



Tagungsprogramm

Moderation des Kongresses: Dr. Michael Polster, Vorsitzender des DNSV

9:00 Uhr : Anmeldung, Einschreibung, Get-together bei Kaffee & Co.

10:00 Uhr: Begrüßung durch die Veranstalter und Gastgeber: Prof. Dr. Marianne Assenmacher, Präsidentin der Universität Vechta

10:05 Uhr: Grußwort des Schirmherrn, Dr. Till Backhaus, Minister für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz Mecklenburg-Vorpommern und Vorsitzender der Verbraucherschutzministerkonferenz 2014, überbringt Frau Dr. Maria Dayen, Abteilungsleiterin Verbraucherschutz und aktuelle Vorsitzende der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz

10:20 Uhr: Präsidentin Brigitte Scherb, Deutscher LandFrauenverband e.V. (dlv) **„Ernährungsbildung und Schulverpflegung – zwei Seiten einer Medaille“**

10:40 Uhr: Prof. Dr. Steffen Wittkowske, Universität Vechta **„Hört endlich auf, nur von gesunder Ernährung zu reden“**

11:00 Uhr: Keynote-Speaker Udo Pollmer, Europäisches Institut für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften e.V. (EU.L.E.) **„Die Ernährungsfrage die Gretchenfrage unserer Zeit“**

11:20 Uhr: Dr. Paolo Agostini, Advisor to the Municipality of Rome in the management of school canteens Commune Rom **„Schulverpflegung in Italien: Beispiel die Stadt Rom“**

11:40 bis 11:50 Uhr **„Vorfahrt für Frischküche“**, ELRO, Kempen; Kurzdemo: **„Profiküchenpakete für die Verpflegung kleiner und mittlerer Gruppen“** incl. Video, zur Mittagspause wird dazu für alle KongressteilnehmerInnen live gekocht und es kann verkostet werden.

11.50 bis 12:15 Uhr: **Pause** bei Kaffee & Co.

12:30 bis 14:00 Uhr: **Der Kongress tagt in vier Arbeitskreisen.**

AK 1

Schulverpflegung wissen was schmeckt!

Schulverpflegung ist als ein ganzheitliches Konzept zu betrachten: Lecker essen mit Vorbildfunktion, Emotionen wecken und Wissen vermitteln. Viele Eltern, Lehrerinnen und Lehrer, Schulleitungen und Erzieherinnen und Erzieher sehen im Thema Schulverpflegung weder einen Beitrag noch eine Chance zur Gestaltung des eigenen Lebens und des Alltags der Lernenden, sondern eher eine Belastung. Kompetenzen zur Gestaltung der Lebensweisen und Ernährungsfragen für die Zielgruppe der 6-18-Jährigen müssen unabdingbar zu den Kompetenzen künftiger Lehrerinnen und Lehrer bzw.

Erzieherinnen und Erzieher gehören. Gleichzeitig müssen aber auch die Grenzen des Leistbaren für anerkannt und die notwendigen Schlussfolgerungen daraus gezogen werden. Im Einklang mit der schulischen Ernährungsbildung sind entsprechende Verpflegungsangebote – auch für die Ganztagschule – auszugestalten.

Leitung AK: **Caroline Dangel-Vornbäumen**, dlV, Referentin Bildung, Agrarpolitik und Hauswirtschaft

Impulsbeiträge von:

Sabri Abarkan, GF, vitakid gemeinnützige GmbH, Düsseldorf „**Wege zur Ernährungsbildung**“

Prof. Dr. Martin Stummbaum, Hochschule Emden-Leer „**Essen ist mehr als 19-mal kauen und alle 14 Sekunden schlucken. Essensräume und -kulturen in Kitas und Schulen**“

Dr. Gabriele Diersen, Universität Vechta, Kompetenzzentrum Regionales Lernen „**Kochen, Kosten und Erfahren woher mein Essen kommt! Regionales Lernen für eine ganzheitliche Ernährungsbildung**“

Margarete Moehle, LandFrauenService Hameln-Pyrmont „**LandFrauen mit Ideen: Erfahrungen mit der Schulverpflegung in unterschiedlichen Schulsystemen**“

AK 2

Schulverpflegung 2.0!

Nachhaltigkeitsaspekte und Kostentransparenz sind Teil einer zeitgemäßen Ernährungs- und Verbraucherbildung; der AK thematisiert u.a. ein modernes Speisenbestellsystem über das Internet, Fragen zur Hygiene als Kostenfaktor und mehr.

Leitung AK: **Mario Gäbel**, Initiative Geldkarte e.V.

Impulsbeiträge von:

Prof. Dr. Christine Meyer, Universität Vechta „**Schulverpflegung zwischen pädagogischer Gestaltungsaufgabe und technologischer Machbarkeit**“

Michael Lämmermeier, Fachbereich Bildung, Familie, Sport der Stadt Ludwigsburg „**Die Bargeldlose Schulverpflegung in Ludwigsburg**“

Uwe Isermann, meal-o GmbH & Ko.KG, Schöppingen „**Spaghetti-Bolognese per Mausclick**“

Robert Diede, Key Account Manager, ECOLAB „**Ein Tag aus dem Leben einer Mensagabel oder wie wichtig ist Hygiene in der Schulmensa**“

AK 3

Schulverpflegung aus der Großküche, frisch und regional

Zeitgemäße, frische und gesunde Zwischenverpflegung und Mittagessen frisch zubereitet mit regionalen und saisonalen Produkten – das wünscht sich jeder und stellt hohe Anforderungen an die Profis. Neue und moderne Zubereitungsarten, sowie deren Präsentation erweitern den kulinarischen Horizont. Sie fördern die Akzeptanz bisher ungewohnter Speisen. Frische, Geschmack,

Qualität und Gesundheit sind das oberste Gebot besonders für die Zielgruppe der Kinder und Jugendlichen.

Leitung AK: **Larissa Nubert**, Fachmagazin „Schulverpflegung“

Impulsbeiträge von:

Cook & Chill : Vertreter Rational AG

Prof. Dr. Margit Stein, Universität Vechta

„Markenmacht und Lobbyismus der Nahrungsmittelindustrie an den Schulen“

AK 4

Schulverpflegung oder Essthetik für die Schule

Die Schulverpflegung soll Teil des pädagogischen Gesamtkonzeptes werden, das die individuellen Lebensentwürfe, die Anliegen und Vorlieben der Schülerinnen und Schüler respektiert, diese aber mit gesellschaftlichen Möglichkeiten und Ansprüchen verbindet: Aus-, Fort- und Weiterbildung aller Träger von Bildung und Erziehung. „Alltagskompetenzen und Lebensökonomie, Gesundheitserziehung und Ernährungsbildung statt „Kochen“ verbindlich in die Curricula aller Schulformen; Essen, das gleichzeitig individuelle Gesundheitsförderung darstellt, muss von Menschen, die das Wissen darum besitzen, in die Schulen getragen werden und dort verankert sein – idealerweise jeden Schultag und in Verbindung zwischen der Schulmensa, dem Schulkiosk und dem Unterricht, wo wieder mit Kindern und Jugendlichen gekocht wird: Essthetik für die Schule.

Leitung AK: **Prof. Dr. Steffen Wittkowske**, Universität Vechta

Impulsbeiträge von:

Brit Schulz-Lahmann, Dussmann Service Deutschland GmbH, Fachbereich Catering
Produktmanagement, Ernährung und Hygiene **„Vegane Menüs für die Schulverpflegung“**

Ingo Cremer, Universität Vechta

„Kochbücher kann man nicht essen“

Thomas Pohler (SLOW FOOD e.V. Deutschland, Kinderkommission)/ Prof. Dr. Steffen Wittkowske
(Vorsitzender Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten e.V./ Universität Vechta) **„Von Gabel zu Gabel – Schulgartenarbeit und der Genuss der Ernte“**

14:00 bis 15:00 Uhr: **Mittagspause/ Besuch Marktplatz der Möglichkeiten/ Networking /
Miniköche kochen für die TeilnehmerInnen**

15:15 Uhr: **Vergabe Goldener Teller 2014**

15:30 Uhr: **Eröffnung des Kompetenzzentrums Schulverpflegung (KZS) an der Universität Vechta**

16:00 – 17:00 Uhr: **Berichte aus den AK**

17:00 Uhr: **Schlusswort**, Vorsitzender DNSV, und **Verabschiedung der Resolution des Kongresses**