



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

Mittwoch, 22.11.2023 und Donnerstag, 23.11.2023
jeweils 15:00 – 18:00 Uhr im digitalen Raum

Tag 1 – Mittwoch, 22.11.23

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: „Schüler kochen für Schüler: ein gehaltvolles Konzept“ <i>Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Oecotrophologin, Humanbiologin und Beraterin an der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen</i>
16:05 Uhr	Praxisangebot: Auf Tauchgang mit dem buddyY Ansatz – Eine Reise zu mehr Resilienz und Selbstwirksamkeit <i>Marcel Schlinker, Bildungsreferent EDUCATION Y</i>
16:20 Uhr	Pause
16:35 Uhr	Workshopphase – Impuls und Austausch ca. 30 Minuten Impuls und 30 Minuten Erfahrungsaustausch
Workshop 1: Grundschule	Fit für die Küche! – Grundschulkindern kochen und essen miteinander <i>Christiane Kappelhoff, Referentin des Bundeszentrum für Ernährung zum Ernährungsführerschein</i>
Workshop 2: Weiterführende Schule	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>
Workshop 3: Berufliche Schule	Schulverpflegung an der Elisabeth-Knippling-Schule Kassel durch Schüler der BÜA und besonderer Bildungsgänge <i>Heike Giede-Jeppe, Fachpraxis-Koordinatorin Hauswirtschaft/ Gastgewerbe der Elisabeth-Knippling-Schule</i>
17:35 Uhr	Gemeinsamer Abschluss und Evaluation
18:00 Uhr	Ende der Veranstaltung



Tag 2 – Donnerstag, 23.11.23

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: „(JUNIOR) Schülerfirmen – So geht es!“ <i>Markus Muszeika, IW Junior</i>
16:05 Uhr	Praxisangebot: „Förderung für nachhaltige Schülerfirmen und Beispiele aus der Praxis“ <i>Sarah Pöhlmann, Stiftung Bildung</i>
16:20 Uhr	Pause
16:35 Uhr	Workshopphase – Impuls und Austausch ca. 30 Minuten Impuls und 30 Minuten Erfahrungsaustausch
Workshop 1: Grundschule	Reisen Sie mit JUNIOR primo durch die Gemeinde – Lebendige Unterrichtseinheiten für die Klassenstufen 2 - 4 <i>Sabine Montua, IW Junior</i>
Workshop 2: Weiterführende Schule	Das Projekt „Schüler kochen für Schüler“ als Schülerfirma an der Erlenbachschule Elz <i>Rebekka Neuser, Lehrkraft und Konrektorin der Erlenbachschule Elz</i>
17:35 Uhr	Gemeinsamer Abschluss und Evaluation
18:00 Uhr	Ende der Veranstaltung

Moderation und Organisation:

Jessica Füger (LA), Leiterin Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Kanda Tatari, Mitarbeiterin der Serviceagentur Ganztag Hessen

Miriam Kördel (LA), Praktikantin Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

[Jetzt anmelden!](#)



Hinweis:

Dieses Fortbildungsangebot wurde nach § 65 Hessisches Lehrerbildungsgesetz unter der Angebotsnummer 0220702702 akkreditiert und umfasst die Fortbildungsdauer von 1,0 Tagen.





Einblicke in die Workshops

Workshop-Beschreibungen Tag 1

Workshop 1 Grundschule

Fit für die Küche! – Grundschul Kinder kochen und essen miteinander

Gemeinsam Rezepte lesen, schnippeln, messen, wiegen, rühren, mit der Chefkochprobe abschmecken, aufräumen - und dann gemeinsam genießen. Mit dem Projekt Ernährungsführerschein erwerben Grundschul Kinder sehr handlungs- und erlebnisorientiert Wissen und Kompetenzen zur Zubereitung von kleinen Gerichten und zur Reflexion ihres eigenen Essverhaltens. Dabei vermittelt das Projekt altersgerecht im Klassenzimmer eine Ernährungskompetenz und lässt die Kinder „wachsen“. Bei der abschließenden Führerscheinprüfung können die Kinder zeigen, was sie können und bewirten (festlich) Gäste. In einem Erfahrungsbericht wollen wir die Herausforderungen bei der Umsetzung und viele mögliche Gelingensbedingungen besprechen.

Christiane Kappelhoff

Workshop 2 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

Workshop 3 Berufliche Schule

Schulverpflegung an der Elisabeth-Knippling-Schule Kassel durch Schüler der BÜA und besonderer Bildungsgänge

Im Rahmen des Unterrichts bereiten Schüler und Schülerinnen der Berufsfachschule zum Übergang in der Ausbildung (BÜA) und besonderer Bildungsgänge zu unterschiedlichen Zeiten Speisen für Mitschüler und Mitschülerinnen zu. Orientierung bietet das Curriculum der BÜA. In diesem Workshop erfahren Sie sowohl etwas über die Bildungsgänge als auch über das Konzept Schüler kochen für Schüler an der Elisabeth-Knippling-Schule. Es wird die Veränderung des Konzeptes über die Jahre hinweg dargestellt und darauf eingegangen welche Gelingensbedingungen und Hürden bestehen.

Heike Giede-Jeppe



Workshop-Beschreibungen Tag 2

Workshop 1 Grundschule

Reisen Sie mit JUNIOR primo durch die Gemeinde – Lebendige Unterrichtseinheiten für die Klassenstufen 2-4

JUNIOR primo verfolgt eine innovative Lehrmethode, die auf der Dramapädagogik basiert. Durch die "Als-ob-Situationen" in den JUNIOR primo Materialien schaffen wir Raum für ganzheitliches Lernen durch Erfahrung und Erlebnis. Nicht nur inhaltliches Wissen wird vermittelt, sondern auch soziales Lernen gefördert, das für die Entwicklung der Schülerinnen und Schüler von großer Bedeutung ist.

Unsere Unterrichtsmaterialien ermöglichen es Ihnen, den Sachkundeunterricht ohne aufwändige Vorbereitungszeit interaktiv und erlebnisreich zu gestalten.

Sabine Montua

Workshop 2 Weiterführende Schule

Das Projekt „Schüler*innen kochen für Schüler*innen“ als Schülerfirma an der Erlenbachschule Elz

In Anlehnung an das Projekt "Schüler kochen für Schüler" und den von Schülerinnen und Schülern geleiteten Kiosk der Erlenbachschule Elz werden im Workshop interne und externe Rahmenbedingungen für das Projekt und die hintergründigen Zielsetzungen (Ernährungsbildung, Nachhaltige Bildung, Berufliche Orientierung) vorgestellt.

Informationen zur Gründung und Struktur der Schülerfirma sowie ein Einblick in den Ablauf eines Unterrichtstages verdeutlichen anfallende Aufgaben und Verantwortlichkeiten. Erläuterungen zur Relevanz einer Feedbackkultur sowie Engpässen und Grenzen des Projektes runden den Workshop ab.

Rebekka Neuser