

HESSEN



Hessische Lehrkräfteakademie

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Liebe Leserinnen und Leser,

zu Frühjahrsbeginn hat das Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung seine Arbeit in neuer Besetzung fortgesetzt. Nach sieben Jahren Einsatz für die Vernetzungsstelle Schulverpflegung danken wir Carola Holler für ihr langjähriges Engagement und ihre wertvolle Arbeit in unserem Team. Wir wünschen ihr alles Gute!

Mit diesem Newsletter möchten wir Ihnen die neue Kollegin Caroline Ebner vorstellen, Sie über den voranschreitenden Neuaufbau unserer Website informieren und Ihnen einen Überblick über Veranstaltungs- und Fortbildungsangebote sowie Aktionstage rund um Themen der Schulverpflegung geben. Zudem möchten wir auf die Veranstaltungsdokumentation des Fachtags „Ganztagschule gesund gestalten“ verweisen, der am 27. März 2019 in Kooperation mit der Serviceagentur „Ganztägig lernen“ Hessen umgesetzt wurde.

Wir freuen uns darauf, Sie auch in diesem Jahr in allen Fragen zum Thema Essen und Trinken in der Schule zu begleiten.

Frühlingshafte Grüße sendet
das Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Anika Kup und Caroline Ebner

Kontakt:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Tel.: 069 38989-367

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

Internet: <http://vernetzungsstelle-schulverpflegung.hessen.de>

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

Wenn Sie diesen Newsletter zukünftig nicht mehr erhalten möchten, senden Sie bitte eine Nachricht an vernetzungsstelle.schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de

Aktuelles und Fachinformationen

Die Vernetzungsstelle freut sich über tatkräftige Unterstützung!

Seit März 2019 ist die neue Kollegin Frau Ebner federführend für den Ausbau der Website sowie die Aufbereitung und Pflege fachlicher Inhalte zuständig. Auch bei der Vor- und Nachbereitung von Veranstaltungen sowie im Hinblick auf die Messepräsenz der Vernetzungsstelle wirkt sie mit.

Frau Ebner studierte Ökotrophologie an der Universität in Gießen und beschäftigte sich im Rahmen ihrer Bachelorarbeit mit der Akzeptanz von Schulverpflegung aus Schülerperspektive. Sie geht der neuen Tätigkeit in Teilzeit nach und absolviert derzeit ihr Masterstudium an der Fachhochschule in Münster.

Der Fachtag vom 27. März 2019

Erstmalig wurde in Kooperation mit der Serviceagentur "Ganztätig lernen" ein landesweiter Fachtag zum Thema „Pausen- und Mittagskonzept – Ganztagschule gesund gestalten“ durchgeführt. So konnte ein breites und vielfältiges Angebot für unterschiedliche Zielgruppen bereitgestellt werden.

Eine umfangreiche Dokumentation der gesamten Veranstaltung finden Sie auf den Seiten der Serviceagentur „Ganztätig lernen“ Hessen (SAG).



- [Veranstaltungsdokumentation der SAG](#)

Der Ausbau der neuen Website nimmt Fahrt auf!

Um den Fachtag „Pausen- und Mittagskonzept - Ganztagschule gesund gestalten“ noch einmal Revue passieren zu lassen, ist eine Bildergalerie auf unseren Seiten erstellt, die Ihnen einen Einblick in die Inhalte der Veranstaltung gibt. Außerdem stehen Ihnen hier die Materialien der praktischen Ernährungsstationen des Mittagsbandes bereit.

- [Bildergalerie Fachtagung](#)

Kooperationen und Netzwerke sind ein wichtiges Fundament unserer Arbeit. Auf die wertvolle Arbeit unserer Partner möchten wir deshalb gerne aufmerksam machen. Über weiteren interessanten Erfahrungsaustausch sowie Kooperationen freuen wir uns!

- [Kooperationspartner der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

Sich im hessischen Angebots- und Materialschub zum Thema Essen und Trinken in der Schule zurecht zu finden, ist nicht einfach!

Ob Programme zur Ernährungsbildung, Materialien für den Unterricht oder Fortbildungsangebote – wir geben balD auf unseren Seiten sortiert nach Bedarf und Zielgruppe einen Überblick und verweisen auf aktuelle Fördermöglichkeiten.

Die Angebotsseiten werden voraussichtlich in der kommenden Woche unter der Rubrik „Angebote und Materialien“ zu finden sein. Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Sie interessieren sich für eine Förderung im Rahmen des EU-Schulprogramms?

- Hier finden Sie hilfreiche Informationen: [Flyer „Fit mit Milch“](#)

Datenbank für Speisenanbieter und Anbieter von Bestell- und Abrechnungssystemen für die Schulverpflegung

Um Schulen bei der Suche eines passenden Speiseanbieters zu unterstützen, pflegt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen eine Datenbank für Caterer in Hessen. Diese soll zukünftig auf unserer Website online zur Verfügung stehen und hessische Anbieter entsprechend der Gebiete, in denen sie Speisen ausliefern, listen. Die Datenbank erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Eine Eintragung der Anbieter erfolgt auf freiwilliger Basis.

Sie möchten in unserer Datenbank für Caterer oder Anbieter von Bestell- und Abrechnungssystemen für die Schulverpflegung aufgeführt werden? Dann freuen wir uns über Ihre E-Mail.

Hessischer Tag der Schulverpflegung

Der diesjährige Tag der Schulverpflegung findet bundesweit am **23.09.2019** statt. Auch hessische Schulen können diesen Aktionstag nutzen, um das Thema Essen und Trinken mit Aktionen und Projekten in den Mittelpunkt zu stellen. Nähere Informationen folgen in Kürze auf unserer Webseite.

- [Rückblick: Hessischer Tag der Schulverpflegung 2018](#)

Fortbildungen und Termine

Familien-Allergie-Forum der Arbeitsgemeinschaft Allergiekrankes Kind (AKK)

- Wann? 01.06.2019 (Beginn 9:00 Uhr) – 02.06.2019 (Ende 12:00 Uhr)
- Wo? Aula der Hohen Schule, Mühlbach 5-7, 35745 Herborn

Fachtagung „Schulessen besser machen: nachhaltig und professionell“

- Wann? 23.09.2019 von 10:30 bis 16:30 Uhr
- Wo? Beschaffungsamt des BMI, Brühler Str. 3 in Bonn

Zum Vormerken: Tag der Ernährungsbildung

- Wann? **20.02.2020**

Nähere Informationen zu den aktuellen Veranstaltungen erhalten Sie im [Veranstaltungsplaner](#) auf unserer Homepage.

Bücher und Materialien

Unser Restaurant-Tisch - Schulmensa mal anders



Dieser Flyer gibt Anregungen für eine Ess-Atmosphäre in der Schulmensa wie im Restaurant. Schülerinnen und Schüler schlüpfen in die Rolle des Mensa-Personals und bewirten eine Gruppe von ausgewählten Gästen. Ganz nebenbei werden dadurch Mitschülerinnen und Mitschüler in die Mensa gelockt. Anschließend kann an eine Reflexion über die Schulverpflegung angeknüpft werden.

Der Flyer kann auf den Seiten des BLE-Medienservice kostenfrei heruntergeladen oder bestellt werden. Weitere Informationen finden Sie hier:

- [Unser Restaurant-Tisch – Schulmensa mal anders](#)

Ernährung im Fokus – Zeitschrift für Fach-, Lehr und Beratungskräfte Ausgabe: 02.2019



Die Zeitschrift *Ernährung im Fokus* setzt sich mit aktuellen Themen wissenschaftlich fundiert und unabhängig von wirtschaftlichen Interessen auseinander. Die Frühlingsausgabe nimmt insbesondere Fische und Meerestiere genauestens unter die Lupe und klärt bezüglich Überfischung, Fangquoten, Kontrollen, Aquakultur, Gentechnik und Omega-3-Fettsäuren auf.

Kosten pro Exemplar: 4,50 € (Download oder Bestellung)

- [Zeitschrift Ernährung im Fokus, Ausgabe: 02.2019](#)

Saisonales zum Nachkochen



© pixabay

Vollkornkräuterpenne mit Spargel-Champignon Gemüse

Zutaten für 10 Portionen: 750 g Vollkornteigwaren, Jodsalz, 800 g Spargeln (frisch oder TK), 800 g Champignons (frisch), 80 ml Rapsöl, Jodsalz, Pfeffer, Petersilie (frisch), Schnittlauch (frisch), Zitronenmelisse (frisch), Thymian (frisch), 40 g Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

1. Die Penne in Salzwasser garen.
2. Für das Gemüse die Spargelstücke und Champignon-Scheiben in Öl dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
3. Sonnenblumenkerne rösten und zum Gemüse geben.

Rhabarberkompott mit Vanillejoghurt

Zutaten für 10 Personen: 800 g Rhabarber (frisch), 40 g Zucker, 250 g Vanillejoghurt (1,5 % Fett)

1. Für das Dessert den Rhabarber in Stücke schneiden und mit Zucker und wenig Wasser ca. 5 Minuten weich dünsten.
 2. Das abgekühlte Kompott mit Vanillejoghurt* garnieren.
- Die Rezepte stammen aus der Rezeptsammlung von www.schuleplusessen.de.

*Optionale Idee aus der VNS-Redaktion:

Sie können anstelle von fertig zubereiten Vanillejoghurt auch Naturjoghurt und eine Vanilleschote verwenden. Die Schote wird mit einem kleinen, scharfen Messer der Länge nach aufgeschnitten. Die Samen lassen sich anschließend mit einem kleinen Löffel einfach herauskratzen.

Tipp: Die leere Schote kann zu Vanillezucker weiterverarbeitet werden ☺