Webinar „Hier spielt die Zukunft – Kitas auf dem Weg zur klimaneutralen Kita: Nachhaltige Ernährung“ am 29.08.2023

Mitschrift aus der Austauschrunde

- Stadt München hat Beschluss, Fisch aus dem Sortiment zu nehmen. Dazu gab es einen Aufschrei in der Presse
- Die Umstellung muss langsam erfolgen, alle mitnehmen.
- Erfolg wird über Kinder an die Eltern zurückgespiegelt
- Wichtig: Wie ist der politische Wille? Wer übernimmt die Kosten?
- Es ist immer gut, eine Person zu haben, die für das Thema brennt
- Umstände können erschwerend sein. Viele Anbieter von Kita-Essen bieten keine oder wenig Auswahl.
- Pädagogische Fachkräfte müssen vieles selbst machen, wenig Zeit, um Umstellungen zu begleiten
- Gemeinsames Frühstück ist eine kleine Möglichkeit, um auf nachhaltige Ernährung umzustellen.
- Stellenweise gar keine Küchenkräfte in der Einrichtung, Essen wird warm geliefert.
- Projekt „Jolinchen“ ist hilfreiche Unterstützung.
- Caterer mit Bio-/vegetarischem Angebot ist abgesprungen, da die Mengen zu gering waren

Wie kann ich ein Projekt zu nachhaltige Ernährung durchführen – wie kann ich die Kinder / die pädagogischen Fachkräfte mit ins Boot holen?

Tipps aus der Runde:

1) Klausurtagung
2) Hausbegehung: was machen wir schon / BNE-Themen mit anschneiden
3) Arbeitsauftrag an Fachkräfte: guter Anknüpfungspunkt, um ins Gespräch zu kommen
4) Besser als Impulsvortrag: selber in Tun kommen

Es funktioniert nicht gut, wenn die Ansage „von oben“ kommt. Entscheidungen der Leitung und Umsetzung durch Fachkräfte müssen Hand in Hand gehen

- Etwas zu tun ist immer hilfreich, um ins Gespräch zu kommen - Einstieg mit einer Inhouse-Schulung ist hilfreich
- Frisch kochen mit hohem vegetarischem Anteil senkt tatsächlich Kosten

Literaturhinweise: wie kann man Ernährung umstellen?