

Fortbildungen mit BEKI 2026



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, das die **Finanzierung trägt**.

Qualifizierte selbstständige Ernährungsreferentinnen vermitteln praxisnah und anschaulich Themen der Ernährungsbildung. Aufgrund ihrer langjährigen Erfahrungen und Einblicke in eine Vielzahl von Einrichtungen sind die **kostenfreien 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 dazu sein.

Fortbildungsübersicht

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



...darüber hinaus werden folgende Themenbereiche angeboten:

Thema: **Bildungsort Esstisch**

Essen mit Kleinkindern als pädagogische Aufgabe und Herausforderung

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

Ort: vorzugsweise online

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: **PURIST, SKEPTIKER ODER GENIESSER**
- Besonderheiten in der kindlichen Essentwicklung

Termin: 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 sind ein wertvoller Teil des Kita-Alltags. Sie stiften Gemeinschaft, schaffen Wohlfühlmomente und unterstützen Kinder dabei, ein ausgewogenes und positives Essverhalten zu entwickeln. Doch jedes Kind is(s)t anders: Manche sind neugierig und probieren alles, andere sind eher zurückhaltend oder haben feste Vorlieben. Diese Unterschiede hängen oft mit dem Entwicklungsstand oder der individuellen „Ess-Persönlichkeit“ zusammen. In dieser Fortbildung erhalten Sie fundiertes Wissen über die kindliche Essentwicklung und deren Besonderheiten. Gemeinsam überlegen wir, wie Sie Kinder in den verschiedenen Phasen gut begleiten können. Ein Blick in die eigene Essbiografie hilft dabei, die eigene Haltung zum Essen zu reflektieren – eine wichtige Grundlage für ein feinfühliges, vorurteilsfreies Handeln. Freuen Sie sich auf fachliche Impulse, praktische Ideen für eine entspannte Mahlzeitengestaltung (z. B. Nudging-Techniken) sowie Raum für Austausch und Reflexion.

Thema: **Essen und Trinken – als Baustein zur Bildung für nachhaltige Entwicklung**

Termin: 3 Zeitstunden, auch im Rahmen einer Teamsitzung möglich

Ort: vor Ort in der Kita

Zielgruppe: das gesamte Team der Einrichtung (3-6)

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. 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: **Mit Löffel und Lupe – Forschen in der Kinderküche**
Ein praxisnaher Workshop für pädagogische Fachkräfte

Termin: nach Vereinbarung, 3 Zeitstunden, auch im Rahmen einer Teamsitzung
Ort: in der Kita
Zielgruppe: Mitarbeitende von Kitas
Referentin: Sigrid Fellmeth, Diplom-Oekotrophologin, BEKI Referentin in Ba-Wü
Kosten: trägt das Land Baden-Württemberg im Rahmen der Landesinitiative BEKI
Mindestens: 10 Teilnehmende

Inhalte: Kinder sind von Natur aus neugierig – besonders dann, wenn sie aktiv mitmachen dürfen. Die „Küche“ ist dafür ein idealer Lernort: Hier wird geschnipelt, gerührt, beobachtet und gestaunt. Spannende Experimente rund um die Vielfalt der Lebensmittel regen spielerisch zum Nachdenken an, fördern den bewussten Umgang mit Essen und machen Lust aufs Probieren.

Mit kindgerechten Schneidetechniken, dem passenden Equipment und jeder Menge Spaß gelingt das ganz leicht.

In diesem Workshop lernen Sie bewährte Praxisideen und Experimente kennen – ergänzt durch fachlichen Input, so dass sich dies unkompliziert in den Alltag integrieren lässt.

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

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

Inhalte: Essen und Trinken sind alltägliche Vorgänge, die in der Kita nicht immer die erforderliche Beachtung erhalten. Es lohnt sich jedoch, diesen Lernbereich bewusst zu gestalten um Kindern mehr Freude und Spaß beim Essen zu vermitteln und somit dem Thema gemeinsam Essen eine positive Grundhaltung für die Zukunft zu geben. Gerade in einer Zeit, in der immer mehr Kinder unter der Woche in der Kita versorgt werden, ist es hilfreich, den Fokus auf eine gut gestaltete Mahlzeitsituation zu legen.

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 dabei aneignen bzw. sammeln können, etc.

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

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, technische Lehrerin
Carmen Wetterauer, Lebensmittelkontrolleurin
Kosten: keine
Mindestens: 10 Teilnehmende

Inhalte: Gemeinsam mit Kindern etwas zubereiten oder in anderer Weise mit Lebensmitteln im Alltag umgehen, 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 Kindern im Umgang mit Lebensmitteln gut mit den hygienischen Anforderungen vereinbart werden kann. Ergänzungsseminar zur Vertiefung der Erstbelehrung.

Anmeldeverfahren des FORUM Ernährung

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

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an

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

Die Anmeldungen sind **verbindlich**.

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

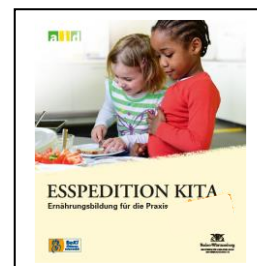
Die Fortbildungen sind im Rahmen von BEKI **kostenfrei**.

„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 - ein Gewinn für Ihre Einrichtung – ohne zusätzliche Kosten!

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 – wir begleiten Sie dabei!

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

U.Schneider@Rhein-Neckar-Kreis.de

Silke Burgmaier Tel.: 06221/522-4145

S.Burgmaier@Rhein-Neckar-Kreis.de