Kennedy-Ufer 2, 50663 Köln
landesjugendamt@lvr.de
www.jugend.lvr.de

Layout

LVR-Druckerei
Ottoplatz 2, 50679 Köln
Tel 0221 809-2418

Foto

LVR-Medienzentrum, Düsseldorf



Gefördert durch:

**Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen**



LVR-Dezernat Jugend

50679 Köln, Tel 0221 809-0

landesjugendamt@lvr.de www.jugend.lvr.de