

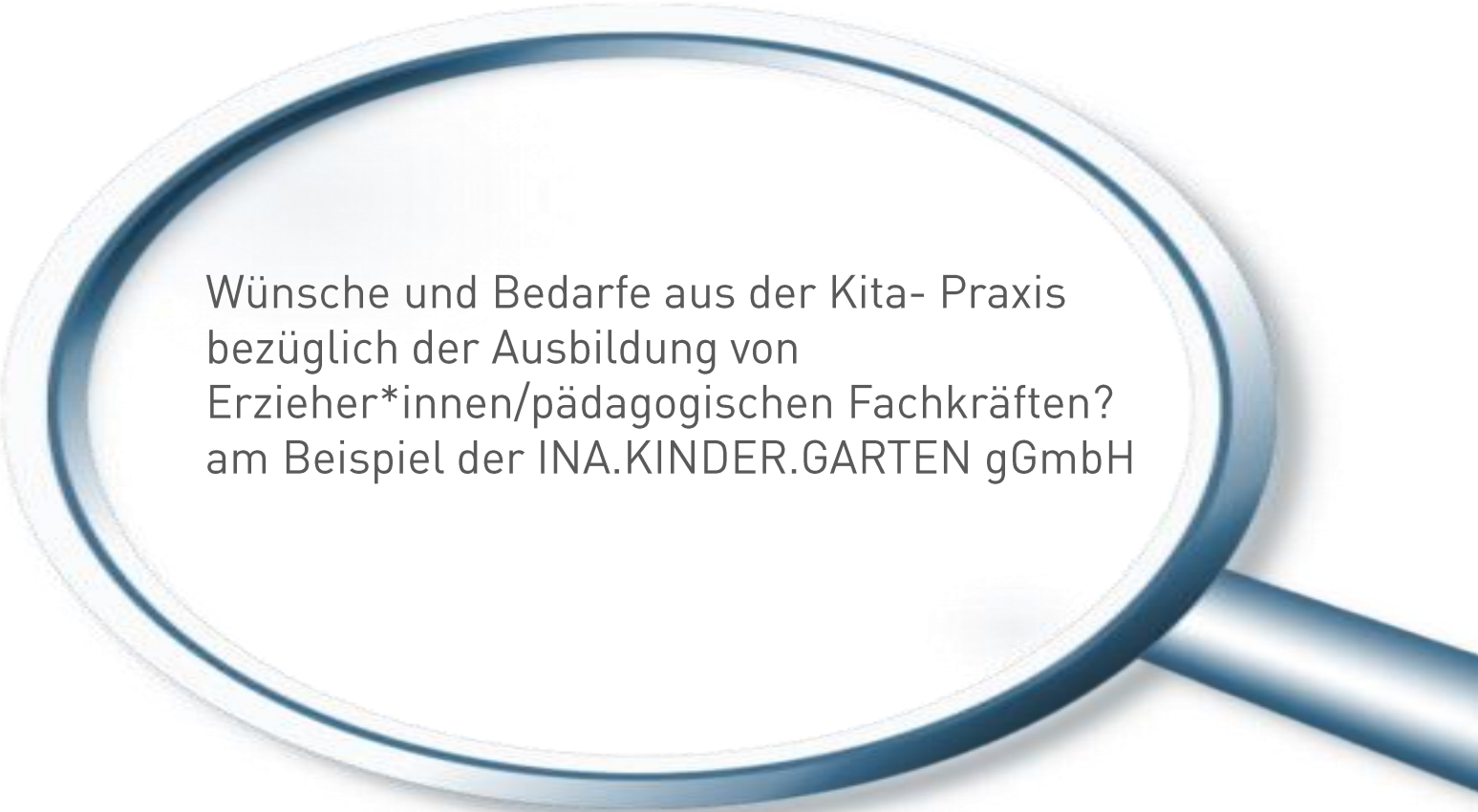
„Fachgespräch zu Bedarfen und Inhalten für ein Modul
Ernährung und Ernährungsbildung in der Kita“ am
27.11.2019

Impulsvortrag Bericht aus der Praxis


Petra Peschlow, Referentin für Aus- und Weiterbildung

Änne Fresen, Referentin für Gesundheit

Ausgangspunkte/ Impulse für das heutige Fachgespräch



Wünsche und Bedarfe aus der Kita- Praxis
bezüglich der Ausbildung von
Erzieher*innen/pädagogischen Fachkräften?
am Beispiel der INA.KINDER.GARTEN gGmbH

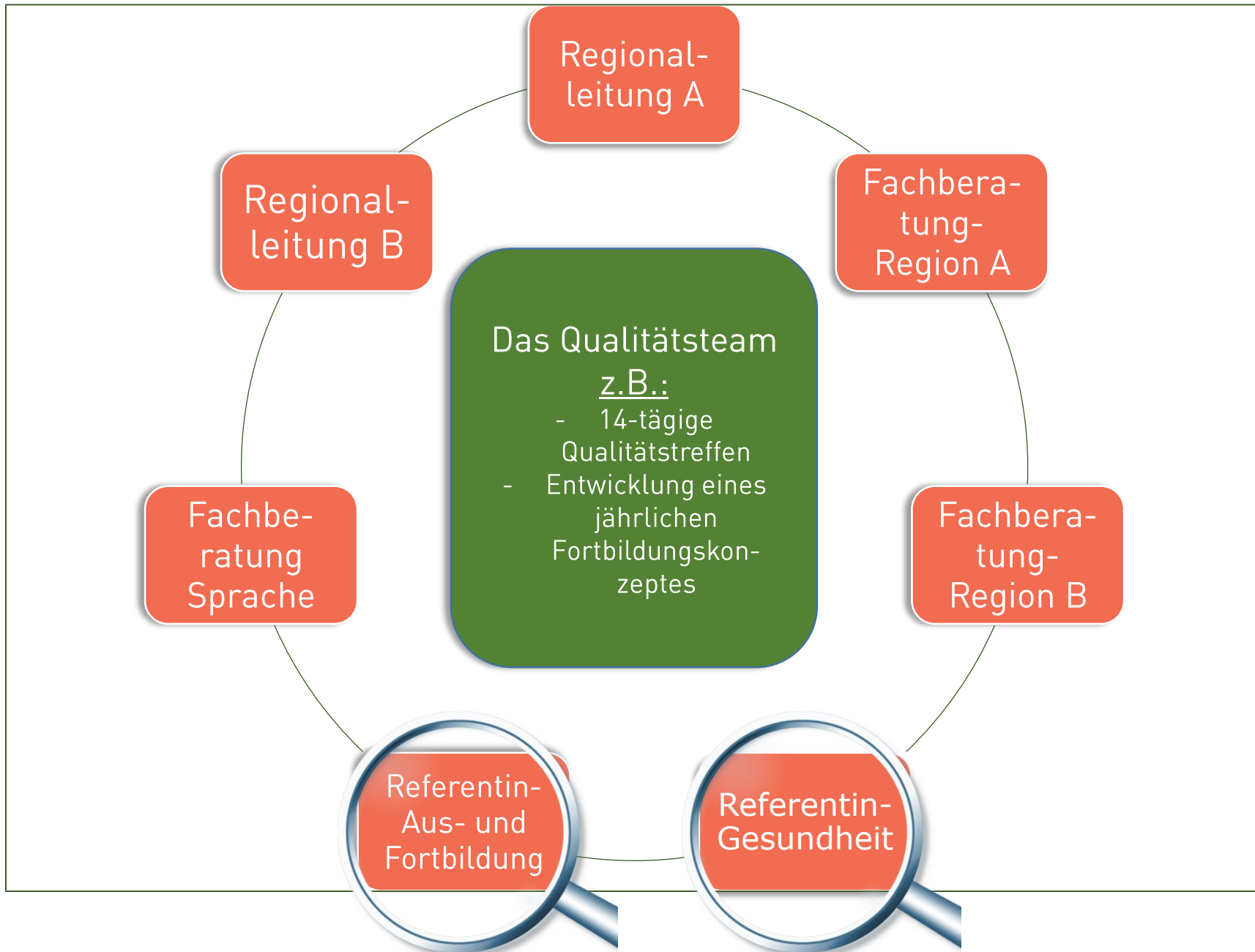


Die ganze Kita
trägt
Verantwortung für
gesundes
Aufwachsen



Unser Orientierungsrahmen





Was passiert in Bezug auf dieses Thema in der dreijährigen Erzieher*innenausbildung (Bezug zum RLP)?

Multiprofessionelle Teams

```
graph TD; A[Multiprofessionelle Teams] --> B["Jede/r ist sein/ihre Gesundheitsexperte/in  
Jede/r ist sein/ihre Ernährungsexperte/in"]; B --> C["Viele Verschiedene Vorstellungen von Gesundheit und Ernährung"]; C --> D["Gesundheitskonzept für alle Beteiligten zur gemeinsamen Orientierung"];
```

Jede/r ist sein/ihre Gesundheitsexperte/in
Jede/r ist sein/ihre Ernährungsexperte/in

Viele Verschiedene Vorstellungen von Gesundheit und Ernährung

Gesundheitskonzept für alle Beteiligten zur gemeinsamen Orientierung

Welche individuellen Vorstellungen über Gesundheit und Ernährung bringen unsere neuen Mitarbeiter*innen mit?

- extremes Gesundheitsbewusstsein, nährstofforientiert, Diätvorstellungen, sportliche Fitness, Fixierung auf Aussehen
- ethische Orientierung, vegane Ernährung, Bioprodukte
- Geschmack zählt: Mir doch egal. Hauptsache es schmeckt!
- Fleisch ist mein Gemüse.
- Abhängigkeiten von Süßigkeiten, Fast Food und süßen Getränken
- Unkenntnis über vollwertige Ernährung
- fehlendes Bewusstsein für Esskultur und Sprachförderung
- fehlende Reflexion als Vorbild

Was erwarten wir von neuen Mitarbeiter*innen?

- Professionalität und Verantwortungsbewusstsein
- Gesundheitsförderungschancen für Kinder kennen und wollen
- Grundkenntnisse zu Nachhaltigkeit und zum Einkauf von Lebensmitteln
- Grundkenntnisse zur Kinderernährung bzw. zu Ernährungsbedürfnissen je nach Entwicklungsstand der Kinder
- Grundkenntnisse zur Entwicklung von Geschmack
- Grundkenntnisse zum Umgang mit Allergien und Unverträglichkeiten in der Kita
- Grundkenntnisse zur Ernährungspädagogik
- Praktische Kenntnisse für das Kochen mit Kindern
- Grundkenntnisse zur Gestaltung der Tisch- und Esskultur bzw. zum gemeinsamen Essen mit Kindern
- Grundkenntnisse für Gespräche mit Eltern zur Ernährung

Rolle des Leitungsteams an Schule

Professionalität und Verantwortungsbewusstsein

z.B. im Schulalltag

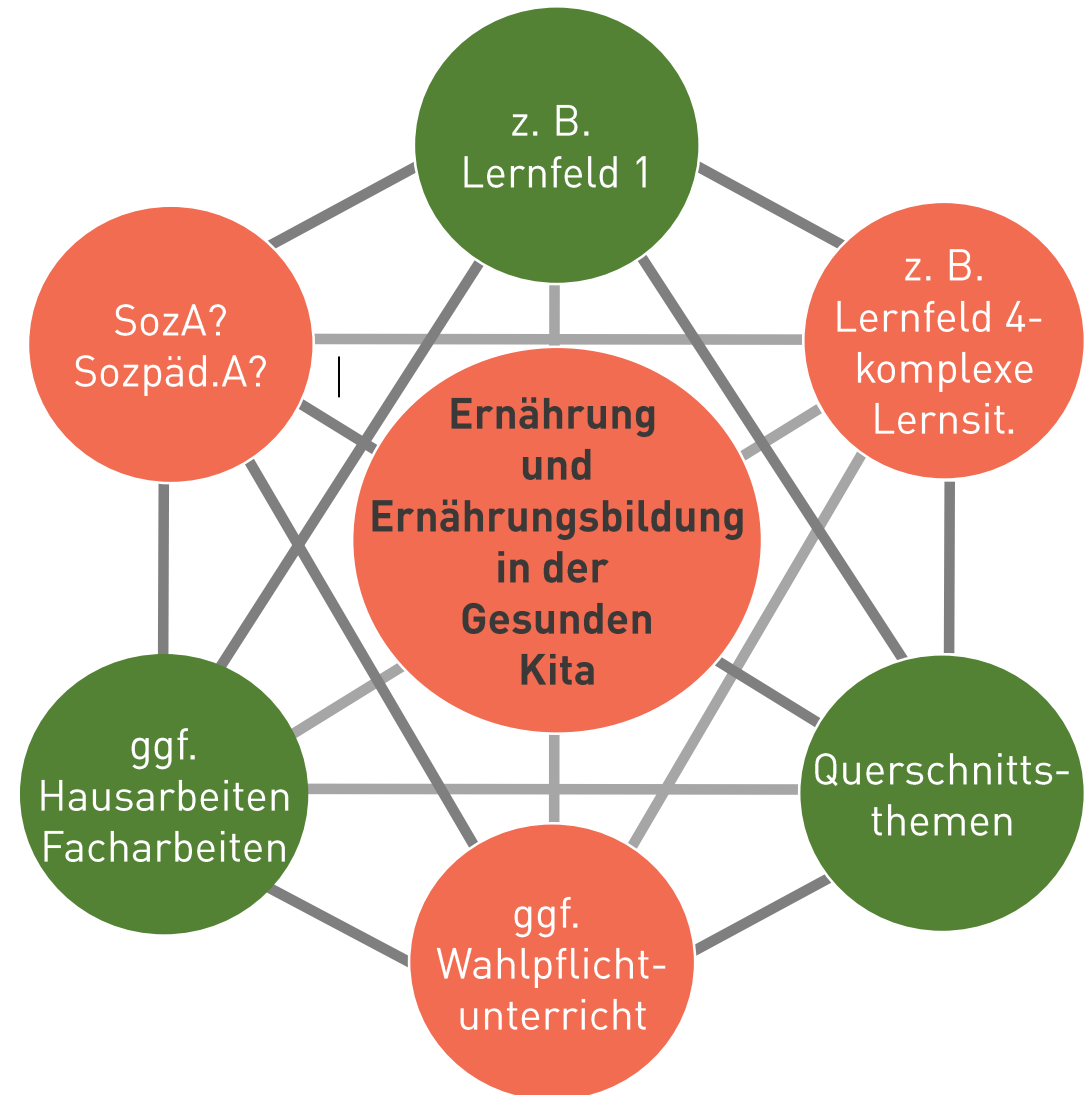
- vollwertige Ernährung am Schulkiosk/in der Cafeteria
- Beteiligung der Schüler*innen an der Herstellung der Verpflegung in der Schule, evtl. auch Schülerfirmen
- Gestaltung von gemeinsamen Mahlzeiten in der Schule – Mahlzeiten als Treffpunkt
- Erlernen von Tisch- und Esskultur ermöglichen
- Freude an der Zubereitung, am gemeinsamen kochen und essen fördern
- Schulgarten mit Schülern bearbeiten
- Wasserspender, Trinkwasserhähne frei zugänglich

z.B. im Unterricht

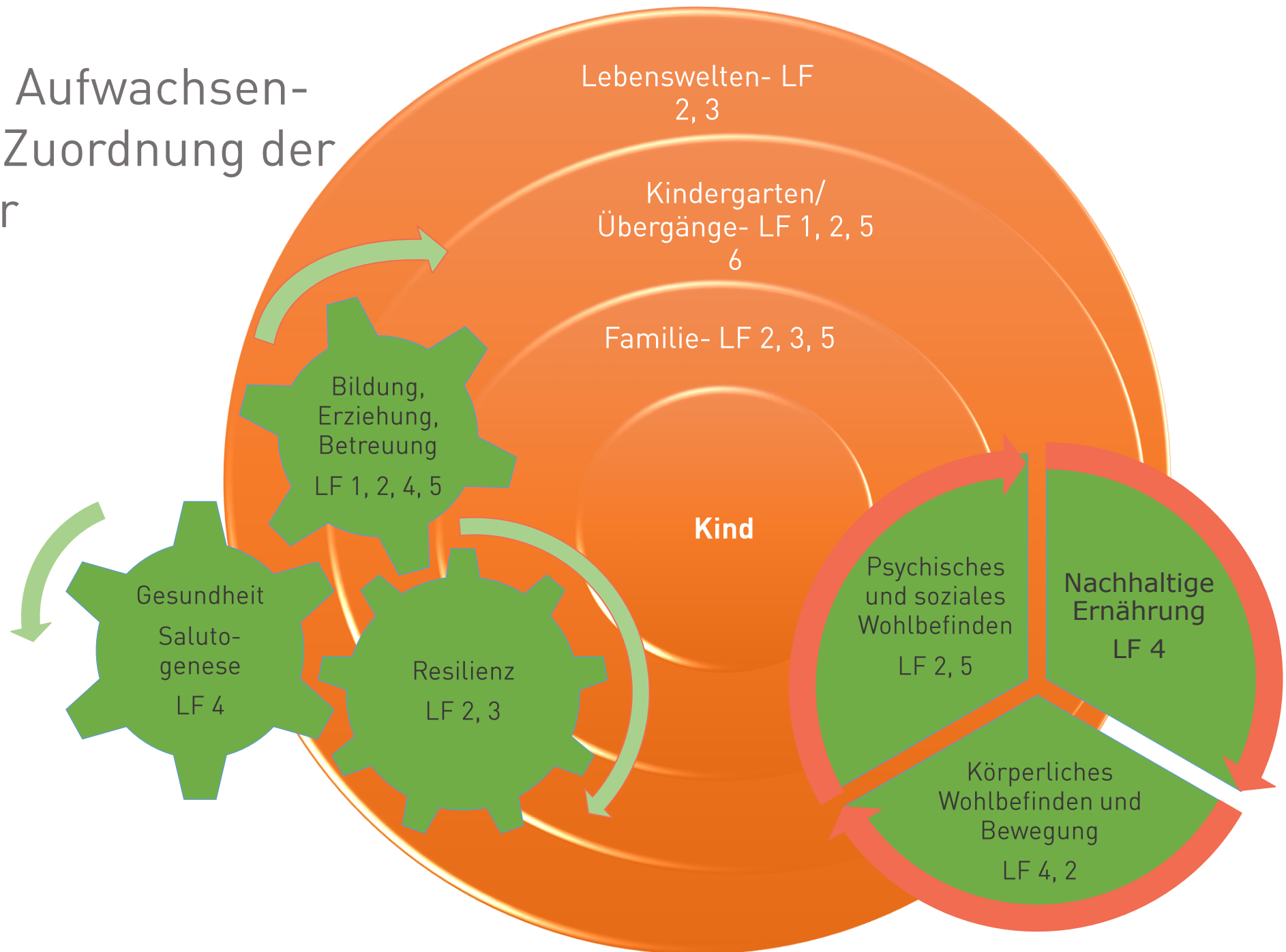
- Austausch im Kollegium zu den Schulthemen und Unterrichtsthemen
- Voranbringen der Nachhaltigkeit in der Schule, Verankerung im Unterricht, Praxisbezug

Was passiert in Bezug auf
dieses Thema

in der dreijährigen
Erzieher*innenausbildung
(Bezug zum RLP)?



Gesundes Aufwachsen- mögliche Zuordnung der Lernfelder



Fazit 1: Auftrag von Schule und z.B. Kita

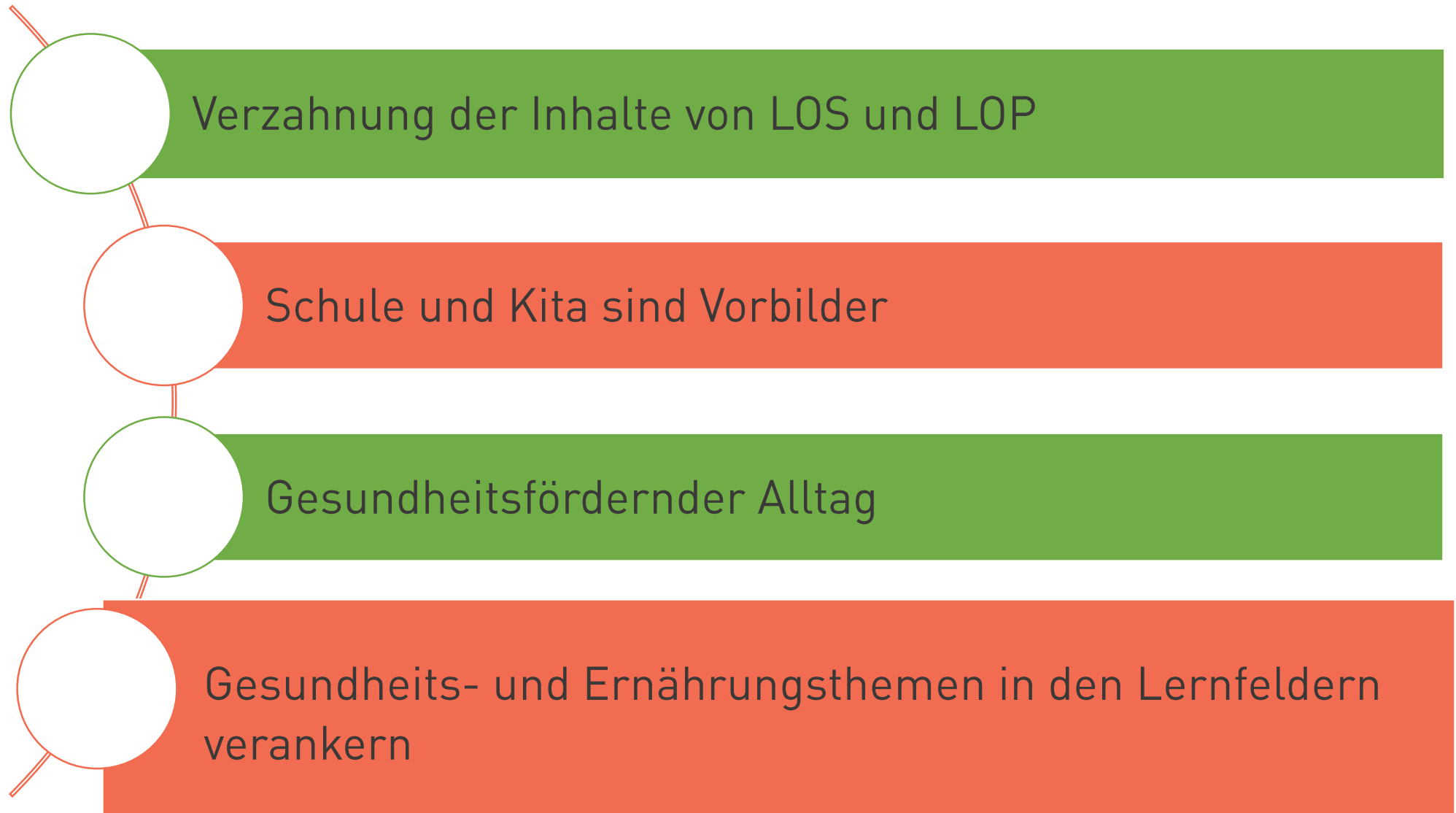


Freude an gesunder Lebensgestaltung wecken

Entwicklung von **sinnvollen** Gesundheits- und Ernährungs-kompetenzen

Sie machen das Leben leichter, länger und nachhaltiger.

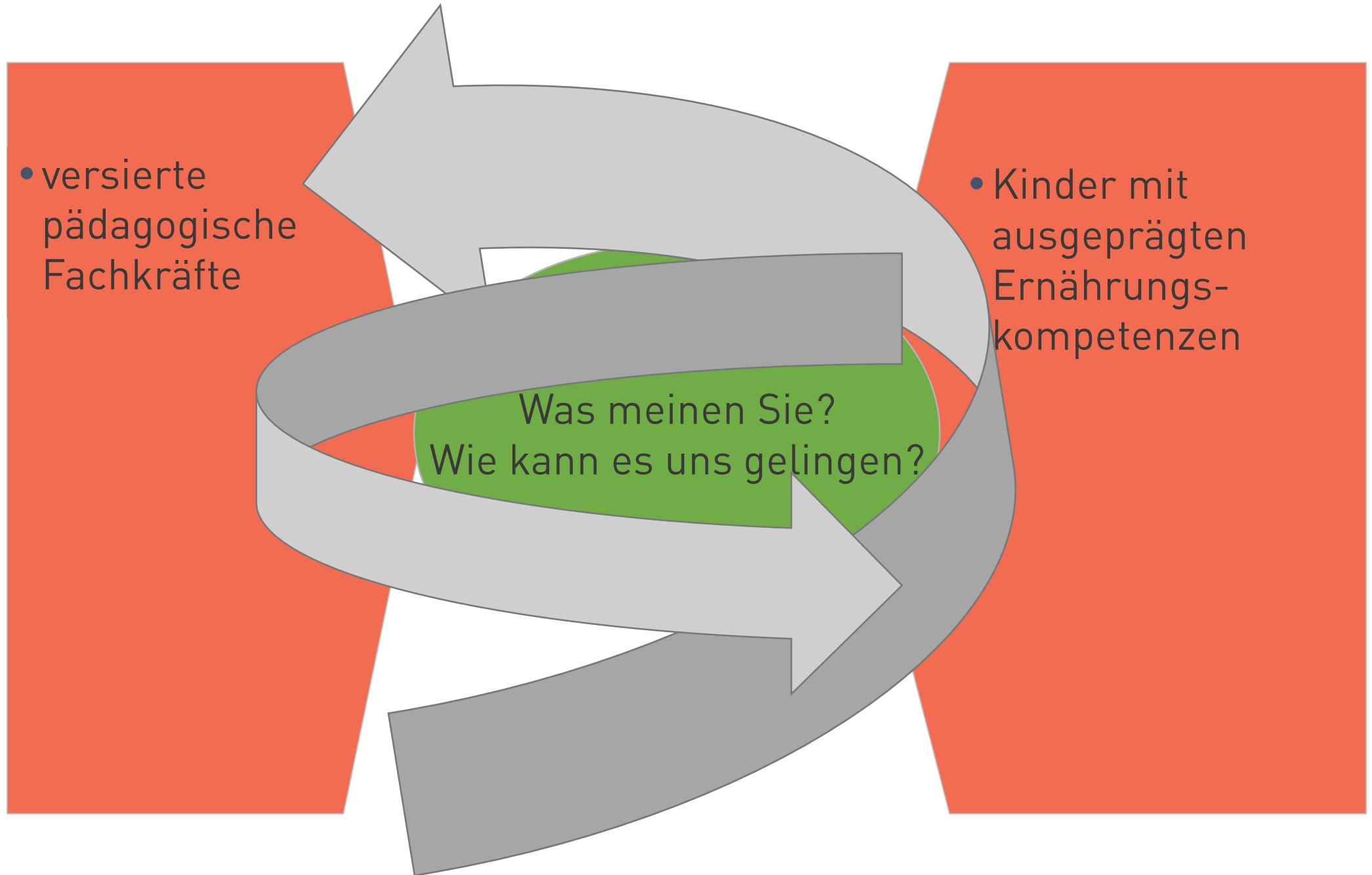
Fazit 2: Gemeinsamer Weg von Fachschule und z.B. Kita



- versierte pädagogische Fachkräfte

- Kinder mit ausgeprägten Ernährungs-kompetenzen

Was meinen Sie?
Wie kann es uns gelingen?



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

