



Kinderpreis für gesunde Ernährung

Kohlräbchen



Zeitraum

Stichtag für den Eingang der Bewerbungen ist der 28.02.2019.

Formale Anforderungen

Ihre Bewerbung für das Chemnitzer Kohlräbchen umfasst eine Beschreibung ihrer Aktivitäten (ca. eine DIN A4-Seite). Einer darüber hinausgehenden Dokumentation bzw. Präsentation der Maßnahmen sind hinsichtlich Art und Form keine Grenzen gesetzt (detaillierte Konzepte, Bewerbungsmappen, aufbereitete Protokolle, Collagen, Audio- oder Videoformate, etc.). Die Jury wird es sich vorbehalten, vor einer Vergabeentscheidung in der Einrichtung selbst die jeweiligen Sachverhalte, nach Terminabsprache in Augenschein zu nehmen. Die Preisverleihung wird schließlich öffentlichkeitswirksam stattfinden.

BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN Stadtverband Chemnitz

Brühl 51 · 09111 Chemnitz

Telefon 0371 419946

Mail info@gruene-chemnitz.de

Internet gruene-chemnitz.de

mit Unterstützung von Petra Zais, MdL und
Volkmar Zschocke, MdL



Piep, piep, piep,
recht guten Appetit!

Ausschreibung Chemnitzer Kohlräbchen

WORUM GEHT ES?

Bündnis 90/Die Grünen loben das Chemnitzer Kohlrübchen – den Kinderpreis für gesunde Ernährung – aus. Das schönste Projekt erhält 500,- € Preisgeld.

WER KANN SICH BEWERBEN?

Für das Chemnitzer Kohlrübchen können sich Kindertagesstätten, Tageseltern oder Vereine bewerben, die sich besondere Gedanken um gesunde Ernährung machen und dies den Kindern näherbringen. Egal ob gemeinsames Kochen oder Gärtnern, egal ob einzelnes Projekt oder Maßnahmen im Alltag, wir möchten Initiativen prämiieren, die Vorbildwirkung für andere entfalten können.

KRITERIEN

Die eingegangenen Bewerbungen werden durch eine Jury bewertet und ein Sieger ermittelt. Bei der Bewertung der eingereichten Projekte geht es insbesondere um deren Potential, nachhaltige und bewusste Ernährung in der Praxis umzusetzen und das Bewusstsein von Kindern und Erwachsenen für gesunde Ernährung und den Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren.



Kohlrübchen
Kinderpreis für gesunde Ernährung



MÖGLICHE ASPEKTE KÖNNEN SEIN

Lebensmittelauswahl - frische, möglichst ökologisch erzeugte Zutaten, Erhöhung des Rohkostanteils, Verzicht auf Zusatzstoffe und problematische Lebensmittel (Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Süßstoffe, Keimbelastung), Senkung des Zuckerverbrauchs

Zubereitung - vollwertige und ausgewogene Mahlzeiten, frische Zubereitung in eigener Küche, möglichst kurze Warmhaltezeiten

Ökologisches Bewusstsein
- Reduzierung der Schadstoffbelastung, Verwendung von Lebensmitteln mit Bioqualität, regionale oder selbst erzeugte Lebensmittel, Reduzierung des Fleischanteils, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, Reduzierung von Müll und Transportwegen

Gärtnern - Kinder, die in einem eigenen kleinen Beet oder Gemeinschaftsgarten ihr Essen selbst anbauen, ernten und später auch zubereiten können

Aktivitäten der Wissensvermittlung rund um das Thema gesunde Ernährung, nachhaltiger Anbau und Verarbeitung von Nahrungsmitteln bei Kindern, Eltern und Fachkräften, z. B. Besuch eines Bauernhofes und entsprechende vorbereitende oder nachbereitende Projekte

Ideen zur Verbesserung der Esskultur und der Essatmosphäre

Weiterbildung der Erzieher/innen sowie Küchenfachkräften in o.g. Themenbereichen

