

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