



RÜCKBLICK

6. Tag der Ernährungsbildung 2022

„Ernährungskompetenzen im gesellschaftlichen und digitalen Wandel“ – unter diesem Motto fand am 15. und 17. Februar 2022 die digitale Veranstaltung zum 6. Tag der Ernährungsbildung statt. Hierzu hatten die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen und die Landeskoordination Bildung für nachhaltige Entwicklung Schulgemeinden, Caterer, Schulträger und alle Interessierten eingeladen.

In der je zweieinhalbstündigen Online-Veranstaltung erhielten die Teilnehmenden Anregungen, wie die Vermittlung von Ernährungskompetenzen im Schulalltag unter Berücksichtigung des gesellschaftlichen und digitalen Wandels umgesetzt und neu gedacht werden kann. Neben fachlichen Impulsen wurden im Rahmen von Workshops Projekte vorgestellt, die Raum für einen Erfahrungsaustausch und für die Vernetzung untereinander boten. Wesentliche Informationen und Hinweise haben wir für Sie zusammengefasst:

Tag 1, Dienstag, den 15.02.2022

**Fachvortrag: Ernährungskompetenzen
– zwischen Schule, Familie und Social Media**

*Eva-Maria Endres,
Ernährungswissenschaftlerin*

Frau Endres erläuterte in ihrem Fachvortrag die Bildung von Ernährungskompetenzen bei Kindern und Jugendlichen. Dabei verwies Sie auf die Bedeutung der Familien, Schulen und Sozialen Medien. Zu den vier zentralen Prinzipien der Ernährungsbildung zählen der Alltagsbezug (Ausprobieren, Handeln Erlernen), das Eigenverantwortliche Handeln, der Mensch im Mittelpunkt (nicht die Nahrung) sowie das Erfahrungs- und Expertenwissen, die den gleichen Stellenwert haben.

In dem Bereich der Familie gilt das gemeinsame Essen als zentraler Aspekt der Ernährungsbildung. Das gemeinsame Essen ist ein Sinneseindruck der, anders als andere Eindrücke (Gedanken, Sprache), nicht geteilt werden kann. Zudem hat es Gesellschaftsübergreifend eine fundamentale Bedeutung. Frau Endres stellte in diesem Zusammenhang wichtige Aspekte vor, die erlernt werden um das soziale Überleben sicherzustellen: Teilen mit anderen, Kontrolle der physischen Bedürfnisse, Unterordnung eigener Bedürfnisse denen einer Gruppe. Als Beispiel aus der Praxis stellte Frau Endres die „Schnippeldisko“ vor.

Die Schule, so führte Frau Endres aus, stellt Orte für die Ernährungsbildung bereit. Die Vorteile des Settings Schule umfassen, die Erreichbarkeit aller Kinder unabhängig ihrer sozioökonomischen Prägungen und eine gegebene Gemeinschaftsverpflegung. Nachteile ergeben sich aus der Abwesenheit der Eltern, des Frontalunterrichts, der Wissensvermittlung und der Ernährungssozialisation in Familien. Als Praxisbeispiel stellt Frau Endres „Urban Agriculture“ vor.



Als dritten zentralen Aspekt der Ernährungsbildung thematisierte Frau Endres die Sozialen Medien. Essen, Kochen und Ernährung sind hier die Schlagworte zu denen Social-Media-Nutzende am häufigsten Informationen suchen. Soziale Medien tragen damit zur Identitätsbildung über Essen bei. Dabei muss die Verlässlichkeit der Informationen auf den entsprechenden Plattformen überprüft und hinterfragt werden. Im Hinblick auf Körperbilder wies Frau Endres auf zahlreiche Studien hin, die einen Zusammenhang zwischen dem Konsum von Sozialer Medien und einem negativen Körperbild bzw. Essstörungen belegen.

Ihren Vortrag beendet Frau Endres mit der 3G-Regel für die Bildung von Ernährungskompetenzen: Gemeinschaft, Genuss, Gelassenheit.

- Kontakt Eva-Maria Endres: endres@apek-consult.de
- [Angebote und Materialien für Schulen](#)
- [Beispiele gelingender Praxis](#)
- [Ernährung und Nachhaltigkeit](#)

**Workshop 1: Praktische Ernährungsbildung mit allen Sinnen und digital
- mit Ich kann kochen! online lernen**

*Verena Laubenbacher und Florian Mannchen, Ich kann kochen!
– eine Initiative von Sarah Wiener Stiftung und BARMER*

Im Workshop 1 stellte Frau Laubenbacher gemeinsam mit Herrn Mannchen die Initiative *Ich kann kochen!* der Sarah Wiener Stiftung und BARMER vor. Die bundesweite Initiative *Ich kann kochen!* hat seit 2015 bereits über 23.000 pädagogische Fach- und Lehrkräfte aus Kitas, Grundschulen und Horten in der praktischen Ernährungsbildung qualifiziert. Der interaktive Workshop gab einen Einblick, wie die Initiative praktische Ernährungsbildung im Setting Grundschule etabliert und fördert und welche Erfahrungen *Ich kann kochen!* seit fast zwei Jahren mit digitalen Fortbildungen macht, bei denen das gemeinsame Kochen und Genießen weiterhin nicht zu kurz kommen.

Ich kann kochen! bietet alle Angebote kostenfrei an. Zu Beginn erfolgt vor Ort und online eine Einstiegs- und Aufbaufortbildung durch engagierte und kompetente Trainerinnen und Trainer. Dazu gibt es praxisnahe Bildungsmaterialien und Lernangebote. Die gestärkten Fachkräfte können dann Kinder und Familien begeistern. Eine finanzielle Starthilfe über 500 € wird bereitgestellt. Die *Ich kann kochen!*-Fortbildungen richten sich an Personen, die regelmäßig mit Kindern zwischen drei und zehn Jahren kochen oder kochen möchten.

Die Initiative bietet gleichzeitig Online-Fortbildungen in der praktischen Ernährungsbildung an. Die Einstiegsfortbildung gliedert sich in ein 90-minütiges Start-Webinar, eine begleitete Selbstlernphase (Selbstlernmodule, Küchenpraxis und Essen, Sprechstunde und Support) sowie das Abschluss-Webinar und schließt mit dem Zertifikatserhalt ab. Dies ermöglicht den Zugang zur Lebensmittelförderung und zum Online-Portal.



Eindrücke der Teilnehmenden

Ermutunggung

Interessantes Angebot
mit viel Praxisbezug für
und mit SuS der
Grundschule

Werde mich auf
jeden Fall für eine
Fortbildung von Ich
kann kochen!
anmelden

- [Homepage von Ich kann kochen!](#)
- [Anmeldung zur exklusiven Fortbildungsterminen für hessische Grundschulen und Horte](#)

Workshop 2: Schmecken im Alltag – experimentell und interaktiv

*Aline Haulsen und Max Söding,
Soziolog:innen, Autorenteam Leitfaden Schmecken im Alltag*

Frau Haulsen und Herr Söding stellten in Workshop 2 den von ihnen mitentwickelten Leitfaden für Schulen „Schmecken im Alltag – 4 Experimente“ vor. Der Leitfaden wurde basierend auf der partizipativen Ausstellung „Schmeck! Experimente für die Sinne“, die im Herbst 2020 im Museum für Naturkunde Berlin stattfand, erstellt und richtet sich bevorzugt an die Klassenstufen 7, 8 und 9.

Der Leitfaden skizziert vier Experimente, die im Rahmen einer Projektwoche (oder auch einzelner Experimente) Lehrkräfte und Schülerinnen und Schüler einladen den Fragestellungen *Was ist eigentlich Schmecken? Wie ändert es sich? Wie können wir gestalten, wie wir schmecken?* nachzugehen. Die Durchführung der Projektwoche (oder auch einzelner Experimente) gliedert sich in drei Teile, in denen die Schülerinnen und Schüler zuerst an das Schmecken herangeführt werden und anschließend in Gruppen Experimente vorbereiten, die dann alle Schülerinnen und Schüler durchlaufen. Im dritten Teil folgt eine Reflexion des Projekts.

Im Rahmen des Workshops wurden die Teilnehmenden an das Experiment *Was hörst du?* in einer verkürzten Variation herangeführt. Dazu wurden zwei unterschiedliche Musikstücke nacheinander eingespielt, ein ruhiges und leises, dann ein schnelles und lautes. Zu den Klängen kosteten die Teilnehmenden etwas neutral Schmeckendes wie Brot oder Joghurt. Es folgte ein Austausch über die Empfindung des Geschmacks und der Wahrnehmung zu der unterschiedlichen Musik.

Eine Modifizierung der Projektwoche oder auch einzelner Experimente an die Bedingungen in der jeweiligen Schule ist sehr gut möglich.



Eindrücke der Teilnehmenden

Gute Ideen für eine
Projektwoche

Die Idee kann für alle
Altersgruppen gut
eingesetzt werden.

Das Thema
Schmecken nicht nur
biologische mit den
Schülern zu
erfassen.

- [Leitfaden: Schmecken im Alltag – 4 Experimente. Ein Leitfaden für Schulen](#)
- [Video: Schmeck! Ausstellung Experimente für die Sinne](#)
- [Website Projekt Schmeck!](#)

Workshop 3: Organisation einer Weltladen AG - fair gehandelte Lebensmittel auf dem Pausenhof

*Christian Quanz,
Dipl. Oecotrophologe und Studienrat an der Eduard-Stieler-Schule*

In Workshop 3 gab Herr Quanz Einblicke zur Planung, Durchführung und Zertifizierung einer Weltladen AG, die selbstständig von Schülerinnen und Schülern geleitet wird. Neben möglichen Schwierigkeiten wurden auch Lösungswege vorgestellt um eine solche AG längerfristig an der Schule zu etablieren.

Der Weltladen der Eduard-Stieler-Schule bietet Produkte von Herstellern an, die es anderswo nicht unbedingt zu kaufen gibt. Dadurch werden Menschen im globalen Süden durch faire Handelsbeziehungen unterstützt. Ziel der Weltladen AG ist es, eine Sensibilisierung für fairen Handel in den Schulalltag zu integrieren, Unterrichtsprojekte zu unterstützen und das Engagement der Schule nach außersichtbar zu machen.

Der konzeptionelle Rahmen der Weltladen AG umfasst das ehrenamtliche Engagement der Mitglieder, den Bezug der Ware von einem Weltladen auf Kommission sowie mehrmalige monatliche Treffen der AG-Mitglieder an einem festen Wochentag. Schulen, die ein ähnliches Vorhaben planen, wird ein Einstieg in Form einer Auftaktveranstaltung zu einer entwicklungspolitischen Thematik mit externen Referierenden empfohlen.

Ein Anreiz für das Engagement der Mitglieder können die aktive Unterstützung sozial benachteiligter Menschen, ein Fest zum Schuljahresende und die Bescheinigung der Teilnahme an der AG im Zeugnis bzw. in Form einer Urkunde sein.



Eindrücke der Teilnehmenden

Die Idee des
Globalisierungs-
spazierganges

Interessantes
Themenfeld, konkrete
Maßnahmen für einen
Anfang mit kleinen
Schritten

Sehr interessant und
inspirierend für den
eigenen Unterricht.

- ➔ [Internetauftritt: ESS Weltladen AG](#)
- ➔ [Film über die Weltladen AG](#)

Tag 2: Donnerstag, den 17.02.2022

Am zweiten Tag startete der Tag der Ernährungsbildung mit Assoziationen der Teilnehmenden zum Titel der Veranstaltung **„Ernährungskompetenzen im digitalen und gesellschaftlichen Wandel“**:





Impuls: Schule & Gesundheit

*Jessica Füger,
Leitung Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen*

In ihrem Impulsvortrag stellte Frau Füger die Zertifizierung und Qualitätskriterien des Programms Schule & Gesundheit des Hessischen Kultusministeriums vor. Dieses zielt auf eine Verbesserung der Bildungsqualität, den Beitrag zur Schulentwicklung, der Einrichtung eines Gesundheitsmanagements sowie die Qualitätssteigerung von Unterricht und Erziehungsarbeit ab. Schulen können dies durch den Erwerb von Teilzertifikaten oder dem Gesamtzertifikat „Gesundheitsfördernde Schule“ erreichen.

Im Rahmen der „Gesundheitsfördernden Schule“ können folgende Teilzertifikate erlangt werden: Bewegung & Wahrnehmung, Ernährung & Konsum, Sucht- & Gewaltprävention, Lehrkräftegesundheit, Verkehr & Mobilität, Gesundheitsmanagement.

Als Leitmotiv zieht sich durch alle Teilzertifikate und das Gesamtzertifikat von Schule & Gesundheit der Grundgedanke des BNE-Bildungskonzepts.

Das Teilzertifikat Ernährung & Konsum umfasst die drei Dimensionen: Lehren & Lernen, Arbeitsplatz & Lebensraum, Gesundheitsmanagement. Anregungen zur Umsetzung finden sich in dem untenstehenden Leporello „Schulverpflegung mit Geschmack“.

Für weitere Informationen wenden Sie sich gerne an die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, an der die Landeskoordination für Ernährung & Konsum angegliedert ist: Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de

- [Schule & Gesundheit](#)
- [Teilzertifikat Ernährung & Konsum](#)
- [Schulverpflegung mit Geschmack](#)

**Impuls: „Qualifizierungsangebot für Verpflegungsbeauftragte“
Initiative Unser Cleveres Esszimmer**

*Miriam Lossau, Bahn-BKK und
Kristina Kuharic, Mehr Zeit für Kinder e.V.*

In ihrem Impulsvortrag stellten Frau Lossau und Frau Kuharic das neue Qualifizierungsangebot für Verpflegungsbeauftragte der Initiative Unser Cleveres Esszimmer vor. Das Angebot ist ein Kooperationsprojekt der BAHN-BKK, dem Verein Mehr Zeit für Kinder e. V., der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen und der Sektion Hessen – DGE e. V. Dieses richtet sich an Verpflegungsbeauftragte in hessischen Schulen und solche, die es werden wollen sowie an Schulleitungen, Lehrkräfte und Multiplikatorinnen und Multiplikatoren.



Das Angebot zielt darauf ab, dass die Teilnehmenden

- die Grundlagen einer **gesundheitsförderlichen Schulverpflegung** kennen und wissen, wie diese praktisch umgesetzt werden können
- befähigt sind, **schuleigene Verpflegungskonzepte und ernährungsspezifische Maßnahmen** zu planen, umzusetzen und zu bewerten (DGE-QS)
- weitere **Unterstützungsangebote** im Bereich der Schulverpflegung und Ernährungsbildung kennen
- die unterschiedlichen **Akteurinnen und Akteure der Schulverpflegung** und deren Verantwortungsbereiche kennen
- **Gelingsbedingungen** für eine gemeinschaftlich umgesetzte Schulverpflegung kennen und befähigt sind diese in der Praxis umzusetzen.

Das kostenfreie Qualifizierungsangebot umfasst acht Termine (je 150 Minuten in unterrichtsfreier Zeit) und erfolgt online über BigBlueButton. Für die Vernetzung und den inhaltlichen Austausch wird die Lernplattform *Moodle* bereitgestellt. Das Fortbildungsangebot wurde nach § 65 Hessisches Lehrerbildungsgesetz akkreditiert.

Die Themen gliedern sich in drei Blöcken und umfassen Basiswissen Schulverpflegung, Basiswissen Ernährung und bedarfsgerechte Speisenplangestaltung sowie Umsetzung im Schulalltag. Die Veranstaltungsreihe findet vom 22.03. bis 28.06.2022 erstmalig statt. Anmeldeschluss ist der 15.03.2022.

- ➔ [Informationen zum Qualifizierungsangebot und Anmeldung](#)
- ➔ [Flyer Qualifizierungsangebot für Verpflegungsbeauftragte](#)
- ➔ Kontakt Cleveres Esszimmer: kontakt@cleveres-esszimmer.de

Workshop 1: STARK UND GESUND – so sollen Kinder heranwachsen

*Sabine Keller und Kerstin Waider,
Regionale Koordinatorin Hessen,
Verein Programm Klasse2000 e. V.*

In Workshop 1 stellten Frau Keller und Frau Waider Klasse2000, ein Programm für die Gesundheitsförderung in der Grundschule sowie Gewalt- und Suchtvorbeugung, vor.

Kinder lernen mit Klasse2000 mit viel Spaß und Forschergeist was sie selbst tun können, um gesund zu bleiben und sich wohlfühlen. Dabei bietet das Programm Grundschulen ein dafür erprobtes und positiv evaluiertes Programm von der 1. bis zur 4. Klasse an, das in den bestehenden Unterricht integriert wird. Die vielen praktischen Materialien und die Besuche der



Gesundheitsförderinnen und -förderer machen Spaß und helfen dabei, das kleine 1x1 des gesunden Lebens zu lernen. Die Lehrerinnen und Lehrer vertiefen die Themen mit von Klasse2000 vorbereiteten Stunden, für die sie umfangreiches Material erhalten.

Die Themen umfassen die Bereiche Gesund essen & trinken, Bewegen & entspannen, sich selbst mögen & Freunde haben, Probleme & Konflikte lösen, Kritisch denken & Nein-Sagen.

Das Programm bietet auch ein digitales Angebot im KLARO-Labor. Die teilnehmenden Kinder finden dort Spiele, Bewegungspausen, Entspannungsgeschichten und Filme, sodass sie die Klasse2000-Themen vertiefen können. Für Lehrkräfte gibt es interaktive Tafelbilder und differenziertes Unterrichtsmaterial. Auch die Eltern finden dort viele Informationen.

Eindrücke der Teilnehmenden

Tolle praktische
Hinweise

Tolles langjähriges
Konzept für den
Grundschulbereich. Sehr
enthusiastisch
vorgestellt!

5 große Themen – ein
tolles Programm über vier
Schuljahre im Sinne eines
gelungenen
Spiralcurriculums

- [Website Klasse2000](#)
- [Informationsmaterialien Klasse2000](#)
- [Info-Webinare für neue Gesundheitsförderinnen und -förderer](#)
- [Bewerbungsbogen Gesundheitsförderinnen und -förderer](#)
- Kontakt: Sabine.Keller@klasse2000.de

Workshop 2: Klimagesund essen in der Schule

*Dr. oec.troph. Stephanie Hoy,
Projektkoordinatorin „Klimabewusst essen in Schulen“,
Verbraucherzentrale Hessen e.V.*

Frau Dr. Hoy stellte in Workshop 2 das Projekt „Klimabewusst essen in Schulen“ mit Fokus auf dem Bildungsmaterial *Klimafrühstück* der Verbraucherzentrale Hessen e.V. vor und gab erste Ideen für Maßnahmen zur Umstellung auf einen klimasmarten Schulkiosk.

Das *Klimafrühstück* ist für Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufen 8-10 sowie für Berufsschulen konzipiert. Die handlungsorientierte Unterrichtseinheit setzt sich aus theoretischen und praktischen Aspekten zusammen, bedarf einer Schulküche und einen Klassenraum oder Tischgruppen für die Kleingruppenarbeit. Die Umsetzung erfolgt durch eine



Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Hessen. Der Ablauf des Projekts gliedert sich in den Einkauf von Lebensmitteln, einem Einstieg in die Thematik und einem Frühstück, Stationenarbeit (fünf Stationen) in Kleingruppen sowie eine anschließende Reflexion und Handlungsorientierung.

Im Rahmen des Workshops ging Frau Dr. Hoy auf die Station 3 Verpackungslos: Verpackungsmüll vermeiden näher ein und stellte die entsprechenden (digitalen) Bildungsmaterialien vor.

Im zweiten Teil des Workshops verwies Frau Dr. Hoy auf den Klimasmarten Schulkiosk, ein Angebot für alle, die das Pausenverpflegungsangebot in Schulen verbessern wollen. Erste Maßnahmen zur Implementierung eines klimaleichten Pausenangebots stellen die Verwendung weniger tierischer Produkte (z. B. Verwendung pflanzlicher Bortaufstriche), ein modifiziertes Getränkeangebot (z. B. Einrichtung von Trinkbrunnen) sowie weitere Aspekte (z. B. Einsparung von Verpackungen) dar.

Eindrücke der Teilnehmenden

Praxisideen zur
direkten Umsetzung

Ich werde auf jeden Fall
das Klimafrühstück mit
meiner Klasse machen.
Das klingt wirklich sehr
interessant.

Tolles Konzept und viel
Anregungen. Ich werde das
Material ausprobieren.

- ➔ [Infos und Download der Bildungsmaterialien für die eigene Umsetzung](#)
- ➔ [Infos und Termine zur Fortbildung für Lehrkräfte](#)
- ➔ [Infos und Anfrage für die Umsetzung in Präsenz durch die Verbraucherzentrale Hessen](#)

Workshop 3: Selber drehen, mehr verstehen – Erklärvideos im Unterricht

*Melanie Braukmann,
Diplom-Oecotrophologin,
Referentin für Ernährungsbildung im Auftrag des BZfE*

In Workshop 3 stellte Frau Braukmann den vom Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) entwickelten Leitfaden „Selber drehen, mehr verstehen – Erklärvideos im Unterricht“ vor. Der Leitfaden bildet das richtige Rüstzeug um die Methode des Autorenlernens in den Unterricht zu integrieren. Dabei wird praxisnah beschrieben, wie sich die Erklärvideos methodisch erstellen und sinnvoll in den Unterricht einbinden lassen. Die Methode eignet sich vor allem für Berufs-, Förder- und auch weiterführende Schulen.



Das BZfE steht für verlässliche Ernährungsinformationen und arbeitet wissenschaftlich fundiert sowie unabhängig von wirtschaftlichen Interessen. Dabei werden Informationen, Materialien und Fortbildungen unter anderem auch für die Ernährungsbildung und Verpflegung in Kita und Schulen bereitgestellt und angeboten.

Der im Rahmen des Workshops vorgestellte Leitfaden erklärt die Methode des Autorenlernens und bietet eine Schritt für Schritt-Anleitung mit praxisnahen Anwendungsbeispielen. Zudem können die enthaltenen Vorlagen für die Abtretungserklärung, das Drehbuch, Reflexionsbögen sowie Tipp- und Rollenkarten direkt genutzt werden.

Der Leitfaden bietet damit Antworten auf die häufigsten Fragen für die Methode bzw. deren Umsetzung: *Welche technische Ausstattung ist notwendig? Kann die Methode als Lehrkraft alleine umgesetzt werden? Wie viel Zeit muss eingeplant werden? Welche Sozialformen sind möglich? Wie lässt sich in die Methode einsteigen?*

Der Leitfaden kann kostenfrei heruntergeladen werden. Einen Link dazu finden Sie weiter unten.

Eindrücke der Teilnehmenden

Gute Möglichkeit SuS zu motivieren.

Die Umsetzung im Unterricht scheint unkomplizierter als gedacht. Werde es auf jeden Fall im naturwissenschaftlichen Unterricht einsetzen.

Sehr gut erklärt. War informativ und ich werde es im Unterricht einsetzen.

- [Wo können Sie sich informieren?](#)
- [Youtube-Kanal BZfE](#)
- [Bildungsnewsletter BZfE](#)
- [Materialien für die Sekundarstufe](#)
- [Leitfaden „Videos selber drehen, mehr verstehen“](#)

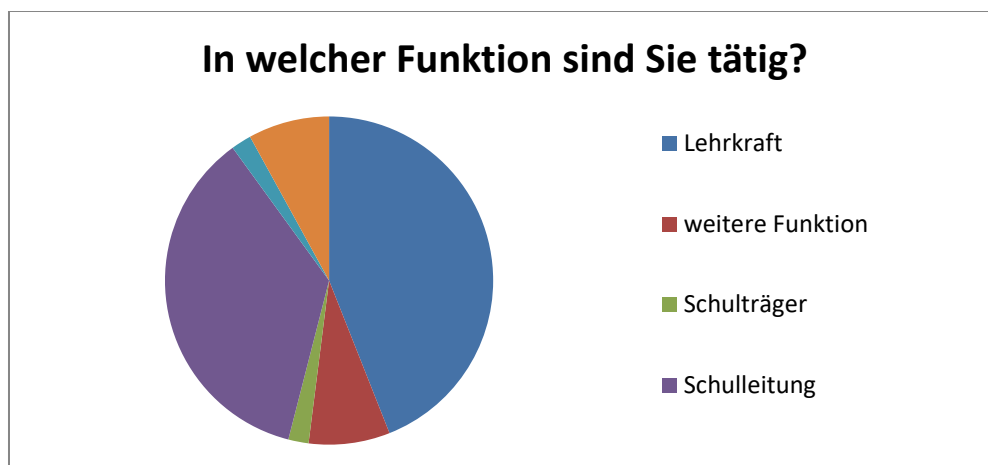
Abschluss und Ausblick

Wie die Eindrücke der Teilnehmenden zu den einzelnen Workshops zeigen, konnte der 6. Tag der Ernährungsbildung mit seinem interessanten und informativen Fachvortrag und seinen Impulsvorträgen viele Anregungen für den Schulalltag anstoßen. Darüber hinaus konnten sich die Teilnehmenden, trotz des online Formats, austauschen und vernetzen.



Teilnehmende

Insgesamt haben sich an beiden Tagen jeweils über 100 Teilnehmende zu der Online-Veranstaltung zugeschaltet – darunter Schulleitungen, Lehrkräfte, Schulträger, Leitungen bzw. Mitarbeitende in Mensa oder Schulverpflegung, Ernährungsfachkräfte, Gesundheitsfachkräfte sowie Vertreterinnen und Vertreter von Institutionen und Verbänden:



Wir bedanken uns bei allen Teilnehmenden und Referierenden auch für das positive Feedback und freuen uns bereits auf die Veranstaltung im nächsten Jahr.

Beispiele gelingender Praxis im Bereich Schulverpflegung und Ernährungsbildung inklusive Kontaktdaten für einen Erfahrungsaustausch können Sie jederzeit hier einsehen:

[Beispiele gelingender Praxis](#)

Für Rückfragen und weitere Informationen zu der Veranstaltung können Sie sich gerne an uns wenden:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Jessica Füger

Tel.: 069 / 38989 367

E-Mail: Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de

Landeskoordinatorin Hessische Umweltschulen

Silke Bell

Tel.: 0611 / 815-1361

E-Mail: silke.bell@kultus.hessen.de

Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie wird durch das Land Hessen über das [Hessische Kultusministerium](#) und das [Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz](#) gefördert und unterstützt.