

Online: Wertschätzung von Lebensmitteln in Mensa und Lehrküche

In Deutschland werden jährlich 11 Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgt. Die Gemeinschafts- und damit auch die Schulverpflegung trägt einen Teil dazu bei. Ebenso unser Verhalten als Verbraucher*in. Bringen auch Sie das Thema an Ihre Schule! Wir laden Sie zu einem Seminar im Zeichen der Nachhaltigkeit ein.

Die Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V. stellt das Thema „Wertschätzung von Lebensmitteln in Mensa und Lehrküche“ in den Fokus. Erfahren Sie an diesem Nachmittag praktische Tipps und hilfreiche Infos. Mit Ideen und Materialien können Sie die Inhalte auch an Ihrer Schule im Unterricht oder an einem Projekttag umsetzen. Ursprünglich war der Termin als Präsenzseminar im ZnE Aurich geplant, aufgrund der aktuellen Situation laden wir Sie zu einem Online-Seminar ein.

Geplanter Ablauf (inkl. 10 Min Pause):

- Begrüßung & Ankommen
- Lebensmittelwertschätzung
- Lebensmittel richtig lagern
- Praxistransfer: z. B. Reste erheben in der Schule
- Austausch und Ausblick

Termin: 3. Dezember 2020, 15:30 bis 17:30 Uhr

Der Raum ist ab 15:15 Uhr geöffnet.

Angebot: Technik-Check am 1.12.2020 zwischen 15:00 und 15:30 Uhr.

Den Link zur Online-Veranstaltung erhalten Sie zwei Tage vor der Veranstaltung.

Anmeldung: bis 20.11.2020 per Mail an marques@ostfriesischelandschaft.de

Kosten: Die Veranstaltung ist für Sie kostenfrei.

Referentinnen Elisabeth Hose, Verbraucherzentrale Nds. in Zusammenarbeit mit Kerstin Hoop & Maike Götz, Klaus Bahlsen Zentrum nachhaltige Ernährung

Zielgruppe: Lehrkräfte und Mitarbeiter*innen aus Schule, Verwaltung, Anbieterseite und andere Interessierte.

Veranstalter: RPZ–Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung und Bildungsregion Ostfriesland, Fischteichweg 16, 26603 Aurich

Ansprechpartnerinnen: Gerda Mülder & Dörte Wegmann-Wardenbach

Unsere Kooperationspartner

