



Fotos  
 Universität  
 Vechta/Meckel  
 Universität Vechta/  
 bitters.de  
 pixabay, CCO  
 Titel: pixabay, CCO

Stand 03/2018



**Esskultur?  
 Nachhaltig?  
 Na klar!**

**Nachhaltige Ernährung  
 in KITA, Schule &  
 Einrichtungen der Sozialen Arbeit**

## Anmeldung

Die Anmeldung ist sowohl schriftlich per Email oder Post als auch online unter: <https://www.uni-vechta.de/weiterbildungsangebote> möglich. Bei einer Anmeldung per Email/Post sind die unten stehenden Angaben nötig.

Anmeldeschluss: **28.09.2018**

Name

Vorname

Name der Einrichtung

Straße & Hausnummer

PLZ, Ort

Beruf

Telefon

E-Mail

Rechnungsadresse Straße & Hausnummer (falls abweichend)

Rechnungsadresse PLZ, Ort (falls abweichend)

Ich werde bei meinem Arbeitgeber Bildungsurlaub beantragen  
 Ja/Nein

Die AGBs entnehmen Sie bitte unserer Homepage: Mit Ihrer Unterschrift/Anmeldung bestätigen Sie, dass Sie die AGBs gelesen haben und akzeptieren.

Ort, Datum

Unterschrift

## Termine und Kontakt

### Veranstaltungstage

Do. 25. Oktober 2018, 14.00 -18.00 Uhr

Fr. 26. Oktober 2018, 9.00 -18.00 Uhr

Sa. 27. Oktober 2018, 9.00 -18.00 Uhr

Do. 15. November 2018, 14.00 - 18.00 Uhr

Fr. 16. November 2018, 9.00 - 18.00 Uhr

Sa. 17. November 2018, 9.00 - 13.00 Uhr

Eine Anmeldung ist nur für beide Veranstaltungsblöcke möglich. Für beide Veranstaltungsblöcke liegt eine Anerkennung als Bildungsurlaub durch die Agentur für Erwachsenen- und Weiterbildung Niedersachsen vor. Wollen Sie Bildungsurlaub bei Ihrem Arbeitgebenden beantragen, so schicken wir Ihnen gerne mit der Anmeldebestätigung die notwendigen Angaben.

### Veranstaltungsort

Universität Vechta, Driverstraße 22, D-49377 Vechta,  
 Raum A 108

### Bei inhaltlichen Fragen wenden Sie sich bitte an

Prof. Dr. Christine Meyer

E-Mail [christine.meyer@uni-vechta.de](mailto:christine.meyer@uni-vechta.de)

### Kontaktadresse/Anmeldeadresse

Universität Vechta  
 Koordination Wissenschaftliche Weiterbildung  
 Hiemke Schmidt  
 Driverstraße 22  
 D-49377 Vechta

Telefon +49 (0) 4441.15 419

E-Mail [zww.info@uni-vechta.de](mailto:zww.info@uni-vechta.de)

Internet <https://www.uni-vechta.de/weiterbildung/wissenschaftliche-weiterbildung/>



## Hintergrund

### **Was wollen wir essen? Und: Wie wollen wir essen?**

Diese beiden Fragen stellen wir uns jeden Tag neu - insbesondere, wenn wir im Kindergarten, in einer sozialen Einrichtung wie z.B. in einer stationären Wohngruppe oder als LehrerIn in einer Ganztagschule arbeiten. Als professionell zuständiges Fachpersonal in diesen Einrichtungen sind wir zuständig für die Ernährung der Kinder, Jugendlichen und Erwachsenen, für die wir Verantwortung übernommen haben.

In den letzten Jahrzehnten sind Kinder und Jugendliche in einer rasant anwachsenden Anzahl tagsüber zunehmend in Einrichtungen außerhalb der Familie betreut und dort auch täglich mit Nahrung versorgt worden. In der Zukunft nimmt die **Gemeinschaftsverpflegung** außerhalb der Familie weiterhin zu. Damit steigt die Verantwortung der Fachkräfte bezüglich der Ernährung noch weiter an.

Mit jeder Mahlzeit in der betreuenden, erziehenden oder bildenden Einrichtung werden gemeinsame Mahlzeiten als besondere soziale Situationen gestaltet - es findet viel mehr als nur Nahrungsaufnahme statt. Mit der Auswahl des Essens und der Tischgestaltung setzen Institutionen fachliche Standards in der Ernährungs- und Esskultur, die den Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen vermittelt werden soll.

Im Laufe dieses Weiterbildungsprogramms werden Zusammenhänge nachhaltiger, regionaler, gesundheitsförderlicher und politischer Bildung verdeutlicht und in ein gemeinsam erarbeitetes Konzept zur nachhaltigen Ernährung einmünden. ErzieherInnen, LehrerInnen und SozialarbeiterInnen lernen Handlungsmethoden für die Gestaltung der Essenssituationen in Form von Ernährungsüberzeugungen und pädagogischen Ideen kennen.

## Inhalte

Dieses Qualifizierungsprogramm setzt sich aus drei Themenblöcken mit jeweils 12 Stunden zusammen und setzt einen Schwerpunkt auf die Ernährung in Einrichtungen, in denen täglich gemeinschaftlich von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen Nahrung aufgenommen wird. Über zwei verlängerte Wochenenden hinweg werden folgende Themen behandelt:

### **Ernährung - Nahrung - Essen**

- Weshalb wir essen: Ernährung aus biologisch-anthropologischer Perspektive
- Wie wir essen: Zusammensetzung der Nahrung, Technik der Zubereitung, Konservierung, Verzehrformen
- Aus der Natur für den Menschen

### **Esskultur und Tischgesellschaft**

- Die Verantwortung der Fachkräfte für Ernährung und Esskultur
- Ernährungssozialisation und -bildung
- Erzieherische, (sozial-)pädagogische und bildende Anforderungen und Herausforderungen an die Ernährungsgestaltung

### **Grundlagen von Nachhaltigkeit und nachhaltiger Ernährung**

- Nachhaltigkeit und Ernährung
- Bildung für nachhaltige Entwicklung und Ernährung
- Nachhaltige Ernährung in der Einrichtung leben

## Organisatorisches

### **ReferentInnen**

Frau Prof. Dr. Christine Meyer (Universität Vechta)  
Herr Prof. Dr. Marco Rieckmann (Universität Vechta)  
Herr Prof. Dr. Steffen Wittkowske (Universität Vechta)

### **Lern- und Arbeitsformen**

Drei Themenfelder zu jeweils 12 Stunden als Präsenzveranstaltung: An insgesamt sechs Weiterbildungstagen finden Vorträge und Gruppenarbeitsphasen statt.

### **Teilnahmevoraussetzungen**

Mit dieser Weiterbildung sprechen wir Personen an, die sich gegenwärtig oder zukünftig für Verpflegungskonzepte und deren curriculare Verankerung im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung in ihrer Institution einsetzen (möchten). Ein Abschluss und praktische Tätigkeit als ErzieherIn, SozialarbeiterIn oder LehrerIn sind sinnvoll.

### **Abschluss**

Die Weiterbildung schließt mit einer Teilnahmebescheinigung und mit einem Zertifikat ab. Für den Zertifikatserwerb wird während der Veranstaltungstage ein Portfolio erarbeitet. Der Inhalt des Portfolios hat die Erstellung und Begründung einer Programmidee für ein nachhaltiges Ernährungskonzept der Institution zum Ziel.

### **Kosten**

350,00 € (Teilnahmegebühr incl. Arbeitsmaterialien).  
Mindestteilnehmendenzahl: 10 Personen.

Unterbringung und Verpflegung sind von jeder/m Teilnehmenden/r selbst zu organisieren. Wir sind gerne behilflich und haben ein kleines Kontingent an Zimmern in folgenden Hotels (bis Mitte Oktober) reserviert:

- Hotel Tannenhof: <http://www.hotel-tannenhof-vechta.de/>
- M24: <https://www.m24-vechta.de/>

Geben Sie bei der Zimmerreservierung bitte den Namen der Organisatorin: ‚Hiemke Schmidt‘ an.