

ANMELDUNG

Am besten schmeckt's nachhaltig – auch in der Schule!
Mi. 26.09.2012 | 13:30–18:00 Uhr

Bitte senden oder faxen Sie Ihre verbindliche Anmeldung an:
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg c/o HAG
Repsoldstraße 4 | 20097 Hamburg
Tel: 040-28 80 364-17 | Fax: 040-28 80 364-29
E-Mail: vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de

Bitte ankreuzen und ausfüllen:

Ich wähle das Forum:

Forum I Forum II Forum III Forum IV

Name / Vorname

Institution

Straße

PLZ / Ort

Tel / Fax

E-Mail

Funktion: Schulleitung Lehrkraft Schüler/in Elternteil

andere _____

Datum / Unterschrift

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei.
Bitte melden Sie sich bis zum 19.9.2012 an. Sie erhalten keine Anmeldebestätigung. Online-Anmeldung unter www.hag-gesundheit.de/veranstaltungen/

Die Veranstaltung ist als Lehrkräfte-Fortbildung anerkannt.
Bei der Veranstaltung wird fotografiert. Die Fotos werden zu Dokumentationszwecken und für die Website der Vernetzungsstelle genutzt.



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

In Kooperation:



Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz

Behörde für Schule und Berufsbildung

Behörde für Wirtschaft, Verkehr und Innovation

VERANSTALTUNGS-INFO

Veranstaltungsort:

Schule an der Burgweide, Karl-Arnold-Ring 13, 21109 Hamburg

Anreise:

S-Bahn S 31/S 3 Richtung Harburg, Haltestelle Wilhelmsburg
Bus 13 Richtung Kirchdorf Süd

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg

- ▶ berät, unterstützt und vernetzt diejenigen, die sich für die Verwirklichung einer guten und ausgewogenen Verpflegung und deren Verknüpfung mit Ernährungsbildung in der Schule engagieren.
- ▶ wirkt an der Umsetzung des Rahmenprogramms „Gesund aufwachsen in Hamburg!“ im „Pakt für Prävention – Gemeinsam für ein gesundes Hamburg!“ mit.
- ▶ wird im Rahmen des Nationalen Aktionsplanes „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und des Landes Hamburg durch die Behörden für Gesundheit und Verbraucherschutz (BGV), für Schule und Berufsbildung (BSB) sowie für Wirtschaft, Verkehr und Innovation (BWVI) gefördert.

Ansprechpartnerinnen:

Dörte Frevel
vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de

Silke Bornhöft
vernetzungsstelle.bornhoeft@hag-gesundheit.de

www.hag-vernetzungsstelle.de



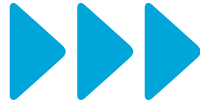
TAG DER SCHULVERPFLEGUNG 2012

AM BESTEN SCHMECKT'S NACHHALTIG – AUCH IN DER SCHULE!
Jahrestagung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg

Mi. 26.9.2012 | 13:30–18:00 Uhr
Schule an der Burgweide
Karl-Arnold-Ring 13
21109 Hamburg

Gestaltung: mediemelange.de
Fotografien: Ties Erich Kläner-Schule, Hamburg





AM BESTEN SCHMECKT'S NACHHALTIG – AUCH IN DER SCHULE!

Die Umstellung des Schulsystems auf die Ganztagschule stellt die Verantwortlichen für die Schulverpflegung vor große Herausforderungen. Vieles wird sich verändern. Womöglich ist gerade noch die neue Küche im Bau oder es wird derzeit mit einem anderen Caterer verhandelt. Vielleicht ist auch schon Personal eingestellt und geschult worden. Das bedeutet im Großen und Ganzen reichlich Arbeit. Die gute Nachricht: Eine ausgewogene, schmackhafte, bezahlbare und nachhaltige Schulverpflegung kann von Anfang an geplant und umgesetzt werden.

„Ernährung“ heißt das Jahresthema 2012 im Rahmen der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“. „Nachhaltigkeit“ spielt auch für die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung eine Rolle.

Zwei wesentliche Aspekte der Nachhaltigkeit sollen betrachtet werden

- ▶ ökologische, ökonomische und soziale Aspekte in der Umsetzung einer guten Schulverpflegung,
- ▶ Information, Beratung, Vernetzung und Zertifizierung und ihre dauerhafte Wirkung auf die Ausgestaltung von Schulverpflegung.

Wie man Nachhaltigkeitsthemen in den Schulalltag integrieren kann, berichten Claudia Nemnich und Daniel Fischer in ihrem Eingangsvortrag. Praxisbeispiele aus dem Projekt BINK (Bildungsinstitutionen und Nachhaltiger Konsum) veranschaulichen, wie es Bildungseinrichtungen gelingt, dass Schülerinnen und Schüler nachhaltigen Konsum erlernen und aktiv gestalten können.

In vier Foren geht es um

- ▶ Lebensmittel aus der Region – für Schulen vor Ort: Modellprojekt zur Einführung regionaler und saisonaler Lebensmittel in der Schulverpflegung Hamburger Schulen
- ▶ Zukunftsfähig essen – Hamburg schaut über den Tellerrand: Ein Projekt im Rahmen der Initiative „Hamburg lernt Nachhaltigkeit“ (HLN), Schulen berichten von ihren Erfahrungen mit dem Thema „nachhaltige Entwicklung“
- ▶ Ernährungsbildung nachhaltig im Schulalltag verankern: Praxisbeispiele aus der Grundschule und Sekundarstufe I
- ▶ Schulverpflegung nachhaltig qualitätsgesichert: Zertifizierung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

Die Jahrestagung wendet sich an alle, die eine gute Verpflegungssituation in der Schule voranbringen wollen: Schulleitungen, Lehrkräfte und andere Professionen in der Schule, Schüler/innen, Eltern und Wirtschaftspartner im Feld Schulverpflegung sowie Vertreter/innen aus den Bereichen Bildung, Gesundheit und Soziales.

Wir laden Sie herzlich ein, sich mit versierten und erfahrenen Praktiker/-innen und Fachleuten auszutauschen und sich auf einem Infomarkt für nachhaltige Schulverpflegungs-Ideen inspirieren zu lassen.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!
Bitte melden Sie sich an!

PROGRAMM

ab 13:30 **Ankommen | Infomarkt**

14:00 **Begrüßung**

Regine Seemann | Schulleiterin | Schule an der Burgweide
Silke Bornhöft, Dörte Frevel | Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Hamburg (VSSV)

14:15 **Nachhaltiger Konsum als Leitbild
von Schulentwicklung**

Claudia Nemnich, Daniel Fischer |
Leuphana Universität Lüneburg

15:15 **Pause | Infomarkt |** Gespräche mit Keksen und
Getränken

16:00 **Foren**

I. Lebensmittel aus der Region – für Schulen vor Ort
Silke Schwartau, Corinna Rohmann | Verbraucherzentrale
Hamburg e.V. & Praxispartner

**II. Zukunftsfähig essen – Hamburg schaut über
den Tellerrand |** Iris Lange | Ökomarkt e.V. &
Praxispartner

**III. Ernährungsbildung nachhaltig im Schulalltag
verankern: Praxisbeispiele aus der Grundschule und
Sekundarstufe |** Dr. Dieter Wilde | Landesinstitut für
Lehrerbildung und Schulentwicklung & Praxispartner

**IV. Schulverpflegung nachhaltig qualitätsgesichert:
Zertifizierung |** Dr. Elke Liesen | Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V. & Praxispartner

17:30 **Zusammenfassung der Workshop-Ergebnisse**

17:45 **Ende der Veranstaltung**

Moderation: Silke Bornhöft, Dörte Frevel | VSSV