

Titel

Thema:	Klimaschutz kurz und knapp: Klimaschutz auf dem Teller – Welchen Beitrag kann die Schulverpflegung leisten?
Veranstaltungsnummer:	2616U1109

Inhalt/Beschreibung

Beschreibung und didaktische Gestaltung:	Klimaschutz kurz & knapp ist eine Fortbildungsreihe des Referats für Umwelterziehung und Klimaschutz (LIF 16) rund um die Themenbereiche Umwelterziehung und Klimaschutz. Die Fortbildungsreihe findet in der Regel jeden letzten Dienstag im Monat zwischen 16-17 Uhr als Onlineseminar statt. Die Themen reichen von kurzen fachlichen Informationen und Materialien bis hin zu pädagogischen Konzepten. Der Link zur Videokonferenz, eventuelle Materialien sowie alle weiteren Termine und Themen der Fortbildungsreihe können Sie über den folgenden LMS-Raum abrufen. Sollten Sie kein LMS-Konto haben, können Sie sich unter dem nachfolgenden Link auch als Gast anmelden: https://lms.lernen.hamburg/course/view.php?id=46565 .
Schwerpunkte/Rubrik:	BNE

Allgemeine Informationen

Fächer / Berufsfelder:	- Klimaschutz und Umwelterziehung
Zielgruppen:	- Alle Lehrkräfte
Schularten:	- Berufliche Schule, Grundschule, Gymnasium, Stadtteilschule, keine primäre Schulstufe
Veranstaltungsart:	Online-Seminar
Gültigkeitsbereich:	Hamburg
Leitung:	Dr. Dirk Gellermann, Landesinstitut für Qualifizierung und Qualitätsentwicklung in Schulen
Dozenten:	Christina Zurek, Externe Einrichtung / Firma

Weitere Hinweise

Zusatzinformationen:	Liebe Nachhaltigkeitsbeauftragte, liebe Lehrkräfte und Engagierte im Bereich Schule und Ernährung, was wir essen, beeinflusst unser Klima, unsere Gesundheit und unsere regionale Landwirtschaft. Gerade die Schulverpflegung bietet dabei einen wichtigen und oft unterschätzten Hebel: Sie erreicht täglich viele Kinder und Jugendliche und kann nachhaltige Ernährung ganz selbstverständlich im Schulalltag verankern. Doch wie kann eine gesundheitsförderliche, klimafreundliche und zugleich alltagstaugliche Schulverpflegung gelingen? Wir möchten gemeinsam mit Ihnen darauf schauen, welche Möglichkeiten Schulen haben z.B. Bio Lebensmittel anzubieten – und wie aus guten Ideen konkrete Veränderungen werden können. Unsere Themen
----------------------	---

Klima & Ernährung: Wie hängen unsere Ernährungsentscheidungen und der Klimaschutz zusammen?
 Gesund und nachhaltig essen: Was empfehlen die DGE-Qualitätsstandards und das Konzept der Planetary Health Diet für eine klimafreundliche Schulverpflegung?
 Schulküche als Erfolgsfaktor: Welche Unterschiede gibt es zwischen einer Frisch-/Vital-Küche und einer Aufwärm- und Verteilerküche – und welche Chancen bieten die verschiedenen Systeme?
 Teller statt Tonne: Welche einfachen und wirksamen Strategien helfen, Lebensmittelabfälle in der Schulverpflegung zu reduzieren und damit ein Budget für Bio-Lebensmittel frei zu machen?
 Vom Acker in die Mensa: Wie können Schulen regionale Wertschöpfungsketten stärken und den ökologischen Landbau unterstützen?
 Gemeinsam gestalten: Welche Good-Practice-Beispiele gibt es bereits in Hamburg?
 Wer ist Ansprechpartner um Veränderungen zu unterstützen?

Wir laden Sie herzlich ein, sich zu informieren, Erfahrungen auszutauschen und gemeinsam Ideen für eine zukunftsfähige Schulverpflegung zu entwickeln.

Christina Zurek

Ökomarkt e.V.

Weblink:

<https://li.hamburg.de/fortbildung/themen-aufgabengebiete/umwelterziehung-klimaschutz>

Anbieter

Anbietername:	Landesinstitut für Qualifizierung und Qualitätsentwicklung in Schulen
Anbieteranschrift:	Felix-Dahn-Straße 3 und Weidenstieg 29, 20357 Hamburg
E-Mail-Adresse:	tis@li-hamburg.de

Termin

Termin:	04.11.2026 16:00 bis 17:00 Uhr
Dauer:	1 Zeitstunden

Veranstaltungsort

Veranstaltungsort:	Online-Seminar (LI), webbasiert 99, 22999 Online
--------------------	--