

4 Thesen zu Schulverpflegung und Nachhaltigkeit

1. Die Schulverpflegung im Ganzttag bietet vor allem in Sachen BNE besondere Lernchancen hinsichtlich der Verknüpfung formeller und informeller Lernprozesse: Schülerfirmen, Aktionen, Projekte,... bis hin zu Leitbild- und Schulprogrammentwicklung.
2. Schulen sollten – wenn sie sich ernsthaft zu nachhaltig handelnden Organisationen entwickeln wollen – ihre Arbeitsprozesse und ihre Beschaffung, also auch die Essensversorgung in der Schulmensa und – cafeteria, nach Nachhaltigkeitskriterien entwickeln.
3. Ernährungskompetenz ist Teil eines nachhaltigen Lebensstils. Diese können Schülerinnen und Schüler einer Ganzttagsschule am besten üben, indem sie z.B. an der Gestaltung des Essensangebots in der Schulmensa beteiligt sind.
4. BNE in der Ganzttagsschule wird anschaulich und konkret, wenn im Unterricht und in Projekten mit außerschulischen Bildungspartnern aus dem Bereich ökologischer, globaler, fairer Bildungsinitiativen zusammengearbeitet wird.

Bildungsmaterialien, die im Rahmen des Workshops vorgestellt wurden:

1. „BNE im Ganzttag“ im Rahmen des BLK-Moduls „Lernen für den Ganzttag“ unter:
www.ganzttag-blk.de ,siehe: Bildungsmodule – Lernen und individuelle Förderung – BNE und Ganzttag – Basistexte – Modul Ernährung
2. Linkliste zu Ernährung und Klimaschutz im Unterricht, die sich auf der Seite der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW (<http://www.vz-nrw.de/UNIQ134848718728329/Linkliste-zu-Ernaehrung-und-Klimaschutz-im-Unterricht>) befindet und heruntergeladen werden kann:
 - a. Für die Primarstufe: <http://www.vz-nrw.de/mediabig/220801A.pdf>
 - b. Für die Sekundarstufe 2: <http://www.vz-nrw.de/mediabig/220811A.pdf>