



Dr. Sabine Poschwatta-Rupp

Meine Qualifikationen:

- Diplom-Oecotrophologin
- Promotion zur Doktorin der Humanbiologie
- Tätigkeit in der Fort- und Weiterbildung, als Autorin für Fachverlage sowie als Lehrbeauftragte am Universitätsklinikum Gießen und an den Hochschulen Fulda und Osnabrück
- Ernährungsberatung mit Schwerpunkt Autoimmun- und Verdauungserkrankungen, Allergien und Unverträglichkeiten
- Weiterbildung zur Fachberaterin Schulverpflegung des hessischen Kultusministeriums
- Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung und der Sektion Hessen – DGE e.V. im Bereich der Schulberatung zur gesundheitsfördernden Schule

Meine Leistungen umfassen im Rahmen von „Unser cleveres Esszimmer“:

Leistungskategorie A:

- Ausführliche Bestandsaufnahme mit Begehung, Erstgespräch und Initiierung der Gründung eines Steuergremiums (FIX-Modul)
- Unterstützung bei der Optimierung des Angebotes (u.a. Speiseplancheck mit Optimierungsvorschlägen) und der Abläufe, gemeinsame Analyse der Abläufe mit einem professionellen Koch
- Beratung zur Pausenverpflegung und Führung eines Kiosks
- Förderung von Akzeptanz und Partizipation
- Unterstützung der Entwicklung nachhaltiger Konzepte (regional, bio, Abfallvermeidung, Wertschätzung der Ressourcen)

Leistungskategorie B:

- Schulung/Beratung zur Allergenkennzeichnung und Hygiene
- Entwicklung ausgewogener Snackangebote
- Einbindung von Schüler*innen in die Pausenverpflegung (Herstellung, Verkauf)
- Catererschulung gemeinsam mit einem professionellen Koch (Optimierung der Koch- und Küchentechnik, Organisation, Umsetzung eines ausgewogenen Speiseplans)
- Check und Anpassung des Speiseplans (FIX-Modul)
- Umsetzungshilfen und Konzepterstellung für Projekttag, Workshops

Leistungskategorie C:

- Implementierung von Ernährungsthemen in das Schulprogramm und den Schulalltag
- Konzeption von Projekttagen und -wochen
- Information und Beratung zu aktuellen Ernährungsthemen, Lehrer*innen-Fortbildungen
- Unterstützung in der Kommunikation mit den Eltern, Elterninformationen, Infoveranstaltungen

Das gefällt mir an meiner Arbeit besonders:

Das Schönste sind positive Rückmeldungen über gelungene Entwicklungsschritte während der Begleitung. Wenn Metzger beginnen, vegetarische Rezepte umzusetzen und Freude daran empfinden, gemeinsam mit Schüler*innen zu arbeiten, im Kiosk mit Unterstützung der Schüler*innen neue Snacks entstehen und zum Verkaufsschlager werden – und wir in strahlende Gesichter schauen dürfen ☺.

Kontakt:

Dr. biol. hom. Dipl. oec. troph. Sabine Poschwatta-Rupp
Fachberaterin Schulverpflegung
Gothaer Str. 17, 35396 Gießen
Tel.: 0641 – 9502811, Fax - 52514
E-Mail: info@ernaehrungskonzepte.de;
email@ernaehrungskonzepte.de

