

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
- **Bildungsregion Ostfriesland**
☎ (04941) 179944
✉ muelder@ostfriesischelandschaft.de
- **Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen - DGE**
☎ (0541) 770 46-495
✉ gesa.kipsieker@dgesvesch-ni.de
- **Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.**
☎ (0511) 911 96-102
✉ s.kanzenbach@vzniedersachsen.de



KONTAKT



Dörte Wegmann-Wardenbach



Gerda Müller

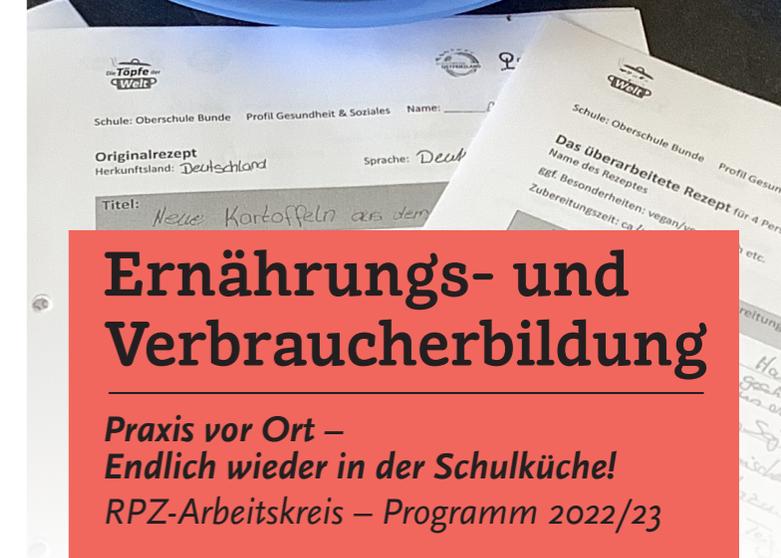
Leitung des Arbeitskreises

- 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
Fischteichweg 16, 26603 Aurich – Tel.: 04941 179945

Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage der Ostfriesischen Landschaft:
www.ostfriesischelandschaft.de/rpz



Ernährungs- und Verbraucherbildung

Praxis vor Ort – Endlich wieder in der Schulküche!
RPZ-Arbeitskreis – Programm 2022/23



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

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

- 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

