

Auszeichnungen von Projekten unter der Leitung von Stefanie Bauerdick

Mitglied Beratungsteam schulentwicklung.de

Preise und Auszeichnungen für Schulprojekte

10/2024	Nationale Auszeichnung Bildung für nachhaltige Entwicklung des Bundesministeriums für Bildung und Forschung und der Deutschen UNESCO-Kommission für 2024/2025
06/2024	Auszeichnung Verbraucherschule Gold 2023-2025 (Verbraucherzentrale Bundesverband)
06/2024	Auszeichnung SkillUp Schule / Kooperationsschule
09/2024	Siegel „Zukunftsschulen NRW“ für das INI Berufskolleg
06/2023	Nationale Auszeichnung Bildung für nachhaltige Entwicklung des Bundesministeriums für Bildung und Forschung und der Deutschen UNESCO-Kommission für 2023/2024
06/2023	Auszeichnung Echt kuh-! Essen macht Schule! Bio, vielfältig und gesund (2. Platz)
03/2022	Auszeichnung Verbraucherschule Gold 2021-2023 (Verbraucherzentrale Bundesverband)
03/2021	Auszeichnung Verbraucherschule Silber 2020-2021 (Verbraucherzentrale Bundesverband)
06/2015	Teens4Kids-Gesundheit macht Schule Wettbewerb der FAZ/Assmann Stiftung (3. Platz) https://www.teens4kids.de/teens4kids-2014/

Weitere Schulprojekte

2024/08	Bewerbung sozialgenial hilft – Förderfonds gegen Mobbing: Beitrag Vielfalt verbindet. Toleranz schafft Zukunft
2023/24	Wettbewerb DIGIGREEN-Coding fürs Klima
2023/24	Cornelsen Zukunftspreis: Kategorie Lehrkräfte
2023/24	Fairtrade Awards 2024: Bewerbung Newcomer, Climate Hero; Publikumspreis
2024/2025	Jugend testet „Zimtcerealien“
2023/24	Jugend testet: Vollmilchschokolade
2022/23	Jugend testet: Milchersatzprodukt
2021/22	Jugend testet: Welche Chips schmecken am besten und sind günstig?
2020/21	Jugend testet: Macht es Sinn High Protein Milchprodukte zu kaufen?
2020	Our common future Welche Auswirkungen hat ein fleischfreier Tag pro Woche unserer Schüler*innen auf die Umwelt?
2021/22	Echt kuh-! Kichern Erbsen? Nicht die Bohne – starke Eiweißhelden
2020/21	Echt kuh-! Obst und Gemüse – genieße den Unterschied
2019/20	Echt kuh-! / BMEL Klima. Wandel. Landwirtschaft – Du entscheidest
2019/20	Schulentwicklungspreis „Gute gesunde Schule“, 2. Phase erreicht
2017	BZfE: Vom Wissen zum Handeln (Thema: Herzgesund – fit für das Leben)
2015	Klasse kochen / Tim Mälzer: In der Küche um die Welt-internationale Speisen

- 2015 Kluge Köpfe denken weiter / Wettbewerb der FAZ/Barmer (Ernährungskonzepte, Fitnessstracker und Apps, Pflegeroboter, Stressprävention)
- 2014 Einladung zum Eine Welt Zukunftsforum/Zukunftscharta in Berlin, im Rahmen des Wettbewerbes/Projekt Teens4kids-Gesundheit macht Schule Beitrag [„Eat move smile...live your body“](#)

Teilnahme an Aktionstagen/-wochen

Zusätzliche Organisation von Projekten:

- 25.06.2025 / 28.09.2023 [Präventionsprojekt Projekt Verrückt, na und?](#)
Modellprojekt zur Umsetzung der nationalen Gesundheitsziele „Gesund aufwachsen“ und „Depressive Erkrankungen verhindern“. Organisation in der Schule/Zusammenarbeit mit dem Kreis Soest / Abteilung Gesundheit
- 27.09.2024 Aktionsstand auf dem BNE-Festival Münster:
[Kreativangebot: Zivilcourage. Ich mische mich mutig ein!](#)
- 2024 [Internationalen Wochen gegen Rassismus, Vielfalt verbindet.](#)
Toleranz schafft Zukunft „Ich mische mich mutig ein“

Jährliche Teilnahme an den [Fairen Wochen](#)

- 26.11.2024 Teilnahme an der Klimawoche Lippstadt: Teilnahme mit dem Projekt:
[Vom Grill zum Klimaheld – Welcher Burger rettet die Welt?](#)
- 15.09.2024 Teilnahme an der [Libofair-Nachhaltigkeitsmesse](#)
- Seit 2023 [Verbrauchercheckerprojekt](#) (Verbraucherzentrale Bundesverband), INI Berufskolleg als erste teilnehmende Schule im Kreis Soest)
- 18.02.2025 Verbraucherchecker
11.06.2024 [Verbraucherchecker](#)
07.02.2023 [Verbraucherchecker](#)
19.10.2023 [Verbraucherchecker](#)
- seit 2014 [Tag der gesunden Ernährung](#) (07.03.) zu verschiedenen Themen
- „Herzgesundheit - Vitalität durch schmackhafte Ernährung“
„Die richtige Ernährung bei entzündlichem Rheuma und Gicht“
„Ernährung im Alter: gesund alt werden – gesund bleiben!“
„Genussvoll Essen und Trinken – Den Menschen und der Ernährung verpflichtet“
„Ernährung und Osteoporose – Prävention und Therapie“
„Ernährung bei gastrointestinalen Erkrankungen – Prävention und Therapie“
[„Diabetes mellitus“](#)
„Nachhaltige Ernährung: Regional, saisonal, fair, umweltschonend: gesund und lecker!“
„Laborwerte richtig verstehen“
„Leber und Gallenwegserkrankungen“