



Zukunftsfähige Schulverpflegung

Cuisinet - Niedersachsen

Was Sie erwartet:



1. Über uns
2. Ziel
3. Drei Schritte zum Ziel
4. Das haben wir schon gemacht - Erfolgsgeschichten
5. Gewinn für die Schule
6. Wer kann dabei sein und wie?

1. Über uns

2007 Start Modellprojekt in der Region Lüneburg

2008 1. Auszeichnung als UN-Weltdekade-Projekt

2009 Auszeichnung zahlreicher Schulen als Cuisinet-Schule und Ende der Modellzeit

ab 2009 Weiterentwicklung in Zusammenarbeit mit Schulen in Niedersachsen

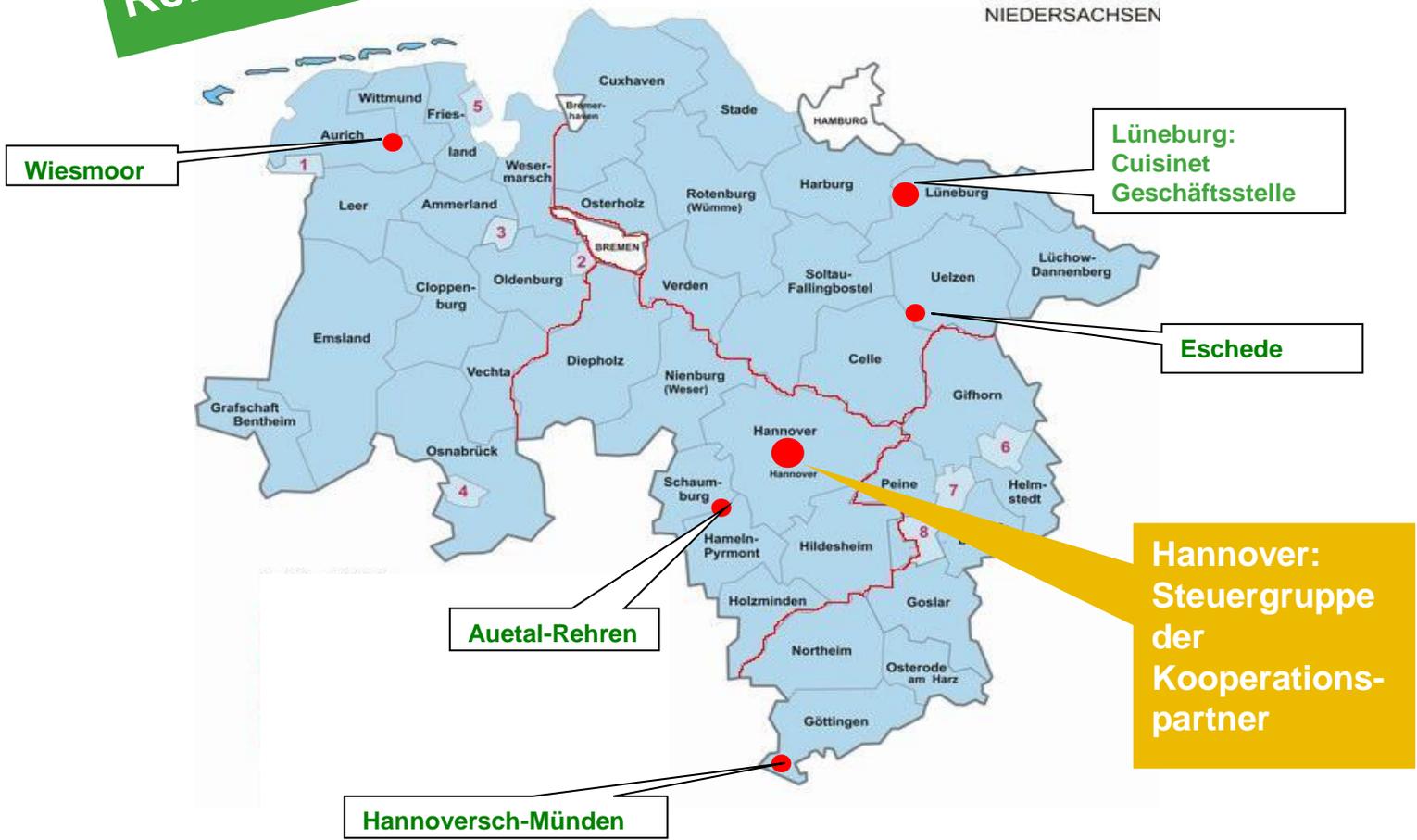
ab 2012 Start als niedersachsenweites *Hilfe-zur-Selbsthilfe-Projekt*

2013 2. Auszeichnung als UN-Weltdekade-Projekt



1. Über uns

Referentinnen-Team



2. Kernziel

Schulessen =



3. Drei Schritte zum Ziel

**Coaching Ihrer Schule:
Bis zu 5 Termine im Schuljahr**



Ihr Gewinn

- Die Verpflegungsangebote an Ihrer Schule sind verbessert.
- Schulleitung und Kollegium sind deutlich entlastet.
- Die Akzeptanz bei allen Gremien ist erhöht.
- Ein schuleigenes Konzept zur nachhaltigen Ernährung ist in den Strukturen Ihrer Schule verankert und ist Bestandteil des Schulprogramms.



3. Drei Schritte zum Ziel

**Coaching Ihrer Schule:
Bis zu 5 Termine im Schuljahr**



Themen:

- Akzeptanz schaffen !
- Kommunikation, Transparenz !
- Qualität des Schulessens
- Einbindung in schulische Strukturen
- Stoffverteilungspläne
- Konzept zur nachhaltigen Ernährung
- Schulprogramm
- Qualitätsentwicklung der Schule mit Schulverpflegung



Techniker Krankenkasse
Gesund in die Zukunft.



Niedersächsisches
Kultusministerium



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

3. Drei Schritte zum Ziel

Wissenstransfer & Erfahrungsaustausch:
5 Module im Schuljahr



Ihr Gewinn

- Sie haben das Know-how, um Ihre eigenen Schulverpflegungsprojekte kompetent zu betreuen und Tipps und Hilfestellung zu diesem Thema geben zu können.
- Sie tauschen intensiv Erfahrungen, Materialien, Rezepte, Ideen und Vieles mehr aus, haben so Ihr Wissen fokussiert, vertieft und abgesichert.
- Handlungsschritte sind besser einzuschätzen und Ergebnisse vergleichbar.

3. Drei Schritte zum Ziel

Wissenstransfer & Erfahrungsaustausch:
5 Module im Schuljahr



Themen:

- Akzeptanz schaffen !
- Kommunikation, Transparenz !
- Qualität des Schulessens
- Einbindung in schulische Strukturen
- Stoffverteilungspläne
- Konzept zur nachhaltigen Ernährung
- Schulprogramm
- Qualitätsentwicklung der Schule mit Schulverpflegung

3. Drei Schritte zum Ziel



1 SchiLF



Ihr Gewinn

Eine maßgeschneiderte schulinterne Lehrerfortbildung für jede Schule fördert eine breitere Akzeptanz im Kollegium und initiiert ein gemeinsames Qualitätsverständnis für die Schulverpflegung.

3. Drei Schritte zum Ziel

1 SchiLF



Themen

- Schulverpflegung als Baustein der Qualitätsentwicklung in der Schule
- Ihr individuelles Thema

3. Drei Schritte zum Ziel



Abschlussfeier mit allen Partnerschulen

Auszeichnung der Schule



Belohnung für Ihr Engagement und Ihren Erfolg!



4. Das haben wir schon gemacht - Erfolgsgeschichten



Förderschule
Schaperdrift

Von der improvisierten Schülerküche
zum Vollzeit-Proficaterer



Aus Schülerfirmen
werden NaSch, die
Kooperationen bilden



4. Erfolgsgeschichten



Gymnasium
Herderschule

In nur einer Woche von 2 auf 80 Mittagessen
täglich

Leckere, ausgewogene Pausenangebote statt
Süßkram beim Hausmeister

Regionale und saisonale Produkte

Neulandfleisch, Bioanteil

Fair-Trade-Kaffee

Ein Veggie-Tag pro Woche



4. Erfolgsgeschichten

Lessing- Gymnasium

Leckeres und ausgewogenes Essen nach
Catererwechsel

Regionale und saisonale Produkte

Ein Veggie-Tag pro Woche

Beliebtes Salatbuffet

Gute Zusammenarbeit mit Schulträger

Kiosk und Mensa mit Aussicht auf
Erweiterung schon 2014



4. Erfolgsgeschichten

Gymnasium Oedeme

Von Null auf 150 Mittagessen in einer Woche

Regionale und saisonale Produkte

Ein Veggie-Tag pro Woche

Gemeinsames Mittagessen schweißt
Schulgemeinschaft zusammen

Weil es so Vielen schmeckt: Schulträger
spendiert neue Küche



5. Gewinn für die Schule



- Entlastung von Schulleitung und Lehrkräften
- Verbesserung des Schulessens
- Dauerhafte Etablierung der Maßnahmen in Schulstrukturen
- Stärkung von Schulprofil und Standortvorteil
- Vernetzung zwischen Schulen mit ähnlichen Erfahrungen
- Wichtiger Schritt zu einer guten gesunden Schule

6. Wer kann dabei sein und wie?



Allgemein- und berufsbildende
Schulen in Nds.

Ganztagsschulen in Nds.

Ab Schuljahr 2013/14

6. Wer kann dabei sein und wie?



2 Plätze pro Schule

20 Schulen pro Schuljahr

Anmeldung laufend



Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Kontakt:

Cuisinet Geschäftsstelle:

fischerconsulting.net

Jeannette Fischer

Diplom Oecotrophologin

Moorweg 4

21337 Lüneburg

Tel.: 04131 – 59495

Fax.: 0911- 30844 71109

Email: info@cuisinet.de

<http://www.cuisinet.de>