

Trägerwerkstatt „Essen und Trinken in der guten gesunden Kita“



**Die gute gesunde Kita mit dem Schwerpunkt
Verpflegungsangebot und Ernährungsbildung gestalten –
LggK Struktur kennen und die neuen Begleitmaterialien
für Kinder, Kita- Team und Träger zur
Qualitätsentwicklung des Verpflegungsangebotes nutzen**

Steffi Petruz

-Landeskoordinatorin des Berliner Landesprogramms für die gute gesunde Kita (LggK)-
Berlin, den 26.11.2021



Berliner Landesprogramm Kitas bewegen – für die gute gesunde Kita

Partner der fünften Umsetzungsphase des Berliner Landesprogramms ggK:



BARMER



Senatsverwaltung
für Bildung, Jugend
und Familie



Charlottenburg-
Wilmersdorf



Friedrichshain-
Kreuzberg



Marzahn-
Hellersdorf



Mitte



Pankow



Reinickendorf



Spandau



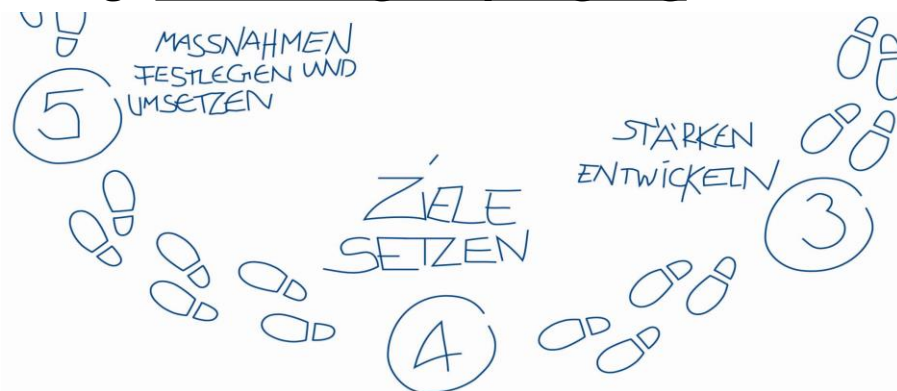
Treptow-
Köpenick

1. Strukturelle Einbettung des Themas Ernährung und Verpflegung im Landesprogramm für die gute gesunde Kita (LggK)



ABER: flakierende Impulse zu den Themen:

Bewegungsförderung, Ernährung/verpflegung, Mitarbeiter:innengesundheit

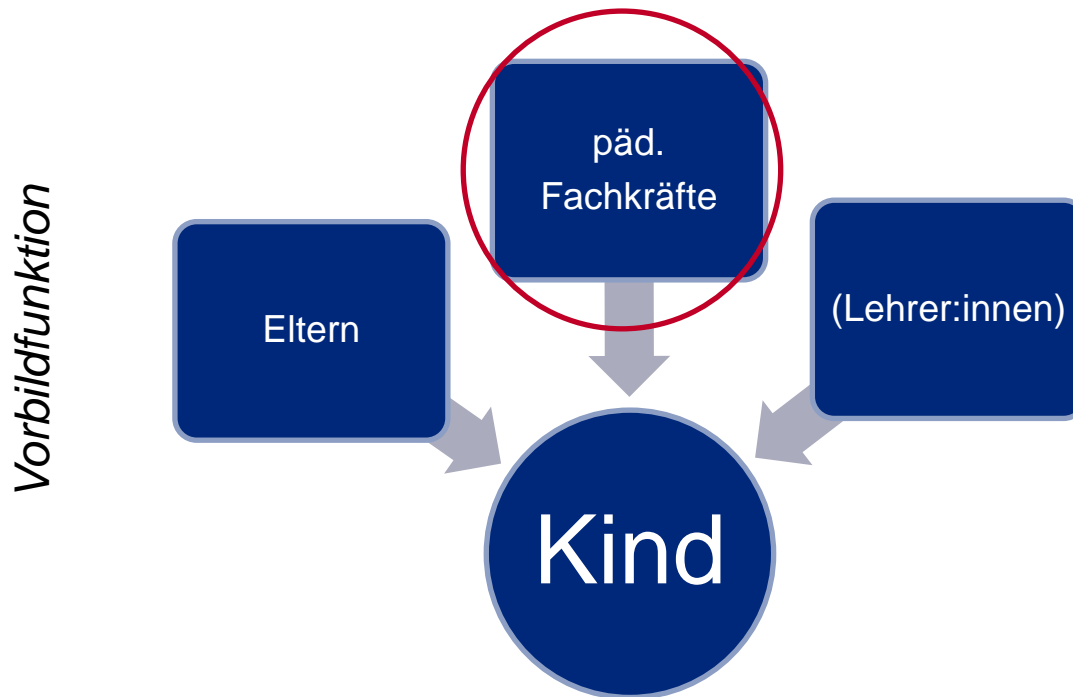


Weitere Informationen unter: <http://gute-gesunde-kitas-in-berlin.de/programmbeschreibung/>

Kitas haben sehr gute Möglichkeiten die Gesundheit von Kindern zu fördern

Denn: Wer hat Einfluss auf die kindliche Ressourcen(-aktivierung), das Wohlbefinden und das Gesundheits-/ Ernährungsverhalten?

Einflussfaktoren: Kindliche Sozialisationsinstanzen



Gesundheitsverhalten/ Gesundheit (Wohlbefinden) –
Grundlegende **Dispositionen für Gesundheitsverhalten**
werden **in der Kindheit gelegt**

Kitas haben sehr gute Möglichkeiten die Gesundheit von Kindern zu fördern

Renz-Polster (2009): Kinder verstehen, S. 23:

„Aber was genau landet *langfristig* auf ihrem Speiseplan? Wie passen sie sich an das doch recht unterschiedliche Angebot vor Ort an?

Die Antwort heißt: durch *Vorbilder* und durch *Gewöhnung*. So zeigen Experimente, dass **kleine Kinder, die ein Nahrungsmittel zunächst ablehnen,** dieses dann **doch annehmen, wenn es ihnen** anaufeinanderfolgenden Tagen **noch acht bis zehn weitere Male angeboten wird.**

Kinder essen also bestimmte Nahrungsmittel nicht deshalb, weil sie ihnen schmecken, sondern sie schmecken ihnen, weil sie immer wieder davon essen!“

Veränderungen durch die Teilnahme am Berliner Landesprogramm „Kitas bewegen – für die gute gesunde Kita“ (LggK)*

- **67%** der Pädagog*innen schaffen **häufiger Situationen**, in denen **Kinder positive Erfahrungen mit gesunder Ernährung** machen



mittelbare Wirkungen* bei Kindern und Eltern

- **58%** der Pädagog*innen **achten** im beruflichen Alltag allgemein **stärker auf ihre Gesundheit**



unmittelbare Wirkungen* bei den päd. Mitarbeiter*innen

- **28 %** der Elternvertreter*innen geben an, dass die **Kinder seit der LggK Teilnahme** der Kita mit ihnen **öfter über Ernährung, Bewegung und andere gesundheitsrelevante Themen sprechen**
- **26 %** der Elternvertreter*innen geben an, dass sie durch das LggK **stärker auf die Gesundheit ihres Kindes achten**

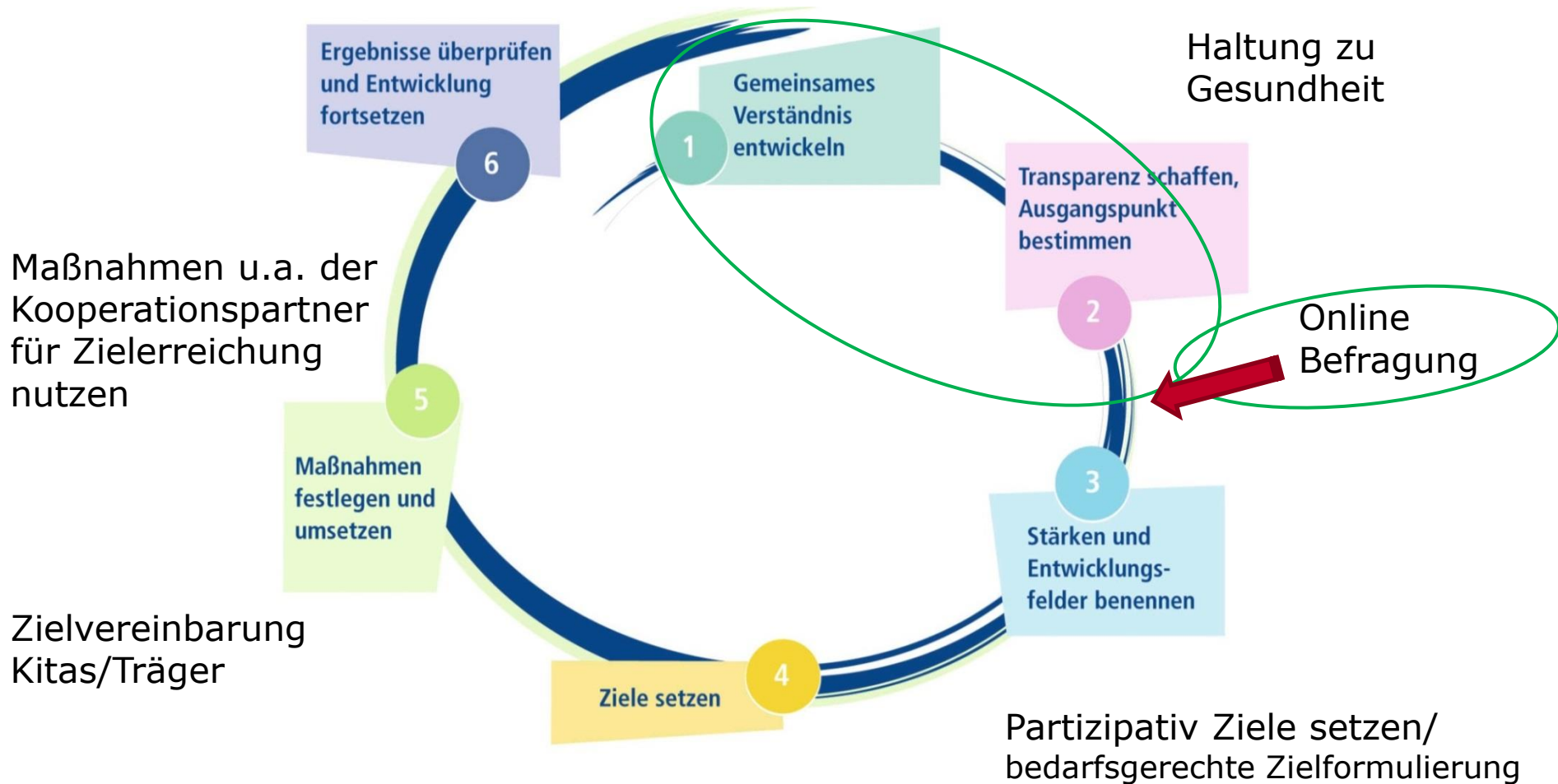


unmittelbare Wirkungen* bei Kindern und Eltern

Wege im Berliner Landesprogramm, um die Themen Verpflegungsangebot und Ernährung(sbildung) in Kitas zu thematisieren

- ❖ **Multiplikator:innenschulungen zum OE Prozess des LggK**
- ❖ **Praxismaterialien** zur Qualifizierung und Sensibilisierung für das Thema Gesundheit (Ernährung) sowohl biografisch also auch professionell in der Rolle als Pädagogin/Pädagoge sowie zur Umsetzung des DGE Standards
- ❖ **Flankierende Veranstaltungen, Beratung und Konsultationen** für Pädagog:innen, Kita-Leitungen, Küchenfachkräfte und Trägervertreter:innen

❖ Multiplikator:innenschulungen zum OE Prozess des LggK: fachlicher Austausch im Rahmen des Kreislaufs



Impulse im Rahmen der Multiplikator:innenschulungen



Baustein K 1/14

Mit Kindern über Gesundheit sprechen

Impulsfragen zum Thema Essen (Essensraum)

- Kst du: Wozu brauchen wir eigentlich Essen? Und was ist gesundes Essen?
- Wozu brauchen wir Getränke?
- Was trinkst du eigentlich in unserem Essen drin?
- Kst du, warum schmecken Lebensmittel eigentlich unterschiedlich?
- Kst du, warum bekommen wir Hunger?
- Wann hast du Durst?
- Kst du, wenn du Durst hast?
- Kst du, wer bestimmt was gesundes Essen und was ungesundes Essen ist?
- Was schmecken uns manche Dinge und manche mögen wir nicht?
- Woher kommt eigentlich mit dem Essen in unserem Körper?
- Was ist dir am liebsten?
- Was ist dir am liebsten?
- Was isst du besonders gerne und warum?
- Kst du: Wie sollte unser Essensraum aussehen?

Baustein 1/3

Gesundheit, Bewegung, Ernährung – Was hat das mit mir zu tun?

Anliegen

Als inhaltliche Einstimmung in die künftige Entwicklung zu einer guten gesunden Kita können die Kolleg*innen sich mit dem Begriff Gesundheit auseinandersetzen und ihn mit ihrem eigenen Erleben sowie ihren persönlichen Erfahrungen verbinden. Die Vielfalt individueller Erfahrungen und Zugänge wird sichtbar.

Zeit

Ca. 30 Minuten

Voraussetzungen

Platz im Freien oder im Raum zum Aufhängen der ausgewählten Zitate

Material

- Zitate und Sprüche, leere Papierstreifen, Marker (siehe Kopiervorlage)
- Wäschekleine, Klammern

Vorbereitung

Wählen Sie aus der Kopiervorlage die Zitate aus, die Ihnen für die Auseinandersetzung in Ihrem Team geeignet erscheinen. Drucken oder schreiben Sie die Zitate auf farbige Papierstreifen. Hängen Sie die Papierstreifen mit den Zitaten im Nebenraum oder im Freien auf. Die Zitate sollten gut sichtbar sein und so hängen, dass die Kolleg*innen lesend daran vorbeifahren können. Lassen Sie einige Papierstreifen leer, hier können Ihre Kolleg*innen eigene Zitate und Sprüche ergänzen.

Ablauf

Erläutern Sie Ihrem Team kurz, worum es bei der folgenden Übung geht.
Ermuntern Sie die Kolleg*innen, in Ruhe alle Zitate und Sprüche zu lesen. Regen Sie sie an, die leeren Papierstreifen mit Zitaten aus dem eigenen Sprachschatz zu füllen.
Bitte Sie dann die Kolleg*innen, sich eines der Zitate auszuwählen und von der Wand oder Leine abzunehmen:

- von dem sie sich angesprochen fühlen,

- dessen Aussage sie zustimmen oder die sie nicht teilen,
- mit dem sie eine persönliche Erfahrung verbinden oder
- das sie freudig, nachdenklich, traurig oder ärgerlich stimmt.

Murmelngruppen

Anschließend haben die Kolleg*innen die Aufgabe, sich zu Paaren oder in Dreiergruppen zusammenzufinden und einander ihre Zitate vorzustellen. Sie sollen erläutern,

- aus welchem Grund sie sich gerade für diesen Ausdruck entschieden haben und
- welchen persönlichen Bezug sie dazu haben.

Wenn Sie genügend Zeit haben, können die Kolleg*innen sich neue Partner*innen suchen und in eine zweite Austauschrunde gehen.

Organisieren Sie doch mal eine „Begabung“ statt einer Sitzung oder „Stellung“.
Die Gespräche zu den Zitaten können wunderbar im Gehen – drinnen oder draußen – geführt werden. Sie werden staunen, wie erholsam das ist...

Gesamtteam

Kehren Sie mit dem Gesamtteam in den Arbeitsraum zurück. Leitfragen zur Reflexion könnten sein:

- Wie haben Sie den Austausch untereinander erlebt?
- Was haben Sie über sich selbst und die Kolleg*innen erfahren?
- Was haben Sie über das Thema Gesundheit gelernt?
- Gab es Gemeinsamkeiten in den persönlichen Zugängen zu den Zitaten?
- Gab es viele Unterschiede?
- Wie erklären Sie sich diese?

Variante

Jede Person bringt ein für sich passendes Zitat oder einen Spruch zum Thema Gesundheit mit. Die Arbeit im Team beginnt dann sofort in den Murmelgruppen.

Impulsfragen zum Thema Ruhephasen (Sofa, Ruhebereich, Ruheraum)

- Kst du, passiert in dir, wenn du schläfst?
- Kst du, warum träumen Menschen?
- Kst du, woher kommen Träume?
- Kst du, wie kann dein Körper sich am allerbesten ausruhen?
- Kst du, bewegt sich dein Körper lieber oder ruht er sich lieber aus?
- Kst du, dass du müde wirst? Was denkst du, warum wird man überhaupt müde?
- Was geht beim Schlafen eigentlich die Augen zu? Und warum gehen die Ohren zu?
- Was sagt man sich beim Schlafen eigentlich eine Decke über den Körper? Und warum?
- Was ist überhaupt Anziehsachen zum Schlafen?
- Was merkt man beim Schlafen nicht, was um einen herum passiert?
- Kst du, woher die Schlafkrümel kommen, die morgens im Auge sind?

Verantwortliche: Aleksandra Bielecka, Gabi Jung und Staffi Petruz (geb. Markhoff)



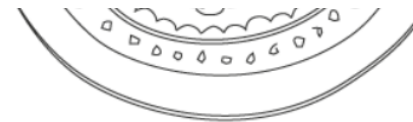
(...)

Schulungsbausteine zum Transfer in das Kita-Team

Beispiel Schritt 1 „Gemeinsames Verständnis entwickeln“

Bausteine zur Auseinandersetzung mit Bildung und Gesundheit

- 1/1 Was ist für mich Gesundheit?
- 1/2 Gesundheit – Wie ich dazu stehe...
- 1/3 Gesundheit, Bewegung, Ernährung – Was hat das mit mir zu tun?
- 1/4 Wie werden Bildung und Gesundheit im Moment diskutiert?
- 1/5 Bildung und Gesundheit im Alltag
- 1/6 Was hält mich gesund?
- 1/7 Persönliche Erfahrungen mit Bildung und Gesundheit



Bausteine zur Auseinandersetzung mit dem Modell der Salutogenese

- 1/8 Wie bleiben Menschen gesund? – Das salutogenetische Grundverständnis der guten gesunden Kita
- 1/9 Risiko- und Schutzfaktoren im Konzept der Salutogenese – Fallbeispiel
- 1/10 Perspektiven der Beteiligten auf Gesundheit und Salutogenese
- 1/11 Eigene Ressourcen erkennen – die Ressourcenhand

Bausteine zum Prozess der guten gesunden Kita

- 1/12 Ziele und Prinzipien der guten gesunden Kita
- 1/13 Entwicklungskreislauf – 6 Schritte auf dem Weg zu einer guten gesunden Kita

Bausteine zum Einbezug von Kindern und dem Austausch zum Verständnis von Gesundheit und Wohlbefinden

- K 1/14 Mit Kindern über Gesundheit sprechen
- K 1/15 Ganz schön stark!
- K 1/16 Planeten erkunden
- K 1/17 Gefühlskarussell und -memory

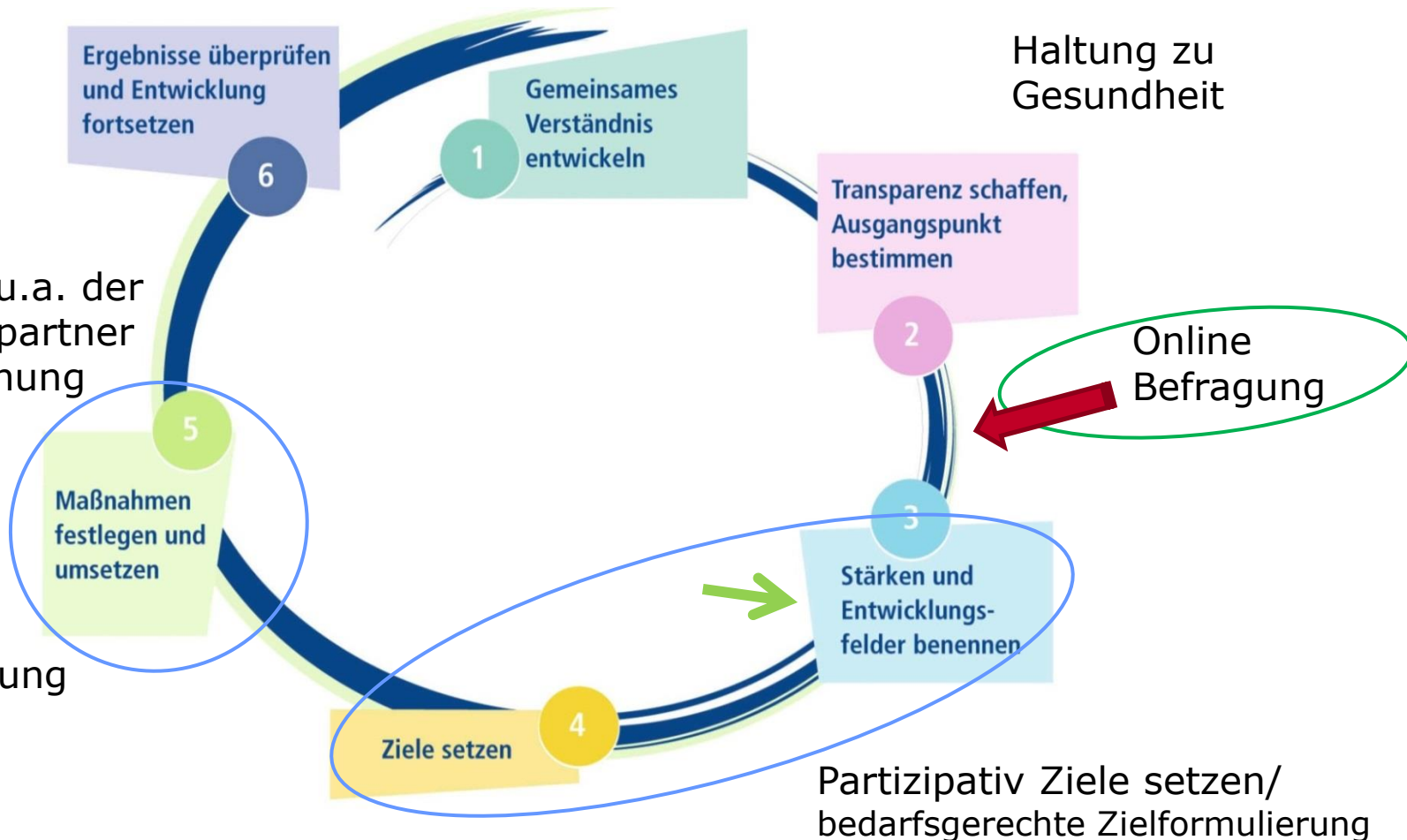
Identifizierung und Weiterentwicklung des bedarfsgerechten Themas im Rahmen des OE-Prozesses im Landesprogramm (bedarfsgerechtes Ziel)

Erfolge und Erreichtes würdigen

Maßnahmen u.a. der Kooperationspartner für Zielerreichung nutzen

Zielvereinbarung Kitas/Träger

Haltung zu Gesundheit



Zielthemen* der LggK Kitas, dritte Umsetzungsphase

Position	Thema
1	Teamkultur pflegen (Kommunikationskultur, Teamentwicklung, gesunde Führung)
2	Gesundheitsförderliche Arbeitsbedingungen
3	Persönlicher Gesundheitszustand und Wohlbefinden der Mitarbeiter
4	Elternzusammenarbeit
5	Bewegungs- und Erfahrungsräume für Kinder
6	Gesundes Ernährungsangebot
7	Kinder an Gestaltungs- und Planungsprozessen beteiligen
8	Eine förderliche Esskultur gestalten und pflegen
9	Ressourcen der Kinder stärken
10	Beobachten und Dokumentieren
11	Elternzusammenarbeit: individuelle und kontextuelle Bedürfnisse berücksichtigen
12	Außenflächengestaltung
13	Basiskompetenzen für gesundes Aufwachsen der Kinder
14	Kita in den Sozialraum öffnen
15	Kommunikationskultur zwischen Kindern, Pädagogen und Eltern
16	Übergänge förderlich gestalten
17	Selbsttätiges, entdeckendes Lernen unterstützen

Instrument als Impuls für die individuelle Weiterentwicklung: Online-Befragungstool für Mitarbeiter:innen und Eltern

Qualitätsfeld: Gesundes Ernährungsangebot

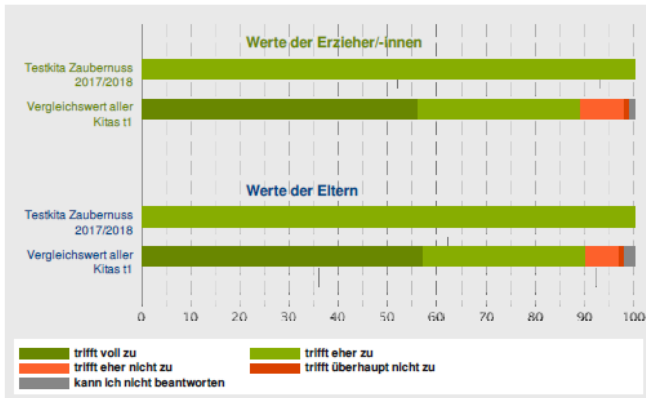
Zustimmungswerte und Fehlende Werte im Überblick



Qualitätsfeld: Gesundes Ernährungsangebot

Ergebnisse zu den Einzelaussagen

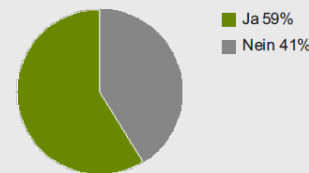
In unserer Kita gibt es ein gesundes, ausgewogenes Nahrungsmittelangebot (Kartoffeln, Obst, Gemüse [als Rohkost und/oder gegart], Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte, Milchprodukte, Seefisch).



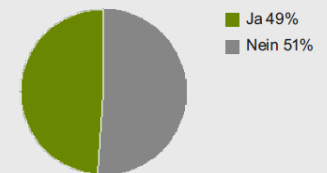
Entwicklungsbedarf und Engagement

Ernährung und Verpflegung, Gestaltung von Mahlzeiten

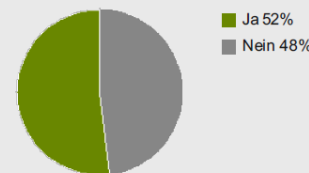
Entwicklungsbedarf aus Sicht der Eltern



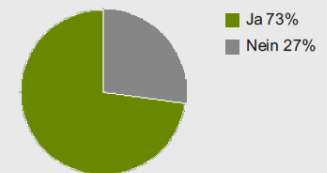
Bereitschaft zur Mithilfe bei den Eltern



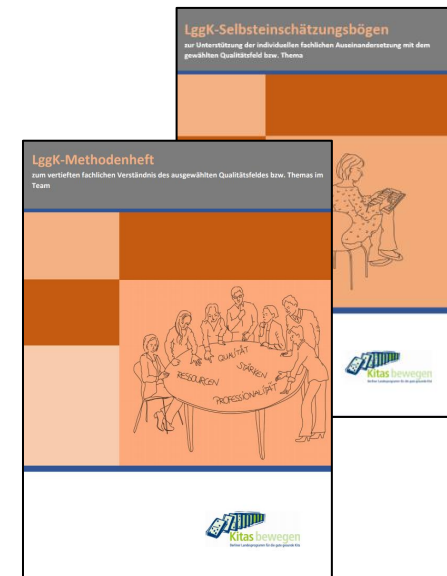
Entwicklungsbedarf aus Sicht der Erzieher/-innen



Bereitschaft zur Mithilfe bei den Erzieher/-innen



Praxisunterstützungsmaterialien des Lggk



Referenzrahmen: Impulse für die gesundheitsförderliche Qualitätsentwicklung



Referenzrahmen ist abrufbar unter:
<http://gute-gesunde-kitas-in-berlin.de/app/uploads/2019/12/SBJF-19-002-Referenzrahmen-gute-gesunde-Kita-RZ-23.11.19.pdf>

Dimension 1			Dimension 2			
Kita als Ort frühkindlicher (Gesundheits-) Bildung Kindliche Bildungs- und Entwicklungsprozesse Qualitätsfelder, die sich auf die pädagogische Arbeit mit den Kindern in der Kita beziehen			Kita als gute gesunde Arbeitswelt Organisationsentwicklungs- und Personalentwicklung/ Mitarbeiter*innengesundheit Qualitätsfelder, die sich auf die Arbeit der pädagogischen Fachkräfte und des Trägers einer Kita beziehen			
Qualitätsbereich	Qualitätsfeld		Qualitätsfeld			
O – Orientierungsqualität <i>Konzeptioneller Rahmen und Grundverständnis</i>	O.1.1	Salutogenetisches Grundverständnis reflektieren	S. 24	O.2.1	Salutogenetisches Grundverständnis reflektieren	S. 96
	O.1.2	Systemisches Grundverständnis reflektieren	S. 27	O.2.2	Systemisches Grundverständnis reflektieren	S. 100
	O.1.3	Ressourcen-, Prozess- und Kontextorientierung reflektieren	S. 30	O.2.3	Ressourcen-, Prozess- und Kontextorientierung reflektieren	S. 104
	O.1.4	Bildung als aktive und soziale Sinnkonstruktion verstehen	S. 33	O.2.4	Kita als lernende Organisation verstehen	S. 107
	O.1.5	Bewegung als Grundbedürfnis und Voraussetzung für Bildungs- und Entwicklungsprozesse verstehen	S. 35	O.2.5	Kita als Ort der Partizipation und des Empowerments verstehen	S. 110
	O.1.6	Ernährung und Mahlzeiten als sozial und kulturell geprägte Erlebnisdimensionen verstehen	S. 38	O.2.6	Den Wert vertrauensvoller Kommunikationskultur und Führung anerkennen	S. 112
	O.1.7	Eine Kultur der Wertschätzung kultureller Vielfalt, der Ermutigung und des Dialogs zugrunde legen	S. 41			
S – Strukturqualität <i>Ressourcen und Bedingungen der Kita</i>	S.1.1	Gesundes Ernährungsangebot und bedürfnisgerechte Mahlzeiten ermöglichen	S. 45	S.2.1	Gesundheitsförderliche Arbeitsbedingungen gestalten	S. 116
	S.1.2	Bewegungs- und Erfahrungsräume für Kinder schaffen	S. 49	S.2.2	Austausch im Team verlässlich gestalten	S. 119
P – Prozessqualität <i>Anforderungen an Pädagog*innen, Kitaleitung und Trägervertretung</i>	P.1.1	Beobachten und Dokumentieren, pädagogisches Handeln ableiten	S. 53	S.2.3	Kooperation mit der Grundschule verbindlich gestalten	S. 121
	P.1.2	Pädagogische Arbeit ziel- und prozessorientiert planen	S. 56	P.2.1	Demokratische Teamkultur pflegen, Selbstwirksamkeit fördern	S. 124
	P.1.3	Kita-Alltag entwicklungsfördernd gestalten	S. 58	P.2.2	Die Kita ziel- und prozessorientiert weiterentwickeln	S. 127
	P.1.4	Ressourcen der Kinder stärken	S. 61	P.2.3	Eltern beteiligen	S. 132
	P.1.5	Individuelle und kontextuelle Bedürfnisse berücksichtigen, Integration ermöglichen	S. 63	P.2.4	Öffnung in den Sozialraum unterstützen	S. 136
	P.1.6	Selbsttätiges, entdeckendes Lernen in Projekten unterstützen	S. 66	P.2.5	Fort- und Weiterbildung ermöglichen und nutzen	S. 138
	P.1.7	Im Spiel Bewegung fördern	S. 70	P.2.6	Gesundheitspotentiale fördern und arbeitsbedingte Gefährdungen vermeiden	S. 141
	P.1.8	Kinder an Planungs- und Gestaltungsprozessen beteiligen	S. 73			
	P.1.9	Mit Kindern Esskultur gestalten	S. 76			
	P.1.10	Übergänge individuell und partizipativ gestalten	S. 79			
E – Ergebnisqualität <i>Wirkungen bei den Beteiligten</i>	E.1.1	Kompetenzen für gesundes Aufwachsen entwickeln	S. 85	E.2.1	Bildungs-, Erziehungs- und Betreuungsauftrag wahrnehmen	S. 145
	E.1.2	Lustvolle Bildungsprozesse erleben lassen	S. 87	E.2.2	Beteiligte sind zufrieden mit der Kita	S. 147
	E.1.3	Rechte der Kinder sind gesichert	S. 89	E.2.3	Gesundheitszustand und Wohlbefinden der Mitarbeiter*innen sind gestärkt	S. 149
	E.1.4	Gesundheit und Wohlbefinden der Kinder stärken	S. 91	E.2.4	Arbeitsfreude und Selbstvertrauen der Mitarbeiter*innen sind gestärkt	S. 151

Referenzrahmen: Qualitätsfelder mit Merkmalen in der Orientierungsqualität

DIMENSION 1 – KITA ALS ORT FRÜHKINDLICHER (GESUNDHEITS-)BILDUNG	23
QUALITÄTSBEREICH: ORIENTIERUNGSQUALITÄT	24
0.1.1 Salutogenetisches Grundverständnis – die Pädagog*innen vertiefen ihr Verständnis ganzheitlicher Unterstützung gesunder frühkindlicher Bildungsprozesse	24
0.1.2 Systemisches Grundverständnis – Die Pädagog*innen verstehen die Kita in ihren Bezügen zu gesellschaftlichen und fachlichen Entwicklungen	27
0.1.3 Die Pädagog*innen orientieren sich in der Gestaltung einer guten gesunden Kita an den Ressourcen jedes Kindes und seiner Familie und regen die Kompetenzentwicklung der Kinder an.....	30
0.1.4 Die Pädagog*innen verstehen Bildung als aktive und soziale Sinnkonstruktion.....	33
0.1.5 Die Pädagog*innen verstehen Bewegung als Grundbedürfnis und Voraussetzung für kindliche Bildungs- und Entwicklungsprozesse.....	35
0.1.6 Die Pädagog*innen verstehen Ernährung und Mahlzeiten als sozial und kulturell geprägte Erlebnisdimension, in der die Kinder von Anfang an beteiligt werden.....	38
0.1.7 Die Ausgestaltung der guten gesunden Kita basiert auf einer Kultur der Wertschätzung kultureller Vielfalt, der Ermutigung und des Dialogs	41

Referenzrahmen: Qualitätsfelder mit Merkmalen in der Strukturqualität

QUALITÄTSBEREICH: STRUKTURQUALITÄT	45
S.1.1 Der Träger, die Kita-Leitung, die Küchenfachkräfte und die Pädagog*innen ermöglichen ein gesundes Ernährungsangebot und bedürfnisgerechte Mahlzeiten....	45
S.1.2 Die Pädagog*innen und die Kita-Leitung schaffen Bewegungs- und Erfahrungsräume für Kinder	49

Referenzrahmen: Qualitätsfelder mit Merkmalen in der Prozessqualität

QUALITÄTSBEREICH: PROZESSQUALITÄT	53
P.1.1 Die Pädagog*innen beobachten und dokumentieren kindliche Bildungs- und Entwicklungsprozesse und leiten pädagogisches Handeln daraus ab.....	53
P.1.2 Die Pädagog*innen planen ihre pädagogische Arbeit ziel- und prozessorientiert	56
P.1.3 Die Pädagog*innen gestalten mit den Kindern den Kita-Alltag entwicklungsfördernd	58
P.1.4 Die Pädagog*innen stärken durch ihr Handeln die Ressourcen der Kinder.....	61
P.1.5 Die Pädagog*innen berücksichtigen individuelle und kontextuelle Bedürfnisse, insbesondere von Kindern mit Behinderung.....	63
P.1.6 Die Pädagog*innen unterstützen selbsttätiges, entdeckendes Lernen – insbesondere in Projekten.....	66
P.1.7 Die Pädagog*innen fördern Bewegung im Spiel und verknüpfen beides mit Bildungsinhalten	70
P.1.8 Die Pädagog*innen beteiligen die Kinder an Planungs- und Gestaltungsprozessen....	73
P.1.9 Die Pädagog*innen gestalten mit den Kindern eine gesunde und genussvolle Esskultur.....	76
P.1.10 Die Pädagog*innen gestalten Übergänge individuell und partizipativ	79

Inhaltlicher Aufbau des Berliner Referenzrahmens

S.1.1 Der Träger, die Kita-Leitung⁵², die Küchenfachkräfte und die Pädagog*innen ermöglichen ein gesundes Ernährungsangebot und bedürfnisgerechte Mahlzeiten

„Eine ausgewogene Ernährung ist eine wesentliche Bedingung für die gesunde körperliche, emotionale und geistige Entwicklung eines Kindes.“ (BBP, S. 70)

Zitat aus dem BBP in jedem QF

Eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung ist für eine gesunde körperliche, emotionale und geistige Entwicklung von Kindern von großer Bedeutung. Für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sind daher eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl und eine schonende Zubereitung der Speisen sehr wichtig. Dies gilt sowohl für die Mittagsverpflegung als auch für das Frühstück und die Zwischenmahlzeiten. Zudem ist zu beachten, dass sich alle angebotenen Mahlzeiten bezüglich der Lebensmittelauswahl und der Energiezufuhr in der Kindertageseinrichtung ergänzen.³³

Eine günstige Lebensmittelauswahl für Kinder beinhaltet insbesondere folgende Grundsätze:³⁴

1. Reichlich pflanzliche Lebensmittel und energiefreie Getränke
2. Mäßig tierische Lebensmittel
3. Sparsam fettreiche Lebensmittel und Süßwaren

Im Sinne der Nachhaltigkeit werden bei der Lebensmittelauswahl regionale, saisonale und ökologisch erzeugte Produkte nach Möglichkeit bevorzugt.



S.1.1

Merkmale einer guten gesunden Kita

Träger, Kita-Leitung, Küchenfachkräfte bzw. Pädagog*innen ...

- gewährleisten, dass Kinder den gesamten Tag über Zugriff auf Wasser und/oder ungesüßte Tees haben;
- gestalten die Lebensmittelauswahl und den Speiseplan entsprechend den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen und
 - gewährleisten die frische bzw. zeitnahe Zubereitung und Ausgabe von warmen Speisen (bei Bedarf chargenweise),

Merkmale zu jedem Qualitätsfeld des RR (außer Ergebnisqualität) mit wesentlichen Inhalten aller Qualitätsansprüche des BBP

Themenpakete: Verweis auf inhaltlich passende andere Qualitätsfelder



S.1.1

Folgende Qualitätsfelder eignen sich aufgrund ihrer Inhalte zur Verknüpfung mit dem Qualitätsfeld S.1.1 zu einem »Themenpaket«:

- O.1.3** Die Pädagog*innen orientieren sich in der Gestaltung einer guten gesunden Kita an den Ressourcen jedes Kindes und seiner Familie und regen die Kompetenzentwicklung der Kinder an
- O.1.6** Die Pädagog*innen verstehen Ernährung und Mahlzeiten als sozial und kulturell geprägte Erlebnisdimension, in der die Kinder von Anfang an beteiligt werden
- O.1.7** Die Ausgestaltung der guten gesunden Kita basiert auf einer Kultur der Wertschätzung kultureller Vielfalt, der Ermutigung und des Dialogs
- P.1.8** Die Pädagog*innen beteiligen die Kinder an Planungs- und Gestaltungsprozessen
- P.1.9** Die Pädagog*innen gestalten mit den Kindern eine gesunde und genussvolle Esskultur
- P.2.2** Die Pädagog*innen, die Kita-Leitung und der Träger entwickeln die Kita ziel- und prozessorientiert weiter
- P.2.3** Die Pädagog*innen, die Kita-Leitung und der Träger beteiligen die Eltern an wesentlichen Angelegenheiten der Kindertageseinrichtung

Hinweise auf Passagen im BBP sowie Fachmedien zur Vertiefung des Themas in jedem Qualitätsfeld



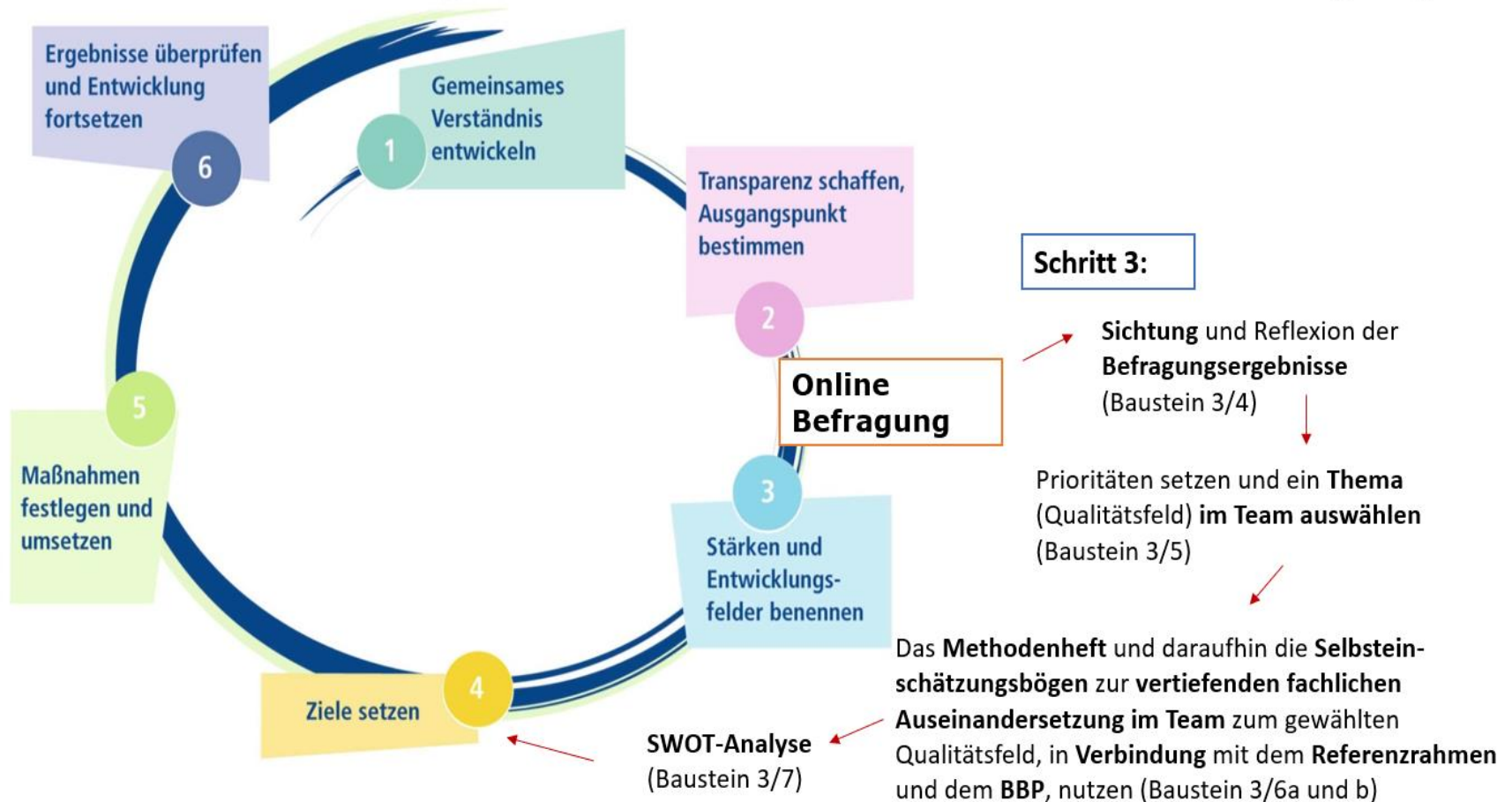
Zur Vertiefung

Weitere Fachmedien

- AOK Nordost; Bertelsmann Stiftung; Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V. (Hrsg.) (2012): Essen und Trinken in der guten gesunden Kita. Ein Leitfaden zur Qualitätsentwicklung. Gütersloh. Download unter: <http://gute-gesunde-kitas-in-berlin.de/infocenter/begleitmaterialien/>.
- Bertelsmann Stiftung (Hrsg.) (2014): Is(s)t KiTa gut? KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe. Gütersloh. Bertelsmann Stiftung. Download unter: www.bertelsmann-stiftung.de/fileadmin/files/BSt/Publikationen/GrauePublikationen/GP_Isst_Kita_gut.pdf.
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): Informationen zu den wichtigsten Anpassungen der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV). Download unter: www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/VerpflichtendeKennzeichnung/Allgemeine_Kennzeichnungsvorschriften/_Texte/DossierKennzeichnung.html?notFirst=false&docId=431912.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.) (2015): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Bonn. Download unter: www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE_Qualitaetsstandard_FITKID.pdf.
- Stiftung Kindergesundheit (Hrsg.) (2015): Kinder gesund betreut. Curriculum zur Gesundheitsförderung in der Kinderbetreuung für Kinder unter drei Jahren. Seelze: Kallmeyer, Klett, Friedrich Verlag, darin:
- Gesunde Ernährung (S. 68–86)

Nutzung neuer Strukturen und Materialien

Ablauf Schritt 3 und Einbettung des Methodenheftes sowie der Selbsteinschätzungsbögen

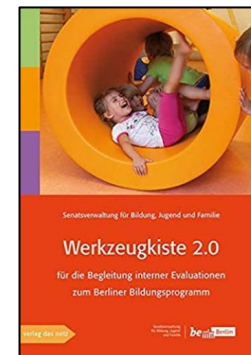
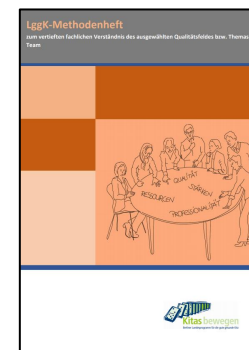


Strukturerläuterung:

1. **Thema/Qualitätsfeld** gemeinsam mit dem Team nach der online-Befragung **auswählen** (bspw. zum Thema Ernährung/Verpflegung)

2. **Methode** aus dem Methodenheft **zum gewählten Qualitätsfeld nutzen** (zum vertieften fachlichen Verständnis des ausgewählten Qualitätsfeldes bzw. Themas im Team)

3. **Selbsteinschätzungsbogen** zum Qualitätsfeld im ganzen Team **nutzen** (zur Unterstützung der individuellen fachlichen Auseinandersetzung mit dem gewählten Qualitätsfeld bzw. Thema)



Beispielhafte Vorstellung der Nutzung des Methodenheftes für das Qualitätsfeld:

S.1.1 Der Träger, die Kita-Leitung⁵², die Küchenfachkräfte und die Pädagog*innen ermöglichen ein gesundes Ernährungsangebot und bedürfnisgerechte Mahlzeiten

Einführung in das Qualitätsfeld

S.1.1 Der Träger, die Kita-Leitung, die Küchenfachkräfte und die Pädagog*innen ermöglichen ein gesundes Ernährungsangebot und bedürfnisgerechte Mahlzeiten

Textbeitrag

Wie Kinder essen lernen
„liiiiiliih, das mag ich nicht!“²
von Dr. Herbert Renz-Polster

Freundlicher Weise wurde der Textbeitrag von Herrn Dr. Renz-Polster persönlich zur Verfügung gestellt.

Wissenswert: Wie Kinder essen lernen

Wenn es ums Essen geht, sind kleine Kinder nicht gerade vernünftig. Sie bevorzugen ungesunde Nahrungsmittel, von Schokoriegel bis Pommes frites. Und um Gemüse und Obst, ja, selbst um die Soße zu den Spaghettis machen sie einen verdammt großen Bogen. Etwa 20 bis 25% der 4-Jährigen Kinder gehen mit ihrer Gemüse-Anorexie so weit, dass sie *gar* kein Gemüse essen! Vom Standpunkt der Evolution aus betrachtet ist das ein ziemlich auffälliges Verhalten. Denn Essen war über 99 Prozent der menschlichen Geschichte nicht gerade im Überfluss vorhanden. Kinder sollten eigentlich das essen, was ihnen vor den Mund gehalten wird, oder?

Warum kleine Kinder keinen Brokkoli mögen

Der Mensch kann im Gegensatz zu allen anderen Säugetieren in praktisch allen Klimazonen (neuerdings sogar in einer kleinen Weltraumstation) leben. Allerdings findet er dort ein völlig unterschiedliches Nahrungsangebot vor: in der Arktis sind vor allem ölige Fische und Robbenfleisch verwertbar, bei Früchten und Gemüse dagegen herrscht eher Fehlanzeige - im Sommer gibt es allenfalls ein paar Beerchen zu essen, im Amazonasbecken dagegen wimmelt es von Früchten, Beeren und allem möglichen Getier. Wie soll es sich in diesem doch gewaltig unterschiedlichen Nahrungsumfeld zurechtfinden? Schließlich enthält das vorgefundene Angebot nicht nur Nahrhaftes - sondern auch Unverträgliches, ja sogar Giftiges. Und das kann sich so ähnlich sehen wie eine Heidelbeere und eine Tollkirsche.

Die typische Säugetierstrategie scheidet bei diesem vielfältigen und extrem unterschiedlichen Angebot aus: bei den Tieren ist der Speiseplan mehr oder weniger fest in die genetische Ausstattung einprogrammiert. Sie wissen also instinktiv, was sie zu essen haben und was nicht (beim Pandabären beispielsweise steht nur ein einziger Eintrag in der genetischen Liste: Bambus... - das ist zwar praktisch, wird für den Bären aber dann zum Problem, wenn die Bambuswälder demnächst abgeholzt sind...).

Statt sich auf ein angeborenes Programm zu verlassen, muss der Mensch deshalb *lernen*, welche Nahrungsquellen vor Ort er nutzen kann. Er muss lernen, die *wichtigen*, also nahrhaften und sicheren Nahrungsquellen zu mögen und die anderen zielsicher abzulehnen. Und er muss dies tun, ohne sich dabei zu vergiften oder sonstwie zu schädigen! Eine riesen Aufgabe!

Angeborene Vorlieben

Immerhin kann sich der Mensch bei diesem Weg zu den sicheren Nahrungsquellen auf ein paar angeborene „Leitplanken“ verlassen. Schon der Geruchssinn kann erste Informationen liefern: ein fauliger Geruch weist auf Verdorbenes, ein fruchtiger Duft dagegen auf frische Nahrung. Vor allem aber hilft der *Geschmackssinn* das Nahrungsangebot grob zu sortieren: Süßes, Eiweißhaltiges und Fettiges weist auf problemfreie, energiereiche »Überlebensnahrung« und wird deshalb bevorzugt. Bitteres und Saures dagegen wird kritisch gewertet - schließlich steht es für wenig Nahrhaftes, möglicherweise Verdorbenes oder sogar Giftiges. Vor

² <https://www.kinder-erzahren.de/mein-werk/artikel/liiiiiliih-das-mag-ich-nicht/>

“Kinder essen also bestimmte Nahrungsmittel nicht deshalb, weil sie ihnen schmecken, sondern sie schmecken ihnen, weil sie immer wieder davon essen!”

Einführung in das Qualitätsfeld

S.1.1 Der Träger, die Kita-Leitung, die Küchenfachkräfte und die Pädagog*innen ermöglichen ein gesundes Ernährungsangebot und bedürfnisgerechte Mahlzeiten

Essen - die 5 Lern-Regeln der Evolution

- Bevorzuge »Überlebensnahrung« - die süßen, energiedichten »Lieblingsspeisen« eben, die nicht nur sicher sind, sondern auch gut sättigen.
 - Esse nur, was du kennst. Hüte dich vor allem vor bitteren Sachen. Darin könnten schließlich größere Mengen an Giftstoffen stecken.
 - Wenn du was Neues essen musst, nimm zuerst einmal nur ganz wenig davon.
 - Esse, was deine Eltern und Geschwister mögen - damit liegst du immer richtig.
 - Iss nicht noch einmal, was dir schon einmal den Magen verdorben hat.
- Oder, in Kurzfassung: Dass Kleinkinder schlechtig sind, war einmal gut für ihr Überleben!**

Dieser Artikel entstand auf der Grundlage des Buches „Kinder verstehen. Born to be wild: wie die Evolution unsere Kinder prägt“ (Kösel Verlag, 8. Auflage 2015). Es behandelt in 18 Kapiteln die kindliche Entwicklung aus Sicht der Evolution.

Beispielhafte Vorstellung der Nutzung des Methodenheftes für das Qualitätsfeld:

S.1.1 Der Träger, die Kita-Leitung⁵², die Küchenfachkräfte und die Pädagog*innen ermöglichen ein gesundes Ernährungsangebot und bedürfnisgerechte Mahlzeiten

Einführung in das Qualitätsfeld

S.1.1 Der Träger, die Kita-Leitung, die Küchenfachkräfte und die Pädagog*innen ermöglichen ein gesundes Ernährungsangebot und bedürfnisgerechte Mahlzeiten

Kopiervorlage

Kinder

einjähriges Mädchen, das sich erst seit Kurzem eingewöhnt hat	fünffähriger Junge, dessen Lieblingspeise seit drei Wochen Fischstäbchen mit Kartoffelbrei ist	Kinder, die zur Frühstückszeit in der Kita sind, jedoch sagen, dass sie jetzt keinen Hunger haben
fünffähriger Junge, der mehrmals täglich fragt, was es heute zum Mittag gibt	jüngste Kinder, die sofort essen wollen, wenn sie die Speisen sehen und riechen	Kinder, die noch nicht/nicht deutsch sprechen können
Kinder, die liebend gern den Tisch decken, am besten täglich	Kinder, die Tisch decken doof finden	Kinder im Krippenalter, die sich gern Suppe auffüllen und Tee eingießen möchten

Eltern

Mutter, die darauf dringt, dass ihr Sohn alles probiert, was auf den Tisch kommt	Vater, der nach dem Ernährungskonzept der Kita fragt	Mutter eines Kindes mit Diabetes
Eltern eines Kindes mit Lebensmittelunverträglichkeiten	Mutter eines Jungen, der vor der Eingewöhnung Mittagsmahlzeiten püriert bekam	Eltern, die sich wundern, dass ihre Kinder beim Abholen immer sagen, dass sie Hunger haben
Eltern, die möchten, dass sich ihr Kind vegetarisch ernährt	Familie, die kein Schweinefleisch isst	Familie, die trotz Aushang Kuchen und Süßigkeiten zum Kindergeburtstag mit-schickt

Pädagog*innen

Pädagog*in, die*der gerade eine Diät zum Abnehmen macht	Pädagog*in, die*der sich im Tierschutz engagiert	Pädagog*in, die*der gern mit Kindern kocht und bäckt
Pädagog*in, die*der viel lieber Saft und Cola als Wasser und Tee trinkt	Pädagog*in, der*dem das Essen in der Kita nicht schmeckt	Pädagog*in, die*der Mahlzeiten als Bildungszeiten schätzt
Fachkraft für Integration	Pädagog*in, die*der sich intensiv mit aktuellen Erkenntnissen zu Ernährung befasst	Pädagog*in mit einer Zusatzausbildung in Kleinkindpädagogik
Pädagog*in, die*der findet, dass das Mittagessen zu heiß ist, um von Kindern aufgefüllt zu werden	Pädagog*in, die*der Kinder nachdrücklich ermuntert, Speisen zu kosten	Pädagog*in, die*der mit den Kindern am Tisch gern über Nahrungsmittel, deren Herkunft, Zubereitung usw. spricht

Träger

Träger, der zur Beratung seiner Kitas eine*n Referent*in für Gesundheit beschäftigt	Träger, in dessen Kitas trügereigene, DGE-basierte Ernährungsstandards gelten, die regelmäßig evaluiert werden	Träger, der möglichst viele Ausgaben einsparen will
Träger, auf dessen Website steht, dass 95% der Lebensmittel, die in der Kita erreicht/gekocht werden, aus ökologischem Landbau stammen	Träger, dem Nachhaltigkeit ein großes Anliegen ist	Träger, dem Inklusion ein besonderes Anliegen ist

Beispielhafte Vorstellung der Nutzung des Selbsteinschätzungsbogens für das Qualitätsfeld:



S.1.1 Der Träger, die Kita-Leitung⁵², die Küchenfachkräfte und die Pädagog*innen ermöglichen ein gesundes Ernährungsangebot und bedürfnisgerechte Mahlzeiten



S.1.1

Merkmale einer guten gesunden Kita

Träger, Kita-Leitung, Küchenfachkräfte bzw. Pädagog*innen ...

- gewährleisten, dass Kinder den gesamten Tag über Zugriff auf Wasser und/oder ungesüßte Tees haben;
- gestalten die Lebensmittelauswahl und den Speiseplan entsprechend den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen und
 - gewährleisten die frische bzw. zeitnahe Zubereitung und Ausgabe von warmen Speisen (bei Bedarf chargenweise),
- setzen überwiegend frische, unverarbeitete Lebensmittel bzw. Lebensmittel mit geringem Verarbeitungsgrad ein und verzichten auf den Einsatz von Fertigprodukten,
- bieten täglich möglichst saisonales Obst und Gemüse an,
- bieten Süßigkeiten nach Abstimmung mit den Eltern und im Team nur in Maßen zu besonderen Anlässen an;
- installieren Dialog- und Beteiligungsformen, um sich mit den Eltern und Kindern über »gesunde« Ernährung sowie über Erwartungen der Eltern an die Ernährung ihrer Kinder und familienkulturelle Ernährungsgewohnheiten auszutauschen;
- berücksichtigen bei der Lebensmittelauswahl und der Angebotsgestaltung spezifische kulturelle Speisegebote und die besonderen Bedürfnisse von Kindern mit medizinisch bedingter Lebensmittelauswahl;
- beachten die Essgewohnheiten der jüngsten Kinder und geben Zeit für eine genussvolle, selbstbestimmte Essenssituation;
- schaffen räumliche und organisatorische Bedingungen, die ermöglichen, beim gemeinsamen Essen Signale der jüngsten Kinder wahrzunehmen;
- gestalten die gemeinsam mit den Pädagog*innen eingenommenen Mahlzeiten so, dass sie als Bildungsgelegenheiten und zur Förderung der Selbstständigkeit sowie der Wahrnehmung, was dem eigenen Körper guttut, genutzt werden können;
- berücksichtigen beim Mahlzeitenangebot den Rhythmus Frühstück, Zwischenmahlzeit, Mittagessen, Zwischenmahlzeit und sorgen damit für eine regelmäßige, angemessene Energiezufuhr je nach täglicher Kita-Besuchsdauer;
- sorgen für die regelmäßigen Tagesabläufe, Rituale und Routinen bei der Versorgung der Kinder (gemeinsame Mahlzeiten, feste Essenszeiten und Abläufe);
- vereinbaren im Team und mit den Eltern Grundsätze für bestimmte Essenssituationen (z. B. Auswahl der Lebensmittel für Zwischenmahlzeiten, Gestaltung von Geburtstagsfesten, Umgang mit Süßigkeiten);
- hängen einen wöchentlichen bebilderten Speiseplan aus, damit ihn auch die Kinder verstehen können;
- schaffen Zeiten und Strukturen, die es den Kindern ermöglichen, sich an der Vorbereitung, Gestaltung und Bewertung der Mahlzeiten zu beteiligen;
- stellen den Essensbereich mit altersgerechtem Mobiliar aus, gestalten ihn hell und freundlich und grenzen ihn von anderen Bereichen ab;
- sind über geltende Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie die EU-Lebensmittel- Informationsverordnung (LMIV) informiert und achten auf deren Einhaltung.



Alle Merkmale des Referenzrahmens S sind für alle Zielgruppen in den SEB übernommen worden



Selbsteinschätzung zum Qualitätsfeld

S.1.1 Der Träger, die Kita-Leitung, die Küchenfachkräfte und die Pädagog*innen ermöglichen ein gesundes Ernährungsangebot und bedürfnisgerechte Mahlzeiten

Die **Selbsteinschätzung** kann Ihnen bewusst machen, welchen wertvollen Beitrag Sie leisten, um das Qualitätsfeld mit Leben zu füllen. Hierbei geht es um eine Schatzsuche, nicht um eine Fehlerfindung. Zudem bietet sie Impulse für den weiteren LgGK-Prozess. Bitte finden Sie entlang der **Merkmale** aus Ihrer Sicht als Pädagog*in, Kita-Leiter*in, Küchenfachkraft oder Trägervertreter*in **Beispiele** (konkrete alltägliche Praxissituationen) zur Ausgestaltung des Qualitätsfeldes. Legen Sie den Fokus bei der Selbsteinschätzung der Merkmale darauf, welchen Anteil Sie persönlich leisten, damit die Merkmale, auch die Merkmale anderer Zielgruppen, bestmöglich erfüllt werden können: „was tue ich in meiner Verantwortung als Pädagog*in, Leiter*in, Küchenfachkraft oder Trägervertreter*in in/da für, dass die Merkmale meiner Zielgruppe und die der anderen Zielgruppen erfüllt werden können?“

Prinzipien bei der Selbsteinschätzung (IDAKS):
Individuell: Jede Pädagogin und jeder Pädagoge füllt die Selbsteinschätzungsbögen alleine aus.
Diskret: Der ausgefüllte Selbsteinschätzungsbogen gehört Ihnen und verbleibt in Ihrem Besitz.
Aktuell: Wählen Sie Beispiele aus Ihrer aktuellen täglichen Praxis.
Konkret: Nennen Sie konkrete Beispiele aus Ihrer Praxis.
Subjektiv: Schätzen Sie Ihre Arbeit aus Ihrer persönlichen Sichtweise ein.

Merkmale einer guten gesunden Kita

Zielgruppe: Träger, Kita-Leitung, Küchenfachkräfte bzw. Pädagog*innen⁵¹

Reflektieren Sie bitte, welchen Anteil Sie persönlich leisten, damit die andere Zielgruppe diese Merkmale erfüllen kann. Benennen Sie bitte Beispiele Ihres unterstützenden Handelns in diesem Zusammenhang.

S.1.1.1

Ich gewährleiste, dass Kinder den gesamten Tag über Zugriff auf Wasser und/oder ungesüßte Tees haben.

S.1.1.2

Ich/wir gestalte/n die Lebensmittelauswahl und den Speiseplan entsprechend den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen.

S.1.1.2.1

Ich/wir gewährleiste/n die frische bzw. zeitnahe Zubereitung und Ausgabe von warmen Speisen (bei Bedarf chargenweise).

S.1.1.2.2

Ich/wir setze/n überwiegend frische, unverarbeitete Lebensmittel bzw. Lebensmittel mit geringem Verarbeitungsgrad ein und verzichte/n auf den Einsatz von Fertigprodukten.

S.1.1.2.3

Ich/wir biete/n täglich möglichst saisonales Obst und Gemüse an.

⁵¹ Die Fragen dieser Selbsteinschätzungsbögen beziehen auf den Merkmalen dieses Qualitätsfeldes aus dem „Referenzrahmen zur Qualitätsentwicklung im Berliner Landesprogramm für die gute gesunde Kita“. Anrufer unter: <http://gute-gesunde-kitas-in-berlin.de/infocenter/faq/qualitaetsfelder/>

Selbsteinschätzung zum Qualitätsfeld

S.1.1 Der Träger, die Kita-Leitung, die Küchenfachkräfte und die Pädagog*innen ermöglichen ein gesundes Ernährungsangebot und bedürfnisgerechte Mahlzeiten

Ihr Fazit zu allen Merkmalen

Notieren Sie hier Ihre Ideen zur Weiterentwicklung des Qualitätsfeldes (bezogen auf alle Zielgruppen):

Unterstützung der individuellen fachlichen Auseinandersetzung mit dem gewählten Qualitätsfeld bzw. Thema

✂

Evaluationsfrage

S.1.1 Ermöglichen Sie ein gesundes Ernährungsangebot und bedürfnisgerechte Mahlzeiten?

Beziehen Sie sich bei Ihrer zusammenfassenden Einschätzung ausschließlich auf Ihren Anteil beim Erfüllen aller Merkmale des Qualitätsfeldes

trifft voll zu trifft überwiegend zu trifft weniger zu trifft nicht zu

*Hinweis: Ihre individuelle Selbsteinschätzung zu der Evaluationsfrage wird von den Multiplikator*innen anonym eingesammelt und auf einem Auswertungsbogen zusammengefasst, um die Gesamteinschätzung des Teams sichtbar zu machen.

Unterstützung bei der Nutzung: Baustein 3/6:

Baustein 3/6

Vertiefte Selbsteinschätzung: die Inhalte des Berliner Bildungsprogramms einbeziehen

Zeit
Insgesamt 60 bis 85 Minuten - Abhängig vom Umfang des Qualitätsfeldes und der Intensität der individuellen Reflexion dauert das Ausfüllen der Bögen für die Selbsteinschätzungen zwischen 15 und 40 Minuten in Einzelarbeit.
Im Anschluss planen Sie 45 Minuten im Gesamtteam zum Austausch über die Beispiele aus den Selbsteinschätzungsbögen ein.

Material

- Selbsteinschätzungsbögen des gewählten Qualitätsfeldes in Kopie für jede teilnehmende Person
- Karten in zwei Farben und Stifte oder Flipchart und Stifte zum Mitschreiben der Gelungenen/ noch nicht Gelungenen im 8. Arbeitsschritt
- Karten und Stifte zum Mitschreiben von Ideen zur Veränderung/Qualitätsentwicklung: „Ideenparkplatz“

Ablauf

1. Erläutern Sie den pädagogischen Fachkräften und ggf. weiteren Mitarbeitenden den Zweck der strukturierten Selbsteinschätzung, die individuelle Reflexion des (pädagogischen) Handelns in Bezug auf die Inhalte der guten gesunden Kita und des Berliner Bildungsprogramms.

6. Versprechen Sie, wann Sie sich nach dem Ausfüllen der Selbsteinschätzungen im Team treffen.
7. Laden Sie ihr Team nach dem individuellen Ausfüllen der Selbsteinschätzung ein - zuerst für 5 Minuten in Murmelgruppen mit ihren Nachbar*innen - dann im Plenum, Beispiele für die Erfüllung des Qualitätsfeldes vorzustellen. Haben alle Teilnehmenden, die wollen, und auch die Leitung der Kita ihre Beispiele zu dem Qualitätsfeld vorgestellt, schließen Sie die Runde ab.

8. Bitten Sie Ihr Team nun - auch dies kann zuerst arbeitsteilig in Murmelgruppen geschehen - Antworten zu den Fragen zusammenzutragen
 - Was gelingt mit Blick auf das priorisierte Qualitätsfeld in unserer Kita bereits gut?
 - Was gelingt noch nicht so gut?

Hinweis

Ideenparkplatz: Oft geschieht es, dass bei der Diskussion darum, was bereits gut und was noch nicht so gut gelingt, konkrete Ideen für die Qualitätsentwicklung entstehen. Diese Ideen für

8. Bitten Sie Ihr Team nun – auch dies kann zuerst arbeitsteilig in Murmelgruppen geschehen – Antworten zu den Fragen zusammenzutragen
 - Was gelingt mit Blick auf das priorisierte Qualitätsfeld in unserer Kita bereits gut?
 - Was gelingt noch nicht so gut?

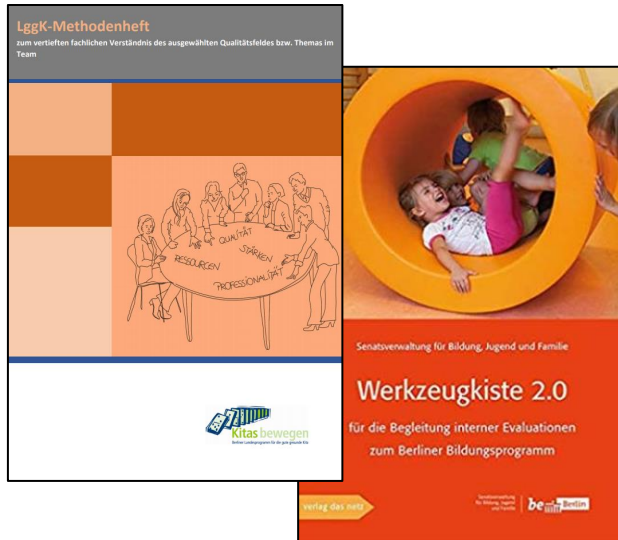
Schreiben Sie die Antworten zu den Fragen auf Moderationskarten in je einer Farbe mit. Heben Sie die Karten auf. Sie unterstützen Sie im nächsten Baustein 3/7 „Ein Qualitätsfeld mithilfe der SWOT-Analyse“ bearbeiten.

Qualitätsentwicklung: Praxismaterialien zum Impulserhalt, zur Vertiefung sowie der fachlichen Auseinandersetzung mit einem spezifischen Thema

Verknüpfungen
und Analogien



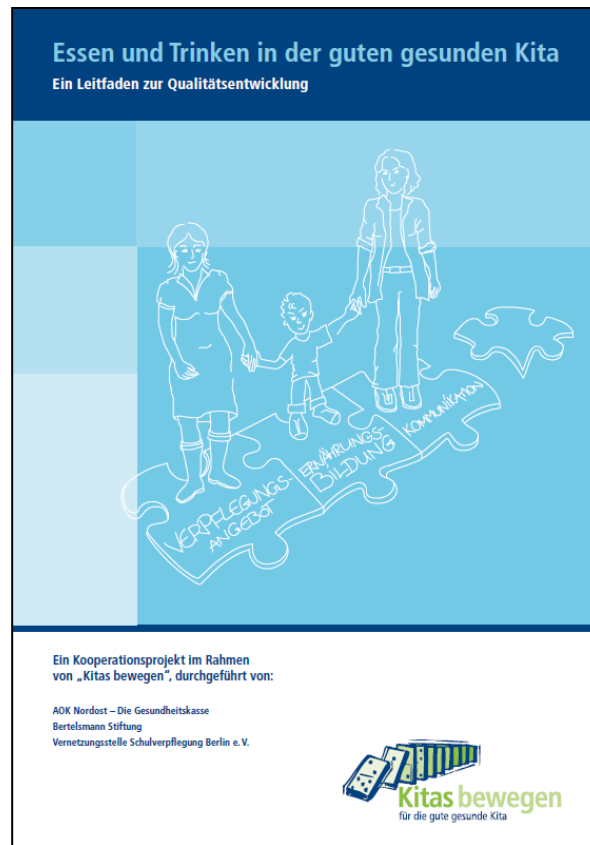
Methoden(heft) zum vertieften fachlichen Verständnis des ausgewählten Qualitätsfeldes bzw. Themas im Team) – analog Werkzeugkiste



Selbsteinschätzungsbögen zur Unterstützung der individuellen fachlichen Auseinandersetzung mit dem gewählten Qualitätsfeld bzw. Thema) – analog dem „roten Ordner“



Praxismaterial zur Umsetzung des DGE Standards – Leitfaden zur Qualitätsentwicklung



Informationen und Download unter: <http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/101.html> und <http://gute-gesunde-kitas-in-berlin.de/infocenter/begleitmaterialien/>

- ❖ **Flankierende Veranstaltungen, Beratung und Konsultationen für Pädagog:innen, Kita-Leitungen, Küchenfachkräfte, Trägervertreter:innen und Beratung**

Ziel:

Bedarfsgerechtes Angebot von Beratung, Fachaustausch und Qualifizierung zum Thema Verpflegung und Ernährungsbildung im Rahmen des Berliner Landesprogramms

Flankierende Fachveranstaltungen und Strukturen

- **Jährliche Fachtage** mit einem Markt der Möglichkeiten und mindestens einem Workshop zum Thema Verpflegungsangebot/Ernährung(sbildung)
- **Konsultationsangebote in einer Konsultationskita** zum Themenfeld Gesundheitsförderung (Finanzierung über Mittel der Senatsverwaltung für Gesundheit, Pflege und Gleichstellung im Rahmen des Aktionsprogramms Gesundheit)
<https://konsultationskitas.de/konsultationskitas/kita-die-insel.html> oder <http://gute-gesunde-kitas-in-berlin.de/programmbeschreibung/konsultationsangebote/>
- **Bedarfsabhängige kitaübergreifende Veranstaltungen** in Kooperation mit der Vernetzungsstelle, Kooperationspartnern sowie der Verbraucherzentrale Berlin

Übersicht Fachveranstaltungen für Kitas/Kita-Träger zum Themenfeld Ernährung/Ernährungsbildung/Verpflegungsangebot (in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin e.V.)

Fachtage:

- "Allergenkennzeichnung und Umgang mit Nahrungsmittelallergien und – unverträglichkeiten in der Kita"
- "Kitaverpflegung als ein Beitrag zur Inklusion,,

Qualifizierungsveranstaltungen:

- **Anwendung des „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ mit Hilfe des Leitfadens „Essen und Trinken in der guten gesunde Kita“ zur Qualitätsentwicklung**



- **Hygiene** bei praktischen Einheiten zur Ernährungsbildung in der Kita

- Umgang mit **Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien** in der Gemeinschaftsverpflegung
- Kommunikation, Instrumente und Praxistipps für den **Umgang mit Nahrungsmittelallergien und – unverträglichkeiten** in der Kita
- **Allergenmanagement** in der Kita
- **Verpflegung von Kindern unter einem Jahr** in der Kita
- **Partizipation** von Eltern und Kindern
- **Qualität in der Mittagsverpflegung – Kriterien für Kita-Küchen und externe Anbieter**
- **Ernährungsbildung am praxisorientierten Beispiel der Kita-Ideen-Box „Krümel und Klecksi“ der Verbraucherzentralen**
- **Speiseplancheck auf Basis des „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“**

Themenspezifische Bündelung von Leistungen der Kooperationspartner zur passgenauen Zielerreichung von Kitas

Themenblock Ernährung									
Art des Angebots	Zielgruppe	Angebot	Inhalt	Anbieter	Kosten	Termine	Sonstiges	Anmeldung	
Schulung	alle Mitarbeiter_innen in Kitas	Branchenprojekt Baustein 5: Drei Wege zu mehr Gesundheit	Bewegung, Ernährung und Umgang mit Stress, Gesundheitsressourcen aufspüren und Gesundheitskompetenzen entwickeln etc.	ADK Nordost	kostenfrei	14.06.2017 oder 7.11.2017, ganztägige Veranstaltung	1-tägige Veranstaltung, Teilnehmeranzahl: 8-15 Personen; Veranstaltungsort flexibel, Kita (Inhouseschulungen bei sprechen der Moderatoreinnehmer_innenanzahl von 8 Personen in der eigenen Kita möglich); ADK, Bezirk, SenBf nach Absprache	Anmeldung über die Moodleplattform für den 7.11.2017 http://moodle.gute-gesunde-kitas.de/kitas/forums/view.php?id=51 Anmeldung über die Moodleplattform für den 14.06.2017 http://moodle.gute-gesunde-kitas.de/kitas/forums/view.php?id=50	
Schulung	Kita Leitung und Multiplikator	Fortbildungsmodul zur Arbeit mit dem Leitfaden „Essen und Trinken in der guten gesunden Kita“	Unterstützung bei der Umsetzung der DGE Qualitätsstandards; Einbezug des gesamten Kita-Personals in den Prozess	ADK Nordost; Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e.V.	kostenfrei	1. Teil: 4. April 2017 2. Teil: 13. Juli 2017	2-teilige Fortbildung mit Teilnahme an beiden Veranstaltungsterminen; Teilnehmeranzahl max. 20 Personen	Einladung wird per Mail versandt; Anmeldung über moodle	
Fortbildung (als Medienpaket)	päd. Fachkräfte	Ich kann kochen! DAMIT KINDER GESUNDES ESSEN LERNEN	In dieser praktischen Fortbildungen wird grundlegendes Wissen vermittelt, um mit Kindern in der Küche aktiv werden zu können. Es werden Grundrätze der ausgewogenen Ernährung, die wichtigsten Warengruppen und Kochrezepte sowie Tipps zur Umsetzung an den Einrichtungen vermittelt. Medienpaket: Rezeptsammlung, Informationen zur Warenkunde, Tipps zur Kochprozess	BARMER GEK und Sarah Weener-Stiftung	kostenfrei	nach Vereinbarung	Ein-tägige Fortbildung für Erzieher_innen, Veranstaltungsort flexibel; BARMER GEK nach Absprache. Weitere Informationen unter: http://www.ichkannkochen.de/infomachen.html	http://ichkannkochen.de/infomachen.html	
Schulung und Begleitung Materialien	Kita-Träger; Leitung; Team, Eltern	JoelchenKids - Fit und gesund in der Kita. Ein Programm zur Verhaltens- und Lebenskompetenzen in Kindergarten, Zielgerichtete Gesundheitsförderung im Alltagserfahren und -verhalten; Transfer gesunder Impulse in die Familie unterstützen; Förderung der Mitarbeitergesundheit	modular aufbaubares Gesundheitsförderungsprogramm; Module: Ernährung, Bewegung, Seelisches Wohlbefinden, Elternpartizipation, ErzieherInnengesundheit; In jedem Modul gibt es verschiedene Bausteine (Materialien und Aktionen); Inhalte des Programms können flexibel an die Schwerpunkte der Kita angepasst werden	ADK Nordost	kostenfrei	nach Vereinbarung	umfassendes Programm; weitere Infos: www.joelchenkids.de ; Durchführung & Materialien: Die teilnehmende Kita wird mit Materialien (Programm-Leitfaden, CD mit Unterlagen für die Kita Arbeit, Kartenboxen, Planungs- und Themengestern, Joelchen-Handpuppe und Flaschenpost (Spiele- und Übungsaussagen für Familien) ausgestattet. Zusätzlich wird für jeden Kindergarten ein Drahtseil bereitgestellt. Die ADK Fachkräfte schulen die Erzieher/innen zu Inhalten und Methoden des Programms in einem zweitägigen Workshop. Bildung eines JoelchenKids-Teams möglichst bestehend aus Erzieher, Elternvertreterin, Kita Leitung und Kita-Träger zur Planung und Begleitung des Programms. Beratung und Begleitung bei der Projektdurchführung durch ADK-Fachkraft; Durchführung von Workshops zu den Modulen Seelisches Wohlbefinden, Elternpartizipation und Erziehergesundheit durch Koordinatorin der ADK sowie Angebot von regelmäßigen Austauschworkshops mit anderen JoelchenKids-Kitas.	Anfrage über ihre Bezirkskoordination	

Zudem bspw. Träger-Werkstatt, Fachtage, Praxisaustausch in Konsultationen, Qualifizierungsveranstaltungen

*Quelle: Landeskoordination LggK

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit.

Steffi Petruz

Landeskoordinatorin in der

Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie

Berliner Landesprogramm „Kitas bewegen - für die gute gesunde Kita“ (LggK)

Berliner Kita-Institut für Qualitätsentwicklung (BeKi)

E-Mail: steffi.petruz@senbjf.berlin.de; petruz@beli-qualitaet.de

Website: www.gute-gesunde-kitas-in-berlin.de