



## Schule is(s)t vielfältig: Blickpunkt Schüler\*innen kochen für Schüler\*innen und Schülerfirmen

Mittwoch, 22.11.2023 und Donnerstag, 23.11.2023  
jeweils 15:00 – 18:00 Uhr im digitalen Raum

### Tag 1 – Mittwoch, 22.11.23

14:45 Uhr	Einwahl und Ankommen im digitalen Raum mit Technik-Check
15:00 Uhr	<b>Veranstaltungsbeginn</b> Begrüßung und Vorstellung der Veranstalterinnen <i>Jessica Füger, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen</i> <i>Kanda Tatari, Serviceagentur Ganztag Hessen</i>
15:20 Uhr	Fachimpuls: <b>„Schüler*innen kochen für Schüler*innen: ein gehaltvolles Konzept“</b> <i>Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Oecotrophologin, Humanbiologin und Beraterin an der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen</i>
16:05 Uhr	Praxisangebot: <b>Auf Tauchgang mit dem buddY Ansatz – Eine Reise zu mehr Resilienz und Selbstwirksamkeit</b> <i>Marcel Schlinker, Bildungsreferent EDUCATION Y</i>
16:20 Uhr	Pause
16:35 Uhr	<b>Workshopphase – Impuls und Austausch</b> ca. 30 Minuten Impuls und 30 Minuten Erfahrungsaustausch
Workshop 1: <b>Grundschule</b>	<b>Fit für die Küche! – Grundschüler*innen kochen und essen miteinander</b> <i>Christiane Kappelhoff, Referentin des Bundeszentrum für Ernährung zum Ernährungsführerschein</i>
Workshop 2: <b>Weiterführende Schule</b>	<b>Vom Schulalltag zum Caterer – Grundbedingungen und Stolpersteine für das Schulprojekt „Schüler*innen kochen für Schüler*innen“ der Wollenbergschule Wetter</b> <i>Katrin Finger und Diana Prenzer, Leitung des Culinarium Wetter, Lehrkräfte an der Wollenbergschule Wetter</i>
Workshop 3: <b>Berufliche Schule</b>	<b>Schulverpflegung an der Elisabeth-Knippling-Schule Kassel durch Schüler*innen der BÜA und besonderer Bildungsgänge</b> <i>Heike Giede-Jeppe, Fachpraxis-Koordinatorin Hauswirtschaft/ Gastgewerbe der Elisabeth-Knippling-Schule</i>
17:35 Uhr	Gemeinsamer Abschluss und Evaluation
18:00 Uhr	Ende der Veranstaltung



## Tag 2 – Donnerstag, 23.11.23

14:45 Uhr	Einwahl und Ankommen im digitalen Raum mit Technik-Check
15:00 Uhr	<b>Veranstaltungsbeginn</b> Begrüßung und Vorstellung der Veranstalterinnen <i>Jessica Füger, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen</i> <i>Kanda Tatari, Serviceagentur Ganztag Hessen</i>
15:20 Uhr	Fachimpuls: <b>„(JUNIOR) Schülerfirmen – So geht es!“</b> <i>Markus Muszeika, IW Junior</i>
16:05 Uhr	Praxisangebot: <b>„Förderung für nachhaltige Schülerfirmen und Beispiele aus der Praxis“</b> <i>Sarah Pöhlmann, Stiftung Bildung</i>
16:20 Uhr	Pause
16:35 Uhr	<b>Workshopphase – Impuls und Austausch</b> ca. 30 Minuten Impuls und 30 Minuten Erfahrungsaustausch
Workshop 1: Grundschule	<b>Reisen Sie mit JUNIOR primo durch die Gemeinde – Lebendige Unterrichtseinheiten für die Klassenstufen 2 - 4</b> <i>Sabine Montua, IW Junior</i>
Workshop 2: Weiterführende Schule	<b>Das Projekt „Schüler*innen kochen für Schüler*innen“ als Schülerfirma an der Erlenbachschule Elz</b> <i>Rebekka Neuser, Lehrkraft und stellvertretende Schulleitung der Erlenbachschule Elz</i>
17:35 Uhr	Gemeinsamer Abschluss und Evaluation
18:00 Uhr	Ende der Veranstaltung

### Moderation und Organisation:

**Jessica Füger** (LA), Leiterin Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

**Kanda Tatari**, Mitarbeiterin der Serviceagentur Ganztag Hessen

**Miriam Kördel** (LA), Praktikantin Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

[Jetzt anmelden!](#)



### Hinweis:

Dieses Fortbildungsangebot wurde nach § 65 Hessisches Lehrerbildungsgesetz unter der Angebotsnummer 0220702702 akkreditiert und umfasst die Fortbildungsdauer von 1,0 Tagen.





## Einblicke in die Workshops

### Workshop-Beschreibungen Tag 1

#### Workshop 1 Grundschule

#### **Fit für die Küche! – Grundschüler\*innen kochen und essen miteinander**

Gemeinsam Rezepte lesen, schnippeln, messen, wiegen, rühren, mit der Chefkochprobe abschmecken, aufräumen - und dann gemeinsam genießen. Mit dem Projekt Ernährungsführerschein erwerben Grundschüler\*innen sehr handlungs- und erlebnisorientiert Wissen und Kompetenzen zur Zubereitung von kleinen Gerichten und zur Reflexion ihres eigenen Essverhaltens. Dabei vermittelt das Projekt altersgerecht im Klassenzimmer eine Ernährungskompetenz und lässt die Kinder „wachsen“. Bei der abschließenden Führerscheinprüfung können die Kinder zeigen, was sie können und bewirten (festlich) Gäste. In einem Erfahrungsbericht wollen wir die Herausforderungen bei der Umsetzung und viele mögliche Gelingensbedingungen besprechen.

*Christiane Kappelhoff*

#### Workshop 2 Weiterführende Schule

#### **Vom Schulalltag zum Caterer – Grundbedingungen und Stolpersteine für das Schulprojekt „Schüler\*innen kochen für Schüler\*innen“ der Wollenbergschule Wetter**

Vorstellung des Schulprojektes „Schüler\*innen kochen für Schüler\*innen“: In diesem Workshop wird die Grundidee des Projektes kurz dargestellt und die Entstehung von der Grundidee einer Kollegin bis zur heutigen Versorgung von drei Grundschulen und der Wollenbergschule Wetter mit warmen Essen, das Schüler\*innen gemeinsam zubereiten. Weiterhin werden die notwendigen Grundbedingungen aufgezeigt, die ein solches Projekt benötigt, um laufen zu können. Grundausstattung, Personal, Planung von Menü & Co., wie die Arbeit mit dem Förderverein und Landkreis sind nur einige Punkte, die zu beachten sind. Im Anschluss stehen Ihnen die Lehrkräfte zum offenen Austausch bereit.

*Katrin Finger und Diana Prenzer*

#### Workshop 3 Berufliche Schule

#### **Schulverpflegung an der Elisabeth-Knippling-Schule Kassel durch Schüler\*innen der BÜA und besonderer Bildungsgänge**

Im Rahmen des Unterrichts bereiten Schüler und Schülerinnen der Berufsfachschule zum Übergang in der Ausbildung (BÜA) und besonderer Bildungsgänge zu unterschiedlichen Zeiten Speisen für Mitschüler und Mitschülerinnen zu. Orientierung bietet das Curriculum der BÜA. In diesem Workshop erfahren Sie sowohl etwas über die Bildungsgänge als auch über das Konzept Schüler\*innen kochen für Schüler\*innen an der Elisabeth-Knippling-Schule. Es wird die Veränderung des Konzeptes über die Jahre hinweg dargestellt und darauf eingegangen welche Gelingensbedingungen und Hürden bestehen.

*Heike Giede-Jeppe*



## Workshop-Beschreibungen Tag 2

### Workshop 1 Grundschule

#### **Reisen Sie mit JUNIOR primo durch die Gemeinde – Lebendige Unterrichtseinheiten für die Klassenstufen 2-4**

JUNIOR primo verfolgt eine innovative Lehrmethode, die auf der Dramapädagogik basiert. Durch die "Als-ob-Situationen" in den JUNIOR primo Materialien schaffen wir Raum für ganzheitliches Lernen durch Erfahrung und Erlebnis. Nicht nur inhaltliches Wissen wird vermittelt, sondern auch soziales Lernen gefördert, das für die Entwicklung der Schülerinnen und Schüler von großer Bedeutung ist.

Unsere Unterrichtsmaterialien ermöglichen es Ihnen, den Sachkundeunterricht ohne aufwändige Vorbereitungszeit interaktiv und erlebnisreich zu gestalten.

*Sabine Montua*

### Workshop 2 Weiterführende Schule

#### **Das Projekt „Schüler\*innen kochen für Schüler\*innen“ als Schülerfirma an der Erlenbachschule Elz**

In Anlehnung an das Projekt "Schüler\*innen kochen für Schüler\*innen" und den von Schüler\*innen geleiteten Kiosk der Erlenbachschule Elz werden im Workshop interne und externe Rahmenbedingungen für das Projekt und die hintergründigen Zielsetzungen (Ernährungsbildung, Nachhaltige Bildung, Berufliche Orientierung) vorgestellt.

Informationen zur Gründung und Struktur der Schülerfirma sowie ein Einblick in den Ablauf eines Unterrichtstages verdeutlichen anfallende Aufgaben und Verantwortlichkeiten. Erläuterungen zur Relevanz einer Feedbackkultur sowie Engpässen und Grenzen des Projektes runden den Workshop ab.

*Rebekka Neuser*