



RYLA-SEMINAR 2019

Unsere Ernährung – Genuss ohne Reue?

Anmerkungen zum Ablauf

Nach Sichtung der Bewerbungseingänge werden die Kandidatinnen und Kandidaten ausgewählt und ggf. zu Auswahlgesprächen eingeladen.

Das RYLA-Seminar findet am Wochenende 08. März (Freitagnachmittag) bis 10. März (früher Nachmittag) 2019 in Bochum statt, Kost, Logis übernehmen die veranstaltenden Rotary Clubs sowie der Rotary-Distrikt 1900. Mit der Anmeldung wird eine Anmeldegebühr von 20 Euro fällig, die nicht erstattet wird.

Während des Seminars soll der wesentliche Teil der Zeit für eine intensive Diskussion mit den Referenten und den Organisatoren zur Verfügung stehen. Umrahmt wird dies durch ein ausgesprochen attraktives Vortragsprogramm mit hochkarätigen Referenten aus den unterschiedlichsten Bereichen der Gesellschaft.

Von den Teilnehmern wird neben aktiver Mitarbeit vor allem Offenheit und Neugier erwartet.

Den Abschluß bildet eine Präsentation der in Gruppen erarbeiteten Ergebnisse. Am Sonntag den 10. März findet diese Präsentation, als Abschluss der Veranstaltung, im Rahmen eines Treffens der beiden Rotary Clubs mit den Teilnehmern und gerne auch deren Freunden und Eltern statt. Die Teilnahmeurkunden werden an diesem Nachmittag ausgegeben.

Tag	Uhrzeit	Programmpunkt
Freitag, 08.03.19	-	individuelle Anreise zum Veranstaltungsort, Adresse unten
	13:00 - 14:00	Check-In
	14:00 - 14:30	Begrüßung, Vorstellung, Einführung und Gruppeneinteilung
	14:30 - 15:30	Das Mensch-Tier-Verhältnis im Wandel der Zeit und die Auswirkungen auf Ernährung und Ökologie, Prof. Dr. Jan P. Ehlers, Vizepräsident der Universität Witten-Herdecke
	15:30 - 16:00	Food for Change, Dr. Dennis Stern, Slow Food Bochum
	16:00 - 16:15	Pause
	16:15 - 17:45	Frischer kann keiner – Versorgungsauftrag für Lebens- und Genussmittel, Rainer Altendeitering, Geschäftsführer Niggemann Food Frischemarkt (mit Besichtigung)
	17:45 - 18:15	Pause
	18.30 - 22.00	Gemeinsames Kochen in fünf Gruppen
	22.00 - offen	Gruppenarbeit
Samstag, 09.03.19	- 08:00	Frühstück
	08:00 - 08:30	Fußweg zu den Seminarräumen
	08:30 - 10:00	Recht auf Nahrung, Tim Engel, FIAN Deutschland e.V.
	10:00 - 10:15	Pause
	10:15 - 11:45	Wie entstehen Ernährungsgewohnheiten und (wie) kann man sie ändern?, Prof. Dr. Mathilde Kersting, Leiterin des Forschungsdepartments Kinderernährung (FKE), Klinik für Kinder- und Jugendmedizin, Universitätsklinikum der Ruhr-Universität Bochum
	11:45 - 12:30	Anreise Windrather Tal Örkhof
	12:30 - 14:00	Führung Örkhof und Kurzvortrag, Manuel Hartmann
	14:00- 14:45	Imbiss
	14:45 - 15:30	Rückreise Seminarräume
	15:45 - 17:15	Hygiene in der Küche, Yvonne Mies, Akademisches Förderungswerk, AöR, Hygiene/Qualitätssicherung, Gastronomie
	17:15 - 17:30	Pause
	17:30 - 19:00	Insekten - das Fleisch unserer Zukunft? Dipl. Biologin Ursula Bien
	19:00 - 20:00	Imbiss
20:00 - offen	Gruppenarbeit	
Sonntag, 10.03.19	- 08:00	Frühstück
	08:00 - 08:30	Fußweg zu den Seminarräumen
	08:30 - 11:00	Gruppenarbeit, Vorbereitung Präsentationen
	11:00 - 13:00	Abschlusspräsentation
	13:00 - 14:00	Fingerfood
		individuelle Abreise

VERANSTALTUNGSORT:
Katholische Familienbildungsstätte
Am Bergbaumuseum 37
44791 Bochum

Diese Programm ist vorläufig und kann sich noch ändern.