

# Vom Acker auf die Teller

## Abenteuer Kita-Acker

# Acker



### Kooperations-Veranstaltung

der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung  
Brandenburg und des Netzwerks Gesunde  
Kita gemeinsam mit Acker

14. September 2023

Janet Priebe, Nancy Berg & Jennifer Usadel



Vernetzungsstelle  
Kita- und Schulverpflegung Brandenburg

1

In Kooperation mit:

**in FORM**

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung  
und mehr Bewegung

Gefördert durch:



**Projektagentur**

Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung  
von Bildung, Kultur und Umweltschutz (PA Berlin) mbH

# - Gemeinsamer Fahrplan -



## 1) Begrüßung und Einstieg

- Einstieg & gemeinsames Kennenlernen
- Vorstellung der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung
- Vorstellung des Netzwerks Gesunde Kita

## 2) Acker Racker – Einblicke ins Bildungsprogramm

## 3) 10:00 Uhr - Bewegte Pause – Spaziergang zum Kita-Acker

## 4) Abenteuer Kita-Acker zum Anfassen

- Acker-Begrüßung Frau Dr. Töpfer (Staatssekretärin, MSGIV)
- Acker-Führung der kleinen Acker-Experten
- Praxis-Bericht und Erfahrungsaustausch mit den Acker-Coaches

## 5) 11:15 Uhr Bewegte Pause – Spaziergang zurück

## 6) Vom Acker auf die Teller

- Praktische Impulse der Vernetzungsstelle
- Gemeinsam Genießen und Ausklang

# Vernetzungsstelle Brandenburg

Expert\*innen für Kita- & Schulverpflegung & Seniorenernährung



Vernetzungsstelle  
Kita- und Schulverpflegung Brandenburg



Vernetzungsstelle  
**Seniorenernährung**  
Brandenburg

Informieren

Beraten

Vernetzen

Fachkräfte in  
Schule, Hort, Kita/KTP & Küche,  
Eltern, Senioren uvm.



# Vernetzungsstelle Kitaverpflegung

## einige Blitzlichter



- Speiseplan & Gestaltung der Verpflegung
- Fokusthema: Zwischenverpflegung
  - Rezeptsammlung
- Tag der Kitaverpflegung
  - Ideensammlung
  - Praxisbeispiele
- Bundesprojekt: Weiterentwicklung UNSER KITAESSEN
  - Testphase Qualitätsmanagement-Tool UNSER KITAESSEN



<https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/kitaverpflegung/>

# Vom Acker auf die Teller - Impulse

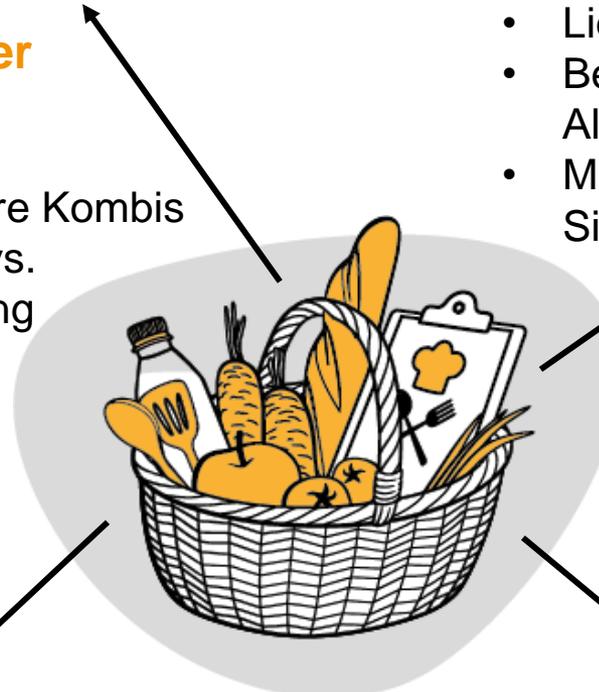
## Gemeinsam vom Acker auf den Teller

- Partizipation entlang der Prozesskette
- Optimale Auswahl, clevere Kombis
- pädagogisches Kochen vs. Gemeinschaftsverpflegung



## Gemeinsam genießen

- Lieblinge der Kinder sind ...
- Besonderheiten beachten (Kultur, Allergien, Religion, ...)
- Mahlzeit als Bildungsmoment - Sinnenschulungen



### Spielregeln fürs Feinschmecken (Probierprinzip):



- Wir sind leise und kosten in Ruhe.
- Wir setzen alle Sinne in der folgenden Reihenfolge ein:
  - **Wie sieht es aus?**
  - **Wie riecht es?**
  - **Wie hört es sich an?**
  - **Wie fühlt es sich an? Wie fühlt es sich im Mund an?**
  - **Wie schmeckt es?**
- Wir beschreiben unsere Sinneseindrücke.

## Nachhaltiger gestalten

- Saisonalität/ Jahreszeiten
- Umgang mit Resten

## Eltern beteiligen

- Rezeptbörse
- Rezept des Monats

Siehe: <https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/kitaverpflegung/zwischenverpflegung-kita/>

# Macht mit & macht's bunt!

## Was gibt's bei euch?

Erweitert unsere  
Rezeptsammlung mit euren  
Rezept-Ideen & euren  
Angeboten für die  
Zwischenverpflegung

[https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/Aufruf\\_Rezepteinsendung\\_2023.pdf](https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/Aufruf_Rezepteinsendung_2023.pdf)

Vernetzungsstelle Kita- und Schulv  
Vom Acker auf die Teller – Abenteuer Kita

„Und was gibt's bei euch?“

Macht eure Frühstücks- & Vespervielfalt sichtbar



Mit unserer **Rezeptsammlung „Vespervielfalt – gemeinsam nachhaltig genießen“** wollen wir den vielseitigen Optionen für die **Zwischenverpflegung** in brandenburgischen Einrichtungen der Kindertagesbetreuung eine Bühne geben.

Die Rezeptsammlung soll durch einfache Rezepte aus der Praxis wachsen, um **gute Beispiele für alle** als Inspirationsquelle sichtbar zu machen. Gleichzeitig wollen wir dazu ermutigen, Zwischenverpflegung noch bunter, nachhaltiger und vollwertiger zu gestalten sowie unser gemeinsames Netzwerk und die Zusammenarbeit zu stärken.



**WER kann mitmachen?** Egal ob Kita, Hort oder Kindertagespflege, Kitaküche oder Caterer – jeder und jede kann sich einbringen.

**WANN geht's los?** Wann immer Zeit dafür ist. Wir freuen uns das ganze Jahr über leckere und erprobte Rezeptideen.

**WIE kann man mitmachen?** Einfach Rezeptidee für eine vegetarische Speise, die zur Zwischenverpflegung passt, bei uns einreichen - egal ob formlos, kreativ gestaltet, mit oder ohne Foto:

- per Mail an: [info@kitaverpflegung-brandenburg.de](mailto:info@kitaverpflegung-brandenburg.de)
- ODER per Post an: Vernetzungsstelle Brandenburg, c/o Projektagentur gGmbH, Gutenbergstraße 15, 14467 Potsdam

**Übrigens:** Es ist völlig egal, ob ein Lieblingsgericht der Kinder, ein Dauerbrenner des Caterers bzw. der Küche oder ein Rezept aus unserer vorhandenen Sammlung verwandelt in eine Eigenkreation als Rezeptidee bei uns eingereicht wird – jede Idee zählt.

**On top:** Auch praktische Tipps zur Verknüpfung der Rezeptidee mit Ernährungsbildung, zur Küchenpraxis oder zur Nachhaltigkeit sind willkommen.

**Und was dann?** Nach der Einsendung basteln wir die Rezeptideen in unser einheitliches Layout, so dass daraus eine Rezeptkarte entsteht, die auf unserer Website als Download allen zur Verfügung steht. Wenn gewünscht, platzieren wir neben den praktischen Tipps auch gern die Einrichtung (Caterer, Kita, KTP, Hort) mit Bild, Logo oder Link zur Website.

Also: Auf die Teller – fertig – los!

Wir freuen uns auf viele tolle Rezeptideen!

# Mahlzeit als Bildungsmoment



## Spielregeln fürs Feinschmecken (Probierprinzip):



- Wir sind leise und kosten in Ruhe.
- Wir setzen alle Sinne in der folgenden Reihenfolge ein:
  - **Wie sieht es aus?**
  - **Wie riecht es?**
  - **Wie hört es sich an?**
  - **Wie fühlt es sich an? Wie fühlt es sich im Mund an?**
  - **Wie schmeckt es?**
- Wir beschreiben unsere Sinneseindrücke.

Quellen: Vielfalt entdecken –rechts: <https://www.ble-medien-service.de/0586/gemeinsam-vielfalt-entdecken-saisonales-obst-und-gemuese>  
Foto und Spielregeln: <https://www.bzfe.de/bildung/material-fuer-kita-und-tagespflege/schmecken-mit-allen-sinnen/>

# Elternkommunikation

## Material für Eltern

- [https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user\\_upload/medien/Flyer\\_Naschen\\_Knabbern.pdf](https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/Flyer_Naschen_Knabbern.pdf)
- [https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user\\_upload/medien/Flyer\\_Ernaehrungsbildung.pdf](https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/Flyer_Ernaehrungsbildung.pdf)
- [https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user\\_upload/medien/Flyer\\_Internationale\\_Rezepte.pdf](https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/Flyer_Internationale_Rezepte.pdf)
- <https://www.ble-medien-service.de/3420/der-bio-ernaehrungsratgeber-fuer-familien>

### Eltern einbeziehen

→ kulturelle Essgewohnheiten,  
Familienküche, familiäre Gewohnheiten



# WEITERFÜHRENDES MATERIAL:

- Unterstützung bei der Gestaltung der Mahlzeiten:
  - DGE-Qualitätsstandard Schule: <https://www.schuleplussessen.de/fachinformationen/medien/>
  - DGE-Qualitätsstandard Kita: <https://www.fitkid-aktion.de/fachinformationen/medien/>
  - DGE-Allergen-Flyer:  
[https://www.schuleplussessen.de/fileadmin/user\\_upload/medien/Flyer\\_Allergene.pdf](https://www.schuleplussessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Flyer_Allergene.pdf)
- Unterstützung beim pädagogischen Kochen:
  - Ich kann kochen!: <https://ichkannkochen.de/>
  - Und Merkblatt der Sarah Wiener Stiftung: <https://sw-stiftung.de/neuigkeiten/einzelansicht/unsere-neues-hygienemerklatt-gemeinsam-kochen-aber-sicher-und-hygienisch>
  - BZfE inkl. Infografik: <https://www.bzfe.de/bildung/praxiswissen-schule/hygiene-beim-paedagogischen-kochen>
- Weiteres Unterstützungs-Material für die Ernährungsbildung - Beispiele:
  - Hörgenuss mit Hase Kasimir: <https://www.bzfe.de/bildung/material-fuer-kita-und-tagespflege/hoergenuss-mit-kasimir/>
  - Schmecken mit allen Sinnen: <https://www.ble-medien-service.de/3613/schmecken-mit-allen-sinnen-der-feinschmeckerkurs-fuer-4-bis-7-jaehrige>
  - Gemeinsam Vielfalt entdecken: <https://www.ble-medien-service.de/0586-1-dl-gemeinsam-vielfalt-entdecken-saisonales-obst-und-gemuese.html>