

## **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

