

## **Tagesordnung**

**15.03.2005 Workshop Gesund Essen – Gut Lernen!**

**an der Quentin-Blake-Europaschule in Steglitz-Zehlendorf**

- 14:00**     **Ulrike Fiddicke** (FÖL), **Linda Andrae** (Schulleiterin)  
Begrüßung der Teilnehmer in der Mensa der Quentin-Blake-Grundschule
- 14:15**     **Vorstellung** des Angebotes der Mensa durch den Caterer mit kleiner Verkostung
- 14:45**     **Elternvertreter** der Quentin-Blake-Europaschule  
Erfahrungsbericht zum Thema gesunde Schulverpflegung in einer Grundschule
- 15:05**     **Frau Fuhrmann**, Mensarat der Wilma-Rudolph-Oberschule  
Erfahrungsbericht zum Thema gesunde Schulverpflegung in einer Oberschule
- 15:25**     **Stephanie Wetzel** (freie Ernährungswissenschaftlerin)  
Anforderungen an einen bedarfsgerechten Speiseplan für die Schülerverpflegung
- 15:55**     **Silvia Bender** (Biolandverband Berlin-Brandenburg)  
Die besondere Qualität von biologisch angebauten Produkten
- 16:25**     **Ulrike Fiddicke** (FÖL)  
Vorstellung der Kampagne „10 % Bio - Das kann jeder!“
- 16:55**     **Michael Jäger** (Vernetzungsstelle Schulverpflegung, Berlin)  
„Optimix plus Öko“ Qualitätskriterien für die Verpflegung an Berliner Ganztagschulen
- 17:25**     **Stephanie Wetzel** (freie Ernährungswissenschaftlerin)  
Die schrittweise Änderung eines Verpflegungsangebotes an einem Beispiel
- 17:55**     **Diskussion und Erfahrungsaustausch**  
Vorstellung einiger Unterstützungsinitiativen zum Thema Verpflegung in Ganztagschulen  
Informationen zum Bezug von Ökologischen Produkten bzw. zu Caterern mit Bio-Angeboten
- 18:30**     Nach einem kurzen Schlusswort endet die Veranstaltung