



Bildungsbereich	Frühkindliche Bildung
Maßnahmentitel	FB-M7.2.3: Konzeption und Durchführung einer Fortbildungsreihe „Nachhaltiges (klima- und umweltschützendes) und ernährungsphysiologisch ausgewogenes Kochen“ für Köch*innen und Küchenpersonal aller Trägerschaften (vgl. FB-M7.8.1).
Handlungsfeld	HF IV: BNE im Sinne des Whole Institution Approach als Basis professionellen Handelns unterstützen.
Strategisches Ziel Langfristig bis 2030	SZ7: Die nachhaltige und damit ressourcenschonende Bewirtschaftung und Beschaffung ist in allen Bereichen einer Kindertageseinrichtung für alle Mitarbeiter*innen selbstverständlich und wird dadurch tagtäglich den Kindern vorgelebt wie auch mit ihnen gelebt. Der nachhaltige Lebenszyklus und die Lieferketten der verwendeten Produkte werden dabei beachtet. Die nachhaltige und ressourcenschonende Bewirtschaftung und Beschaffung einer Kita gehen selbstverständlich mit dem Erhalt der finanziellen Leistungsfähigkeit einher. Alle Themen der Nachhaltigkeit sind für alle Mitarbeiter*innen selbstverständlich.
Operative/s Ziel/e Kurz- und mittel- fristig	OZ7.2: bis 2025 Die Verpflegung in allen Münchner Kindertageseinrichtungen und das Catering bei Veranstaltungen aller Münchner Kita-Träger und -Trägerinnen sind nachhaltig, klimafreundlich und gesund umgestellt.



Beschreibung der Maßnahme

Das soll konkret passieren, um das Ziel zu erreichen

Kita-Kinder haben meistens keinen Einfluss darauf, ob die Kita-Verpflegung gesund und auch zukunfts-fähig gestaltet wird. Deshalb tragen hier die erwachsenen Entscheidungsträger eine besonders große Verantwortung und müssen entsprechend handeln können und dafür geschult werden.

Die Konzeption und Durchführung einer Fortbildungsreihe „Nachhaltiges (klima- und umweltschützendes) und ernährungsphysiologisch ausgewogenes Kochen“ für Köch*innen und Küchenpersonal aller Trägerschaften (städtische, freie, private und sonstige) durch Expert*innen ist von entscheidender Bedeutung.

Inhaltlich sinnvolle Themen:

- Vorteile einer nachhaltigen Verpflegung bezogen auf die Gesundheit der zu verpflegenden Kinder, auf den Klima- und Tierschutz, auf die Gesunderhaltung der lokalen und globalen Ökosysteme und somit auf den Erhalt unserer natürlichen Lebensgrundlagen
- Umstellung auf eine nachhaltige Verpflegung mit ganz konkreten und praxisorientierten Hinweisen und Handwerkszeugen z. B. Saisonkalender, mehrwöchiger Rahmenspeiseplan, Liste von Vollwertprodukten, saisonale und regionale Rezepte und Tipps für die Winter- und Frühjahrssaison, Pflanzliche Ersatzmöglichkeiten der Nährstoffe in Fisch / Fleisch / Milchprodukten)
- Gelingensfaktoren und Stolpersteine bei der Umstellung
- Beschaffung der nachhaltigen Lebensmittel
- Küchen- und das Zeitmanagement
- Budget
- mögliche Stellschrauben bei einer nachhaltigen, frischen, vegetarischen und gesunden Verpflegung der Kita-Kinder
- usw.

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

Koordinierungsstelle FB-BNE
RKU - Biostadt

Zeitplan

Voraussichtlicher Umsetzungszeitraum

Start der Maßnahme 2023/24

Ende/Meilensteine der Maßnahme