

Bremen, den 21. September 2020

Liebe Kolleg*innen in den Kinder- und Familienzentren,

hier kommt der aktuelle Infobrief mit Hinweisen zu Projektvorstellungen, Reflexionsgesprächen und Aktionstagen in Zeiten von Corona, zur hilfreichen Nutzung von CO₂-Messgeräten und den Angeboten einer kostenfreien Fortbildung zur klimafreundlichen Ernährung sowie der nächsten Küchenschulung. Auch ein leckerer Tipp von Kalle dem Klimaigel ist mit dabei. Als Anlage gibt es zudem ein neu ausgearbeitetes Merkblatt mit Tipps für Reinigungskräfte!

Viel Spaß beim Lesen wünschen



Johannes Wessel

Projektleitung bei KiTa Bremen



Sonja Barth

Projektkoordination ener:kita

Projektvorstellungen, Reflexionsgespräche und Aktionstage in Zeiten von Corona

Um auch unter Coronabedingungen weiterhin Projektvorstellungen und Reflexionsgespräche durchführen zu können, bietet unser Team diese in den kommenden Monaten verstärkt digital oder in kleinem Rahmen an. So kann z. B. die Starterkiste in die Kita gebracht werden - mit einem ergänzenden Telefonat oder Zoom-Meeting, in dem die Materialien vorgestellt werden. Möglich sind auch Projektvorstellungen und Reflexionsgespräche im kleineren Rahmen mit bis zu 3 Kolleg*innen in einem größeren Raum, der die Einhaltung von Abstandsregeln gewährleistet.

Bei den Aktionstagen sind vor allem Do-It-Yourself-Formate im Angebot, die eine Durchführung ohne externes Begleitpersonal ermöglichen und in Form von thematischen Materialien zur Verfügung gestellt werden. Dazu zählen z.B. unser Glücksrad mit Quizfragen und einer Auswahl an Preisen oder Materialkisten zu verschiedenen Themen für kleinere Aktionen, die von den KiTas selbst durchgeführt werden können. Das Material wird von unserem Team vorbeigebracht und erläutert.

CO₂-Messgeräte als Unterstützung für die ausreichende Lüftung von Innenräumen

Regelmäßiges Lüften durch Stoß- und Querlüften oder über Lüftungstechnik in den Räumen kann helfen, das Risiko einer Infektion mit SARS-CoV-2 zu reduzieren. Dies beschreibt eine aktuelle Stellungnahme der Kommission Innenraumlufthygiene (IRK) des Umweltbundesamtes. Deshalb sollte in Innenräumen für eine möglichst hohe Zufuhr von Frischluft gesorgt werden, ungeachtet anderer Schutzmaßnahmen wie dem Einhalten von Mindestabständen oder dem Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung. Für Schulen empfiehlt die IRK beispielsweise in jeder Unterrichtspause intensiv bei weit geöffneten Fenstern zu lüften, bei längeren Unterrichtseinheiten von mehr als 45 Minuten Dauer auch während des Unterrichts. Laut IRK können CO₂-Werte als Anhaltspunkt für gute oder schlechte Lüftung dienen. Hier geht es zur Pressemitteilung des Umweltbundesamtes: www.umweltbundesamt.de/presse/pressemitteilungen/richtiges-lueften-reduziert-risiko-der-sars-cov-2.

2-tägige Fortbildung zum Klimaschutz im Kita-Alltag. Im Fokus: Klimafreundliche Ernährung



In der zweitägigen Fortbildung gibt es an erlebbaren Orten frische Impulse für pädagogische Fachkräfte, um kleine Forscher*innen für den Klimaschutz zu begeistern. Mit interessanten Referent*innen gehen die Teilnehmenden auf Entdeckungstour durch das Bremer Unternehmen ‚Sonnen-tracht‘ sowie die ‚Backstube‘ in Vegesack. Auch im vierten Jahr der trägerübergreifenden Fortbildung, die von der Klimaschutzagentur energiekonsens angeboten wird, wird es interaktiv, wenn es den Fragen zu ökologischem Anbau, Saisonalität und Regionalität von Lebensmitteln auf die Spur geht.

Tag 1: Mittwoch, 28. Oktober 2020
09:30 – 15:30 Uhr

Tag 2: Mittwoch, 11. November 2020
09:30 – 15:30 Uhr

Kalles Klima-Tipp

Lecker, gesund und schnell zubereitet: Nicecreme. Das etwas andere Eis auf Bananenbasis ist nicht nur ohne Zucker, sondern auch noch vegan! Nicecreme herzustellen ist gar nicht schwer: Alles was man dafür braucht, sind drei reife Bananen, etwas Pflanzenmilch wie Soja- oder Hafermilch und weitere Zutaten deiner Wahl. Auch überreife Bananen können hierfür gut genutzt werden. Als erstes müssen die Bananen geschält und in kleine Stücke geschnitten werden, dann lässt es sich nachher leichter verarbeiten. Die Bananenstücke müssen für mindestens 5 Stunden eingefroren werden. Danach kannst du sie mit ca. zwei Esslöffeln Pflanzenmilch und ca. 150 g Früchten mit dem Stabmixer zu einer cremigen Masse vermischen. Oder wie wäre es mit Schokoladen-Nicecreme? Dafür ersetzt du die Früchte einfach durch 3 EL Kakaopulver und ein wenig geraspelter Schokolade. Fertig ist der spätsommerliche Eis-Ersatz!

Die Fortbildung mit begrenzter Teilnehmerzahl ist kostenfrei. Eine Anmeldung ist erforderlich. Hier geht es zur Online-Anmeldung: www.energiekonsens.de/veranstaltungen

Ansprechpartnerin für Rückfragen ist Jessica Mangels (Telefon: 0421 37 66 71-54 oder mangels@energiekonsens.de).

Küchenschulung am 9. November 2020

Am 9. November findet von 14.30 – 16.30 Uhr bei KiTa Bremen (Auf der Muggenburg 5 | 28217 Bremen) eine Küchenschulung statt.

Im Vordergrund steht eine Auseinandersetzung mit den Themen „Energie und Wassersparen in der Großküche“ sowie biologisches, regionales und saisonales Einkaufen und Kochen. Der praktische Teil muss Corona bedingt leider entfallen. Die Schulung wird vom BUND Bremen und dem Verein für Sozialökologie durchgeführt. Die Zahl der Teilnehmenden ist auf 12 begrenzt. Bei Interesse wenden Sie sich für eine Anmeldung zur Schulung bitte an Siecke Martin (BUND Bremen) über Telefon: 0421/79 00 243 oder siecke.martin@bund-bremen.net.

