



Klassenkochen- eine Methode zur Akzeptanzsteigerung von Bio-Lebensmitteln?

Bio kann jeder - Workshop am 09.11.2022

Von 9:00 – 13:30 Uhr

Schule am Palmengarten, Gymnasium der Stadt Leipzig

Karl-Heine-Straße 22b, 04229 Leipzig

Bio in der Schulverpflegung

Eine nachhaltige und gesundheitsförderliche Ernährung spielt im Schulumfeld eine zunehmende Rolle und besitzt aufgrund der hohen Absatzmengen eine große Hebelwirkung. Gleichzeitig findet über die Verpflegung innerhalb dieser Einrichtungen **Ernährungsbildung** statt, welche das Ernährungsverhalten dieser Generation mitgestaltet. Die Umstellung auf **Bio-Produkte bzw. den Bio-Anteil im Speiseplan** zu erhöhen, stellt viele Caterer in der Praxis vor große Herausforderungen.

Denn letztendlich entscheidet neben dem Preis die **Akzeptanz** seitens der Schüler*innen und Eltern darüber, wie die Schulverpflegung angenommen und ob Bio-Produkte erfolgreich in den Speiseplan integriert werden können. Daher spielt neben der **Preiskalkulation** auch die **Gästekommunikation** eine große Rolle.

Im Rahmen dieses Workshops werden wir uns mit der These beschäftigen, ob eine **partizipative Gestaltung der Schulverpflegung** zur Akzeptanzsteigerung von Bio-Produkten beitragen könnte. Dazu erhalten wir Einblicke in das Konzept „Klasse(n)kochen“ und den „Schülerkiosk“ der Schule am Palmgarten, lernen das Spiel „Vision Mensa“ zur Qualitätsentwicklung der Schulverpflegung der Vernetzungsstelle Sachsen kennen und kommen abschließend gemeinsam ins Gespräch darüber wie Schüler*innen verstärkt in das Verpflegungsangebot eingebunden und gleichzeitig gesundheitliche/ökologische Werte vorangebracht werden können.

Mit freundlichen Grüßen
Lene Frohnert



Programm am 09.11.2022

Workshop Leipzig

9:00	Vorstellungsrunde und Erwartungen an die Veranstaltung	Lene Frohnert, NAHhaft e.V.
9:15	Bio in der Schulverpflegung <ul style="list-style-type: none"> - Besonderheiten des Ökolandbaus - Schrittweise Einführung von Bio-Produkten 	Lene Frohnert, NAHhaft e.V.
9:45	Vorstellung des Konzeptes „Klasse(n)kochen“ <ul style="list-style-type: none"> - Rundgang durch die Schule - Klassenkochen, Schülerkiosk - Fragen an den Koch - Wie viel Bio ist drin? 	Niklas Nietz, Verantwortlicher Lehrer für das Klassenkochen
10:45	kurze Pause	
11:00	Pilotprojekt der Bio-Stadt Leipzig: mehr Bio in Schulen und Kitas in Leipzig: wie kann das gelingen?	Sebastian Pomm, Referat Nachhaltige Entwicklung und Klimaschutz Leipzig
11:15	Vorstellung Vision Mensa: eine spielerische Methode zur partizipativen Qualitätsentwicklung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Schulverpflegung in weiterführenden Schulen	Manuela Sorg, Wiebke Helmcke Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung
12:00	Gemeinsames Mittagessen in der Schulmensa	
12:35	Abschließende Diskussionsrunde: <ul style="list-style-type: none"> - An die Tische: Klassenkochen- eine Möglichkeit zur Akzeptanzsteigerung von Bio-Lebensmitteln? - Abschlussrunde und Evaluation 	Lene Frohnert/ Victor Smolinski, NAHhaft e.V.

Bio kann jeder - Nachhaltig essen in Kita und Schule unterstützt mithilfe von Workshops Verantwortliche vor Ort dabei, das Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche nachhaltiger zu gestalten. Die Teilnehmenden erhalten von Regionalpartnern praxisorientierte Tipps wie sie Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung in ihren Einrichtungen einführen bzw. das Angebot erweitern können. Die Bio kann jeder-Workshops werden im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter www.biokannjeder.de



Teilnehmende

Eingeladen sind

- kommunale Schulträger
- Vertreter*innen von Städten, Kommunen und Landkreisen
- Schulleitungen
- Verantwortliche aus dem Verpflegungsbereich von Kitas und Schulen
- Cateringunternehmen
- Schüler- und Elternvertretungen
- interessierte Akteurinnen und Akteure

Anmeldung

bis zum 04. November 2022

Bitte senden Sie das ausgefüllte Anmeldeformular an: lene.frohnert@nahhaft.de

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

Lene Frohnert, NAHhaft e.V.

Lene.frohnert@nahhaft.de

017639859159

Regionalpartner (und weitere Veranstaltende)

- Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung Sachsen



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Sachsen

NAHhaft
natürlich nachhaltig



Anmeldeformular

Bitte senden Sie dieses Formular ausgefüllt

bis zum 04. November 2022

an lene.frohnert@nahhaft.de

- ☐ Ich nehme an der Veranstaltung am 09. November 2022 teil.
- ☐ Nein, ich kann leider nicht an der Veranstaltung teilnehmen, bin aber an Informationen zu diesem Thema interessiert. Bei ähnlichen Veranstaltungen können Sie mir gerne wieder eine Einladung schicken.

Name, Vorname:

Einrichtung:

Straße:

PLZ, Ort:

E-Mail:

Telefon:

- ☐ Ja, ich habe bereits Erfahrung mit Bio-Lebensmitteln.
- ☐ Nein, ich habe noch keine Erfahrung mit Bio-Lebensmitteln.
- ☐ Ich bin damit einverstanden, für eine Befragung im Rahmen der Evaluierung der Kampagne im Nachgang kontaktiert zu werden.

Datenschutzhinweis:

Die Teilnehmenden werden darauf hingewiesen, dass es für die Organisation der Veranstaltung erforderlich ist, personenbezogene Daten (Vorname, Name, Institution; E-Mail) zu erfassen und auf elektronischen Datenträgern zu speichern. Die gespeicherten persönlichen Daten werden vom NAHhaft e.V. vertraulich und nach den geltenden Regeln des Datenschutzes behandelt. Wir nutzen einige der Daten, um zu Abrechnungszwecken eine Teilnehmerliste zu erstellen und um nach Abschluss der Veranstaltung eine Veranstaltungsdokumentation zu versenden. Sie haben die Möglichkeit, der Nutzung Ihrer Daten zu diesen Zwecken jederzeit zu widersprechen, indem Sie eine E-Mail mit Ihrem Widerspruch an lene.frohnert@nahhaft.de senden. NAHhaft e.V. ist in diesem Fall zur sofortigen Löschung der persönlichen Daten des/der Teilnehmenden verpflichtet, soweit sie nicht für andere Zwecke weiterhin benötigt werden. Weiterhin wird darauf hingewiesen, dass zur internen Dokumentation während der Veranstaltung Fotos gemacht werden. Geben Sie uns gerne Bescheid, wenn Sie nicht fotografiert werden wollen. Dann werden wir dies berücksichtigen.