



Forum Passion for Food Education

18. Juni 2024, BFH-HAFL, Zollikofen

Programm & Workshops

PROGRAMM

Zeit	Aktivität
Ab 8:30	Ankommen & Energie-Kick
09:00	Begrüssung & Kennenlernen (D/F) <i>Eugenia Harms, wissenschaftliche Mitarbeiterin, BFH-HAFL</i> <i>Patrick Bürgisser, Dozent für Innovationsmanagement, BFH-HAFL</i>
09:20-09:40	Bedeutung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung für Schulkinder (D) <i>Prof. Dr. Klazine Van der Horst, Direktorin BFH-Gesundheit</i> <i>Dr. Matthias Meier, Dozent für nachhaltige Lebensmittelwirtschaft, BFH-HAFL</i>
09:45-10:05	The Whole Food School Approach (F) <i>Chloé Van Uytven, Kommunikationsbeauftragte, Rikolto</i>
10:10-10:35	Entwicklung eines Ernährungsbildungsprogramms für Primarschulen (F) <i>Véronique Michelet, Direktorin, Stiftung Senso5, Co-Leitung Projekt UMAMI</i> <i>Charlotte Bourcet, wissenschaftliche Mitarbeiterin, BFH-HAFL, Co-Leitung Projekt UMAMI</i>
10:45-12:00	Interaktive Parallel-Workshops Workshop 1: In guter Stimmung gemeinsam essen – der Mittagstisch als Lern- und Genussort (D) <i>Moderation: Thea Rytz, Leiterin von PEP – Gemeinsam Essen, ein Beratungs- und Weiterbildungsangebot für familienexterne Tagesstrukturen & Martin Ulrich, Leiter überbetriebliche Kurse OdA Soziales und ehemaliger Heim- und Tagesschulleiter</i> Workshop 2: Genuss mit allen 5 Sinnen – intuitives und achtsames Essen entdecken (D) <i>Moderation: Natalie Bez, BSc BFH Ernährungsberaterin (SVDE) bei «bloom – Entdecke das Potential von emotionalem Essen» & Franziska Scheidegger-Balmer, MSc Life Sciences – Food, Nutrition & Health, wissenschaftliche Mitarbeiterin BFH-Gesundheit</i> Workshop 3: Pflanzenbetonte Ernährung in der Schulverpflegung (D) <i>Moderation: Moritz Stauffer, Leiter Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung, Menu and More AG</i> Workshop 4: Gemeinsam mit Kindern ein Projekt denken – Ansätze zur Stärkung ihrer Partizipation (F) <i>Moderation: Maude Louviot, wissenschaftliche Assistentin, Hochschule für Soziale Arbeit HES-SO</i>

**Workshop 5:
Ernährungsarmut ist eine Realität – auch bei Schüler:innen in der Schweiz? (D/F)**

Moderation: Lukas Aeschlimann, wissenschaftlicher Mitarbeiter, BFH-HAFL & Elizabeth Bieri, wissenschaftliche Mitarbeiterin, BFH-HAFL

**Workshop 6:
Ernährungsbildung im Rahmen von Bildung für nachhaltige Entwicklung (D)**

Moderation: Franziska Stöckli, Primar- und Sekundarlehrerin, Headcoach STIS (Stay in School) Schulkreis Glattal, Initiatorin und Autorin «Greentopf» und «Klimatopf»

12:15-13:15 **Guten Appetit!**
Stehlunch

13:15-14:10 **Informiert & vernetzt euch!**
Ausstellung mit verschiedenen Ständen zum Austausch und Vernetzen

14:15-14:35 **Sensibilisierung für gesundes Znüni in der Schule (F)**
Elisabeth Guadagnolo, Ernährungsberaterin, Gesundheitsdienst für Kinder und Jugendliche, Kanton Genf

14:40-15:00 **Jede Tageschule is(s)t anders! (D)**
*Claudio Giancotti, Bereichsleiter Tagesbetreuung, Stadt Bern
Brigitte Tschanz, Co-Tagesbetreuungsleiterin, Marzili, Stadt Bern*

15:05-15:30 **Bitte Nachmachen! Praxisbeispiele zur Inspiration**
Kinder und Eltern für die Herausforderungen einer gesunden Ernährung sensibilisieren (F)
Maria Retamales, Gründerin & Direktorin, Swiss Food Academy

Vom Schulgarten zur Permaerziehung (F)
Alaric Kohler, Lehrbeauftragter & Forscher, Pädagogische Hochschule BEJUNE

15:40-16:00 **Visualisierter Abschluss mit Mägi Brändle**

16:15-17:30 **Networking-Zvieri**

WORKSHOPS

Die Workshops bieten die Möglichkeit ein bestimmtes Thema zu vertiefen und sich sowohl mit Expertinnen und Experten als auch mit den Teilnehmenden auszutauschen.

WORKSHOP 1

In guter Stimmung gemeinsam essen – der Mittagstisch als Lern- und Genussort (D)

Welches Verhalten von Erwachsenen dient einer guten Stimmung am Tisch? Welche Regeln sind hilfreich, welche nicht? Welche Gewohnheiten gibt es zu überdenken? Müssen Kinder alles probieren? Dürfen sie Essen auf dem Teller zurücklassen? Gemeinsame Mahlzeiten sind Momente der Begegnung. Kinder, Jugendliche und Erwachsene essen, trinken und schwatzen miteinander. Ihre Beziehungen beim Essen sind von persönlichen Haltungen und gesellschaftlichen Werten sowie von emotionalen und sozialen Bedürfnissen beeinflusst. In diesem Workshop werden wir gemeinsam darüber sprechen, wie der Mittagstisch zu einem Ort werden kann, an dem sich alle möglichst wohl fühlen.

Moderation: Thea Rytz, Leiterin von PEP – Gemeinsam Essen, ein Beratungs- und Weiterbildungsangebot für familienexterne Tagesstrukturen von der Fachstelle PEP & Martin Ulrich, Leiter überbetriebliche Kurse OdA Soziales und ehemaliger Heim- und Tagesschulleiter

WORKSHOP 2

Genuss mit allen 5 Sinnen – intuitives und achtsames Essen entdecken (D)

Was bedeutet intuitives und achtsames Essen und worin liegt der Unterschied? Wie kann dieses bei Kindern gefördert werden und was hat es mit Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit zu tun? Wann soll man Kinder essen lassen und wo braucht es Vorgaben und Regeln? Intuitives Essen ist eine angeborene Fähigkeit. Oft geht uns diese im Laufe der Jahre aufgrund äusserer Umstände wie z.B. Stress und Ernährungsvorschriften verloren. In diesem Workshop werden wir gemeinsam unsere 5 Sinne aktivieren und darüber sprechen, wie es uns gelingen kann, für Kinder (und Erwachsene) eine Umgebung zu gestalten, die ein intuitives und achtsames und somit genussvolles, gesundes und nachhaltiges Essverhalten ermöglicht.

Moderation: Natalie Bez, BSc BFH Ernährungsberaterin (SVDE) bei «bloom – Entdecke das Potential von emotionalem Essen» & Franziska Scheidegger-Balmer, MSc Life Sciences – Food, Nutrition & Health, wissenschaftliche Mitarbeiterin BFH-Gesundheit

WORKSHOP 3

Pflanzenbetonte Ernährung in der Schulverpflegung (D)

Die Ernährung stellt einen bedeutenden Teil der persönlichen Umweltbelastung dar. Aus diesem Grund setzen Gemeinden und Städte im Rahmen ihrer Nachhaltigkeitsbemühungen verstärkt auf eine pflanzenbasierte Verpflegung in Schulen. Welche Ziele für pflanzenbetonte Verpflegung verfolgt Ihre Schule? Welche Hürden und Hindernisse gibt es aktuell? Welche Möglichkeiten und Ressourcen stehen zur Verfügung, um diesen Herausforderungen zu begegnen? In diesem Workshop werden wir gemeinsam mögliche Hindernisse für die Umsetzung identifizieren und besprechen, wie sie erfolgreich bewältigt werden können. Am Schluss sollen alle Teilnehmenden ein «Häppchen» für ihre Aktivitäten im Alltag mitnehmen können.

Moderation: Moritz Stauffer, Leitung Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung, Menu and More AG

WORKSHOP 4

Gemeinsam mit Kindern ein Projekt denken – Ansätze zur Stärkung ihrer Partizipation (F)

Das Übereinkommen über die Rechte des Kindes von 1989 garantiert Kindern das Recht, ihre Meinung zu äussern und in allen sie betreffenden Angelegenheiten gehört zu werden. Kinder werden als soziale Akteurinnen und Akteure von Rechten betrachtet. Politik, Entscheidungsgremien, Bildungseinrichtungen und Hochschulen sowie Erwachsene, die für Kinder und kinderbezogene Projekte verantwortlich sind, müssen somit sicherstellen, dass Kinder effektiv an Entscheidungsprozessen mitwirken können und angemessen einbezogen werden. In diesem Workshop werden Ansätze, Methoden und bewährte Verfahren ermittelt, mit denen die Meinungen und Ideen von Kindern in verschiedenen Kontexten berücksichtigt werden können. Auch die Grenzen und ethischen Herausforderungen werden thematisiert. Durch einen interaktiven Austausch und kreative Übungen werden wir erforschen und diskutieren, wie wir die Partizipation von Kindern in unserem täglichen Umfeld fördern können, um ein Projekt gemeinsam mit Kindern und nicht für sie zu konzipieren.

Moderation: Maude Louviot, wissenschaftliche Assistentin, Hochschule für Soziale Arbeit HES-SO

WORKSHOP 5

Ernährungsarmut ist eine Realität – auch bei Schüler*innen in der Schweiz? (D/F)

Die erste Forderung des deutschen Bürgerrats «Ernährung im Wandel» ist ein «kostenfreies Mittagessen für alle Kinder als Schlüssel für Bildungschancen und Gesundheit». Was bedeutet diese Forderung für die Schweiz? In der Schweiz sind 8.7% der Menschen von Einkommensarmut betroffen. Die aktuellen Preisentwicklungen belasten insbesondere Familien und Alleinerziehende mit einem geringen Einkommen stark. Unsere Forschung zeigt: Ernährungsarmut ist in der Schweiz eine Realität. Die Statistik zeigt auch, dass Kinder und Jugendliche in der Schweiz überproportional armutsgefährdet sind. In diesem Workshop erhalten Sie Einblicke in die aktuelle Forschung zum Thema Ernährungsarmut in Bern und den Einfluss von Ernährungsumgebungen auf das Ernährungsverhalten. Anschliessend diskutieren wir die Frage, welche Verantwortung Schulen und Lehrkräfte in Bezug auf eine gesunde und nachhaltige Ernährung der Schüler*innen haben.

Moderation: Lukas Aeschlimann, wissenschaftlicher Mitarbeiter, BFH-HAFL & Elizabeth Bieri, wissenschaftliche Mitarbeiterin, BFH-HAFL

WORKSHOP 6

Ernährungsbildung im Rahmen von Bildung für Nachhaltige Entwicklung (D)

Im Schulkreis Glattal, einem der sieben Schulkreise der Stadt Zürich, wurde die Ernährungsbildung im Rahmen des Projekts «Stay in School» konzeptionell verankert. Die Leitidee der Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) bietet dafür die Grundlage, um den gesamten Lebensraum Schule - Unterricht und Betreuung - in den Prozess einzubeziehen, thematisch zu vernetzen und fachlich eng zu begleiten. Die Ernährungsbildung hat dabei, mit Blick auf die flächendeckende Einführung der Tagesschulen in der Stadt Zürich, einen grossen und vor allem verbindenden Stellenwert. Ziel ist die Stärkung und Vertiefung der Zusammenarbeit zwischen Unterricht und Betreuung sowie die Nutzung der gemeinsamen Ressourcen zugunsten des Themas. Der Workshop bietet umfassende Einblicke in die erfolgreiche Umsetzung dieses Konzepts. Die Teilnehmende haben die Möglichkeit, Antworten auf Fragen zur Ausgangslage, zur Vision und zur Entwicklung des Konzepts mit allen Herausforderungen und Meilensteinen zu erhalten sowie sich aktiv am Austausch zu beteiligen.

Moderation: Franziska Stöckli, Primar- und Sekundarlehrerin, Headcoach STIS (Stay in School) Schulkreis Glattal, Initiantin und Autorin «Greentopf» und «Klimatopf»