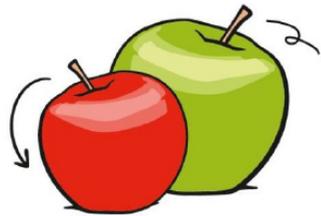


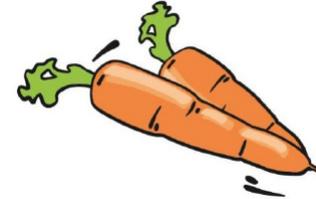
# KLIMAGESUND ESSEN IN DER KITA

## Ein Projekt der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW



15.11.2022

# Inhalt



- Hintergrund zum Projekt
- Erste Ergebnisse aus Diskussionen und Befragungen im Rahmen unserer Evaluation
- Vorstellung des Lernangebotes für Fachschulen

# Klimagesund essen in der Kita

## INFORM-Projekt gefördert durch BMEL



- Modul 1: Zielgruppe Fachberatungen (Fachtage)
- Modul 2: Zielgruppe Modell-Kitas (Beratung + Begleitung)
- Modul 3: Zielgruppe Studierende und Lehrkräfte in Fachschulen für Sozialpädagogik (Lernwerkstatt)

„Entwicklung und Konzeption einer Unterrichtseinheit (Pilotmaßnahme) „Lernwerkstatt“ für den Einsatz in Fachschulen für Sozialpädagogik“

# Hintergrund zum Angebot Lernwerkstatt

- Studierende in den Fachschulen sind die Fachkräfte von morgen
- Wandel der Gesellschaft und der Systeme, Herausforderung Klimaschutz, Gesundheit und Prävention
- Kita als Lernort mit großer Wirkung
- Erreichung fast aller gesellschaftlichen Gruppierungen
- Mahlzeiten als Bildungsanlass

## Ziel:

- Zielgruppe kennen lernen und für die Themen sensibilisieren
- Bedarf von Lehrkräften erfahren



# Unsere Lernwerkstatt

→ *Das selbständige, eigenverantwortliche Lernen wird in den Mittelpunkt gerückt*

- Einführung mit Impulsreferat zu Klimaaspekten
- Klimagesundes Frühstück, Gruppenarbeit
- Input zu Empfehlungen fürs Frühstück & Transfer in die Praxis
- Klimagesundes Mittagessen, Gruppenarbeit: Speiseplancheck
- Speiseabfälle, Impulsvortrag und Diskussion
- Transfer in die Praxis, Gruppenarbeit
- Feedback und Abschluss



## Evaluation: Studierende an den Fachschulen; Fokusgruppen mit Teilnehmer:innen der Lernwerkstatt

Besonders die Themen Saisonalität/Regionalität, Lebensmittelreste/Abfallvermeidung sowie die Bio- und Tierwohl-Siegel blieben in Erinnerung

*„Was man letzte Woche erfahren hat und was mir meine Ausbilderin in der Kita bestätigt hat: Die Kartoffeln werden hier geerntet und ins Ausland geschickt, da geschält und konserviert und kommen dann wieder hier hin zurück.“*

*„Durch den Saisonkalender weiß ich jetzt, was zu welcher Jahreszeit hier angebaut wird und dass man auch die Gewächshäuser und die Lagerung berücksichtigen sollte.“*

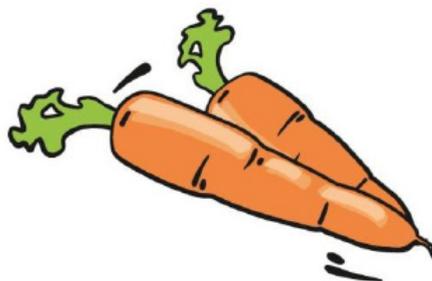
*„Wir haben uns damit beschäftigt, was artgemäße Tierhaltung ist, was falsch läuft und was eigentlich richtig laufen müsste. Das war erschreckend. Da habe ich mir vorher gar keine Gedanken drüber gemacht.“*

## Evaluation: Studierende an den Fachschulen; Fokusgruppen mit Teilnehmer:innen der Lernwerkstatt

Zur Frage, ob eine kindgerechte Ernährung im Rahmen der Ausbildung bereits ausreichend thematisiert wird, bestand weitestgehend Einigkeit darin, dass dies nicht der Fall ist.

*„Die Kinder nehmen teilweise drei Mahlzeiten bei uns in der Kita zu sich. Da haben wir als Pädagog:innen eine große Verantwortung. Auch das Ministerium sollte sehen, dass Kochen, Ernährungslehre, Hauswirtschaft generell in die Ausbildung einbezogen werden sollten.“*

*„Man sollte zumindest mal eine Woche wirklich praktisch kochen lernen. Gerade für Leute, die so kochfaul sind wie ich, wäre das für den Job echt hilfreich.“*



## Evaluation: Studierende an den Fachschulen; Welche Methoden und Formate werden bevorzugt?

Online-Formate sind aus Sicht der Studierenden, die an den Fokusgruppen teilnahmen, für Ernährungsthemen weniger geeignet. Sie präferieren für ihre Ausbildung Präsenzformate, mit kollegialem Austausch unter Kommiliton:innen.

*„Ich fand es in Präsenz gut, weil man dann auch immer den direkten Kontakt hat und man auch mal Fragen stellen kann. Online ist es viel schwieriger das Ganze spannend zu gestalten. Mit Kolleg:innen vor Ort kann man viel leichter Sachen erarbeiten und da fällt einem auch immer viel mehr ein, als wenn man allein vor einem Computer sitzt.“*

*„Ich glaube, dass ich bei Online-Kursen irgendwann das Interesse verlieren würde und mir der Bezug zur Praxis fehlt.“*

## Evaluation: Studierende an den Fachschulen; Methodenmix in der Umsetzung z.B. Schätzfragen

*„Die Schätzfragen fand ich gut. Die haben einen überrascht, da man es anders eingeschätzt hat, aber die Wahrheit dann diesen "Wow-Effekt" ausgelöst hat.“*

*„Auch ein Vortrag der Referentin oder ein Video mit ein paar schockierenden Fakten hätte ich gut gefunden. Es passiert heutzutage so viel. Es ist schwer, uns junge Leute noch mit irgendetwas zu erreichen. Sie hätte uns mehr schocken sollen, zum Beispiel mit einer Kita, in der es richtig schlecht läuft. Dass man das als Einstieg gemeinsam anguckt und gemeinsam überlegt, was könnte man verbessern. Wahrscheinlich würde daraus eine Diskussion entstehen, dass viele erkennen, dass in ihrer Kita auch nicht alles in Ordnung ist.“*

# Evaluation: Online-Befragung Studierende

Onlinebasierte Befragung für eine breitere Datenbasis zu Wissensstand und Erfahrungen der Studierenden zu den Themen Ernährung und Klimarelevanz

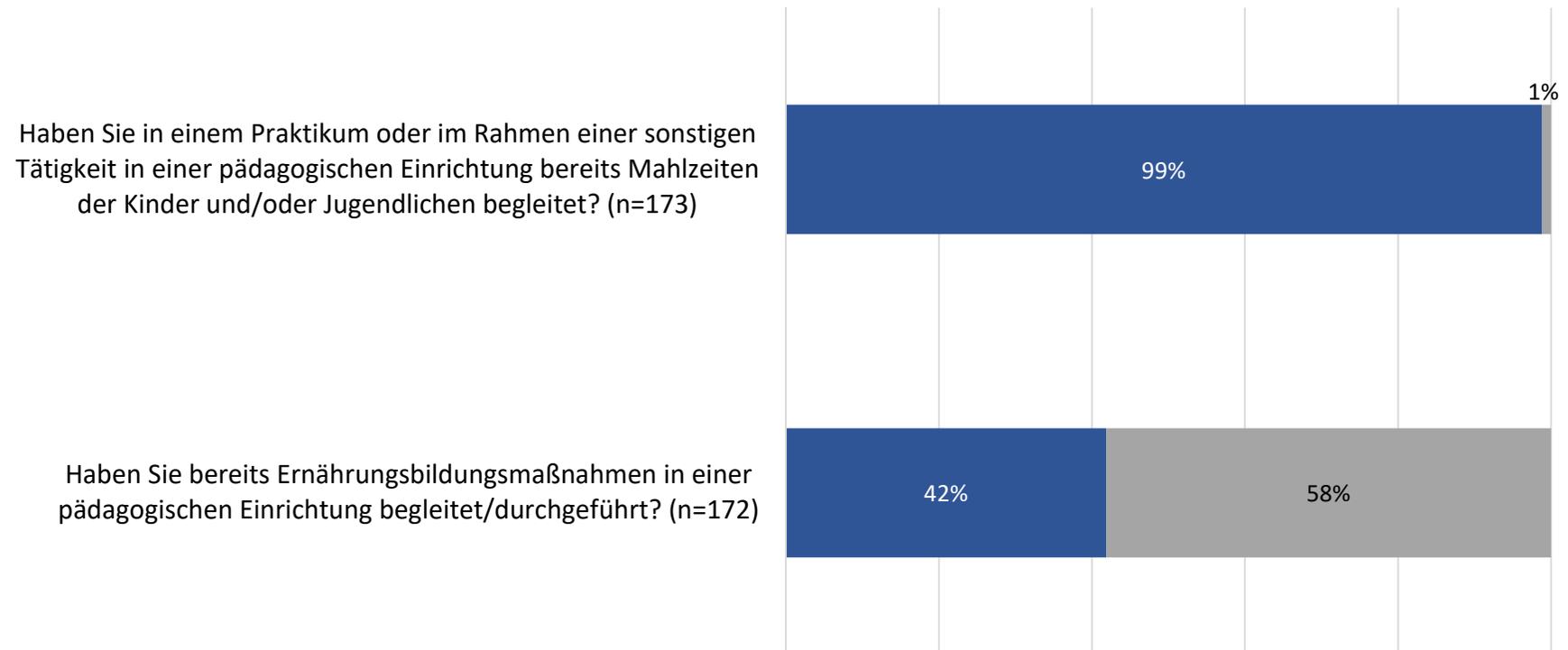
- Fragen zur Haltung zum Thema Ernährung und Verpflegung in der Kita
- Relevanz für künftige Tätigkeit?
- Ob und wie bisher vermittelt?
- Wie wichtig ist das Thema für Sie persönlich?

202 Teilnehmer:innen aus verschiedenen Schulen in NRW



## Praxiserfahrungen der Studierenden

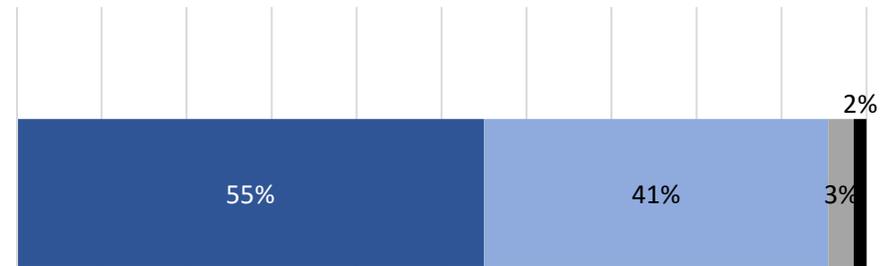
■ ja      ■ nein



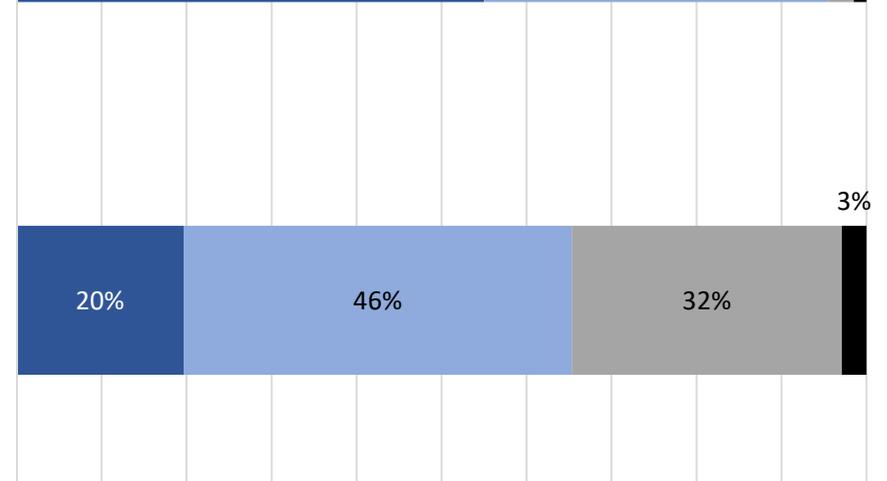
## Haltungen und Kenntnisse zum Thema Ernährung und Verpflegung

■ trifft voll zu   ■ trifft eher zu   ■ trifft eher nicht zu   ■ trifft gar nicht zu

Aus meiner Sicht ist das Thema Ernährung und Verpflegung für die Tätigkeit während und nach meiner Ausbildung von hoher Bedeutung. (n=200)

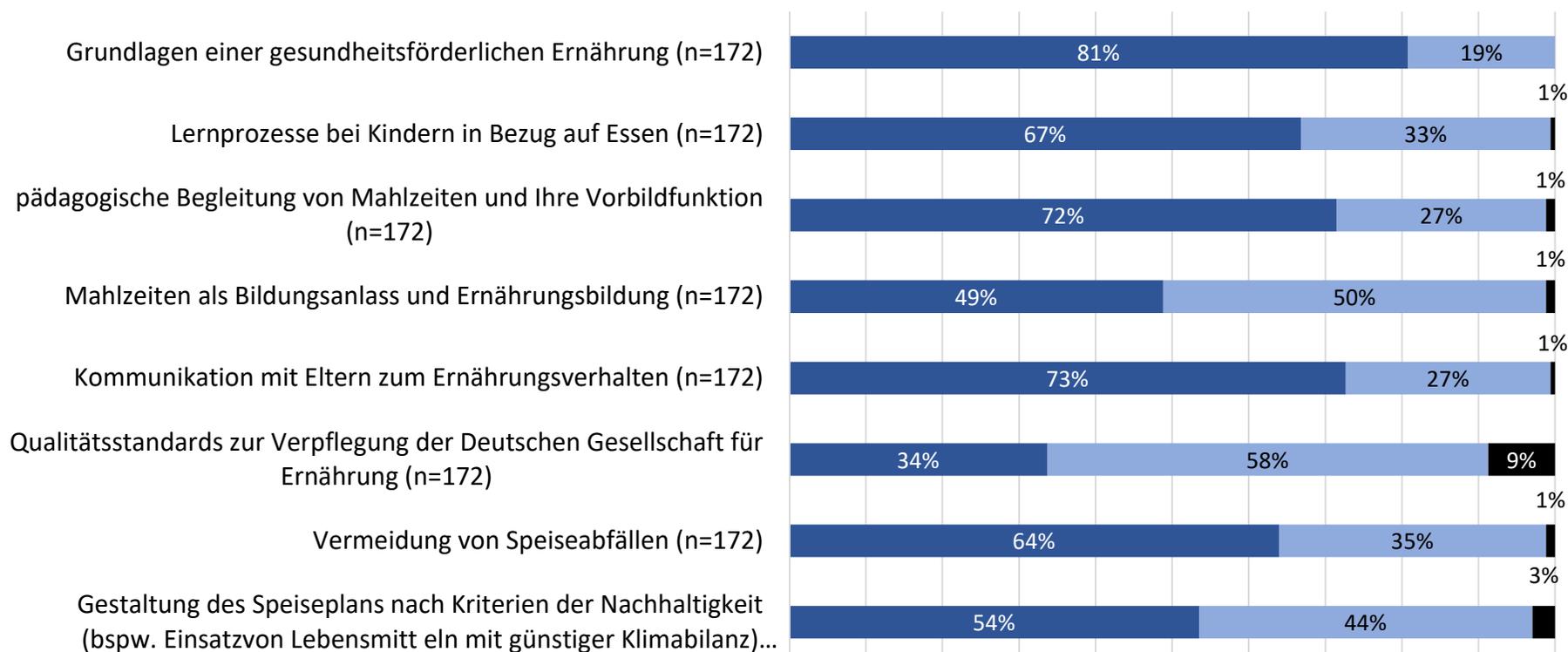


Meine Kenntnisse über Ernährung und Verpflegung sind meiner Meinung nach für meine spätere Tätigkeit in einer pädagogischen Einrichtung ausreichend. (n=173)

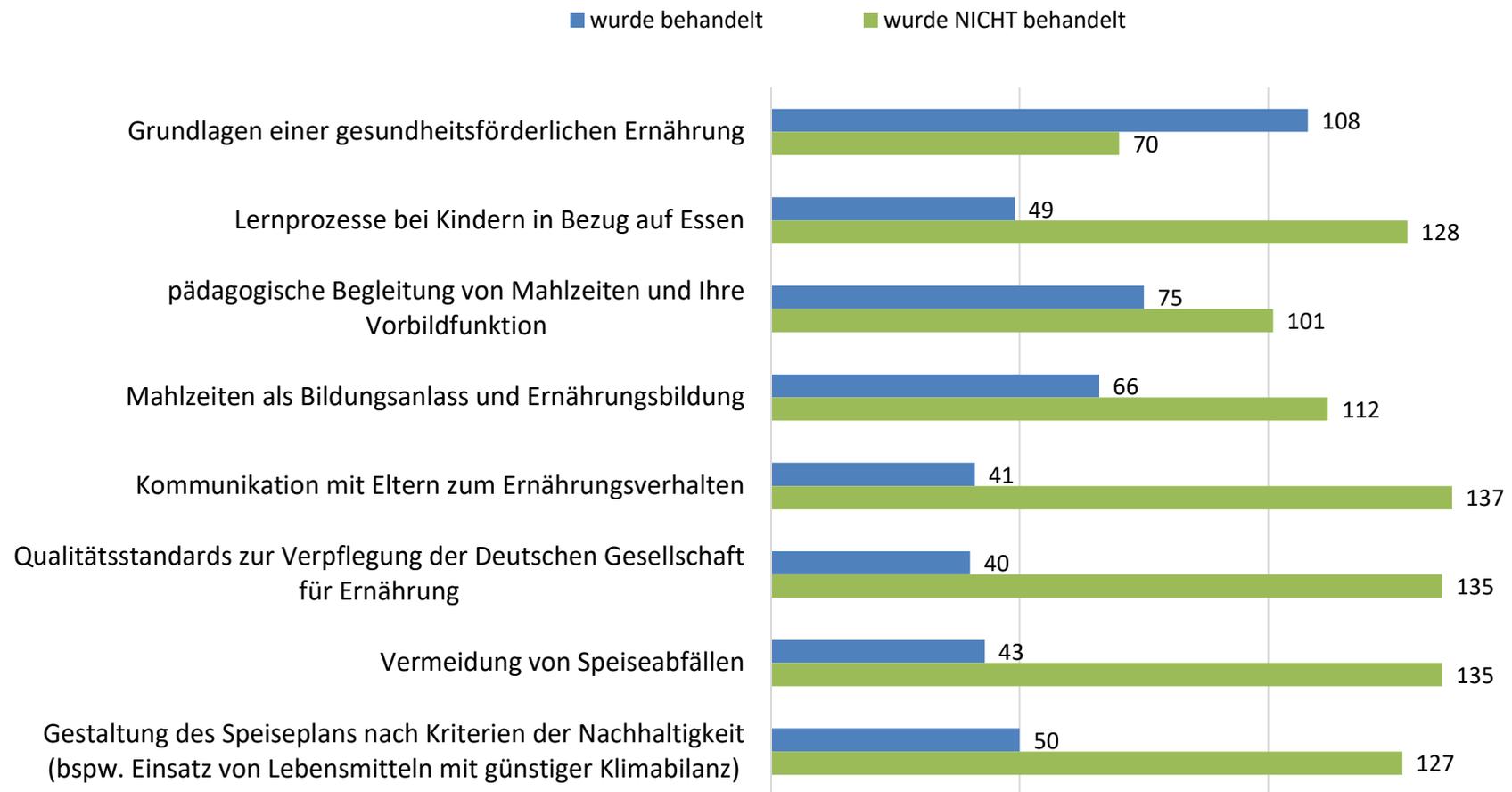


## Für wie wichtig halten Sie die folgenden Themen zur Ernährung und Verpflegung für Ihre Tätigkeit während und nach der Ausbildung?

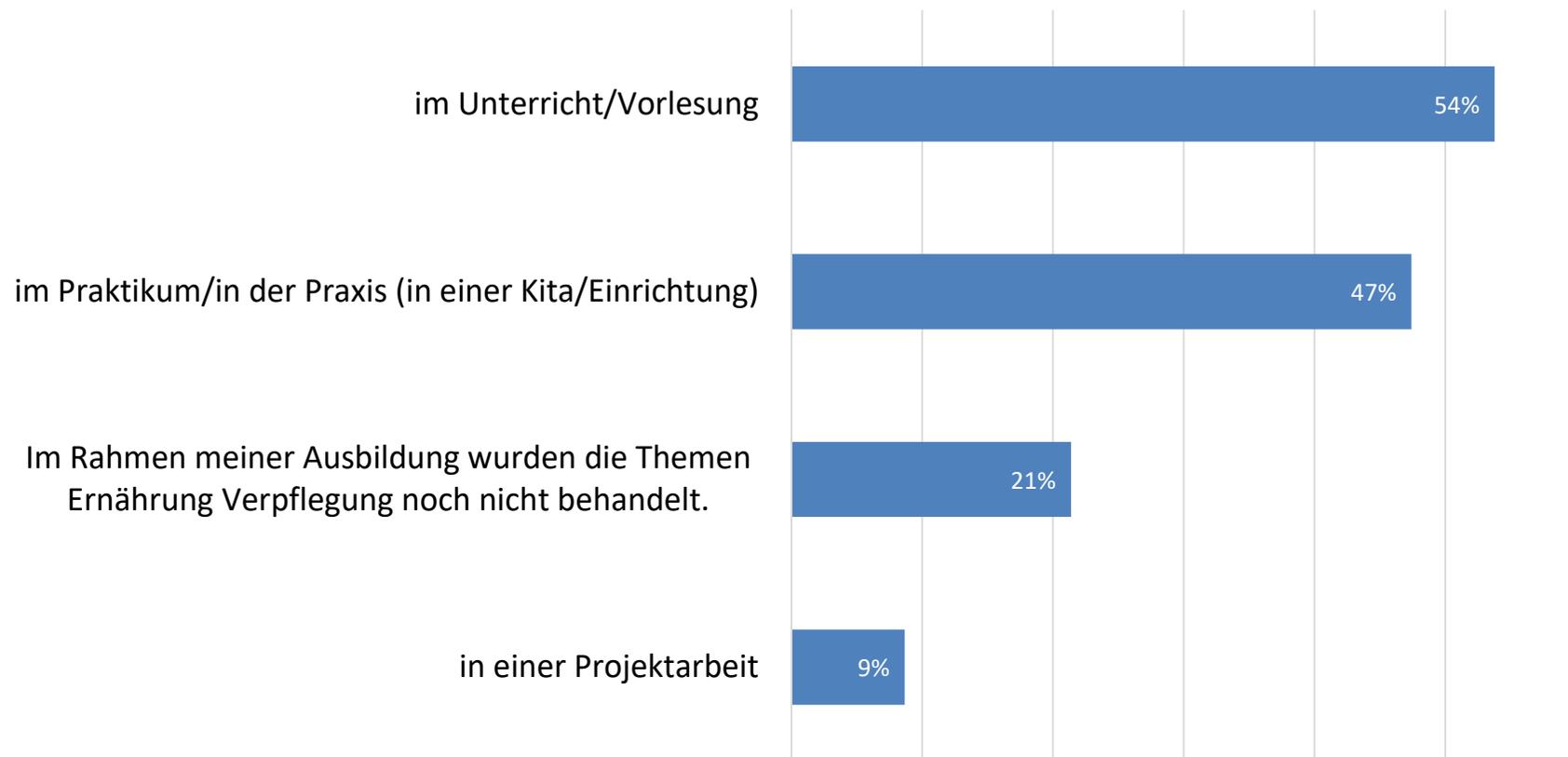
■ sehr wichtig   ■ eher wichtig   ■ gar nicht wichtig



# Welche Themen zur Ernährung und Verpflegung wurden bisher im Rahmen Ihrer SCHULISCHEN Ausbildung behandelt? (n=175-178)



## In welchem Rahmen wurden Kenntnisse zur Ernährung und Verpflegung bisher vermittelt? (Mehrfachantwort, n=173)



# Entwicklung eines Lernangebotes



- Inhalte der Lernwerkstatt wurden aufgegriffen und mit weiteren Themen ergänzt
- Bezug zu Bildungsplan ist aufgezeigt
- Lernziele sind formuliert
- Links und Quellenangaben sind enthalten
- Rahmenbedingungen genannt
- Berufliche Handlungssituationen (Kita + OGS)
- Aufgaben gegliedert nach dem Modell der vollständigen Handlung
- Verzahnung mit Praxis möglich

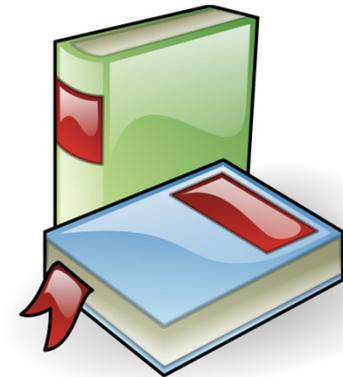
## Evaluation:

### Lehrkräfte Interviews zum Entwurf des Lernangebotes

Der Entwurf des Lernangebotes wurde von den Lehrkräften insgesamt sehr positiv aufgenommen. Das folgende Zitat steht dafür exemplarisch.

*„Die Aufmachung fand ich sehr gut gemacht. Hat mir sehr gut gefallen. Ich würde das auch so schon für meinen Unterricht verwenden, nur für mich noch ein bisschen anpassen.“*

- formulierte Lernziele
- Angaben zu Materialien und Quellen
- Berufliche Handlungssituation
- Aufgabenstellung anhand der vollständigen Handlung
- Impuls für die eigene Anpassung an individuellen Rahmen



## So finden Sie unser Angebot....

[www.verbraucherzentrale.nrw/bildung-nrw/ernaehrung-als-thema-in-der-erzieherinnenausbildung-78690](http://www.verbraucherzentrale.nrw/bildung-nrw/ernaehrung-als-thema-in-der-erzieherinnenausbildung-78690)

Anregungen dazu senden Sie gerne an:

[kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw](mailto:kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw)

Stichwort: Lernangebot für Fachschulen

# Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW  
[kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw](mailto:kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw)

Gaby Janthur

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

