



Einladung zur Fortbildung Lebensmittelabfälle in der Kita- und Schulverpflegung vermeiden Kosten sparen – Ressourcen schonen – Klima schützen

Montag, 30. November 2020, 14-17 Uhr

Die Fortbildung wird online (per Zoom) durchgeführt.

An vielen Kitas und Schulen werden große Mengen Lebensmittel weggeworfen – das ist problematisch, weil unnötigerweise wertvolle Ressourcen verbraucht und Kosten verursacht werden. Doch das lässt sich ändern. Das Projekt „Gutes Essen macht Schule“ bietet mit der Fortbildung das nötige Hintergrundwissen und praktische Hilfestellungen für Verpflegungsverantwortliche und Küchenmitarbeiter*innen an Kitas und Schulen.

In der Fortbildung werden häufige Abfallursachen und Abfall-Vermeidungsstrategien vorgestellt und diskutiert. Die Teilnehmenden werden darin qualifiziert, selbst Abfallmessungen und Ursachenanalysen durchzuführen und daraus Maßnahmen für die eigene Einrichtung abzuleiten, um Abfälle zu reduzieren.

Zielgruppe: Leitungen und Verpflegungsverantwortliche sowie Küchenmitarbeiter*innen an Kitas und Schulen; Kita- und Schulpersonal, Caterer, die Kitas und Schulen versorgen

Veranstalter: Projekt „Gutes Essen macht Schule“, Agrar Koordination

Anmeldung per Email bis zum 29.11.: gutes-essen-macht-schule@agrarkoordination.de

Die Zoom-Zugangsdaten werden nach der Anmeldung versendet.

Infos: Julia Sievers (Projektleitung Gutes Essen macht Schule), Tel.: 040/392526, <https://www.agrarkoordination.de/projekte/gutes-essen-macht-schule/>



Foto: Antonia Blumenthal



Fortbildungsprogramm 30.11.2020

Lebensmittelabfälle in der Kita- und Schulverpflegung vermeiden Kosten sparen – Ressourcen schonen – Klima schützen

14 Uhr	Begrüßung und Vorstellungsrunde
14 Uhr 10	Input <ul style="list-style-type: none">• Ausmaß und Ursachen von Lebensmittelabfällen• Bewährte Maßnahmen zur Abfallvermeidung• Methodik der Messung und Analyse Antonia Blumenthal, Verbraucherzentrale NRW/Referentin „Gutes Essen macht Schule“ Im Anschluss Diskussion und Erfahrungsaustausch
15 Uhr 40	Input: Weitergabe von Resten aus der Kita- und Schulverpflegung – Rechtliche Rahmenbedingungen und Bericht aus der Praxis Julia Sievers, Agrar Koordination & Sophia Haschke, foodsharing Lüneburg Im Anschluss: Diskussion/Erfahrungsaustausch
16 Uhr 40	Ausblick: Weitere Schritte