



Schule is(s)t vielfältig: Blickpunkt Allergien und Unverträglichkeiten

Mittwoch, 09.10.2024 und Donnerstag, 10.10.2024
jeweils 15:00 – 18:00 Uhr im digitalen Raum

Tag 1 – Mittwoch, 09.10.2024

| | |
|-------------|---|
| 14:45 Uhr | Einwahl und Ankommen im digitalen Raum mit Technik-Check |
| 15:00 Uhr | Veranstaltungsbeginn Begrüßung und Vorstellung der Veranstalterinnen <i>Jessica Füger, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen</i> <i>Kanda Tatari, Serviceagentur Ganztag Hessen</i> |
| 15:20 Uhr | Fachimpuls Allergie und – oder Nahrungsmittelunverträglichkeit <i>Sonja Lämmel, Diplom Oecotrophologin</i> <i>Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V., freiberufliche Ernährungstherapeutin</i> |
| 16:20 Uhr | Pause |
| 16:35 Uhr | Anleitung Workshop-Phase und Kurzvorstellung der Themen |
| 16:55 Uhr | Workshop-Phase – Gelingensbedingungen, Herausforderungen und Erfahrungen |
| Workshop 1: | Hauptallergene <i>Sonja Lämmel, Diplom Oecotrophologin</i> <i>Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V., freiberufliche Ernährungstherapeutin</i> |
| Workshop 2: | Zöliakie <i>Stefanie Reicherter, M.Sc. Ernährungstherapie</i> <i>Team „Glutenfrei außer Haus“ der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V.</i> |
| Workshop 3: | Nahrungsmittelintoleranzen <i>Anja Later, Diplom-Oecotrophologin</i> <i>Ernährungsfachkraft Allergologie DAAB, selbständige Ernährungsberaterin</i> |
| Workshop 4: | Kennzeichnung und Umgang in der Schulgemeinde <i>Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Oecotrophologin und Humanbiologin</i> <i>Beraterin an der-Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen</i> |
| 17:25 Uhr | Praxisgespräch Herausforderungen und Gelingensbedingungen in der Praxis <i>Martin Kaak-Wingeyer, Koch, Berater und Seminarleiter der pflanzlichen Küche für Profiküchen, praxisnahe Beratung zu Lebensmittelallergenen</i> |
| 17:50 Uhr | Gemeinsamer Abschluss |
| 18:00 Uhr | Ende der Veranstaltung |



Tag 2 – Donnerstag, 10.10.2024

| | |
|-------------|---|
| 14:45 Uhr | Einwahl und Ankommen im digitalen Raum mit Technik-Check |
| 15:00 Uhr | Veranstaltungsbeginn <i>Jessica Füger, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen Kanda Tatari, Serviceagentur Ganztag Hessen</i> |
| 15:10 Uhr | Workshop-Phase – Impuls, Praxistransfer und Erfahrungsaustausch |
| Workshop 1: | Hauptallergene <i>Sonja Lämmel, Diplom Oecotrophologin Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V., freiberufliche Ernährungstherapeutin</i> |
| Workshop 2: | Zöliakie <i>Stefanie Reicherter, M.Sc. Ernährungstherapie Team „Glutenfrei außer Haus“ der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V.</i> |
| Workshop 3: | Nahrungsmittelintoleranzen <i>Anja Later, Diplom-Oecotrophologin Ernährungsfachkraft Allergologie DAAB, selbständige Ernährungsberaterin</i> |
| Workshop 4: | Kennzeichnung und Umgang in der Schulgemeinde <i>Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Oecotrophologin und Humanbiologin Beraterin an der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen</i> |
| 16:30 Uhr | Pause |
| 16:45 Uhr | Fazit der Workshop-Phase |
| 17:05 Uhr | Praxispodium <i>Elzbieta Siemon, Leiterin der Küche Clemens-Brentano-Europaschule Stefanie Becker, Gesundheitsbeauftragte Clemens-Brentano-Europaschule Alexander Fahnert, gelernter Koch, GEG Gastro Service GmbH</i> |
| 17:40 Uhr | Praxisunterstützung Kinder und Jugendliche mit Allergien und Unverträglichkeiten – Best-Practice-Beispiele aus der Schulverpflegung <i>Alexander Gumbert, Kommunikationswissenschaftler M. A., Projektmitarbeiter der Kinder- und Familien-Selbsthilfe Arbeitsgemeinschaft Allergiekranke Kind Hilfen für Kinder mit Asthma, Ekzem oder Heuschnupfen (AAK) e. V.</i> |
| 17:50 Uhr | Gemeinsamer Abschluss und Evaluation |
| 18:00 Uhr | Ende der Veranstaltung |



Einblick in die Workshops

Tag 1, 09.10.2024

Gelingensbedingungen, Herausforderungen und Erfahrungen

In der Workshop-Phase an Tag 1 werden Bedarfe und Anliegen der Teilnehmenden zu den jeweiligen Themen gesammelt – sie dient als Vorbereitung für Tag 2.

Tag 2, 10.10.2024

– Impuls, Praxistransfer und Erfahrungsaustausch

Workshop 1

Umgang mit Lebensmitteallergien im Schulalltag

Lebensmittelallergien, speziell schwere allergische Reaktionen im Kindesalter haben in den letzten Jahren stark zugenommen. Diese Entwicklung stellt nicht nur viele Familien vor die Herausforderung mit dieser Erkrankung umzugehen. Auch die Fremdbetreuung in der Schule muss geregelt werden. Wie gelingt eine Inklusion von Kindern/Jugendlichen mit Lebensmittelallergien in der Schule? Im Rahmen des Workshops werden Schwierigkeiten im Umgang mit Allergikern in der Schule aufgezeigt und Lösungsansätze erarbeitet. Welche Absprachen, Formulare und Handhabungen müssen erfüllt werden, damit eine sichere Betreuung für alle Beteiligten machbar ist?

Sonja Lämmel

Workshop 2

Zöliakie

Die Zöliakie ist eine chronische Autoimmunerkrankung – die einzige Therapie ist die lebenslange, strikt glutenfreie Ernährung. Insbesondere in Kitas und Schulen gestaltet sich eine sichere, glutenfreie Verpflegung jedoch oft schwierig. Kinder und Jugendliche mit Zöliakie geraten dadurch leicht in die Rolle von Außenseiterinnen und Außenseitern, da sie sich entweder selbst verpflegen müssen oder viel nachfragen und sich und ihre Erkrankung erklären müssen. Um Ausgrenzung zu vermeiden und soziale Teilhabe zu fördern, möchten wir Schulen, Mensaküchen und Lehrkräfte für die Erkrankung sensibilisieren und Wissen vermitteln. Zu Beginn des Workshops blicken wir gemeinsam auf die medizinischen und ernährungsphysiologischen Hintergründe der Zöliakie. Im Anschluss wird es dann praktisch, wir geben uns gegenseitige Impulse und tauschen uns über alltagstaugliche Tipps aus.

Stefanie Reicherter



Workshop 3

Nahrungsmittelintoleranzen

Laktose, Fruktose, ... sind Kohlenhydrate, die anscheinend immer mehr Probleme bereiten. Blähungen, Durchfall, Verstopfung, Übelkeit und weitere Symptome können Hinweise auf eine Unverträglichkeit sein. Oft werden verdächtige Lebensmittel weggelassen, die aber für das Wachstum wichtig sind. Deshalb stellt sich die Frage, wie diese Herausforderungen im Schulalltag bewältigt werden können? Neben einem einführenden Impuls besteht die Möglichkeit für Rückfragen sowie einen Erfahrungsaustausch der Teilnehmenden. Anhand von Fallbeispielen tauschen wir uns aus.

Anja Later

Workshop 4

Umsetzung der Allergenkennzeichnung an der Schule

Seit 2014 müssen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung verbindlich die Allergenkennzeichnung im Speiseplan bzw. am Kiosk umsetzen. Dies soll zu einer erhöhten Sicherheit und Transparenz beitragen. Welche Vorgaben sind relevant? Wie können wir eine korrekte und übersichtliche Kennzeichnung gewährleisten und wie gelingt die Umsetzung mit einem begrenzten Aufwand? Welche Probleme können auftreten und wie werden sie bewältigt? Im Workshop werden die wichtigsten Fakten und Hintergrundinformationen vermittelt, Umsetzungsbeispiele sowie hilfreiche Tools und praktische Umsetzungsschritte vorgestellt. Schließlich wird es Gelegenheit zum Austausch und zu kleinen Übungen geben.

Dr. Sabine Poschwatta-Rupp

Moderation und Organisation:

Jessica Füger (LA), Leiterin Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Kanda Tatari, Mitarbeiterin der Serviceagentur Ganzttag Hessen

Josephine Schulte (LA), Praktikantin Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Melanie Held (LA), Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Hinweis:

Dieses Fortbildungsangebot wurde nach § 65 Hessisches Lehrerbildungsgesetz unter der Angebotsnummer 0220702703 akkreditiert und umfasst die Fortbildungsdauer von 1,0 Tagen.

Jetzt anmelden!



SCHULE IST
VIELFÄLTIG

© Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

**Sei
dabei!**

Praxisworkshop I Blickpunkt Allergien und Unverträglichkeiten

Donnerstag, 06.11.24 | 14-18 Uhr
Adolf-Reichwein-Schule Limburg

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