

Steckbrief	
<b>Workshop „Lebensmittelunverträglichkeiten und -hygiene unter der Lupe: der richtige Umgang mit Lebensmitteln in der Kita“</b>	
Ein Informationsangebot der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen im Rahmen von Fortbildungen in Kitas und Schulen <span style="float: right;">aktualisiert am 04.08.2020</span>	
Wann und wo findet der Workshop statt?	10.09.2020; 15-18 Uhr Sporthalle des Dresdner Sportclubs (DSC), 1. OG Magdeburger Str. 12 01067 Dresden
Wie sieht das Angebot aus?	Wir informieren über die Themenbereiche Lebensmittelhygiene, Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten. Neben theoretischen Grundlagen und Vorgaben des Lebensmittelrechts liegt unser Fokus auf den Möglichkeiten und Grenzen im praktischen Umgang mit Lebensmitteln und der Zubereitung von Speisen mit Kindern. Folgenden Fragen möchten wir uns gemeinsam mit Ihnen annehmen: Was muss im Alltag von Kitas oder bei Angeboten von Kochkursen beachtet werden? Wie wird mit Speisen von zu Hause umgegangen? Dürfen Kinder bei der Speisenzubereitung in der Kita mithelfen? Als Fachreferentin begrüßt Sie Frau Dr. Eberling-Bender vom Sächsischen Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt. Es handelt sich bei dem Angebot um zwei Vorträge von jeweils ca. 45 Minuten. Um den Workshop gezielt auf Ihre Bedürfnisse auszurichten, sammeln wir im Vorfeld Fragen, die in Zusammenhang mit Lebensmittelunverträglichkeiten und -hygiene in Ihrer Einrichtung entstehen und die Sie gerne beantwortet haben möchten.
An wen richtet sich das Angebot?	Das Angebot richtet sich an alle sächsischen Kitas, die ihren Pädagog*innen praktische Informationen für den Umgang mit Lebensmitteln und der Zubereitung von Speisen mit Kindern mitgeben wollen.
Welche Inhalte werden vermittelt?	Teil 1: Lebensmittelunverträglichkeiten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelallergien in Abgrenzung zu nicht allergischen Lebensmittelunverträglichkeiten</li> <li>• Überblick über die rechtlichen Vorgaben: Welche betreffen Pädagog*innen?</li> <li>• Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten: Vermeidung von Kreuzkontaminationen</li> <li>• Ihre FAQs – Beantwortung von Fragen, Möglichkeiten zum Praxisaustausch</li> </ul> Teil 2: Lebensmittelhygiene <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überblick über die rechtlichen Vorgaben zur Hygiene: Welche betreffen Pädagog*innen?</li> <li>• Möglichkeiten und Grenzen im Kita-Alltag (Feste/Feierlichkeiten, gemeinsames Kochen etc.)</li> <li>• Ihre FAQs – Beantwortung von Fragen, Möglichkeiten zum Praxisaustausch</li> </ul>
Wer übernimmt die Kosten für den Vortrag?	Der Workshop ist kostenfrei. Fahrtkosten können nicht übernommen werden.
Wie erfolgt die Anmeldung?	Bitte melden Sie sich <b>bis spätestens 24.08.2020</b> an unter: <a href="https://www.slfg.de/event/workshop-der-richtige-umgang-mit-lebensmitteln-in-der-kita-2/">https://www.slfg.de/event/workshop-der-richtige-umgang-mit-lebensmitteln-in-der-kita-2/</a> Ihre <b>Fragen</b> können Sie gerne <b>per E-Mail bis 24.08.2020</b> senden an: Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Sachsen Sylvia Leitner (Projektkoordinatorin) E-Mail: leitner@slfg.de Tel.: 0351 501936-61 Fax: 0351 501936-99