



<b>Bildungsbereich</b>	Frühkindliche Bildung
<b>Maßnahmentitel</b>	<b>FB-M4.1.6: Entwicklung und Durchführung von Fortbildungsmaßnahmen für hauswirtschaftlichen Kräfte und Köch*innen, u. a. zu umweltschonendem Umgang mit Ressourcen, nachhaltige Ernährung, Abfallvermeidung usw.</b>
<b>Handlungsfeld</b>	<b>HF III: BNE in die Aus- und Weiterbildung von pädagogischen Fachkräften integrieren.</b>
<b>Strategisches Ziel</b> Langfristig bis 2030	SZ4: Fort- und Weiterbildungskonzepte zu Fragen der BNE liegen für alle Fort- und Weiterbildner*innen sowie für Fachberatungen vor.
<b>Operative/s Ziel/e</b> Kurz- und mittel- fristig	OZ4.1: bis 2025 BNE-Fortbildungskonzepte liegen passgenau vor und werden durchgeführt: für die verschiedenen Einrichtungstypen und Altersgruppen von Kindern sowie für die Fachberatungen von Einrichtungen aller Träger und Trägerinnen und für alle Themen der BNE und im Sinne eines Whole Institution Approach (Pädagogik, Garten, Küche, Reinigung usw.).



### Beschreibung der Maßnahme

Das soll konkret passieren, um das Ziel zu erreichen

Entwicklung und Durchführung von BNE-Fortbildungsmaßnahmen für die Zielgruppe der hauswirtschaftlichen Kräfte und Köch\*innen, um ihre Arbeit nachhaltig auszurichten, mit inhaltlichen Themen wie z. B.:

- Ressourcen schonender Umgang mit Wasser, Energie usw.
- nachhaltige und ausgewogene Ernährung aus frischen Zutaten, die sich am saisonalen, regionalen Angebot orientiert: von der Auswahl und Zusammensetzung der Lebensmittel (aus regionaler, ökologischer Landwirtschaft / Produktion) für Gerichte (vorwiegend vegetarisch), deren schonende Zubereitung sowie Umgang mit Speise- und Lebensmittelresten (weitere Verwertung / Foodsharing / Biotonne)
- zur Vermeidung von Abfällen möglichst verpackungsarme Lebensmittel oder aus Pfand- / Mehrwegsystem verwenden
- Mülltrennung anfallender Abfälle (Wertstoffkreislauf)
- Einbindung des städtischen Kooperationsprojektes „Biostadt für Kinder“ und deren Erfahrungen in der Umsetzungsphase hin zu nachhaltiger Ernährung, (z. B. bei der Entwicklung und Zusammenstellung von Speisenangeboten, Auswahl von Lieferanten, Bio-Caterern usw.)

#### Wichtig

- Realität der Küchen in Kitas berücksichtigen --> Konvektomat vs Frischküche
- Kinder und Pädagog\*innen miteinbeziehen!

Städtischen Berufsschulen für Hauswirtschaft sollen BNE-Themen im Rahmen der Ausbildung anbieten und verbindlich BNE in ihre Ausbildungskonzepte bzw. in den Lehrplan zu integrieren.

### Ressourcenbedarf

Die Maßnahme erfordert zusätzliche Ressourcen bei der LHM

### Empfehlung

Die Maßnahme liegt nicht (nur) in der Zuständigkeit der LHM, sie beinhaltet eine Empfehlung an eine andere Institution

### Verantwortlichkeit

Hier liegt die Verantwortung für die Umsetzung der Maßnahme

RBS-KITA

### Relevante Akteur\*innen

Diese Akteur\*innen sind bei der Umsetzung zu beteiligen

RBS-B  
Hauswirtschaftsleitungen

### Zeitplan

Voraussichtlicher Umsetzungszeitraum

Start der Maßnahme 2023

Ende/Meilensteine der Maßnahme