Impulsvortrag
2. Tag der KiTa Verpflegung

Essen und Trinken in der Kita:

Pädagogische Konzepte treffen auf gesetzliche Vorgaben

KARIANE HÖHN

Wann haben Sie das letzte Mal die Chance gehabt „so richtig fremde“ Speisen zu kosten?

Wann haben Sie das letzte Mal so richtig „reingelangt“?

KARIANE HÖHN
Presence listen

wenn wir von Essen und Trinken in der Kita sprechen

um was geht es uns dann „wirklich“?

Folgt Essen und Trinken einem pädagogischen Konzept, oder ist es ein eben noch schnell zu erfüllendes Grundbedürfnis?

Versperdosenvielfalt

KARIANE HÖHN
Presenter Intern

Ernährungsbildung

dient der Befähigung zu einer eigenständigen und eigenverantwortlichen Lebensführung in sozialer und kultureller Eingebundenheit und Verantwortung

(12. Kinder- u. Jugendbericht 2006 Kap 2.2)

Initiierung und Begleitung eines Lernprozesses zur Gestaltung einer individuell erwünschten und gesellschaftlich sinnvollen Ess- und Ernährungsweise, mit gesundheitlichen, sozialen, kulturellen, ökonomischen und ökologischen Dimensionen,

ästhetisch-kulturelle und kulinarische Bildungselemente beinhaltend.

(vgl. Methfessel, Höhn, Miltner-Jügensen 2016 S.94)

aber – ist Ernährungsbildung wirklich auch noch Aufgabe der KiTa?

Gewusst?!
§24 UN Kinderrechtskonvention

e.) sicherzustellen, dass allen Teilen der Gesellschaft, insbesondere Eltern und Kindern, Grundkenntnisse über die Gesundheit u. Ernährung des Kindes, die Vorteile des Stillens, der Hygiene und der Saubererhaltung der Umwelt (...)vermittelt werden, dass sie Zugang zu der entsp. Schulung haben und dass sie bei der Anwendung der Grundkenntnisse Unterstützung erhalten.

KARIANE HÖHN
Presence listens

aber – ist Ernährungsbildung wirklich auch noch Auftrag der KiTa?

Das Wohl des Kindes steht im Mittelpunkt

bei der Umsetzung der gesetzl. Trias (§22 SGB VIII)

„Bildung, Erziehung, Betreuung“

Das Wohl schließt ESSEN und TRINKEN ein.

„Richtig essen und trinken“, also die Kenntnisse des WAS, WIE, WIESO und mit WELCHER Wirkung auf unser physisches und psychisches Wohlbefinden ist demnach Auftrag – im KiTa Alltag.

Arbeitsfrage

Gilt es also eine Verknüpfung herzustellen

zwischen der „guten Beantwortung“ des Grundbedürfnisses Hunger und Durst;

diesen zu stillen u n d sich zu gut nähren

und

eines pädagogischen Handelns,

das entwicklungsgerechte Ziele, Methodik und Didaktik impliziert

und in alltagsintegrierte und projektbezogene Vorhaben differenziert?

Für den pädagogischen Alltag können wir differenzieren:

- die Mahlzeit als Bildungsort gestalten.
- den Übergang in die Mahlzeit und aus der Mahlzeit bewusst einbeziehen.
- die Bearbeitung der Nahrungsmittel und die Herstellung der Speisen einbeziehen.
- die Herkunft der Nahrungsmittel, der Ort des Wachstums, die Vorverarbeitung, Transport usw., (Nahrungsmittelkunde) erschließen.

KARIANE HÖHN
Prozessbegleitung

Bildungsort

Anmerkung:

Die im Vortrag bildlich ausgeführten Bildungsorte können an dieser Stelle aus datenschutzrechtlichen Gründen nicht aufgenommen werden!

Ein Reigen an Kompetenzen entwickelt sich

- .....feinmotorische Kompetenzen
- .....naturwissenschaftliche Kompetenzen
- .....physiologische Kompetenzen
- .....sinnliche Kompetenzen
- .....personale Kompetenzen
- .....soziale Kompetenzen
- .....sprachliche Kompetenzen
- .....strukturell- organisatorische Kompetenzen
- .....Nahrungsmittelkunde
- .....ökologische Kenntnisse (BNE)

KARIANE HÖHN
Prozessbegleitung

Entdeckt?

Die sinnliche Annäherung
-

Visuell – Farbe, Optik

Olfaktorisch – Geruch

Haptisch – tasten, fühlen, Beschaffenheiten, Sensorik und Textur

Gustatorisch – Geschmack

Auditiv – Geräusch

Vorbereitete Frühstücks-Auswahl für die Jüngsten

KARIANE HÖHN

Vorbereitete Frühstücks-Auswahl für die Älteren

KARIANE HÖHN
Presenter Intern

DIE MILCH KOMMT VON DER KUH

Handlungs-
felder
definieren
Bildungsziele
für die
Entwicklungs-
stufen
kultursensibel
ausarbeiten
Entwicklungs-
gerechte
Teilhabe im
Ess-Alltag
verankern
Entwicklungs-
gerechte
Projekte zur
Ernährungs-
bildung listen
Zuständig-
keiten in
Pädagogik,
Hauswirtschaft
und Logistik
ausweisen
Räume,
Materialien
und
Zeitstrukturen
in den Blick
nehmen
Kooperationsebe
nen: Erziehungs-
und
Bildungskooper-
ation/Partner-
schaft;
Sozialraum,
Organisationen,
Ämter
Päd.
Konzept
entwickeln
KARIANE HÖHN

Ein BEISPIEL: Pädagogische Zielsetzung Lebensmittel und deren Verarbeitung zu einer Speise kennenlernen

Wie erhalten Kinder im KiTaAlltag die Möglichkeit Produktionsprozesse „wirklich sinnlich“ wahrzunehmen und kennenzulernen?

Dilematasituationen im päd. Alltag gestalten

zwischen Lebensmittelhygiene und einer sinnlich orientierten Ernährungs- und Gesundheitsbildung

KARIANE HÖHN
Prozessor Intern

…und es motiviert….

„Nur wer sich selbst eine Mahlzeit zubereiten kann, ist frei in seinem Konsum und auch gesundheitspräventiven Verhalten“

„Die Kunst der Lebensmittelzubereitung ist ein Kulturgut, das auch in Zeiten von Fast Food und Fertiggerichten seine Bedeutung hat.“

„Jemand, der viele verschiedene Lebensmittel kennt und daraus Speisen zubereiten kann, wird die Qualität von Lebensmitteln besser beurteilen und flexibler einsetzen können.“

Handlungsansatz

Regeln und Konsequenzen einführen

Den Küchenführerschein machen!

- feste Schuhe
- Vorbinder
- zusammengebundene Haare
- saubere Hände und Nägel

- Probierlöffel
- vorbereitete Umgebung
- das Frische, das Gebrauchte und der Müll

KARIANE HÖHN
Presence Intern

schütz
ich mich
schütz
ich dich
GEHT GANZ EINFACH:
RICHTIG
HÄNDE
WASCHEN!
Wasser marsch!
Ärmel hoch
und Hände richtig
nass machen.
1.
Einseifen!
Mit dem Seifen-
stück oder einem
ordentlichen Klecks
aus dem Seifen-
spender.
2.
Zeit lassen!
Gründlich einschäumen,
auch zwischen den
Fingern und an
den Fingerspitzen.
Das dauert ein
bisschen. Zähl in der
Zwischenzeit bis 30…
3.
1-2-3…30
Runter damit!
Hände von allen
Seiten unter das
Wasser halten.
Den Seifenschaum
gut abspülen.
4.
Trocknen!
Am besten mit einem
Einmaltuch.
5.
Nicht vergessen! Auf den Händen sitzen sie:
Viren und Bakterien. Deshalb nicht mit den Händen
ins Gesicht fassen und mehrmals täglich waschen:
> Immer vor dem Essen.
> Immer nach dem Klo.
> Immer, wenn du von draußen kommst.
> Immer, wenn du dir die Nase geputzt hast.
> Immer, wenn du ein Tier gestreichelt hast.
WIR GEGEN VIREN
ROBERT KOCH INSTITUT

Handlungsansatz

Die (zeitliche) Küchennutzung im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung kennen und respektieren

KARIANE HÖHN
Prozessbegleitung

Handlungsansatz
Die Zonen der aktiven Teilhabe am päd. Alltag nutzen

Handlungsansatz
die Lieferanten, die Lieferkette und ihre Vorgaben kennenlernen

- ✓ vom Marktbesuch bis zum Bauernhof
- ✓ vom Lieferant der Gemüsekiste bis zum Prinzip der Onlinebestellung
- ✓ vom Vorgang der Anlieferung bis zur Dokumentation der Kühlkette
- ✓ vom Besuch des Caterers
- ✓ und dem Klassiker der KiTaArbeit: dem Besuch beim Bäcker
- ✓ ….

KARIANE HÖHN
Prozessbegleitung

Handlungsansatz
„Obstverarbeitung“

zwischen Bratapfel, Kompott und Obstsalat

… von klein an teilhaben und mithelfen

Fertigkeiten: Kennenlernen der Beschaffenheit, Kennenlernen des „Aufbaus des Obsts“, Training der motorischen fertugkeiten

Herausforderung: nebenher probieren -> Speichel im Obst für alle?!

Handlungsansatz: durch den Kochprozess werden die Keime „behoben“

folgt daraus?

ein Ernährungs- und Verpflegungskonzept

als eigenständiges Kapitel

in Ihrer pädagogischen Konzeption (gemäß § 22a SGB VIII) !?

herzlichen Dank

für Ihre Aufmerksamkeit

KARIANE HÖHN

KARIANE HÖHN

Prozesse lotsen

Kariane Höhn
Fürststrasse 83
72072 Tübingen

post@kariane-hoehn.de

KARIANE HÖHN
Prozesse lotsen