



Ernährungskompetenzen im gesellschaftlichen und digitalen Wandel



Tag 1

Dienstag, 15.02.2022 von 15:30 – 18:00 Uhr im digitalen Raum

15:15 Uhr	Einwahl und Ankommen im Digitalen Raum
15:30 Uhr	Begrüßungsworte und Einstieg ins Thema
15:45 Uhr	Fachvortrag: Ernährungskompetenzen – zwischen Schule, Familie und Social Media <i>Eva-Maria Endres, Ernährungswissenschaftlerin</i>
16:30 Uhr	Pause
16:45 Uhr	Workshop 1: Praktische Ernährungsbildung mit allen Sinnen und digital – mit Ich kann kochen! online lernen <i>Verena Laubenbacher und Florian Mannchen, Ich kann kochen! – eine Initiative von Sarah Wiener Stiftung und BARMER</i>
	Workshop 2: Schmecken im Alltag – experimentell und interaktiv <i>Aline Haulesen und Max Söding, Soziolog:innen, Autorenteam Leitfaden Schmecken im Alltag</i>
	Workshop 3: Organisation einer Weltladen AG – fair gehandelte Lebensmittel auf dem Pausenhof <i>Christian Quanz, Dipl. Oecotrophologe und Studienrat an der Eduard-Stieler Schule</i>
17:30 Uhr	„Aha“-Erlebnisse aus den Workshops
17:45 Uhr	Gemeinsamer Abschluss und Evaluation
18:00 Uhr	Ende der Veranstaltung



Tag 2

Donnerstag, 17.02.2022 von 15:30 – 18:00 Uhr im digitalen Raum

15:15 Uhr	Einwahl und Ankommen im Digitalen Raum
15:30 Uhr	Begrüßungsworte und Einstieg ins Thema
15:45 Uhr	Impuls: Schule & Gesundheit <i>Silke Bell & Jessica Füger</i>
16:05 Uhr	Impuls: „Qualifizierungsangebot für Verpflegungsbeauftragte“ Initiative Unser Cleveres Esszimmer <i>Miriam Lossau, BAHN-BKK und Annette Zander, Mehr Zeit für Kinder e. V.</i>
16:30 Uhr	Pause
16:45 Uhr	Workshop 1: STARK UND GESUND - so sollen Kinder heranwachsen <i>Sabine Keller, Regionale Koordinatorin Hessen, Verein Programm Klasse2000 e. V.</i>
	Workshop 2: Klimagesund essen in der Schule <i>Dr. oec.troph. Stephanie Hoy, Projektkoordinatorin „Klimabewusst essen in Schulen“, Verbraucherzentrale Hessen e. V.</i>
	Workshop 3: Selber drehen, mehr verstehen – Erklärvideos im Unterricht <i>Melanie Braukmann, Diplom-Oecotrophologin, Referentin für Ernährungsbildung im Auftrag des BZfE</i>
17:30 Uhr	„Aha“-Erlebnisse aus den Workshops
17:45 Uhr	Gemeinsamer Abschluss und Evaluation
18:00 Uhr	Ende der Veranstaltung

Moderation:

Silke Bell, Landeskoordinatorin Hessische Umweltschulen,
Fachberatung Bildung für nachhaltige Entwicklung (HKM)

Jessica Füger, Leiterin Vernetzungsstelle Schulverpflegung (LA),
Landesfachberatung Ernährung & Konsum (HKM)



Workshop-Beschreibungen Tag 1

Workshop 1 Grundschule

Praktische Ernährungsbildung mit allen Sinnen und digital – mit Ich kann kochen! online lernen

Die bundesweite Initiative Ich kann kochen! hat seit 2015 bereits über 23.000 pädagogische Fach- und Lehrkräfte aus Kitas, Grundschulen und Horten in der praktischen Ernährungsbildung qualifiziert. Initiatorinnen sind die Sarah Wiener Stiftung und die BARMER. Der interaktive Workshop gibt einen Einblick, wie die Initiative praktische Ernährungsbildung im Setting Grundschule etabliert und fördert; und welche Erfahrungen Ich kann kochen! seit fast zwei Jahren mit digitalen Fortbildungen macht, bei denen das gemeinsame Kochen und Genießen weiterhin nicht zu kurz kommen.

*Verena Laubenbacher und Florian Mannchen,
Ich kann kochen! – eine Initiative von Sarah Wiener Stiftung und BARMER*

Workshop 2 Weiterführende Schule

Schmecken im Alltag – experimentell und interaktiv

Jede und Jeder von uns kann beeinflussen, wie er oder sie schmeckt. Denn Schmecken ist situativ und wird von vielen Faktoren bestimmt. Der Leitfaden „Schmecken im Alltag – 4 Experimente“ bietet einen fächerübergreifenden Ansatz, die Zusammenhänge von Ernährung zu vermitteln. Er trägt so zur Bildung bewusster, gesunder und nachhaltiger Ernährung bei und richtet sich bevorzugt an die Klassenstufen 7 bis 9. Probieren Sie es aus – wir freuen uns auf einen interaktiven Austausch.

*Aline Haussen und Max Söding,
Soziolog:innen, Autorenteam Leitfaden Schmecken im Alltag*

Workshop 3 Berufsschule

Organisation einer Weltladen AG – fair gehandelte Lebensmittel auf dem Pausenhof

Ziel des Workshops ist es, die Implementierung einer Weltladen AG an Ihrer Schule am Beispiel der Eduard-Stieler Schule (Berufsschule) aufzuzeigen. Sie erhalten Einblicke zur Planung, Durchführung und Zertifizierung einer Weltladen AG, die selbstständig von Schülerinnen und Schülern geleitet wird. Sie erfahren über mögliche Schwierigkeiten und Lösungswege, um eine solche AG an Ihrer Schule längerfristig zu etablieren.

*Christian Quanz, Dipl. Oecotrophologe und
Studienrat an der Eduard-Stieler Schule*



Workshop-Beschreibungen Tag 2

Workshop 1 Grundschule

STARK UND GESUND - so sollen Kinder heranwachsen

Kinder lernen mit Klasse2000 mit viel Spaß und Forschergeist, was sie selbst dafür tun können, um gesund zu bleiben und sich wohlfühlen. Klasse2000 bietet Grundschulen dafür ein erprobtes und positiv evaluiertes Programm von der 1. bis zur 4. Klasse, das in den normalen Unterricht integriert wird und doch etwas Besonderes ist. Die vielen praktischen Materialien und die Besuche der geschulten Klasse2000-Gesundheitsförderinnen und Gesundheitsförderer machen Spaß und helfen dabei, das kleine 1x1 des gesunden Lebens zu lernen. Die Lehrerinnen und Lehrer vertiefen die Themen mit von Klasse2000 vorbereiteten Stunden, für die sie umfangreiches Material erhalten.

*Sabine Keller, Regionale Koordinatorin Hessen,
Verein Programm Klasse2000 e. V.*

Workshop 2 Weiterführende Schule

Klimagesund essen in der Schule

Schulische Ernährungsbildung und eine klimagesunde Pausenverpflegung bieten vielfältige Möglichkeiten, um die Themen Nachhaltigkeit, Klimaschutz und gesunde Ernährung im Schulalltag zu leben. Im Rahmen der Veranstaltung wird das Workshopkonzept „Klimafrühstück“ für die Klassen 8-10 vorgestellt. Das Konzept und die dazugehörigen Bildungsmaterialien stehen hessischen Lehrkräften kostenfrei entweder als Unterrichtseinheit zur eigenständigen Umsetzung zur Verfügung oder es wird von einer Ernährungsfachkraft der Verbraucherzentrale Hessen e.V. vor Ort ebenfalls kostenlos durchgeführt. Die Veranstaltung zeigt zudem erste Möglichkeiten auf, wie das Angebot des Schulkiosks klimasmarter gestaltet werden kann.

*Dr. oec.troph. Stephanie Hoy, Projektkoordinatorin „Klimabewusst
essen in Schulen“, Verbraucherzentrale Hessen e. V.*

Workshop 3 Berufsschule

Selber drehen, mehr verstehen – Erklärvideos im Unterricht

Sie möchten mit Ihren Schülerinnen und Schülern im Unterricht Erklärvideos drehen? Dann bietet Ihnen der Leitfaden „Selber drehen, mehr verstehen“ genau das richtige Rüstzeug. Er beschreibt praxisnah, wie sich Erklärvideos mit Hilfe der Methode Autorenlernen erstellen und sinnvoll in den Unterricht einbinden lassen. Die Methode wurde für Berufs-, Förder- und weiterführende Schulen entwickelt und vielfach erprobt. In diesem Workshop stellt Ihnen das Bundeszentrum für Ernährung seinen Leitfaden genauer vor.

*Melanie Braukmann, Diplom-Oecotrophologin,
Referentin für Ernährungsbildung im Auftrag des BZfE*