

## Update Schulkiosk – so kann es gehen

### Schritt für Schritt zur Optimierung der Frühstücks- und Pausenverpflegung

Die Lebensmittelangebote in weiterführenden Schulen am Schulkiosk, am Hausmeisterbüchchen oder in der Cafeteria tragen ebenso wie das Mittagessen dazu bei, Schüler/-innen gut zu versorgen. Regelmäßige gesundheitsfördernde Mahlzeiten sind die Basis für Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit.

Empfehlenswerte Lebensmittel sind im Angebot am Schulkiosk oder in der Cafeteria aber eher eine Rarität. Denn noch immer dominieren Süßigkeiten, fettreiche Snacks und gesüßte Erfrischungsgetränke.

In diesem Workshop werfen wir gemeinsam mit Ihnen einen Blick auf die Versorgungssituation in Ihrer Schule. Außerdem geben wir Ihnen Informationen über die Qualitätsanforderungen der Pausenverpflegung und praxisorientiertes „Rüstzeug“ an die Hand, damit Sie sich auf den Weg machen können, die Frühstücks- und Pausenverpflegungsangebote zu optimieren. Der Workshop bietet zudem viel Raum für einen Erfahrungsaustausch. Die Mahlzeiten in der Schule sind eine große Chance für die Ernährungsbildung.

#### Inhalte des Workshops:

- Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl
- Situationsanalyse
- Optimierungsmöglichkeiten

#### Programm (Zeiten können variieren)

14:00 Uhr	<b>Begrüßung und Einführung in das Thema</b> <b>In fünf Schritten zur Pause mit Genuss</b> <b>Schritt 1: Informieren und einsteigen</b> <b>Schritt 2: Situation analysieren und Ziele festlegen</b>
15:30 Uhr	<b>Pause</b>
15:45 Uhr	<b>Schritt 3: Konzept erarbeiten</b> <b>Schritt 4: Maßnahmen umsetzen</b> <b>Schritt 5: Qualität sichern und entwickeln</b>
17:00 Uhr	<b>Ausklang und Ende</b>