

EINLADUNG

„Klarer Kopf sucht gute Nahrung“

Weshalb wir eine nachhaltige Schulverpflegung brauchen

EINE VERANSTALTUNG DES
ERNÄHRUNGSRATES HANNOVER UND
REGION UND DER SCHÜLER*INNEN UND
ELTERN DER IGS LIST

Online am 16.7.2021
15 -18 Uhr

Einführung

Eine gesunde und nachhaltige Ernährung ist die Grundlage für eine gute Entwicklung der Lernenden und unabdingbar zum Erhalt unseres Lebensraumes. Aus diesem Grund muss die Versorgung der Schulverpflegung entsprechend umgestellt werden. In unserer Veranstaltung möchten wir uns darüber mit Ihnen austauschen und Hintergründe und Möglichkeiten ausloten.

In Form von kurzen Impulsvorträgen werden zunächst wichtige Akteur*innen von der Erzeugung über die Verarbeitung bis zum Essen ihre Positionen zu nachhaltiger Schulverpflegung darstellen. Anschließend werden wir in Kleingruppen mit unseren Experten*innen ins Gespräch kommen, Sichtweisen vertiefen und Fragen klären können – so auch, welche Grenzen und Widerstände heute eine nachhaltige Schulverpflegung verhindern. Unser Ziel ist auch, Sie für eine Neuausrichtung der Mittagsverpflegung der Hannoveraner Schulen zu gewinnen.

— “

Die größten mittel- und langfristigen Potenziale für positive soziale Effekte mit Blick auf ein nachhaltigeres Ernährungsverhalten sowie gesellschaftliche Teilhabe und „sozialen Zusammenhalt“ hier in Deutschland liegen ... darin, in einer oder für eine Gemeinschaft zu kochen und gemeinsam zu essen (z. B. in Kitas und Schulen). Dies fördert das psychische Wohlbefinden, die Leistungsfähigkeit und soziale Bindungen, und es können wichtige soziale Lernräume entstehen.

— ”

Aus: „Politik für eine nachhaltige Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten“. Gutachten des wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL Juni 2020



Programm

15 Uhr Begrüßung & Einführung

- *Impuls- Wenn wir wirklich eine Ernährungswende wollen, wieso sind dann (Schul-) Kantinen so wichtig? -- Von der Erzeugung bis zum Abfall.*
Dr. Wilfried Bommert, Sprecher des Vorstands, Institut für Welternährung

Perspektiven und Aussichten (Kurzinputs)

Gesundheit

- *Übergewicht, Diabetes 2 – Folgen und Kosten schlechter Ernährung*
Marina von Kaweczynski, Diabetesberaterin

Die Perspektive von Schüler*innen

- *So erleben wir Schulverpflegung bisher, wir möchten es anders, weil...*
Imke Hamann, Schülerin IGS List

Die Perspektiven von Eltern

- *So erleben wir als Eltern Schulverpflegung, so wollen wir es in Zukunft haben, weil... Nachhaltigkeit ist ganz praktisch!*
Holger Michaelsen, Eltern IGS List

Best Practice

- *Wenn Schüler*innen etwas wollen! Wie die Verarbeitung von Lebensmitteln und das „Lernen“ für gesunde, bewusste Verpflegung aussehen kann.*
Anke Berndt, GS Gebr. Körting, Badenstedt
- *Betriebskonzept der Mensa, Oberschule Gehrden*
Carsten Hüge, Schulleiter der Oberschule Gehrden (angefragt)



Programm

Die Perspektive der Erzeuger

- *Welche Bedingungen müssten gegeben sein, damit in Schulen regionale Produkte verarbeitet und genutzt werden? („Wir wollen als regionale Erzeuger mehr liefern, aber ...“)*
Holger Hennies, Landvolk Hannover
- *Welche Bedingungen müssten gegeben sein, damit in Schulen ökologische Produkte verarbeitet und genutzt werden? („Wir wollen als ökologische Erzeuger mehr liefern, aber ...“)*
Carolin Grieshop, Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen

Die Perspektive der Verarbeiter/Caterer

- *Schulverpflegung kann gesund und kindgerecht sein!*
Sonja Faber, Bio-Catering-Rotzlöffel
- *Schulverpflegung muss hohe Qualität und Nachhaltigkeit garantieren – Kochen neu gedacht*
Dietmar Hagen (angefragt)

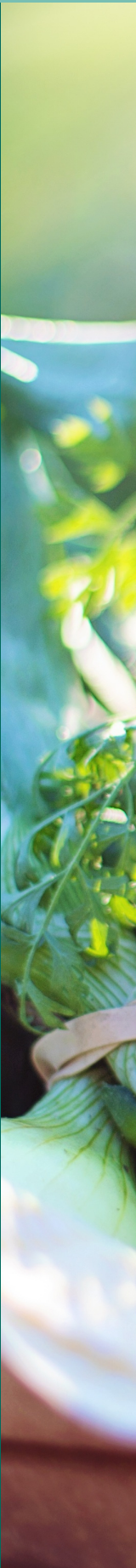
Pädagogische Sicht - Theorie und Praxis

- *Den Anspruch hören wir, doch er bleibt eine Illusion.*
Dr. Petra Hoppe, Schulleitung IGS List

Arbeitsgruppen - Vertiefung der Themen mit den jeweiligen Experten*innen

17:30 Uhr

Abschlussplenum - Kurzberichte aus den Arbeitsgruppen



Herzlichen Dank für die Unterstützung:



Anmeldung

Bitte melden Sie sich an unter hallo@ern-ha.de
Sie erhalten 2 Tage vor der Veranstaltung Ihren Teilnahme-Link.

