



SCHULE IST VIELFÄLTIG



Schule is(s)t vielfältig: Blickpunkt Schüler kochen für Schüler

Donnerstag, 01.02.2024
15:00 – 18:00 Uhr im digitalen Raum

14:45 Uhr	Einwahl und Ankommen im digitalen Raum mit Technik-Check
15:00 Uhr	Begrüßung und Vorstellung der Veranstalterinnen: <i>Jessica Füger, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen</i> <i>Kanda Tatari, Serviceagentur Ganztag Hessen</i>
15:20 Uhr	Fachimpuls: Schüler kochen für Schüler: ein gehaltvolles Konzept <i>Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Oecotrophologin, Humanbiologin und Beraterin an der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen</i>
16:00 Uhr	Zeit für Ihre Fragen und einen Erfahrungsaustausch
16:30 Uhr	Pause
16:45 Uhr	Praxisbeispiel: Vom Schulalltag zum Caterer – Grundbedingungen und Stolpersteine für das Schulprojekt „Schüler kochen für Schüler“ der Wollenbergschule Wetter <i>Katrin Finger und Diana Prenzer, Leitung des Culinarium Wetter, Lehrkräfte an der Wollenbergschule Wetter</i>
17:15 Uhr	Zeit für Ihre Fragen und einen Erfahrungsaustausch
17:45 Uhr	Gemeinsamer Abschluss und Evaluation
18:00 Uhr	Ende der Veranstaltung



Einblicke in den Fachimpuls sowie das Praxisbeispiel

Fachimpuls

Schüler kochen für Schüler – Ein gehaltvolles Rezept

Konzept und Rahmenbedingungen für „Schüler kochen für Schüler“: Essen und Trinken sind nicht nur mit Gesundheit und Leistungsfähigkeit, sondern auch mit Genuss und Gemeinschaft verbunden. In Schulen, besonders im Ganztage, gewinnt die Integration von Mahlzeiten in das Schulleben zunehmend an Bedeutung. Der Fachimpuls thematisiert die vielfältigen Aspekte der Beteiligung von Schulkindern an der Essenzubereitung und fasst zusammen, was bei der Umsetzung zu beachten ist. Hierbei wird auch auf Aspekte eingegangen, die im Hinblick auf die Hygiene und demnach im Rahmen des Hygieneplans für Schulen in Hessen berücksichtigt werden müssen. Im Anschluss gibt es Zeit für offene Fragen und einen Erfahrungsaustausch,

Dr. Sabine Poschwatta-Rupp

Praxisbeispiel Weiterführende Schule

Vom Schulalltag zum Caterer – Grundbedingungen und Stolpersteine für das Schulprojekt „Schüler kochen für Schüler“ der Wollenbergschule Wetter

Vorstellung des Schulprojektes „Schüler kochen für Schüler“: In diesem Workshop wird die Grundidee des Projektes kurz dargestellt und die Entstehung von der Grundidee einer Kollegin bis zur heutigen Versorgung von drei Grundschulen und der Wollenbergschule Wetter mit warmen Essen, das Schüler gemeinsam zubereiten. Weiterhin werden die notwendigen Grundbedingungen aufgezeigt, die ein solches Projekt benötigt, um laufen zu können. Grundausrüstung, Personal, Planung von Menü & Co., wie die Arbeit mit dem Förderverein und Landkreis sind nur einige Punkte, die zu beachten sind. Im Anschluss stehen Ihnen die Lehrkräfte zum offenen Austausch bereit.

Katrin Finger und Diana Prenzer

Moderation und Organisation:

Jessica Füger (LA), Leiterin Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Kanda Tatari, Mitarbeiterin der Serviceagentur Ganztage Hessen

Miriam Kördel (LA), Praktikantin Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Hinweis:

Dieses Fortbildungsangebot wird nach § 65 Hessisches Lehrerbildungsgesetz akkreditiert und umfasst die Fortbildungsdauer von 0,5 Tagen.