

So kann Nachhaltigkeit allen schmecken

geschrieben von Redakteur | August 29, 2022



Fachkongress Kita- und Schulverpflegung – Online-Teilnahme kostenlos

In der Kita- und Schulverpflegung können Nachhaltigkeit und Wertschätzung täglich gelebt werden. Eine qualitativ hochwertige Verpflegung mit Lebensmitteln aus regionaler und ökologischer Erzeugung unterstützt regionale Wertschöpfungsketten vor Ort. Eine erfolgreiche Umsetzung ist eine große Herausforderung für alle Beteiligten und oftmals ist die Akzeptanz der Verpflegung bei den Kindern und Jugendlichen eher gering. Der Fachkongress Kita- und Schulverpflegung zeigt, wie Qualität mit Genuss in der Verpflegung etabliert werden kann. Ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln ist hierbei besonders wichtig. Dazu gehört auch, Lebensmittelabfälle in Kitas und Schulen so gering wie möglich zu halten und die Kinder und Jugendlichen hierfür zu sensibilisieren.

Das Programm finden Sie unter:
<https://kita-schulverpflegung.bayern.de/veranstaltungen/307249>

</index.php>

Hinweise zur Teilnahme:

Der Fachkongress Kita- und Schulverpflegung findet am Donnerstag, 29.09.2022, von 10 bis 15 Uhr im Max-Joseph-Saal der Residenz München (Residenzstraße 1, 80333 München) statt.

Bitte melden Sie sich bis zum 21.09.2022 an unter:
<https://vernetzungsstellebayern.livestream-server.de/>

Bitte beachten Sie: An der Residenz München stehen keine Parkplätze zur Verfügung. Bitte nutzen Sie die Opern-Tiefgarage oder reisen mit öffentlichen Verkehrsmitteln an.

Die Verpflegungspauschale für die Präsenzteilnahme beträgt 20 €. Alternativ kann die Veranstaltung kostenlos online über einen Livestream verfolgt werden.

Quelle: Laetitia Gasse/Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Unser Buchtipp:



MANON SANDER

KOCHEN UND BACKEN MIT KINDERN

ALLES, WAS KINDER GERNE ESSEN UND
ÜBER ERNÄHRUNG WISSEN SOLLTEN

Kochen und Backen mit Kindern

Wir sollten keine Gelegenheit verpassen, gemeinsam mit Kindern zu kochen. Denn Ernährung ist die Grundlage unseres Lebens. Darüber wollen Kinder jede Menge erfahren. Beim gemeinsamen Zubereiten von Speisen, entsteht aus der Küche ein Spiel- und Lernort, der alle Sinne anspricht. Es duftet nach Kräutern und Gewürzen, Obst und Gemüse leuchten in bunten Farben und der Deckel klappert auf dem Topf. Vor allem gibt es jede Menge zum Schnippeln und Kneten, zum Schmecken und Ausprobieren!

In diesem Buch finden Sie eine Fülle kindgerechter Rezepte. Hier können die Kinder richtig mitkochen. Leicht nachvollziehbare Illustrationen und die reiche Bildsprache

helfen Kindern, die noch nicht lesen können, Grundlagen und Zubereitungsweisen Schritt für Schritt zu verstehen. Jedes Gericht hat seine eigene Geschichte. Zutaten, Zubereitung und Herkunft, Tipps und Anregungen bieten Gesprächsstoff und wichtiges Basiswissen zu unserer Ernährung.

Manon Sander

[Kochen und Backen mit Kindern](#)

Hardcover, 288 Seiten

ISBN: 978-3-934333-48-2

7,95 €