

Praktische Umsetzung der „Mitmach-Küche“ & KlimaFood Inhalten

In der heutigen Schulung haben wir uns mit den Möglichkeiten beschäftigt, Ernährungsthemen mithilfe des Konzeptes „Mitmach-Küche“ beim gemeinsamen Kochen sowie durch ergänzende Materialien zu vermitteln.

Reflexion

Bitte tauschen Sie sich in Kleingruppen über folgende Fragen aus:

- Wie könnte eine Aktion im Sinne der „Mitmach-Küche“ in meiner Einrichtung konkret aussehen?
- Was passt zu meiner Zielgruppe? Womit kann ich sie erreichen und motivieren?
- Um welches Ernährungsthema soll es in meiner Einrichtung als Erstes gehen? Was möchte ich meiner Zielgruppe am liebsten vermitteln?

Meine Aktions-Idee

Wie kann eine KlimaFood-Aktion in Ihrer Einrichtung ganz konkret aussehen? Machen Sie einzeln oder in Ihrer Kleingruppe einen möglichst konkreten Plan und füllen Sie dazu den Steckbrief auf der Rückseite aus.

Titel der Aktion: _____

Ziel: Was möchte ich mit der Aktion erreichen?

Anknüpfungspunkt: In welches bestehende Angebot (z. B. regelmäßige Gruppentreffen, Ausfahrten, ...) möchte ich die Aktion ggf. einbinden?

Ort: Wo findet die Aktion statt?

Zeit: Wann soll die Aktion stattfinden? Wie lange soll sie dauern?

Teilnehmende: Anzahl, Alter...

Durchführende: Anzahl, ...

Material: Was brauche ich für die Aktion?

Methoden: Wie vermittele ich Teilnehmenden Ernährungswissen und/oder Fertigkeiten?

Beschreibung/Ablauf der Aktion:

Was ist meine konkrete nächste Aufgabe für die Umsetzung:

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

