



Koch/Köchin in der Schulverpflegung – ein Beruf mit Zukunft ?

Bio kann jeder - Workshop am 28.10.2021
Von 15:00 – 17:30 Uhr

Online via Zoom

Sehr geehrte Lehrerinnen und Lehrer, sehr geehrte Caterer

Wir laden Sie herzlich zu unserem praxisorientierten Workshop zum Thema Schul- und Kitaverpflegung ein. Die Bundesländer bauen ihre Kapazitäten in der Ganztagsbetreuung aus. Damit verbunden werden Schul- und Kitaküchen eingerichtet oder Caterer übernehmen die Versorgung.

Schul- und Kitaköch*innen arbeiten tagsüber, haben Ferienzeiten und können sich - wenn die Kommunen Produktionsküchen bauen ohne große Investitionen tätigen zu müssen - selbstständig machen. Kann man mit diesen Berufsaussichten junge Menschen für den Beruf als Koch/Köchin oder Hauswirtschafter*in begeistern?

Ein anderer Trend geht dahin die Kita- und Schulverpflegung nachhaltiger zu gestalten. Die sogenannten Bio-Städte weisen feste Anteile an Bio-Lebensmitteln für ihre öffentlichen Einrichtungen aus. In Bremen wird nach einem Bürgerschaftsbeschluss 2023 zu 100% mit Bio Lebensmitteln gekocht. In Berlin werden 50% Bio Lebensmittel verwendet und das Essen in der Schule ist für Grundschüler*innen kostenfrei. Auch die Bundesregierung hat für ihre eigenen Bundeseinrichtungen 20 % Bio als Mindestanteil beschlossen.

Als Praxispartnerin berichtet Solveig Bartels von ihren Erfahrungen als Anleiterin. Sie arbeitet beim Caterer Rebional, der in Hamburg mehrere Produktionsküchen in Schulen bewirtschaftet. Rebional ist DGE-zertifiziert und setzt zwischen 30-80% Bio-Lebensmittel ein.

Aber was bedeuten diese Trends für die Berufsschulbildung?

Diese Frage möchten wir mit Ihnen auf unserem Workshop diskutieren.

Was bieten Sie zur Zeit zu diesen Themen an Ihrer Schule? Haben die Schüler*innen Interesse am Thema Kita- und Schulverpflegung oder am Thema nachhaltig Kochen? Welche Unterstützung benötigen Sie um solche Themen zu unterrichten?

Der Ökomarkt e.V. ist seit 2004 im Bereich Kita- und Schulverpflegung beratend tätig. Wir sind als Bildungszentrum für Nachhaltigkeit durch die Stadt Hamburg zertifiziert und möchten BNE an Schulen weiter voran bringen. Wir freuen uns auf einen Austausch mit Ihnen!



Programm am 28.10.2021, 15.00-17.30 Uhr Online via Zoom

15:00	Begrüßung, Einführung in Zoom , Vorstellungsrunde	Daniela Eisenberg (SHIBB), Christina Zurek (Ökomarkt e.V.)
15:20	Fachkräftemangel und andere Trends in der beruflichen Ausbildung Gastronomie und Hauswirtschaft	Daniela Eisenberg (SHIBB) & N.N.
15:40	Aktuelles aus der Kita- und Schulverpflegung, Von der Zentralküche zur Produktionsküche in Schule und Kita? Bremen und Hamburg setzen auf dezentrale Produktion vor Ort	Christina Zurek (Ökomarkt e.V.)
16:00	Mehr Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung Beispiele: Biostädte weisen den Weg	Christina Zurek (Ökomarkt e.V.)
16:20	Diskussion: Erfahrungen aus dem Unterricht	Teilnehmer*innen
16:40	Praxisbeispiel: Schul-Caterer Rebional - Caterer des Jahres 2013 und beste Auszubildende 2015 in HH	Köchin und Ausbilderin Solveig Bartels (Rebional)
17:00	Diskussion Schul- und Kitakoch ein Beruf mit Zukunft?	Teilnehmer*innen
17:20	Feedback und Abschlussrunde	Daniela Eisenberg (SHIBB), Christina Zurek (Ökomarkt e.V.)
Ca.17.30	Ende des Workshops	

Bio kann jeder - Nachhaltig essen in Kita und Schule unterstützt mithilfe von Workshops Verantwortliche vor Ort dabei, das Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche nachhaltiger zu gestalten. Die Teilnehmenden erhalten von Regionalpartnern praxisorientierte Tipps wie sie Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung in ihren Einrichtungen einführen bzw. das Angebot erweitern können. Die Bio kann jeder-Workshops werden im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter www.biokannjeder.de



Teilnehmende

Eingeladen sind

- Berufsschullehrer*innen
- Lehrer*innen in der Berufsvorbereitung
- Ausbilder
- Multiplikator*innen
- Caterer

Anmeldung

bis zum 21.10 2021

Wir bitten um eine kurze Anmeldung mit vollständigem Namen und Adresse per E-Mail an:

schule-und-landwirtschaft@oekomarkt-hamburg.de

Wir bitten um eine Anmeldung über das Fortbildungsportal formix für Lehrer*innen aus S-H

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

Ansprechpartnerin Ökomarkt e.V.: Christina Zurek // schule-und-landwirtschaft@oekomarkt-hamburg.de
// 040 432 70 600

Ansprechpartnerin SHIBB: Daniela Eisenberg (Studienleitung/Landesfachberatung Ernährung,
Gastronomie und Hauswirtschaft) Daniela.Eisenberg@shibb.landsh.de

Regionalpartner

- Ökomarkt e.V.
- Osterstrasse 58
- 20259 Hamburg
- 040/432 70 600

in Kooperation mit dem **SIBB**