

# STANDARDS IN DER KÜCHE ENTWICKELN

Gesunde Ernährung von Anfang an. Küche und Pädagogik Hand in Hand

Kinder, die FRÖBEL-Einrichtungen besuchen, sollen ihrem Alter entsprechend unter Berücksichtigung individueller Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sowie ihres religiösen Hintergrundes gesund und mit frischen Lebensmitteln versorgt werden. Dabei kommt es nicht nur auf gute Lebensmittel an, sondern auch auf eine positive Essatmosphäre. Die Essatmosphäre ist neben der Lebensmittelqualität ein prägender Faktor von Mahlzeiten. Sie gibt den Kindern die Möglichkeit, soziale Kompetenzen, wie Rücksichtnahme und Hilfsbereitschaft, zu erlernen. Wichtig ist hierbei eine gute Zusammenarbeit aller beteiligten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

## Inhalte

- Frisch kochen
- Religiöse Besonderheiten
- Gestaltung des Speiseplans
- Zusammenarbeit Küche – Leitung – Pädagogen
- Essatmosphäre

## INFORMATIONEN

Ort: Köln

Termin: 01.03.2016

Trainer: Stephan Keitel

Anmeldung bis: 05.01.2016

Fortbildungspunkte: 1

## INFORMATIONEN

Ort: Berlin

Termin: 02.11.2016

Trainer: Stephan Keitel

Anmeldung bis: 07.09.2016

Fortbildungspunkte: 1

## Sie sind in diesem Seminar richtig, wenn

... Sie in einer FRÖBEL-Einrichtung arbeiten und Interesse an gesunder Ernährung haben.

... Sie als Koch/Köchin oder Wirtschaftskraft arbeiten.

... Sie als Erzieher\*in Einfluss auf die Faktoren gesunder Ernährung nehmen wollen.