

ZUKUNFTSWERKSTATT SCHULE:

NACHHALTIGE, VERLUSTARME SOWIE GESUNDE ERNÄHRUNG IN DEUTSCHLAND UND TSCHECHIEN VERSTEHEN UND UMSETZEN

PÄDAGOGEN

Setzen die Lehreinheiten um.
Unterstützen bei der inhaltlichen & didaktischen Weiterentwicklung des Lehrmaterials zur gesunden, nachhaltigen Ernährung nach den Bedürfnissen der Klasse.

CATERER

Stellt die Rezepturen zur Verfügung.
Der Speisenplan wird auf Qualität und Nachhaltigkeit geprüft, zusammen werden Verbesserungsvorschläge erarbeitet.

KÜCHENPERSONAL

Wird in das Schulgeschehen einbezogen.
Mitarbeiter führen die Messung von Lebensmittelabfällen durch.
Über begleitende Beratung werden Maßnahmen für nachhaltige Alltagsroutinen erarbeitet.

SCHÜLERINNEN & SCHÜLER

Können aktiv an der Erarbeitung von nachhaltigen Lösungen in der Schule teilnehmen und verantwortlich mitwirken.
Themen zur nachhaltigen und gesunden Ernährung werden im Unterricht behandelt und in einem Schülerprojekt angewendet.

SEI DABEI
ZUKUNFTS-
WERKSTATT
SCHULE

VERPFLEGUNGSBEAUFTRAGTER & EXTERNE EXPERTEN

Übernehmen Koordination der Kommunikation aller am Verpflegungsprozess Beteiligten und steuern das Beschwerdemanagement.

VERPFLEGUNGSAUSSCHUSS

SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER • ELTERN • TRÄGER • SCHULLEITUNG • PÄDAGOGEN • CATERER • KÜCHENPERSONAL

Kommunikationsstrukturen für die Schulverpflegung werden aufgebaut.
Vorhandene Probleme werden aufgenommen, Optimierungsprozesse werden erarbeitet und begleitet.



Umsetzung

Die SLfG wird Modellschulen bei der Umsetzung des Projektes unterstützen und die Erarbeitung von Maßnahmen koordinieren.

Dazu wird im Zeitraum zwischen März und Juli 2019 die Voraussetzung für die Umsetzung der „Zukunftswerkstatt Schule“ geschaffen. Zunächst wird in der Schulküche eine Analyse der Abfallsituation und des Speisenplans durchgeführt. Im zweiten Schritt werden zusammen mit Schulleitung und Pädagogen die Anbindungsmöglichkeiten für Unterricht und Schülerprojekt diskutiert.

Ab September 2019 wird mit Beginn des neuen Schuljahres der Verpflegungsausschuss aufgebaut und die Vermittlung von Kompetenzen für nachhaltige Ernährung im Unterricht durch die Biologielehrer umgesetzt. Die Schülerinnen und Schüler (Klasse 6 - 8) können im Rahmen einer Projektidee die erlernten Kompetenzen praktisch umsetzen und zur Entwicklung einer gesunden und nachhaltigen Verpflegung beitragen.

Während des Projektes werden Maßnahmen in der Schulküche erarbeitet, die zu einem wertschätzenden Umgang mit den Lebensmitteln beitragen und die Abfälle reduzieren.

Das Modellprojekt ist je Modellschule auf eine Dauer von einem Jahr ausgelegt. Zum Abschluss im April 2020 wird der Verpflegungsausschuss über die erreichten Ziele beraten und Zuständigkeiten für die Weiterführung des Gremiums festlegen.

Voraussetzungen für die Teilnahme

- Beschluss der Schulkonferenz zum Aufbau eines Verpflegungsausschusses
- Festlegung eines Ansprechpartners (Verpflegungsbeauftragten) für das Projekt
- Zustimmung des Speisenanbieters zum Projektvorhaben
- Bereitschaft der Biologielehrer zur Durchführung der Unterrichtseinheiten zum Thema nachhaltige und gesunde Ernährung in mindestens einer Klasse (Zielgruppe 6. bis 8. Klasse)
- Absichtserklärung (Letter of Intent) zur Teilnahme am Projekt