

## Gute Hygienepraxis und Infektionsschutz in der Kita-Verpflegung (S01/20)

Bei der Zubereitung von Mahlzeiten für Kinder dürfen keine Fehler unterlaufen, denn schon kleine Nachlässigkeiten können ernste gesundheitsschädigende Wirkungen haben. Sowohl hauswirtschaftliche als auch pädagogische Fachkräfte haben täglich mit Essen und Trinken zu tun und müssen deshalb über die geltenden Hygieneempfehlungen informiert sein. In diesem Seminar werden die besonderen Anforderungen an die Hygiene in der Verpflegung in Kitas praxisnah und anschaulich vermittelt.

### Inhalte

- Rechtliche Rahmenbedingungen
- Mikrobiologische Grundlagen
- Personal- und Lebensmittelhygiene
- Spezielle Hygieneanforderungen an die Verpflegung in Kitas
- Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln (IfSG), (gilt als Nachweis für die IfSG Folgebelehrung im Sinne des § 43 (4) des IfSG)

**Termin** Dienstag, 24. März 2020  
**Zeit** 09.00 bis 16.00 Uhr  
**Ort** BIPS  
**Zielgruppe** hauswirtschaftliche und pädagogische Fachkräfte in Kitas  
**Leitung** Wiebke von Atens-Kahlenberg  
**Anmeldung** bis 11.02.2020  
**Gebühr** 150,00 € p .P.

### Unsere Seminarorte

**BIPS:** Achterstraße 30, 28359 Bremen  
**DHB:** Am Neuen Markt 14, 28199 Bremen

## Workshop mit Lehrküche: Hülsenfrüchte in der Kita-Küche (S02/20)

Viele Köchinnen und Köche in Kindertagesstätten und auch viele Mütter und Väter trauen sich nicht so recht an Hülsenfrüchte heran. Dabei gibt es so viele Rezepte mit Hülsenfrüchten, dass es nicht immer die Linsensuppe sein muss. Hülsenfrüchte enthalten viel wertvolles Eiweiß, das in Kombination mit Getreide sogar mit Fleischeiweiß zu vergleichen ist. Außerdem stecken reichlich Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe in Hülsenfrüchten - alles das, was eine gesunde Kost ausmacht und was Kinder brauchen.

In diesem Seminar werden wir im Anschluss an etwas Theorie in der Lehrküche kindgerechte Rezepte zubereiten und probieren.

### Inhalte

- Inhaltsstoffe von Hülsenfrüchten
- Hülsenfrüchte in der Kinderernährung
- Praxis in der Lehrküche

**Termin** Dienstag, 11. Juni 2020  
**Zeit** 09.00 bis 15.00 Uhr  
**Ort** Bildungswerk des DHB, Lehrküche  
**Zielgruppe** hauswirtschaftliche Fachkräfte in Kitas  
**Leitung** Brigitte Bücking  
**Anmeldung** bis 16.04.2020  
**Gebühr** 150,00 € p. P.

Sie erhalten eine Anmeldebestätigung oder eine Nachricht über die Aufnahme auf die Warteliste. Mit der Anmeldebestätigung bekommen Sie eine Wegbeschreibung. Bitte überweisen Sie die Seminargebühren erst nach Erhalt der Rechnung unter Angabe der Rechnungsnummer. Die Seminargebühren beinhalten die Seminarunterlagen, die Teilnahmebescheinigung, Pausengetränke und ggf. Kosten für Lebensmittel für die Lehrküche. Aufwendungen für Anreise und Unterkunft sind nicht enthalten. Bei Rücktritt spätestens 14 Tage vor Seminarbeginn ist eine Bearbeitungsgebühr von 30,00 € zu entrichten. Danach ist die Teilnahmegebühr in voller Höhe zu tragen oder eine Ersatzperson zu benennen. Sollte das BIPS die Veranstaltung absagen, besteht Anspruch auf Rückerstattung der Teilnahmegebühr.

## Hiermit melde ich mich verbindlich an

Seminartitel und Nummer

Name Vorname(n)

Kontaktadresse privat

Straße Hausnummer

PLZ Ort

Telefon Email

Kontaktadresse Arbeitgeber

Kindertagesstätte/Firma Telefon

Straße Hausnummer

PLZ Ort

Telefon Email

Rechnungsanschrift (bitte ankreuzen)

eigene Kostenübernahme (s. Privatadresse)

Arbeitgeber (s. Firmenanschrift);

Ansprechperson \_\_\_\_\_

Derzeitiges Tätigkeitsfeld (bitte ankreuzen)

Hauswirtschaft (Küchenleitung, Küchenhilfe)

Pädagogik

Kita-Leitung

anderes \_\_\_\_\_

Mit meiner Anmeldung erkenne ich die **Anmelde- und Rücktrittsbedingungen** des Leibniz-Instituts für Präventionsforschung und Epidemiologie - BIPS GmbH an (**siehe gelber Kasten**).

Ort, Datum

Unterschrift

### Wenn Essen krank macht (S03/20)

Den Essalltag für Kinder mit besonderen Ernährungsanforderungen in der Kita zu managen, ist für alle eine große Herausforderung. In diesem Seminar geht es um Ernährungsempfehlungen bei ausgewählten Allergien und Unverträglichkeiten und deren Umsetzung im Kita-Alltag: Von A wie Allergie über K wie Kennzeichnung bis Z wie Zubereitungstipps für allergikergerechte Speisen.

<b>Termin</b>	<b>Dienstag, 15. September 2020</b>
<b>Zeit</b>	09.00 bis 16.00 Uhr
<b>Ort</b>	BIPS
<b>Zielgruppe</b>	hauswirtschaftliche und pädagogische Fachkräfte in Kitas
<b>Leitung</b>	Wiebke von Atens-Kahlenberg
<b>Anmeldung</b>	bis <b>04.08.2020</b>
<b>Gebühr</b>	150,00 € p. P.

### Workshop mit Lehrküche:

### Alte Wintergemüsesorten neu entdeckt (S04/20)

Blumenkohl und Möhren kennt jedes Kind. Bei Kürbis, Rote Bete, Portulak und Pastinake sieht das schon anders aus. Dabei sind diese alten Gemüsesorten sehr schmackhaft und noch dazu reich an wichtigen Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen. Grund genug, sich nach etwas Theorie ganz praktisch mit altbewährten aber neuerprobten, kindgerechten Rezepten an diese leckeren Gemüsesorten heranzuwagen.

<b>Termin</b>	<b>Donnerstag, 12. November 2020</b>
<b>Zeit</b>	09.00 bis 15.00 Uhr
<b>Ort</b>	Bildungswerk des DHB, Lehrküche
<b>Zielgruppe</b>	hauswirtschaftliche Fachkräfte in Kitas
<b>Leitung</b>	Brigitte Bücking
<b>Anmeldung</b>	bis <b>17.09.2020</b>
<b>Gebühr</b>	150,00 € p. P.

## Fortbildungsangebote zur Verpflegung in Kindertageseinrichtungen 2020



**Leibniz-Institut**  
für Präventionsforschung und  
Epidemiologie – BIPS GmbH

Telefon: 0421/218 56750  
Email: [kontakt@leibniz-bips.de](mailto:kontakt@leibniz-bips.de)  
Home: [www.bips-institut.de](http://www.bips-institut.de)

### Kontakt:

**Wiebke von Atens-Kahlenberg**  
Dipl. Oecotrophologin (FH), EB/DGE  
Staatl. geprüfte Diätassistentin  
Telefon: 0421/218 56910  
Email: [atens@leibniz-bips.de](mailto:atens@leibniz-bips.de)

**Brigitte Bücking**  
Dipl. Pädagogin, EB/VFED  
Staatl. anerkannte Hauswirtschaftsleiterin  
Telefon: 0421/218 56909  
Email: [buecking@leibniz-bips.de](mailto:buecking@leibniz-bips.de)