

# Workshops

## Workshop 1: Die Speisekarte aktiv planen und gestalten

Mittagessen in der Kita, das bedeutet 20 mal im Monat ein ausgewogenes Speisenangebot anzubieten. Der Workshop zeigt den Teilnehmenden hierzu wichtige Kriterien auf, um den Qualitätsstandards der DGE gerecht zu werden. In praktischen Übungen werden Optimierungsansätze erarbeitet, die unabhängig vom Verpflegungssystem, in der jeweiligen Einrichtung umsetzbar sind. Unterstützend werden Best-Practice-Beispiele aus dem Landkreis Osnabrück vorgestellt.

### Annette Liebner

Dipl. Oecotrophologin  
Verbraucherzentrale Niedersachsen e.V.

### Silvia Reiner

Kita Leiterin-Referentin für Bildungs- und Sozialmanagement B.A.

### Dorothee Seelhorst

Dipl. Oecotrophologin  
Verbraucherzentrale Niedersachsen e.V.

### Ute Heuer

Kita-Leitung Integrative AWO Kindertagesstätte  
Bissendorf-Natbergen

## Workshop 2 Ernährungsbildung und Esskultur

In der Kita können Kinder ihre Ess- und Lebensmittelgewohnheiten sowie Mahlzeitengestaltung erfahren. Gemeinsam erkunden sie, wie kulturell und persönlich geprägte Vorlieben und Abneigungen die alltägliche Essensauswahl und individuelle Entscheidungen bestimmen. Wie also können sie unterstützt werden, ihr Essen mit allen Sinnen genießen zu können?

### Prof. Dr. Dorothee Straka

Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur  
Hochschule Osnabrück

### Meike Broermann

Dipl. Oecotrophologin  
Hochschule Osnabrück, WABE-Zentrum Klaus Bahlsen

# Veranstaltungsort

Landkreis Osnabrück (Kreishaus)  
Großer Sitzungssaal  
Am Schölerberg 1  
49082 Osnabrück

**Anmeldung** bis zum **17.03.2017**  
per Post, Fax oder E-Mail

Fax: 0541 501-63320  
E-Mail: [gesundheitsdienst@Lkos.de](mailto:gesundheitsdienst@Lkos.de)

**Die Teilnehmerzahl ist begrenzt!**



Gesundheitsdienst  
für Landkreis und  
Stadt Osnabrück  
Am Schölerberg 1  
49082 Osnabrück  
Janna Heinrich

Gesundheitswirtschaft/-förderung/  
-management und Prävention  
Tel. 0541 501-3521  
Fax: 0541 501-63521  
Janna.Heinrich@Lkos.de  
[www.landkreis-osnabrueck.de](http://www.landkreis-osnabrueck.de)

# Einladung



„Meine Suppe  
ess‘ ich nicht“

Leckeres und gesundes  
Essen in der Kita

Donnerstag,  
**6. April 2017**  
14:00 bis 18:00 Uhr  
Kreishaus Osnabrück  
Großer Sitzungssaal

Fachdienst Jugend Landkreis Osnabrück

**GESUNDHEITSDIENST**  
FÜR LANDKREIS UND STADT OSNABRÜCK



## Einladung

Sehr geehrte Fachkräfte der Kindertagesstätten,

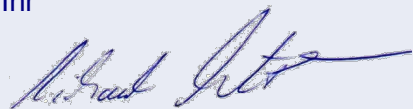
Kitas stehen heute vor großen Herausforderungen. Aus den alten Betreuungseinrichtungen sind heute qualifizierte Bildungseinrichtungen geworden.

Unsere Kinder besuchen immer früher und für immer längere Zeit pro Tag die Kindertagesstätten. Die Mittagsverpflegung in Kindertagesstätten wird dadurch zur Normalität. Damit verbunden sind neue Fragestellungen. Wie muss das Mittagessen für die Kinder beschaffen sein, damit es lecker und gesund ist? Wie prägend ist die Mittagsverpflegung in der Kindertagesstätte für die Geschmacksentwicklung und das Essverhalten der Kinder? Welche Esskultur wird in der Kindertagesstätte vermittelt und erworben? Welche Auswirkungen haben diese Entwicklungen langfristig auf die Gesundheit und Leistungsfähigkeit?

Vor diesem Hintergrund freue ich mich, Sie zu einem Fachtag rund um diese Fragestellungen einzuladen.

Ich wünsche Ihnen auf der Veranstaltung viele neue Erkenntnisse und einen guten Austausch untereinander.

Ihr



Dr. Michael Lübbersmann  
Landrat Landkreis Osnabrück

## Programm

■ **14:00 Uhr – 14:20 Uhr**  
**Ankunft und Anmeldung**

■ **14:20 Uhr – 14:30 Uhr**  
**Begrüßung**

**Dr. Michael Lübbersmann**  
Landrat Landkreis Osnabrück

■ **14:30 Uhr – 15:30 Uhr**  
**„Leckerer und gesunder Essen in Krippe/Kita – (k)ein Widerspruch?“**

**Prof. Dr. Mathilde Kersting**  
Universitätskinderklinik Bochum  
Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE)

■ **15:30 Uhr – 15:45 Uhr**  
**Kaffeepause**

### Parallel stattfindende Workshops

■ **15:45 Uhr – 17:45 Uhr**

#### Workshop 1

Die Speisekarte aktiv planen und gestalten

#### Workshop 2

Ernährungsbildung und Esskultur

**Alle Teilnehmenden haben die Möglichkeit, an beiden Workshops teilzunehmen.**

■ **17:45 Uhr – 18:00 Uhr**  
**Ausblick und Abschluss**

## Einführungsvortrag

■ **Leckerer und gesunder Essen in Krippe/Kita – (k)ein Widerspruch?**

In dem am Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) entwickelten Konzept der Optimierten Mischkost wird gezeigt, wie wissenschaftliche Kenntnisse über eine gesunde Ernährung in der Praxis anwendbar werden. Aus der Säuglingsforschung liegen Grundkenntnisse über die Entwicklung von Geschmackspräferenzen bei Kindern vor. Krippe und Kita bieten viele Möglichkeiten, gesund und lecker miteinander zu verbinden – zum Vorteil für eine gesunde, stressfreie Ernährung von Kindern und Erwachsenen.

### Prof. Dr. Mathilde Kersting

Universitätsklinikum der Ruhr-Universität Bochum,  
Forschungsinstitut für Kinderernährung