



Tag der Schulverpflegung 2021

Gemeinsam Lebensmittel wertschätzen – Schulgemeinden und -träger packen´s an!

am Donnerstag, 23.09.2021 von 15:30 – 18:00 Uhr im digitalen Raum

| | |
|-----------|--|
| 15:15 Uhr | Einwahl und Ankommen im Digitalen Raum |
| 15:30 Uhr | Begrüßung und Kennenlernen |
| 15:40 Uhr | <p>Warum Wertschätzung und nicht Verschwendung? Ein neues Narrativ für eine alte Aufgabe.</p> <p><i>Mischa Brüssel de Laskay, Referatsleiter VIII3, Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz</i></p> |
| 16:00 Uhr | Vorstellung der beiden Workshops (Hinweis: freie Einwahl in der Veranstaltung) |
| 16:05 Uhr | <p>*Workshop 1: Essen für Alle (EfA) – Lebensmittelwertschätzung am Beispiel der Beruflichen Schulen Groß-Gerau</p> <p><i>Dr. Sylvia Schneider, Elternvertretung sowie Lehrkraft Ernährung an der BSGG und Gründerin des gemeinnützigen Vereins EfA; <u>SchülerInnen</u> der BSGG</i></p> |
| 16:05 Uhr | <p>*Workshop 2: Pilotprojekt „Nachhaltig satt“ - Nachhaltige Schulverpflegung an Gießener Grundschule</p> <p><i>Janina Brendel, Koordinatorin für kommunale Entwicklungspolitik, Anna-Lena Schubert, <u>Caterer ZAUG gGmbH</u>, Tischlein Deck Dich</i></p> |
| 16:45 Uhr | Pause |
| 16:55 Uhr | „AHA“-Erlebnis aus den Workshops |
| 17:00 Uhr | <p>Lebensmittelwertschätzung – Ein Beitrag zum Zukunftsfähigen Lernen</p> <p><i>Silke Bell, Landesfachberatung Bildung für nachhaltige Entwicklung, Hessisches Kultusministerium</i></p> |



| | |
|------------------|---|
| 17:30 Uhr | <p>Aktionswoche zum Tag der Schulverpflegung im Rahmen der bundesweiten Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ vom 29.09.21 bis zum 06.10.21</p> <p><i>Jessica Füger, Leiterin Vernetzungsstelle Schulverpflegung</i></p> |
| 17:40 Uhr | <p>Vorstellung des Förderfonds Ernährung: „Iss besser, mach`s besser!“</p> <p><i>Michelle Blea, Projektkoordinatorin Stiftung Bildung</i></p> |
| 17:50 Uhr | Gemeinsamer Abschluss und Evaluation |
| 18:00 Uhr | Ende der Veranstaltung |

Moderation:

Silke Bell, Landeskoordinatorin Hessische Umweltschulen,
Landesfachberatung Bildung für nachhaltige Entwicklung

Jessica Füger, Leiterin Vernetzungsstelle Schulverpflegung,
Landesfachberatung Ernährung & Konsum

Workshop-Beschreibungen:

| | |
|--|--|
| <p>*Workshop 1: Essen für Alle (EfA) – Lebensmittelwertschätzung am Beispiel der Beruflichen Schulen Groß-Gerau</p> <p>Vorsicht Vitamine! Unter diesem Motto bereiten Schülerinnen und Schüler der Beruflichen Schulen Groß-Gerau wöchentlich kleine Obstsnacks aus geretteten Lebensmitteln zu und verteilen diese kostenlos in der Pause. Im Rahmen des Workshops werden Einblicke in das Projekt und den Verein EfA gegeben. In einem gemeinsamen Dialog wird zu einem Erfahrungsaustausch eingeladen.</p> <p><i>Dr. Sylvia Schneider, Elternvertretung sowie Lehrkraft Ernährung an der BSGG und Gründerin des gemeinnützigen Vereins EfA; SchülerInnen der BSGG</i></p> | <p>*Workshop 2: Pilotprojekt „Nachhaltig satt“ – nachhaltige Schulverpflegung an Gießener Grundschulen</p> <p>Wie gelingt es, eine nachhaltige Schulverpflegung umzusetzen? Dieser Frage geht auch das Pilotprojekt „Nachhaltig satt“ nach, das sich an Gießener Grundschulen richtet. In Rahmen des Workshops wird ein Einblick in das geplante Projekt gegeben und dabei die Themen <i>Vegetarische Menüs</i> und <i>Vermeidung von Speiseresten</i> in den Fokus gerückt. In einem gemeinsamen Dialog wird zu einem Erfahrungsaustausch eingeladen.</p> <p>Janina Brendel, Koordinatorin für kommunale Entwicklungspolitik, Anna-Lena Schubert, Caterer ZAUG gGmbH, Tischlein Deck Dich</p> |
|--|--|