

## HINTERGRUND

Mit dem Motto des Jahresprogramms „**Praxis vor Ort – Endlich wieder in der Schulküche!**“ bringen wir unsere Hoffnung zum Ausdruck, dass die Lehrküchen nach (und mit) Corona wieder zum lebendigen Mittelpunkt der Schulen werden. Die Rezepte, Geschichten und Projekte der beteiligten Schulen und die daraus entstehenden neuen **Materialsets** „**In die Töpfe der Welt**“ für „**Die Marktkiste – frische Spielideen für den Unterricht**“ stehen zu Beginn des Schuljahres im Fokus unserer Arbeit. Wir freuen uns, wenn Sie sich im Dezember bei der Präsentation inspirieren lassen.



Wir wollen das Bewusstsein für **gute Hygienepraxis** schärfen, daher widmen wir diesem Thema einen Fachtag mit einer exzellenten Lebensmittelwissenschaftlerin. In Kooperation mit dem Bundeszentrum für Ernährung sowie der Verbraucherzentrale Niedersachsen bieten wir **Online-Seminare zum Thema Bildung für nachhaltige Ernährung**. Verknüpfungen zwischen Ernährungsbildung und Schulverpflegung bietet das Themenfeld „**Klimagesunde Mensa**“. Zum Abschluss stellen wir uns der Frage: Wie gehen wir pragmatisch mit **Allergien und Speisevorschriften** um? Hierzu gibt es Antworten und Ideen in einem **Vortrag** und einem **Praxis-Workshop**.

## BERATENDE INSTITUTIONEN

Der RPZ-AK Ernährungs- und Verbraucherbildung und die Bildungsregion Ostfriesland arbeiten eng mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung und der Verbraucherzentrale Niedersachsen zusammen. Die Schulträger stehen beratend zur Seite.

**Alle bieten Hilfe bei der Gestaltung eines ausgewogenen Essalltags in Schule, z. B. durch Beratung, Fortbildungen, Vorträge, Elternaktionen und Aktionsmaterialien. Regelmäßig sind Vertretungen der genannten Institutionen bei den aufgeführten Veranstaltungen anwesend. So können Sie auch vor Ort direkt in Kontakt treten:**

- **Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung des RPZ der Ostfriesischen Landschaft**  
☎ (04941) 179945  
✉ [marques@ostfriesischelandschaft.de](mailto:marques@ostfriesischelandschaft.de)
- **Bildungsregion Ostfriesland**  
☎ (04941) 179944  
✉ [muelder@ostfriesischelandschaft.de](mailto:muelder@ostfriesischelandschaft.de)
- **Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen - DGE**  
☎ (0541) 770 46-495  
✉ [gesa.kipsieker@dgevesch-ni.de](mailto:gesa.kipsieker@dgevesch-ni.de)
- **Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.**  
☎ (0511) 911 96-102  
✉ [s.kanzenbach@vzniedersachsen.de](mailto:s.kanzenbach@vzniedersachsen.de)



## KONTAKT



Dörte Wegmann-Wardenbach



Gerda Müller

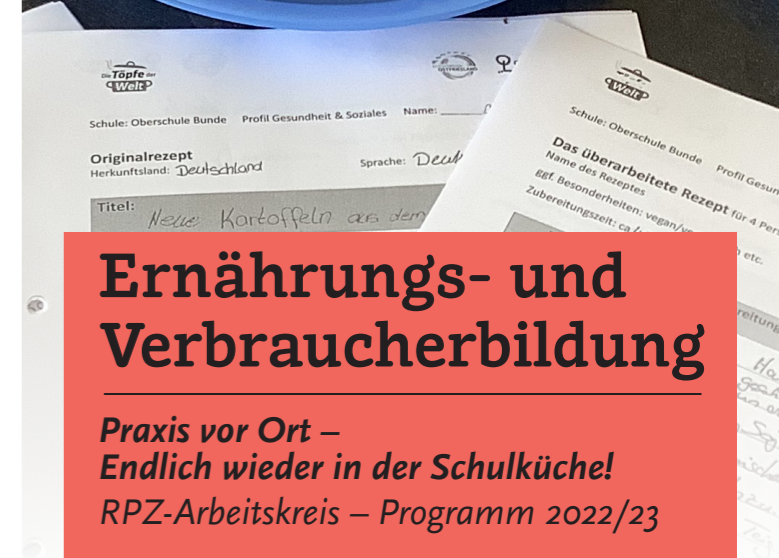
### Leitung des Arbeitskreises

- Gerda Müller  
Diplom-Oecotrophologin, Lehrerin und Bildungskordinatorin der Bildungsregion Ostfriesland
- Dörte Wegmann-Wardenbach  
Lehrerin für Hauswirtschaft, Biologie, Chemie und das Profil Gesundheit & Soziales

### Anmeldung

Die Anzahl der Plätze und die (Hygiene-)Bedingungen zur Durchführung richten sich nach dem aktuellen Infektionsgeschehen. Lassen Sie sich in unseren Verteiler aufnehmen, dann sind Sie gut informiert. Melden Sie sich per Mail mit Namen, Institution, Funktion und Kontaktdaten an:  
**[marques@ostfriesischelandschaft.de](mailto:marques@ostfriesischelandschaft.de)**  
Fischteichweg 16, 26603 Aurich – Tel.: 04941 179945

Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage der Ostfriesischen Landschaft:  
**[www.ostfriesischelandschaft.de/rpz](http://www.ostfriesischelandschaft.de/rpz)**



## ÜBER DEN EIGENEN TELLERRAND IN DIE TÖPFE DER WELT GESCHAUT

**15.09.2022** **Entwicklung von Spielideen für das neue Kartenset „In die Töpfe der Welt!“**

Donnerstag  
15:00 bis  
17:30 Uhr  
In kleiner Runde werden neue Spielideen entwickelt. Sie spielen gerne? Dann melden Sie sich direkt an!  
Ort: Arbeitsstelle für Religionspädagogik (ARO), Aurich

**22.09.2022** **1. Praxistermin für die aktiven Schulen**

Donnerstag  
15:00 bis  
18:00 Uhr  
Ort: Lehrküche der Realschule Aurich

**06.10.2022** **2. Praxistermin für die aktiven Schulen**

Donnerstag  
15:00 bis  
18:00 Uhr  
Ort: Lehrküche der Grundschule Im Spiet, Norden

**13.10.2022** **3. Praxistermin für die aktiven Schulen**

Donnerstag  
15:00 bis  
18:00 Uhr  
Ort: Lehrküche der Oberschule Bunde

**01.12.2022** **Präsentation der Projekte und der neuen Materialsets: „Über den eigenen Tellerrand in die Töpfe der Welt geschaut“**

Donnerstag  
15:00 bis  
18:00 Uhr  
Die Schulen präsentieren ihre Projektumsetzung. Zudem wird mit dem Material gemeinsam gespielt.  
Lassen Sie sich inspirieren!  
Ort: Forum der Ostfriesischen Landschaft, Aurich

# THEMEN UND TERMINE

**03.11.2022** **Bunte Spurensuche - Mehr Nachhaltigkeit mit Obst und Gemüse in der Schule**

Donnerstag  
15:00 bis  
17:00 Uhr  
Infos, Tipps, Vorstellung von Bildungsmaterial und guten Praxis-Beispielen.  
Ort: Online

**17.11.2022** **Bildung für nachhaltigeres Essen - die Ernährung der Zukunft mitgestalten**

Donnerstag  
15:00 bis  
18:00 Uhr  
Direkt umsetzbare Unterrichtsideen für Lehrkräfte. Angebot des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE)  
Ort: Online



**23.02.2023** **Schul-AG „Klimagesunde Mensa“**

Donnerstag  
15:00 bis  
18:00 Uhr  
Vorstellung der Unterrichtsmaterialien zur Inspiration von Schülerinnen und Schülern für Umwelt- und Gesundheitsaspekte – Aufzeigen von Handlungsmöglichkeiten zur Mitgestaltung einer nachhaltigen Mensa. Angebot der Vernetzungsstelle Schulverpflegung  
Ort: Regionales Pädagogisches Zentrum, Aurich



**23.03.2023** **Fachtag: Hygienisches Arbeiten in der Lehrküche**

Donnerstag  
ganztägig  
Lebendiger und informativer Fachtag rund um Hygieneregeln, deren konsequente Einhaltung und den Erwerb sicherer Argumentationsketten.  
Referentin: Maria Revermann, Lebensmittelwissenschaftlerin  
Ort: Forum der Ostfriesischen Landschaft, Aurich

**11.05.2023** **Vortrag: Allergien, Unverträglichkeiten, Speisevorschriften und sonstige Anforderungen an die Fachpraxis**

Donnerstag  
15:00 bis  
16:30 Uhr  
(siehe auch 01.06.2023)  
Referentin: Iris Wemheuer, Diätassistentin, Schule für Diätassistenten an der Medizinischen Hochschule Hannover (MHH)  
Ort: Online

**01.06.2023** **Praxis-Workshop: Tipps für den Umgang mit Allergien, Unverträglichkeiten & Co für die Fachpraxis**

Donnerstag  
15:00 bis  
18:00 Uhr  
(möglichst mit Vortrag am 11.05.2023 zusammen buchen)  
Ort: IGS Marienhaf, Lehrküche am Standort Moorhusen

# ZIELE UND ZIELGRUPPE

- Kennenlernen außerschulischer Partnerinnen und deren Unterrichtsideen
- Einbettung dieser Angebote in die curricularen Vorgaben des Faches Hauswirtschaft
- Hygienisches und sicheres Arbeiten in der Lehrküche
- Berücksichtigung aktueller ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse
- Vorstellung neuer Lehrmaterialien, z. B. zum sprachbewussten Unterricht
- Erstellung von Unterrichtsmaterialien
- Vernetzung schulischer und außerschulischer Akteure

## Der Arbeitskreis richtet sich an:

- Lehrkräfte des Fachbereichs Ernährung und Hauswirtschaft
- Lehrkräfte anderer Fachbereiche, die an einer fächer- und schulformübergreifenden Bearbeitung des Themas interessiert sind
- Akteure aus der Jugendarbeit und den Institutionen der Gesundheitsförderung
- Verantwortliche der Schulverpflegung, z. B. Schulträger, Schulleitungen, Lehrkräfte, Caterer, Mensapersonal, Eltern- und Schülervertretung, Schülerfirmen

