

Unser Angebot

Auf der Website der vhs Bremen finden Sie das Angebot an offenen Kursen im **Forum für Küche im Wandel**. Zusätzlich bieten wir Ihnen auch gerne Kurse **nur für Ihre Einrichtung** oder zu einem **ganz bestimmten Thema** an. Lassen Sie sich von unserer Themenliste inspirieren und sprechen Sie uns an!

Bereich Kochen

Vegetarische Küche für Kinder

Hülsenfrüchte in der Kinderernährung – vielfältig, gesund und lecker

So schmeckt´s – den Kindern und dem Klima! Anforderungen an eine ausgewogene, leckere und nachhaltige Kita-Verpflegung

Speisepläne in der Kita-Verpflegung

Bio Schulkiosk

Nudging - ein erfolgreiches Konzept für die Schulverpflegung

Bereich Prozesse

Wie Kinder mit Genuss essen lernen - Ernährungsbildung und Mahlzeitengestaltung in der KiTa

Basiskurs Bio – Speiseplangestaltung mit regionale Wertschöpfung

Biozertifizierung in Schule, KiTa und Gastronomie

Kalkulationsmethoden für Bio-Speisen

Lebensmittelabfälle vermeiden – Kosten sparen und die Umwelt schützen!

Einführung Digitalisierung – Wie der Computer und Online-Tools bei der Arbeit helfen können

Bereich Umwelt

Klimaschutz und Ernährung – Handlungsspielräume in der Kita- und Schulverpflegung

Abfallvermeidung und Abfallmanagement in der Großküche und dem Schulkiosk

Basiskurs ökologische Landwirtschaft - Bio-Essen in der Einrichtung – Wissen, Argumente, Austausch

Bereich Wir

Motivations- und Argumentationstraining für Teams und Einzelpersonen aus Kita und Schule

Wertschätzende Kommunikation - klar sich selbst und anderen gegenüber

Teamwork - wie Teams gemeinsam mehr erreichen

Was ich schon immer mal wissen wollte - Offene Fragen an die Inhalte der Online-Fortbildungen

Catering und Co – Lebensmittelbeschaffung in der Verwaltung