



Folgeveranstaltung zum Tag der Schulverpflegung 2023 „Planetary Health Diet: Rezept- und Praxisanregungen aus dem Schulalltag“



Quelle: BMEL

[Hier anmelden!](#)



Dienstag, 19.11.2024
14:30 – 18:00 Uhr
Georg-Büchner-Gymnasium,
Saalburgstraße 11, 61118 Bad Vilbel

14:30 Uhr	Offener Anfang
15:00 Uhr	<p>Begrüßung und Einstieg</p> <p><i>Rebekka Neuser (LA), Abgeordnete Lehrkraft Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen</i></p> <p><i>Elke Stellflug, koordinierende Fachberatung Schule und Gesundheit</i></p> <p><i>Laura Tremmel (LA), Praktikantin Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen</i></p>
15:20 Uhr	<p>Praxiseinblick</p> <p>Klimafrühstück am Georg-Büchner-Gymnasium</p> <p>In Anbindung an die Fridays for Future-Bewegung findet am Georg-Büchner-Gymnasium Bad Vilbel jährlich ein Projekttag zu verschiedenen Themen des Klimaschutzes statt. An diesem „Green-Day“ erhalten Schüler*innen Raum, um sich mit Natur-, Umwelt- und Gesundheitsthemen zu beschäftigen. In der Jahrgangsstufe 6 ist das sogenannte „Klimafrühstück“ der inhaltliche Schwerpunkt des Projekttag. Neben der Vermittlung von theoretischen Inhalten wie beispielsweise saisonales und regionales Einkaufen, klimagerechte Ernährung und Vermeidung von Verpackungsmüll bildet auch die</p>



	<p>praktische Vermittlung von einfachen Frühstücks-Rezeptideen einen Schwerpunkt des Projekttag. Beim abschließenden Klassenfrühstück werden die selbst hergestellten Produkte dann gemeinsam probiert.</p> <p>Elke Stellflug, koordinierende Fachberatung Schule und Gesundheit, Marc Grahmann, Fachbereichsleiter III und Initiator des schulischen Klimaschutztag</p>
16:05 Uhr	Pause
16:20 Uhr	<p>Praktische Zubereitung</p> <p>„Klein – aber oho“: Was Hülsenfrüchte für uns und den Planeten tun können.</p> <p>Hülsenfrüchte sind überraschend vielseitig in der Küche verwendbar. In der Veranstaltung bereiten wir verschiedene Rezepte zu und sprechen über praktische Tipps zur Umsetzung mit Schülerinnen und Schülern. Dabei interessieren uns auch die Auswirkungen der Gerichte im Hinblick auf Klima und Preiskalkulation.</p> <p>Darüber hinaus besteht die Möglichkeit sich in Bezug auf Hintergrundinformationen zu Produktionsmengen, Einordnung im Lebensmittelsektor und den Zusammenhang zu Nachhaltigkeitszielen vertiefend auseinanderzusetzen und ins Gespräch zu kommen.</p> <p>Bettina Hilker, Gesundheits- und Ernährungsberaterin, Diplom-Kauffrau</p>
17:20 Uhr	Gemeinsame Verkostung, Abschluss und Erfahrungsaustausch
17:50 Uhr	Fazit und Ausblick

Moderation und Organisation:

Rebekka Neuser (LA), Abgeordnete Lehrkraft Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Elke Stellflug, koordinierende Fachberatung Schule und Gesundheit

Laura Tremmel (LA), Praktikantin Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

In Kooperation mit dem staatlichen Schulamt Bad Vilbel, dem Georg-Büchner-Gymnasium Bad Vilbel und Frau Elke Stellflug (koordinierende Fachberatung Schule und Gesundheit).

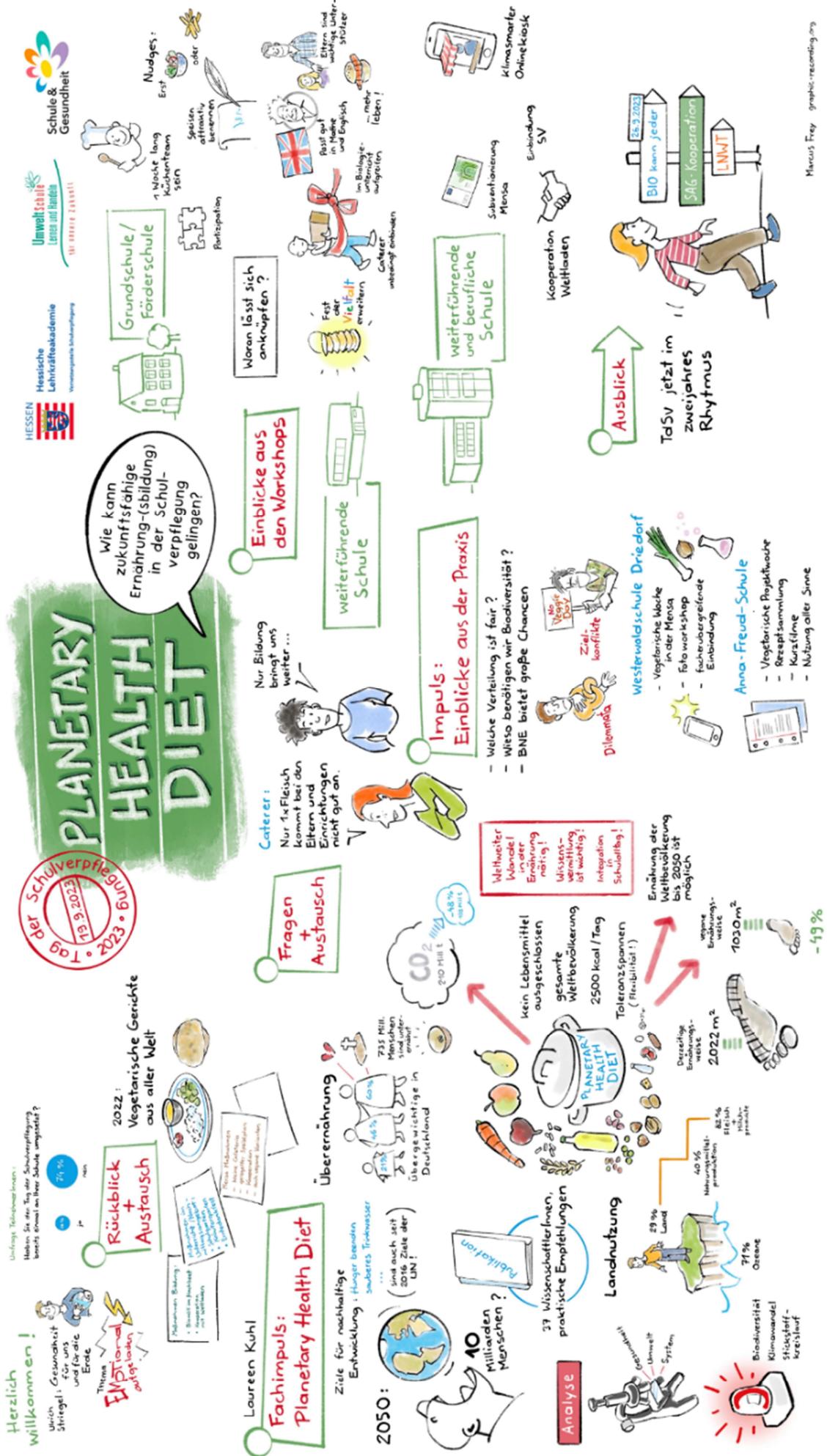
Hinweis:

Dieses Fortbildungsangebot wurde nach § 65 Hessisches Lehrerbildungsgesetz akkreditiert und umfasst die Fortbildungsdauer von 0,5 Tagen (Akkreditierungsnummer: 241162102).

Bleiben Sie informiert!

Weitere Informationen zum Tag der Schulverpflegung in Hessen sowie den Anschlussveranstaltungen zum Thema Planetary Health Diet finden Sie [hier](#).





Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen wird über das Hessische Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen und das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat gefördert und unterstützt.