



Forum Ernährung mit BeKi



Das FORUM Ernährung beim Veterinäramt und Verbraucherschutz des Rhein-Neckar-Kreises ist Bildungspartner der Ernährungsbildung in Kitas im Rahmen der Landesinitiative „BeKi - Bewusste Kinderernährung“ – des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg.

Qualifizierte selbstständige Ernährungsreferentinnen vermitteln praxisnah und anschaulich Themen der Ernährungsbildung für Kitas. Aufgrund ihrer langjährigen Erfahrungen und Einblicke in eine Vielzahl von Einrichtungen sind die Fortbildungen konzentriert und fokussiert gestaltet, immer mit dem Blick auf die praktische Umsetzung im Kita-Alltag.

Aufgrund der gesellschaftlichen Entwicklung steigt der Stellenwert der Ernährungsbildung in der Kita kontinuierlich an, was nicht nur ein Fingerzeig dafür ist, dass man sie als essentiellen Bestandteil der Entwicklung von Alltagskompetenz bei den Kindern ansehen muss. Es ist vielmehr ganz speziell der Erkenntnis geschuldet, dass die Geschmacksprägung und die Ess-Entwicklung der Kinder in der frühen Kindheit erfolgt. Dies wird auch durch die Möglichkeit der BeKi Zertifizierung für Kitas deutlich. Auf dem Weg zur Zertifizierung übernimmt das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unter anderem die Kosten der Referentin, die die Kita dabei begleitet, mit dem Ziel in der Kita die Ernährungsbildung in der Konzeption langfristig zu verankern; dabei können folgende Fortbildungen ein Baustein davon sein.

Anmeldeverfahren des FORUM Ernährung

Anmeldungen bitte **per E-Mail** an forum.ernaehrung@rhein-neckar-kreis.de

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an

Uschi Schneider Tel.: 06221/522-4363 oder **Silke Burgmaier Tel.: 06221/522-4145**

Die Anmeldungen sind **verbindlich**.

Wir bitten um eine Anmeldung bis spätestens **2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn**.

Die Fortbildungen sind im Rahmen von BeKi **kostenfrei**.

Fortbildungen mit festen Terminen in Wiesloch

Thema: Nachhaltig essen – auch in der Kita!

Termin: **Dienstag, 08. April 2025 / 14.00 – 17.00 Uhr**
auch als Teamfortbildung im Rahmen einer Teamsitzung möglich

Ort: Außenstelle Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis, FORUM Ernährung,
Adelsförsterpfad 7, 69168 Wiesloch, in der Kantine

Zielgruppe: das gesamte Team der Einrichtung

Referentin: Luise Franke, Ernährungswissenschaftlerin, BeKi Referentin in Ba-Wü

Kosten: trägt das Land Baden-Württemberg im Rahmen der Landesinitiative BeKi

Mindestens: 10 Teilnehmende

Inhalte: Nachhaltiges Handeln betrifft jeden zu jeder Zeit. So kann auch die Kita ihren Teil dazu beitragen, die Themen im Alltag aufzugreifen und das nachhaltige Handeln zur Gewohnheit werden zu lassen. In der Fortbildung werden die aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ab dem 3. Lebensjahr vorgestellt. Bei diesen wurden u.a. Auswirkungen auf den Klimaschutz mit einbezogen. „Welche Lebensmittel in welcher Menge braucht ein Kind?“ Diese Frage wird immer wieder an uns gestellt. Nicht zuletzt auch aufgrund intensiver Diskussionen mit Eltern. Wie begleitende Angebote zur Ernährungsbildung die Umsetzung im Kita-Alltag unterstützen können wird Bestandteil der Fortbildung sein. Die fundierten neutralen Informationen bieten eine gute Kommunikationsbasis im Gespräch mit den Eltern und bringen Entspannung in den Kita-Ess-Alltag. Dabei bietet z.B. das Frühstück viele Ansätze, den Kinder die verschiedenen Aspekte vom Einkauf bis zum Essen auf dem Teller näher zu bringen. Bei der Fortbildung werden die verschiedenen Aspekte beleuchtet, gemeinsam Möglichkeiten der Umsetzung gesammelt und mit gelungenen Beispielen aus der Praxis ergänzt, die Erfahrungen der Teilnehmenden stehen dabei im Vordergrund.

Thema: **Experimente in der Kinderküche**

Termin: **Dienstag, 14.10.2025, 14 -17.00 Uhr**

Ort: FORUM Ernährung, Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis, Wiesloch,
Adelsförsterpfad 7, in der Kantine

Zielgruppe: Mitarbeitende von Kitas

Referentin: Sigrid Fellmeth, Diplom-Oecotrophologin, BeKi Referentin in Ba-Wü

Kosten: trägt das Land Baden-Württemberg im Rahmen der Landesinitiative BeKi

Mindestens: 10 Teilnehmende

Inhalte: Wie begeistert man Kinder für gute Lebensmittel und neue Speisen? Kinder entwickeln Lust auf Neues, wenn sie die „Küche“ als Lernort entdecken dürfen – und dafür braucht es nicht einmal eine echte Küche. Durch aktive Teilnahme und spannende Experimente lernen Kinder spielerisch den Umgang mit neuen Lebensmitteln kennen. Mit den richtigen Schneidetechniken, gutem Equipment und jeder Menge Spaß wird das ganz einfach. Das fördert nicht nur ihre Neugier, sondern regt auch zum naturwissenschaftlichen Denken an. Dieser Workshop ist praxisnah – es wird geschnippelt, gerührt, entdeckt und geforscht. Sie lernen bewährte Experimente kennen und erhalten fachlichen Input, der sich leicht in den Alltag integrieren lässt.



Thema: Qualitätszirkel BeKi-zertifizierte Kitas
Termin: 15. Oktober 2025, 14.00 – 17.00 Uhr
Ort: FORUM Ernährung, Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis, Wiesloch, Adelsförsterpfad 7, in der Kantine
Zielgruppe: Beauftragte und Leitung von BeKi-zertifizierten Kitas

Inhalte: Kitas in Baden-Württemberg können sich für besonderes Engagement in der Ernährungsbildung zertifizieren lassen. In der Metropolregion sind inzwischen 35 Einrichtungen zertifiziert.

Diesen Kitas und den Kitas, die sich auf dem Weg zum BeKi Zertifikat befinden, bieten wir neue Impulse zur Ernährungsbildung für kontinuierliche Anpassungsprozesse im Kita-Alltag. Sie haben die Möglichkeit sich untereinander auszutauschen, und sich bei der Ideenwerkstatt einzubringen. Zudem gibt es neue Anregungen mit praktischen Beispielen für den Alltag.

Offen ausgeschriebene Fortbildungen

Thema: Jedes Kind is(s)t einzigartig
- Entwicklung des Essverhaltens in der frühen Kindheit

Termin: nach Vereinbarung 3 Zeitstunden, auch im Rahmen einer Teamsitzung möglich

Ort: vor Ort in der Kita

Zielgruppe: Mitarbeitende von Kindertagesstätten

Referentin: Sigrid Fellmeth, Diplom-Oecotrophologin, BeKi Referentin, Systemische Beraterin (Odenwald-Institut)

Kosten: trägt das Land Baden-Württemberg im Rahmen der Landesinitiative BeKi

Mindestens: 10 Teilnehmende

Inhalte: Gemeinsame Mahlzeiten können viel mehr als sattmachen! Sie tragen zur Gemeinschaft bei und schaffen Wohlfühl-Momente in der Kita, die es dem Kind ermöglichen ausgewogen und entspannt zu essen. Was brauchen Kinder, um auf diesem Weg des Essenlernens gut begleitet zu werden? Das Essverhalten kleiner Kinder ist alles andere als stabil – Essmengen, Vorlieben und Abneigungen ändern sich häufig. Diese Schwankungen lassen sich häufig durch den Entwicklungsstand oder die Ess-Persönlichkeit des Kindes erklären. Ein besseres Verständnis der kindlichen Ess-Entwicklung und kleine Anpassungen im Alltag können für mehr Ruhe und Entspannung sorgen. Diese Fortbildung bietet neben fachlichem Input auch Raum für den Austausch Ihrer Erfahrungen und Ideen.

Thema: **Bildungsort Esstisch**
Essen mit Kleinkindern als pädagogische Aufgabe und Herausforderung

Termin: nach Vereinbarung, 3 Zeitstunden, auch im Rahmen einer Teamsitzung
Ort: online – oder in der Kita
Zielgruppe: Leitungskräfte und pädagogische Fachkräfte (U3)
Referentin: Dr. Barbara Miltner-Jürgensen, Biologin, BeKi Referentin
Kosten: trägt das Land Baden-Württemberg im Rahmen der Landesinitiative BeKi
Mindestens: 10 Teilnehmende

Inhalte:

Für eine gute Entwicklung brauchen Kinder eine ausgewogene Ernährung. Dazu sollen die Mahlzeiten bedarfsgerecht und abwechslungsreich sein. Der Esstisch ist auch ein Bildungsort an dem die Kinder „essen lernen“ und über die gemeinsamen Mahlzeiten ein gesundheitsförderliches Ernährungsverhalten grundgelegt wird. Das Ernährungsverhalten wird in den ersten Lebensjahren entscheidend geprägt. Die Fortbildung benennt die Hintergründe und Einflüsse auf das Ess- und Ernährungsverhalten von Kindern in den ersten Lebensjahren. Die Fortbildung zeigt auf, welche Faktoren das Ernährungsverhalten von Kindern prägen und wie (kleine) Kinder essen lernen. Die Essgewohnheiten von Kindern sowie Ernährungstypen werden beschrieben. Darüber hinaus wird eine pädagogisch sinnvolle Essplatzgestaltung thematisiert, die ein gesundheitsförderliches, nachhaltiges und genussvolles Essen unterstützt.

Thema: **Mahlzeiten in der Kita pädagogisch begleiten**

Termin: 3 Zeitstunden auch im Rahmen einer Teamsitzung
Ort: Präsenz, vor Ort in der Einrichtung
Zielgruppe: Mitarbeitende von Kindertagesstätten
Referentin: Iris Lehbauer, Dipl.-Ing. (FH) Ernährungstechnik, BeKi Referentin,
Coaching für Kita- und Schulverpflegung

Mindestens: 10 Teilnehmende

Inhalte: Essen und Trinken sind alltägliche Vorgänge. Oftmals wird in diesem Bildungsbereich in der Lebenswelt Kita intuitiv gehandelt. Doch es macht Sinn mehr Bewusstsein darauf zu lenken. Gerade in einer Zeit, in der immer mehr Kitakinder unter der Woche außer Haus versorgt werden, da Eltern beruflich eingebunden sind, digitale Medien außerhalb der Kitawelt vermehrt für Zeitvertreib und Ablenkung sorgen und Kinder immer häufiger adipös sind, ist es umso wichtiger, dass pädagogische Fachkräfte kindorientierte Essenssituationen in der Kita bewusster gestalten.

Gemeinsam schauen wir uns einrichtungsspezifisch und teamorientiert an, wie anhand professionellen Wissens und responsivem Handeln die Essentwicklung der Kitakinder um die Kitamahlzeiten herum pädagogisch begleitet werden können, z.B. warum der pädagogische Happen wichtig ist und welche individuellen Fertigkeiten, Fähigkeiten und Erfahrungen Kinder sich aneignen bzw. sammeln.

Denn je entspannter und wertschätzender der Essalltag verläuft, umso mehr profitieren die Kinder und Mitarbeitenden davon. So bereiten die Mahlzeiten allen Beteiligten Freude, Genuss und Spaß.

Thema: **Bewusste Kinderernährung
- als Baustein der Gesundheitsförderung**

Termin: nach Vereinbarung, 3 Zeitstunden auch im Rahmen einer Teamsitzung
Ort: in der Kita
Zielgruppe: das Team der Kita
Referentin: Kerstin Wabnigg, Gesundheitsförderin, BeKi Referentin
Kosten: trägt das Land Baden-Württemberg im Rahmen der Landesinitiative BeKi
Mindestens: 10 Teilnehmende

Inhalte: In dieser praxisorientierten Fortbildung erfahren päd. Fachkräfte, wie sie das Thema bewusste Kinderernährung in ihren Alltag integrieren können, um die Gesundheit und das Wohlbefinden von Kindern nachhaltig zu fördern. Die Fortbildung vermittelt auf der einen Seite theoretisches Wissen über die Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung und den aktuellen Ernährungsempfehlungen. Andererseits bietet sie Gelegenheit zahlreiche praktische Ansätze und Methoden kennen zu lernen, um Kinder für gesunde Essgewohnheiten zu begeistern.

Die Ernährungsbildung, die kein eigenes Projekt im Kita-Alltag sein muss, sondern überall und immer stattfinden kann, ist ein großer Teil dieser Fortbildung. Wie fördere ich als Erzieher*in das Interesse an Nahrungsmitteln und deren Herkunft, die Nachhaltigkeit, das Erleben von Geschmack und Genuss, die Freude am Essen und das Mitwirken der Eltern zuhause? Der Mix aus theoretischen Inputs, praktischen Übungen, Gruppenarbeiten und Diskussionen soll den Teilnehmenden die Möglichkeit geben sich auszutauschen, eigene Ideen einzubringen und im Team neue Ansätze zu finden.

Thema: **Sicherheit im Umgang mit Lebensmitteln – eine Aufgabe für alle!
Worauf ist dabei aus lebensmittelhygienischer Sicht zu achten**

Termin: nach Vereinbarung, ca. 2,5 Std., auch im Rahmen einer Teamsitzung
Ort: in der Kita
Zielgruppe: das gesamte Team der Einrichtung
Referentin: Uschi Schneider, Leiterin FORUM Ernährung
Carmen Wetterauer, Lebensmittelkontrolleurin
Kosten: -
Mindestens: 10 Teilnehmende

Inhalte: Gemeinsam mit Kindern etwas zubereiten oder in anderer Weise mit Lebensmitteln im Alltagumgehen, ist immer auch mit hygienischen Risiken verbunden.

Welche Lebensmittel besonders anfällig sind, womit dies zusammenhängt und was sich daraus für den praktischen Umgang damit ergibt, ist Schwerpunkt dieser Veranstaltung. Es wird aufgezeigt, wie die pädagogische Arbeit mit den Kindern im Umgang mit Lebensmitteln gut mit den hygienischen Anforderungen vereinbart werden kann. Ergänzungsseminar zur Vertiefung der Erstbelehrung.



Es besteht auch die Möglichkeit, einzelne Themen für eine Inhouse-Fortbildung auszuwählen:

- Ernährungsbildung im Kita-Alltag als Teil der Konzeption
- Lebensmittelauswahl, -menge und -qualität
- Pädagogische Angebote zu und mit Lebensmitteln
- Prägung des Essverhaltens und Hintergründe
- Mahlzeiten pädagogisch begleiten
- Geschmackstest / Ess-Erfahrungen



„Esspedition Kita – Ernährungsbildung für die Praxis“

Haben Sie in Ihrer Einrichtung bereits einen Ringordner (Auflage 8)?

Pro Einrichtung wird im Rahmen einer Teamsitzung der Ordner vorgestellt (ca. 60 Min.), danach bleibt ein kostenfreies Exemplar in der Einrichtung.

Ein Angebot im Rahmen des Landesprogramms Bewusste Kinderernährung (BeKi) des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg



BeKi - Zertifizierung

Ihnen ist die Ernährungsbildung wichtig und sie ist fester Bestandteil Ihrer Konzeption - oder soll es werden?

Dann zeigen Sie dies auch nach außen und lassen Sie sich mit Ihrer Einrichtung für besonderes Engagement in der Ernährungsbildung zur BeKi-Kindertagesstätte zertifizieren!

Das Zertifikat ist für 3 Jahre gültig und kann danach verlängert werden.

Mehr dazu unter: www.beki-bw.de oder beim FORUM Ernährung, Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Uschi Schneider Tel.: 06221/522-4363

Silke Burgmaier Tel.: 06221/522-4145

U.Schneider@Rhein-Neckar-Kreis.de

S.Burgmaier@Rhein-Neckar-Kreis.de