

Immer gut informiert ...

Wenn Sie regelmäßig per E-Mail auf den neuesten Stand gebracht werden möchten, melden Sie sich zu unserem [Newsletter](#) an unter:

www.schulverpflegung.nrw.de Rubrik Newsletter

Zusätzlich können Sie kostenlos unser 4-mal jährlich erscheinendes [Online-Magazin](#) „Aktuelles aus der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW“ beziehen.

Hierzu senden Sie bitte eine kurze E-Mail an:

schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw



Veranstaltungsort:

Geschwister-Scholl-Gymnasium Düsseldorf
Redinghovenstraße 41
40225 Düsseldorf

Lage und Anfahrt:

<http://main.gsg-duesseldorf.de/?p=126>

Veranstalter

Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW
Verbraucherzentrale NRW
Mintropstr. 27
40215 Düsseldorf
Tel. 0211 38 09-714
schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw
www.schulverpflegung.nrw.de

Online-Anmeldung

www.schulverpflegung.nrw.de/aktuelle-veranstaltungen

Sie erhalten von uns eine Anmeldebestätigung.

Kosten

Für die Tagesverpflegung wird vor Ort vom Caterer ein Betrag von 15 € erhoben.

Gefördert durch:



autgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Nix kommt weg! – Nachhaltige Schulverpfle- gung unter der Lupe

6. Jahrestagung zu den Tagen der
Schulverpflegung in NRW
24. Oktober 2016 in Düsseldorf

Einladung

Sehr geehrte Damen und Herren,

Lebensmittelabfälle entstehen nicht nur bei den Mahlzeiten in den Privathaushalten, sondern auch in der Schulmensa. Dort müssen regelmäßig Speisereste entsorgt werden.

„Wie sieht es tatsächlich in den Schulen aus?“ „Welche Handlungsmöglichkeiten bestehen, die Lebensmittelreste zu verringern?“ „Was hat Lebensmittelverschwendung mit Nachhaltigkeit zu tun?“ Diesen Fragen wollen wir nachgehen. Unter anderem möchten wir Ihnen die Ergebnisse der Abfallmessungen in Schulen, die die Verbraucherzentrale NRW im Rahmen des Projektes „REFOWAS“ – Reduce Food Waste ermittelt hat, vorstellen.

Lebensmittel zu „retten“ gelingt dann, wenn die Wertschätzung für Lebensmittel steigt. Ein veränderter und bewusster Umgang mit ihnen, das Wissen über ihre Herkunft und ihre Verarbeitung sind Voraussetzung dafür. Schulen sind gefordert Bildungsmaßnahmen zu initiieren, die bei Schülerinnen und Schülern zur Entwicklung nachhaltiger Ernährungsweisen beitragen. Entlang der Wertschätzungskette bei Mahlzeitenproduktion sind Caterer aufgerufen Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Das schont die Ressourcen und führt zu Kosteneinsparungen.

Auf der 6. Jahrestagung möchten wir Lehrerinnen und Lehrer, pädagogische Fachkräfte aller Schulstufen sowie Schulträger und Caterer informieren und mit Ihnen Lösungsmöglichkeiten zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle entwickeln sowie Ideen und Umsetzungsmöglichkeiten für Bildungsaktivitäten in Schulen vorstellen. Dabei ist uns der Austausch über die Praxis im Schulalltag wichtig.

Über Ihre Teilnahme freuen wir uns.

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW



Programm

09:30 Uhr	Anmeldung und Stehkafee	14:15 Uhr	Themeninseln (zwei Runden je 40 Minuten)
10:00 Uhr	Begrüßung <i>Hans-Hermann Schrader</i> , Schulleiter Geschwister-Scholl-Gymnasium	1.	Nix kommt weg! Reduzierung der Lebensmittelabfälle im Schulalltag <i>Antonia Blumenthal</i> , Verbraucherzentrale NRW
10:15 Uhr	Nix kommt weg! – Nachhaltige Schulverpflegung unter der Lupe Grußworte der Ministerien und der Verbraucherzentrale NRW <i>Johannes Rimmel</i> , Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW <i>Susanne Blasberg-Bense</i> , Ministerium für Schule und Weiterbildung NRW <i>Wolfgang Schuldzinski</i> , Vorstand der Verbraucherzentrale NRW	Schülerinnen und Schüler entdecken den Wert der Lebensmittel	2. Ernährungsbildung in der Grundschule Praxisnahe Umsetzungsmöglichkeiten <i>Gabriele Graf</i> , Verbraucherzentrale NRW
11:00 Uhr	Schulverpflegung nachhaltig gedacht <i>Prof. Dr. Carola Strassner</i> , Fachhochschule Münster	3. Ernährungsbildung in der weiterführenden Schule Praxisnahe Umsetzungsmöglichkeiten <i>Regine Bigga</i> , Universität Paderborn	4. Werkstatt L: Lebensmittelverschwendung stoppen Bildungsangebot der Verbraucherzentrale NRW <i>Uta Wippermann-Wegner</i> , Verbraucherzentrale NRW
11:30 Uhr	Kaffee- und Teepause	5. So haben wir es gemacht! Lebensmittel retten in der Mensa der Sophie-Scholl-Gesamtschule, Remscheid, <i>Petra Zimmerlin</i> , <i>Schülerinnen und Schüler</i>	
11:45 Uhr	Blick in die Tonne I Gesprächsrunde mit Schülerinnen und Schülern		
12:00 Uhr	Blick in die Tonne II Ergebnisse der Messungen von Lebensmittelabfällen in Mensen (REFOWAS) <i>Antonia Blumenthal</i> , Verbraucherzentrale NRW	15:45 Uhr	Lebensmittel retten in der Mensa - gemeinsam kann es gelingen Podiumsdiskussion
12:30 Uhr	Mittagspause		
13:30 Uhr	Nicht für die Tonne! Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln - ein Handlungsfeld zur nachhaltigen Ernährungsbildung <i>Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies</i> , Universität Paderborn	16:15 Uhr	Abschluss und Verabschiedung Moderation: <i>Kirstin Gembalies-Wrobel</i> , Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW