

Kindgerechte Ernährung in Krippe und Kindertagesstätte

Seminarziel

Zu einer gesunden und kindgerechten Ernährung gehört so viel mehr als gesunde Lebensmittel alleine: wie werden Kinder durch gesundes Essen angesprochen, wie lernen sie neue Speisen kennen und probieren, welche Regeln sind dabei wichtig und wie kann eine entspannte Atmosphäre beim Esstisch geschaffen werden? Rund um die Ernährung und ihrer traditionellen und kulturellen Vielfalt gibt es viel mit den Kindern zu entdecken. Auf der anderen Seite steigen die Ansprüche der Eltern und Kosten- und Zeitengpässe oder Herausforderungen durch Lebensmittelunverträglichkeiten und erschweren so die Arbeit in der Krippe und Kita. Welche Lösungsansätze gibt es?

Inhalte

- Krippe/Kita im Spannungsfeld zwischen Eltern, Leitung und pädagogischer Arbeit
- DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder
- Lebensmittelunverträglichkeiten: Möglichkeiten und Grenzen im Einrichtungsalltag
- Kulturelle Vielfalt einbinden und nutzen
- Partizipation der Kinder

Referentin: Nicole Eckelmann, Diplom Oecotrophologin

Zielgruppen

Erzieher/Pädagogen, Küchenleiter, Hauswirtschaftsleiter, Einrichtungsleiter, Hauswirtschaftskräfte, Diätassistenten, Oecotrophologen

Teilnehmerzahl

max. 18

Termin

02.04.2019, 8:30-16:00 Uhr

Seminarumfang

8 Einheiten à 45 Minuten

Ort

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Sektion Niedersachsen

Gebühr

115,00 €

inkl. Seminarunterlagen und Pausengetränke

Ansprechpartner

Sonja Pöhls

Tel.: 0511 - 544 1038-4

E-Mail: poehls@dge-niedersachsen.de