



Trends in der Gemeinschaftsverpflegung

Beruf der Zukunft: Bio - Kita- und Schulköch*in/Hauswirtschafter*in?

Bio kann jeder - Workshop am 22.02.2022
von 16:00 – 18:30 Uhr // **Online via BigBlueButton**

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.

Aber was bedeuten diese Trends für die Berufsschulausbildung? Haben Ihre Schüler*innen Interesse am Thema Kita- und Schulverpflegung oder am Thema nachhaltig Kochen? Welche Unterstützung benötigen Sie um solche Themen zu unterrichten? Oder geht der Trend in eine ganz andere Richtung?

Diese Fragen möchten wir mit Ihnen und unseren Referentinnen bei unserem Workshop diskutieren.

Frau Prof. Hagspiel, vom Fachbereich Oecotrophologie der Uni Fulda hat den Forschungsschwerpunkt „Bildungssituation im Außer Haus Markt“ und berichtet wie sich der Fachkräftebedarf in der Gastronomie entwickelt.

Als Praxispartnerin berichtet die Betriebsleiterin Gastronomie Nord Solveig Bartels von ihren Erfahrungen als Anleiterin und Ausbilderin. 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. Welche Wünsche hat ein solches Catering Unternehmen an die Berufsschulausbildung und an den Fachkräftenachwuchs?



Programm am 22.02.2021, 16.00-18.30 Uhr Online via BigBlueButton

16:00	Begrüßung, Einführung in BigBlueButton, Vorstellungsrunde	Daniela Eisenberg (SHIBB), Christina Zurek (Ökomarkt e.V.)
16:20	Fachkräftemangel und andere Trends in der beruflichen Ausbildung Gastronomie und Hauswirtschaft	Frau Prof. Hagsphil (Uni Fulda) & Daniela Eisenberg (SHIBB)
	Fragen und Diskussion	Teilnehmer*innen
16:50	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.)
17:10	Mehr Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung Beispiele: Biostädte weisen den Weg	Christina Zurek (Ökomarkt e.V.)
17:20	Diskussion: Erfahrungen aus dem Unterricht	Teilnehmer*innen
17:40	Praxisbeispiel: Schul-Caterer Rebional - Caterer des Jahres 2013 und beste Auszubildende 2015 in HH	Köchin und Ausbilderin Solveig Bartels (Rebional)
18:00	Diskussion Schul- und Kitakoch/-köchin ein Beruf mit Zukunft?	Teilnehmer*innen
18:20	Feedback und Abschlussrunde	Daniela Eisenberg (SHIBB), Christina Zurek (Ökomarkt e.V.)
Ca.18.30	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 17.02 2022

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

bio-fuer-kinder@oekomarkt-hamburg.de

Alternativ für alle Lehrkräfte: Wir bitten um eine Anmeldung über das Fortbildungsportal:

Formix-Nummer: BHG0085

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

- Ansprechpartnerin Ökomarkt e.V.: Christina Zurek // tina.zurek@gmx.de // 040 432 70 600
- Ansprechpartnerin SHIBB: Daniela Eisenberg (Studienleitung/Landesfachberatung Ernährung, Gastronomie und Hauswirtschaft) Daniela.Eisenberg@shibb.landsh.de

Regionalpartner

- Ökomarkt e.V. in Zusammenarbeit mit dem **SIBB Schleswig-Holstein**
- Osterstrasse 58
- 20259 Hamburg