

## Küchenleitertreffen 2010

Regelmäßige Küchenleiter/innentreffen bleiben einer der Schwerpunkte der Kooperation „Mehr gesunde Ernährung für Kinder“ des Landesverbandes Evangelischer Tageseinrichtungen für Kinder mit dem BIPS. Die quartalsmäßig stattfindenden Arbeitstreffen ermöglichen den kollegialen Erfahrungsaustausch der hauswirtschaftlichen Fachkräfte. Die Inhalte umfassen Themen wie Einkauf und Zubereitung, aktuelle Fragen zu Lebensmitteln und Ernährung, Diätetik, gemeinsame Vorbereitungen von Aktionen, Ansprache der Eltern und andere. Regelmäßig findet im Rahmen eines Küchenleitertreffens die jährlich vorgeschriebene Belehrung nach §§ 42/43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) statt.

<b>Ort</b>	in verschiedenen Kindertagesstätten (der genaue Ort wird mit der Einladung bekannt gegeben)
<b>Termine</b>	für Einrichtungen aus der Region <b>Süd und Ost</b> jeweils dienstags: <b>16. Februar, 01. Juni, 07. September, 07. Dezember</b>  für Einrichtungen aus der Region <b>Mitte-West und Nord</b> jeweils mittwochs: <b>17. Februar, 02. Juni, 08. September, 08. Dezember</b>
<b>Zeit</b>	jeweils 8.00 bis 10.30 Uhr
<b>Zielgruppe</b>	nur hauswirtschaftliche Fachkräfte aus bremischen kirchlichen Kindertageseinrichtungen
<b>Leitung und Information</b>	Wiebke v. Atens-Kahlenberg, Dipl. Oecotrophologin, EB/DGE Tel. 59 59 634, Montag bis Donnerstag von 9.00 bis 14.00 Uhr
<b>Hinweis</b>	An diesen Treffen sollten möglichst alle Küchenleiter/innen der jeweiligen Regionen teilnehmen.
<b>Anmeldung</b>	nicht erforderlich keine Teilnahme für Externe möglich
<b>Kosten</b>	keine



Stand: 08.12.09

## Gute Hygienepraxis und Infektionsschutz in der Kita-Küche

Unter dem Gesichtspunkt, dass Kinder eine schutzbedürftige Risikogruppe darstellen, dürfen bei der Zubereitung von Mahlzeiten keine Fehler unterlaufen. Bereits kleine Nachlässigkeiten können ernste gesundheitsschädigende Folgen haben. Speisen in Kindertagesstätten müssen deshalb stets in einwandfreier Qualität hergestellt und ausgegeben werden. In diesem Seminar wird das neu überarbeitete Hygienekonzept vorgestellt. Die Inhalte werden praxisnah und anschaulich vermittelt.

### Inhalte

- Einführung in die neue EU-Verordnung
- Mikrobiologische Grundlagen
- Mikrobiologisch kritische Lebensmittel
- Hygienische Anforderungen an Betriebsstätten, Räume und Geräte
- Personal- und Lebensmittelhygiene
- Spezielle Hygieneaspekte in Küchen von Kindertagesstätten
- Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln (IfSG), (gilt als Nachweis im Sinne des § 43 (4) des IfSG)

<b>Ort</b>	BIPS-Seminarraum, Linzer Straße 10, 28359 Bremen
<b>Termin</b>	<b>Dienstag, 09. März 2010</b>
<b>Zeit</b>	8.30 bis 15.30 Uhr
<b>Zielgruppe</b>	alle hauswirtschaftlichen Mitarbeiter/innen
<b>Referentin</b>	Heidegret Bosche, Ernährungsmedizinische Beraterin/DGE
<b>Anmeldung</b>	<u>nur</u> BIPS, Tel: 59 59 634
<b>Anmeldeschluss</b>	6 Wochen vor Beginn
<b>Kosten</b>	Für Teilnehmer/innen aus Bremischen evangelischen Einrichtungen keine, für <i>externe</i> Teilnehmer/innen: 56,- Euro



Stand: 08.12.09

## Kompaktkurs: „Fachkraft für gesunde Kinderernährung“

Der Fortbildungslehrgang zur „Fachkraft für gesunde Kinderernährung“ ist ein wesentlicher Bestandteil des „Bremer Kindergartenprojektes“ und wurde bislang viermal für Küchenleiter/innen der evangelischen Kindertageseinrichtungen durchgeführt. 46 Seminarteilnehmer/innen erhielten bereits das Zertifikat zur „Fachkraft für gesunde Kinderernährung“. Inzwischen ist die Zahl der evangelischen Kindertageseinrichtungen gewachsen, vielerorts gab es personelle Veränderungen.

Wir möchten besonders die neuen Küchenleiter/innen dazu ermuntern, an dieser speziell am Alltag in der Kindertagesheimküche orientierten Qualifizierungsmaßnahme teilzunehmen.

Thematische Schwerpunkte sind unter anderem:

- Grundlagen der aktuellen Kinderernährung, Ernährungspyramide, OptimiX®
- Schritte zur Qualitätssicherung der Ernährung in der Kindertageseinrichtung, Bremer Checklisten
- Einflüsse auf das Essverhalten von Kindern, Gestaltung von Elternkontakten

Das Seminar soll im Rahmen eines Kompaktkurses durchgeführt werden und umfasst fünf Lehrgangstage.

<b>Ort</b>	voraussichtlich BIPS
<b>Termin</b>	voraussichtlich 15. bis 19. März 2010
<b>Zeit</b>	voraussichtlich 8.30 bis 15.30 Uhr
<b>Zielgruppe</b>	Küchenleiter/innen
<b>Referenten/innen</b>	Wiebke v. Atens-Kahlenberg, Dipl. Oecotrophologin N.N.
<b>Anmeldung</b>	<u>nur</u> BIPS, Tel. 0421/59 59 634
<b>Anmeldeschluss</b>	29. Januar 2010
<b>Kosten:</b>	Für Teilnehmer/innen aus Bremischen Evangelischen Kindertageseinrichtungen keine, für <i>externe</i> Teilnehmer/innen 280,-- €



Stand: 08.12.09

## Kita-Küche aktuell und rationell!

Für Kinder zu kochen ist eine anspruchsvolle Aufgabe. Neben praktischen Fähigkeiten wie die Zubereitung kindgerechter Mahlzeiten, die Organisation der Lebensmittelbestellung und Warenannahme oder das wirtschaftliche Arbeiten innerhalb eines vorgegebenen Budgets, sind auch umfangreiche theoretische Kenntnisse gefragt. Wichtig ist bei der Bewältigung des Arbeitsalltags aber immer auch das richtige „timing“.

In diesem Seminar werden vorhandene Kenntnisse aufgefrischt und aktuelle Fragen aus dem Alltag in der Kita-Küche bearbeitet. Außerdem werden Arbeitsabläufe in Kita-Küchen vorgestellt und diskutiert, frei nach dem Motto „Jeder kann von jedem lernen“.

Im praktischen Teil soll nicht nur über die Ernährung in der Kita geredet, sondern diese auch in der Lehrküche gemeinsam umgesetzt werden.

<b>Ort</b>	Bildungswerk des Deutschen Hausfrauenbundes in Bremen (DHB), Lehrküche Am Neuen Markt 14, 28199 Bremen
<b>Termin</b>	<b>Donnerstag, 22. April 2010</b>
<b>Zeit</b>	8.30 bis 15.00 Uhr
<b>Zielgruppe</b>	Hauswirtschaftliche Mitarbeiter/innen in Kitas
<b>Referentin</b>	Wiebke v. Atens-Kahlenberg, Dipl. Oecotrophologin, EB/DGE
<b>Anmeldung</b>	<u>nur</u> BIPS, Tel. 0421/59 59 634
<b>Anmeldeschluss</b>	6 Wochen vor Beginn
<b>Kosten</b>	Für Teilnehmer/innen aus Bremischen Evangelischen Kindertageseinrichtungen keine, für <i>externe</i> Teilnehmer/innen 52,- €



*Mehr  
gesunde Ernährung  
für Kinder*

**BREMISCHE EVANGELISCHE KIRCHE**  
Landesverband Evangelischer  
Tageseinrichtungen für Kinder

**Bremer Institut  
für Präventionsforschung  
und Sozialmedizin**

**BIPS**

*Kontakt: Wiebke v. Atens-Kahlenberg*

Tel.: 59 59 6-34

Fax: 59 59 6-65

e-mail: [atens@bips.uni-bremen.de](mailto:atens@bips.uni-bremen.de)

Stand: 08.12.09

## **Obst und Gemüse – Hits für Kids**

„Kinder essen nur sehr wenige Gemüsesorten.“ „Was Kinder nicht kennen, wird häufig abgelehnt.“ So die Rückmeldungen vieler Erzieher/innen und Kita-Köche/innen. Doch das ist völlig normal und aus gesundheitlicher Sicht unbedenklich. Wenn Kinder einige wenige Gemüse- und Obstsorten akzeptieren, reicht das aus.

Wir befassen uns mit den wichtigsten Inhaltsstoffen von Gemüse und Obst. Sie erhalten außerdem Anregungen, wie Sie Kinder spielerisch an Gemüse und Obst heranzuführen und es ihnen vielleicht doch etwas schmackhafter machen können. In der Lehrküche probieren wir verschiedene Rezepte zum Thema Gemüse und Obst aus, die zum Teil auch mit Kindern gemeinsam zubereitet werden können.

<b>Ort</b>	Bildungswerk des Deutschen Hausfrauenbundes in Bremen (DHB), Lehrküche Am Neuen Markt 14, 28199 Bremen
<b>Termin</b>	<b>Donnerstag, 23. September 2010</b>
<b>Zeit</b>	8.30 bis 15.00 Uhr
<b>Zielgruppe</b>	Hauswirtschaftliche und pädagogische Mitarbeiter/innen in Kitas
<b>Referentin</b>	Wiebke v. Atens-Kahlenberg, Dipl. Oecotrophologin, EB/DGE
<b>Anmeldung</b>	<u>nur</u> BIPS, Tel. 0421/59 59 634
<b>Anmeldeschluss</b>	6 Wochen vor Beginn
<b>Kosten</b>	Für Teilnehmer/innen aus Bremischen Evangelischen Kindertageseinrichtungen keine, für <i>externe</i> Teilnehmer/innen 52,- €