

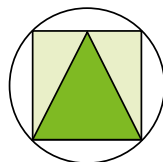
Dokumentation: FRÖBEL-Lab

Mahlzeiten und Ernährung in der Kita



Praktische Ernährungsbildung für Kinder.
Eine Initiative der Sarah Wiener Stiftung
und der BARMER.

www.froebel-gruppe.de



FRÖBEL

Kompetenz für Kinder

Mahlzeiten und Ernährung in der Kita – Bildungsmomente gemeinsam gestalten

Dokumentation der Lab-Woche vom 13. – 17. Mai 2019



Hintergrund

Das gemeinsame Essen in der Kita – ob Frühstück, Mittag oder Vesper – ist ein täglich wiederkehrender Moment im Kindergartenalltag. Die Mahlzeiten sind ein strukturgebender Anker in jeder Kindertageseinrichtung und gehören selbstverständlich für Kinder und pädagogische Fachkräften dazu. So bieten sich in Mahlzeitsituationen und rund um das Thema Ernährung in vielerlei Hinsicht großes Potential für die Gestaltung von gelungenen Bildungsmomenten.

„Qualitativ gute und wohlschmeckende Speisen und Getränke bilden daher einen wichtigen Teil des Angebots. Das gemeinsame Essen hat aber eine weitaus größere Bedeutung als nur die der Nahrungsaufnahme. Die Atmosphäre, die die Kinder während des Essens erleben, beeinflusst ihre Ernährungsgewohnheiten, ihr ästhetisches Empfinden und ihre Fähigkeit, etwas zu genießen. Mahlzeiten in der Kindertageseinrichtung sind deshalb nicht nur notwendige Routinen, sondern immer auch ein soziales, kulturelles und ästhetisches Ereignis, eingebettet in feste Rituale“ (Tietze et al., 2016, S. 86).

Das Lab

Um das bildungsstarke Thema Mahlzeiten und Ernährung in der Kita in seinen unterschiedlichen Facetten zu erfassen und neu zu betrachten, organisiert FRÖBEL mit der Initiative „Ich kann Kochen!“ der Sarah-Wiener-Stiftung erneut das besondere Format des FRÖBEL-Labs.

Lab ist eine Kurzform für das englische Wort Laboratory und bedeutet übersetzt Labor. Es steht für ein besonderes Fortbildungsformat bei FRÖBEL. Dabei werden die Teilnehmenden in kurzer Zeit (eine Woche) mit vielen unterschiedlichen Inputs konfrontiert und inspiriert, um neue innovative und kreative Wege für die eigene Praxis zu entwickeln.

In einem Rahmen von 1,5 Jahren haben die Teilnehmenden des Labs die Möglichkeit, das Thema Mahlzeiten und Ernährung in ihrer Kindertageseinrichtung nochmal neu- und querzudenken. Das Thema wird hinsichtlich guter Praxis analysiert und es werden Ideen für den pädagogischen Alltag in Kindertageseinrichtungen entwickelt, die dann im Kita-Alltag Anwendung finden. Individuelle Schwerpunkte in der Ausgestaltung des Themas werden herausgearbeitet und ausprobiert.



Eine bewegende Woche:
Unsere Videodokumentation vom Lab



Ziel und Wirkung

Die teilnehmenden pädagogischen Fachkräfte werden im Rahmen der Lablaufzeit von 1,5 Jahren zu Multiplikatoren und Multiplikatorinnen „Mahlzeiten und Ernährung“ ausgebildet und bauen ihre Kitas im Laufe der Projektzeit zu Modelleinrichtungen auf. Hier können Teams anderer Einrichtungen der FRÖBEL-Region Impulse und Expertise zum Themenkomplex Mahlzeiten und Ernährung erhalten, um auch ihre Einrichtung weiterzuentwickeln. Darüber hinaus sollen die gewonnenen Erkenntnisse und Erfahrungen für alle pädagogischen Fachkräfte bei FRÖBEL so aufbereitet werden, dass diese sie ebenfalls in den Kindertageseinrichtungen etablieren können.

Um die Wirkung dieses Fortbildungsformates messen zu können werden die Lab-Teilnehmenden zu verschiedenen Zeitpunkten mittels Fragebogen und über kurze Interviews um eine Einschätzung gebeten. Die erste Befragung fand direkt im Anschluss an die Lab-Woche statt. Weitere Messungen erfolgen in festgelegten zeitlichen Abständen. Auf diese Weise wird sichergestellt, flexibel auf Bedarfe reagieren zu können. Auch Kolleginnen und Kollegen aus den Einrichtungen sowie Kinder und ihre Familie kommen im Verlauf des Labs zu Wort.



Das sagen die Teilnehmenden
über die Lab-Woche:

83,5%

haben viel bzw. sehr viel Neues in der Lab-Woche gelernt.

89,3%

haben viele bzw. sehr viele neue Ideen für Ihre pädagogische Arbeit aus dem Lab mitgenommen.

90,4%

hat die Lab-Woche stark bzw. sehr stark inspiriert.

96%

fanden die Veranstaltung gut bzw. sehr gut organisiert.

99,2%

fühlten sich im Lab in der Gruppe wohl bzw. sehr wohl.



Die Lab-Woche

22 Köpfe und 1000 gute Ideen

Mit dem Input unserer Kooperationspartnerin, der Sarah Wiener Stiftung und ihrer Initiative „Ich kann Kochen!“, ist die Gruppe am 13. Mai 2019 in das Lab gestartet: 22 Teilnehmende, darunter von FRÖBEL 14 pädagogische Fachkräfte aus unterschiedlichen Regionen, vier Köche, zwei Referentinnen der Unternehmenskommunikation sowie Personalentwicklung und Fortbildung. Von der Initiative „Ich kann Kochen!“ kamen zwei Mitarbeiterinnen. Gemeinsam machten wir uns auf den Weg, das Thema Mahlzeiten und Ernährung in der Kita neu zu entdecken.

Im Laufe der Woche begegnete die Lab-Gruppe unterschiedlichen Akteuren und Akteurinnen: Die Initiative „Ich kann Kochen!“ war dabei, der Gemüseackerdemie e.V., Querfeld UG und Über den Tellerrand e.V.; engagierte Köche und pädagogische Fachkräfte sowie FRÖBEL-Eltern. Bei der Entwicklung der Ideen für die Praxisphase, verarbeiteten die Teilnehmenden ihre Erfahrungen, Erlebnisse und die gesammelte Wissensgenerierung von praktischer Ernährungsbildung von Kindern. Es wurde sich über organisatorische und inhaltliche Aspekte ausgetauscht über Themen wie Gärtnern mit Kindern, Nachhaltigkeit von Lebensmitteln in der Kita-Küche, Tischkulturen der Familien, Nutzungsmöglichkeiten von Kinderküchen u. v. m.



Montag: „Ran an die Töpfe, Messer und Co!“

Nach der Begrüßung durch FRÖBEL und der Initiative „Ich kann Kochen!“ sowie der BARMER Krankenkasse als Gastgeberin, tauchten die Teilnehmenden in das Thema ein und loteten in Kleingruppen aus, welche Aspekte des Themas sie besonders relevant finden und wo sie persönlich Entwicklungsbedarf sehen. Am Nachmittag übernahm eine Trainerin der Initiative „Ich kann Kochen!“ und ließ die Teilnehmenden mit Butter schütteln und Brotverkostungen erfahren, wie Kinder auf den Geschmack kommen. Wie und was man mit Kindern kochen kann, erlebte die Gruppe am Abend und es hieß: „Ran an die Töpfe, Messer und Co!“.



Praktische Ernährungsbildung für Kinder.
Eine Initiative der Sarah Wiener Stiftung
und der BARMER.

www.ichkannkochen.de



Dienstag: Wochenmarkt, Acker und Kochstudio

Zu Beginn des Tages trafen sich alle auf dem Markt am Wittenbergplatz im Herzen Berlins. Die Gruppe streifte durch die Stände und ließ die kommunikative Stimmung auf sich wirken. Anschließend ging es auf dem Gelände der alten Malzfabrik in Berlin weiter, wo die Gemüseackerdemie e. V. ihren Sitz hat. Für die Teilnehmenden war ein intensiver und praktischer Workshoptag zu Thema Ackern mit Kindern in der Kita vorbereitet. Zum Abschluss stieß Frederic Goldkorn von Querfeld UG dazu und berichtete von seiner Version und seinem Wirken gegen die Lebensmittelverschwendung in Deutschland. Abends wurde gemeinsam mit Über den Tellerrand e. V. gekocht und der Koch erzählte von seiner Heimat Syrien.



Praxistipp:
Marktbesuch mit Kindern.
 Schauen, anfassen, schmecken und anschließend in der Kita zusammen essen. Auch mal unbekanntes Obst und Gemüse, Gewürze etc.





Mittwoch: Auf Spurensuche in FRÖBEL-Kitas

Mehrere FRÖBEL-Kindergärten in Berlin öffneten an diesem Tag ihre Türen zur kulinarischen Spurensuche. Die Lab-Gruppe hatte die Gelegenheit, sich mit den pädagogischen Fachkräften und dem Personal aus der Küche zum Thema auszutauschen. Viele kleine und große Ideen wurden aus den Häusern dokumentiert und innerhalb der Lab-Gruppe ausgetauscht. In Gesprächsrunden wurde das Erlebte anschließend reflektiert:

- Welche Bedeutung hat eine gelungene Zusammenarbeit zwischen den Bereichen Küche, pädagogisches Team und Leitung?
- Wie können Kindertageseinrichtungen das Thema nutzen, um die Vor- und Zubereitung und das Einnehmen von Mahlzeiten als Bildungsmomente zu etablieren?
- Wie kann es gelingen, Fertigkeiten, Handhabung und Wissen über Lebensmittel, die Herstellung und Zubereitung von Speisen sowie Kulturtechniken Kindern nahezubringen?
- Wie lassen sich die Themen für Kinder unterschiedlicher Altersgruppen begreifbar machen und welche Rolle spielen verschiedene Rahmenbedingungen in Kitas?
- Wie können Familien in diese Bildungsmomente im Sinne einer gelingenden und inklusiven Bildungs- und Erziehungspartnerschaft eingebunden werden?

Bei einer gemeinsamen Abendveranstaltung „Goldener Tisch plus“ im FRÖBEL-Kindergarten Highdechen waren auch Eltern aus FRÖBEL-Kindergärten eingeladen. Jule Marx, Leiterin der Fachabteilung Pädagogik und Qualitätsentwicklung bei FRÖBEL, stellte die Idee des goldenen Tisches, eine besondere Ausgestaltung einer Mahlzeitsituation mit Kindern, vor. Im Anschluss waren alle bei einem leckeren Buffet eingeladen, ihre Perspektiven zum Thema „Familienskultur“ einzubringen. Es wurde diskutiert, welche Möglichkeiten ein Kindergarten hat, verschiedene Familienkulturen miteinzubeziehen.



Der goldene Tisch: Sprachanlässe in einem besonderen Ambiente schaffen



Donnerstag: Viel Input und wie weiter? Ein Workshoptag

Unter Begleitung einer professionellen Moderatorin wurden in Kleingruppen die drei Tagen voller Erfahrungen, Eindrücke und Inspirationen hinsichtlich guter Praxis analysiert und quergedacht. Nach einem intensiven Tag in Arbeitsgruppen, entstanden daraus Ideen für den pädagogischen Alltag in Kindertageseinrichtungen. Die Ideen wurden in Feedbackrunden vorgestellt und Anregungen in die Projektideen eingearbeitet.



Freitag: Mit tollen Ergebnissen in die Praxisphase

Die Kleingruppen präsentierten ihre Ergebnisse vor einer größeren Zuhörerschaft, darunter die Geschäftsführung von FRÖBEL, Vertreterinnen und Leitungen der Fachabteilungen Pädagogik und Qualitätsentwicklung, Personalentwicklung und Fortbildung und Bau sowie Berliner Geschäftsleitungen, Kitaleitungen und Köchen der Berliner FRÖBEL-Kindergärten sowie Studierenden der FRÖBEL Akademie. Im Anschluss wurden Fragen aus dem Publikum beantwortet.

Nach einer intensiven Lab-Woche werden nun alle teilnehmenden ihr Vorhaben in der anschließenden Praxisphase umsetzen und testen.



Unsere Partner-Initiativen und ihre Themen

<p>„Ich kann Kochen!“ Referentin: Stephanie Fromme (Trainerin „Ich kann Kochen!“): Geschmacksbildung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktische Versuche in der Küche mit Kindern • Kochen mit Kindern (Tipps und Anregungen) 	
	<p>GemüseAckerdemie Referentinnen: Jennifer Usedal (Regionalmanagerin Berlin-Brandenburg (Kita) und Kolleginnen: Wertschätzung von Lebensmitteln vermitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> • Idee vom Ackern mit Kindern • praktische Umsetzung • Unterstützung der Kindergärten beim Ackern
<p>Querfeld Referent: Frederic Goldkorn (Geschäftsführer): Lebensmittelverschwendung entgegenwirken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Idee und Geschichte von Querfeld • Verbreitung und Zusammenarbeit mit Kindergärten 	<p>Über den Tellerrand Referent und Koch: Khaled Khadem-Aljamiee: Landestypisches Essen zubereiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen der Organisation • Einblick in die Geschichte des Kochs
	<p>FRÖBEL-Kindergärten 10 Berliner Kindergärten mit Leitungen, Köchen und pädagogischen Fachkräften berichteten über die Abläufe und Organisation von Mahlzeiten und Projekte rund um das Thema Ernährung in der Kita.</p>

Themen und Teams

Zusammenarbeit mit Familien

Wie können Familien in Bezug auf das Thema Mahlzeiten und Ernährung in den Kindergartenalltag nachhaltig mit einbezogen werden?

Team:

- Marco Herde, Koch, FRÖBEL-Kindergarten Regenbogen (Ostbrandenburg)
- Romy Hackbarth, pädagogische Fachkraft, FRÖBEL-Kindergarten Kleine Füße-Naseweis (Berlin Süd-Ost)
- Nensy Algieri, pädagogische Fachkraft, FRÖBEL-Kindergarten Wirbelwind (Berlin Rhein-Main)
- Vanessa Faber, pädagogische Fachkraft, FRÖBEL-Kindergarten Ecke Overbeck (Köln)
- Kimberley Hartung, pädagogische Fachkraft, FRÖBEL-Kindergarten Villa Pavenstedt (Bremen/Niedersachsen)

Goldener Tisch plus

Wie kann die Idee des Goldenen Tisches (plus), kommuniziert und nachhaltig in möglichst vielen FRÖBEL-Kindertageseinrichtungen implementiert werden?

Team:

- Manuela Kunnig, pädagogische Fachkraft, FRÖBEL-Kindergarten Ottil (Lausitz)
- Oliver Mankiewicz, Koch, FRÖBEL-Kindergarten Schatzinsel (Berlin Mitte Nord)
- Danilo Wels, pädagogische Fachkraft, FRÖBEL-Kindergarten Familiengarten (Sachsen)
- Annika Killic, pädagogische Fachkraft, FRÖBEL-Kindergarten Taunuspänz (Köln RheinBerg)

Partizipation

Welche unterschiedlichen Personengruppen müssen bei Veränderungsprozessen, die in einer Kindertageseinrichtung rund um das Thema Mahlzeiten und Ernährung initiiert werden beteiligt werden, damit das Ziel erfolgreich umgesetzt wird? Und in welcher Form?

Team:

- Dirk Golze-Dornsiepen, Koch, FRÖBEL-Kindergarten Die kleinen Piraten (Berlin Süd-West)
- Tom Eisentraut, pädagogische Fachkraft, FRÖBEL-Kindergarten Freudenberg (Berlin Süd-Ost)
- Julia Stege, pädagogische Fachkraft, FRÖBEL-Kindergarten Wasserstrolche (Hamburg/Schleswig-Holstein)
- Lara Brehme, pädagogische Fachkraft, FRÖBEL-Kindergarten Kreative Strolche (Köln Rheinland)
- Benjamin Schmid, pädagogische Fachkraft, FRÖBEL-Haus für Kinder Mainzer Straße (Bayern)

Nachhaltigkeit

Wie kann in einer Kindertageseinrichtung auf den Ebenen Küche und Pädagogik Nachhaltigkeit in Bezug auf Mahlzeiten und Ernährung entwickelt werden?

Team:

- Sophie Lüttich, Referentin Unternehmenskommunikation, Hauptgeschäftsstelle (Berlin)
- Gesine Abel, Referentin Personalentwicklung und Fortbildung, Hauptgeschäftsstelle (Berlin)
- Stephanie Fromme, Trainerin „Ich kann Kochen!“
- Robert Kapa, Koch, FRÖBEL-Kindergarten Fröbelspatzen (Berlin Süd-Ost)
- Fiona Schmaljohann, pädagogische Fachkraft, FRÖBEL-Kindergarten Augustastrolche (Berlin Süd-West)
- Sarah Giesen, pädagogische Fachkraft, FRÖBEL-Kindergarten Farbkleckse (Rhein-Ruhr)
- Sabine Neuhaus, pädagogische Fachkraft, Hort Kastanienhof (Westbrandenburg)

Praxisphase und Ausblick

Die teilnehmenden pädagogischen Fachkräfte und Köche gehen nun mit ihren Projektideen aus der Lab-Woche in eine erste Praxisphase. Es geht darum nun zu erproben und zu dokumentieren, wie sich die in den Gruppen erarbeiteten Ideen im pädagogischen Alltag umsetzen lassen. Die Teilnehmenden stehen sich mit Rat und Tat in den Kleingruppen zur Seite.

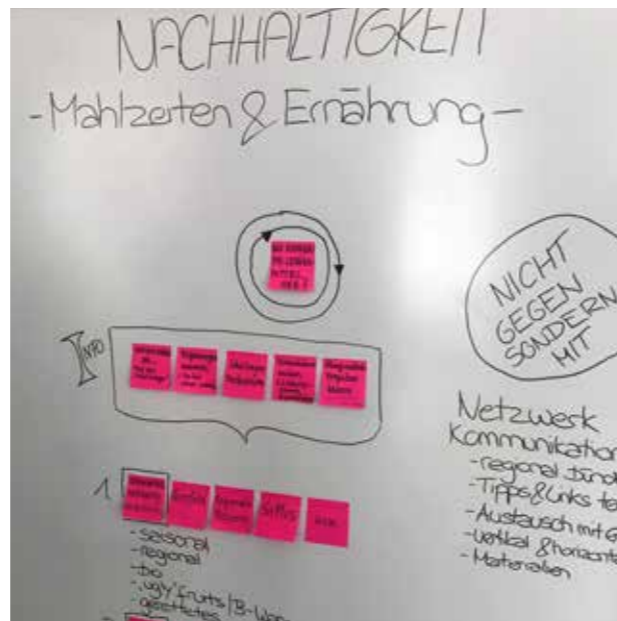
Darüber hinaus nutzt die Lab-Gruppe zur internen Kommunikation Office 365 Yammer - ein soziales Netzwerk von Microsoft für die unternehmensinterne Kommunikation und Zusammenarbeit von Mitarbeitenden.

Zudem finden sie in den Projektkoordinatorinnen des Teams Pädagogik und Qualitätsentwicklung ständige Ansprechpartnerinnen.

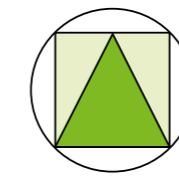
Am 7. und 8. November 2019 werden alle Teilnehmenden des FRÖBEL-Labs für zwei Tage in Berlin zusammenkommen, um ihre Erfahrungen auszuwerten und zu reflektieren.

Nach einer weiteren Praxisphase wird sich ein zweites Follow Up 2020 anschließen. Nach Abschluss der Follow Ups sollen die gebündelten Erfahrungen und Dokumentationen in einer Broschüre/einem Themenheft aufbereitet und veröffentlicht werden. Gleichzeitig können die beteiligten Kindertageseinrichtungen als Hospitationseinrichtungen besucht werden.

Weitere Informationen auf:
www.froebel-gruppe.de/lab



Veranstalter



FRÖBEL
Kompetenz für Kinder



Praktische Ernährungsbildung für Kinder.
Eine Initiative der Sarah Wiener Stiftung
und der BARMER.



BARMER

Impressum

Wir danken unseren Kooperationspartnerinnen und -partnern, sowie allen Teilnehmenden und Gastgeberinnen und Gastgebern für eine inspirierende Lab-Woche!

Herausgeber

FRÖBEL Bildung und Erziehung
gemeinnützige GmbH
V.i.S.d.P. Stefan Spieker
(Vorsitzender des Vorstands)
Haus des Lehrers
Alexanderstraße 9
10178 Berlin

Text und Redaktion

Jule Marx, Johanna Meinikat,
Christine Ulbrich-Dreidax

Gestaltung

www.loveto.de

Bildnachweis

Das Copyright liegt beim FRÖBEL e. V.,
August 2019.
Bettina Straub, Titel, S. 4, 13, 14, 15, 18
BARMER S. 5, 6-9

