

Newsletter 11/2018

Liebe Leserinnen und Leser,

nach einem bewegten Jahr voller Umbrüche erhalten Sie heute den ersten regulären Newsletter für dieses Jahr. Unter neuer Leitung begleitete die Vernetzungsstelle Schulverpflegung auch in diesem Jahr mit erfolgreichen Startberatungen hessische Schulen sowie den Hessischen Tag der Schulverpflegung 2018.

Wir freuen uns darauf, Sie mit vielen Ideen für die Zukunft auf Ihrem Weg zu einer gesunden und akzeptierten Schulverpflegung zu unterstützen. Mit diesem Newsletter informieren wir Sie über aktuelle Studienergebnisse und geben einen Überblick über Veranstaltungs- und Fortbildungsangebote rund um Themen der Schulverpflegung. Ausführliche Informationen zu allen Veranstaltungen finden Sie auch im Veranstaltungsplaner auf unserer neuen Website.

Herbstliche Grüße sendet das Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Anika Kup und Carola Holler

Kontakt:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Tel.: 069 38989-367

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

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

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

Aktuelles und Fachinformationen

❖ Internetauftritt der Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Unsere Website ist wieder online und wird fortlaufend weiterentwickelt. Durch den Umzug hat sich die bekannte Adresse geändert. Die ersten Informationen zu aktuellen Veranstaltungen und zum diesjährigen Tag der Schulverpflegung finden Sie schon jetzt unter: <http://vernetzungsstelle-schulverpflegung.hessen.de>.

❖ **Bundeskongress Schulverpflegung**

Am 06.11.2018 fand der Bundeskongress Schulverpflegung in Berlin statt. In interaktiven Diskussionen wurden die Themen Schulverpflegung als gesellschaftliche Aufgabe und als kommunale Herausforderung behandelt. An Informationsständen konnten die Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Länder ihre Arbeit und aktuelle Projekte präsentieren. Nähere Informationen zum Kongress finden Sie [hier](#).

Im Rahmen des Bundeskongresses Schulverpflegung wurden außerdem **erste Ergebnisse der „Studie zu Kosten und Preisstrukturen in der Schulverpflegung“ (KuPS-Studie)** vorgestellt. Ziel der Studie ist es, durch Modellrechnungen nicht nur die Essens- und Personalkosten, sondern auch weitere Kostenfaktoren für die Organisation und Qualitätssicherung von Schulverpflegung abzubilden und verschiedene Verpflegungskonzepte auf dieser Basis zu vergleichen. Die Gestaltung der Studie im Detail und erste Ergebnisse können Sie [hier](#) nachlesen.

❖ **Hessischer Tag der Schulverpflegung**



Abbildung 1: © iNFORM

An vielen hessischen Schulen wurde anlässlich des **Tags der Schulverpflegung** am 19. September 2018 unter dem Motto „Vielfalt schmecken und entdecken“ das Thema Schulverpflegung in den Mittelpunkt gestellt. Erste Eindrücke der Aktionen und Projekte der Schulen finden Sie auf unserer Website. Auch nach dem Tag der Schulverpflegung können Sie unsere Ideen und Anregungen nutzen, um die Themenbereiche Schulessen und Ernährungsbildung in Projektwochen oder Aktionstagen an Ihrer Schule interessant zu gestalten.

Ihr großes Engagement anlässlich des Aktionstags belohnen wir auch in diesem Jahr mit einer **Verlosung toller Buch- und Sachpreise** unter allen teilnehmenden Schulen. Die Gewinnerschulen werden bereits Ende des Monats von uns benachrichtigt. Wir freuen uns, wenn Sie Ihre Erfahrungen mit uns und anderen Schulen teilen möchten. Fotos und Berichte der Aktionen Ihrer Schule stellen wir gerne auf unserer Website vor. Senden Sie dazu einfach eine E-Mail an: Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.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.

Fortbildungen und Termine

- ❖ Fachtagung: [„Lebensmittelverpackungen: Alles in Plastik?“](#) der Verbraucherzentrale Hessen
 - Wann? Am **21.11.2018** von 12:00 – 16:45 Uhr
 - Wo? In der Justus-Liebig-Universität, Gießen
- ❖ Fachtagung: [„Ganztagschule als interkultureller Ort“](#) der Serviceagentur Ganztägig lernen
 - Wann? Am **22.11.2018** von 9.45 – 16:30 Uhr
 - Wo? Im Haus der Kirche, Kassel
- ❖ DAAB-Webinar zum [Notfallmanagement bei schweren allergischen Reaktionen](#) in Kita und Schule
 - Wann? Am **26.11.2018** um 17:00 Uhr
- ❖ Webinar-Reihe [„Ausschreibung und rechtssichere Vergabe“](#) der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz
 - Wann? Vom **27. – 29.11. und am 03.12.2018** jeweils von 10-11 Uhr

Nähere Informationen zu den aktuellen Veranstaltungen erhalten Sie im **Veranstaltungsplaner** auf unserer Website.

Bücher und Materialien



Abbildung 2: © INFORM

„Aufgetischt! Spielend Deutsch lernen mit dem Thema Essen und Trinken“ ist eine Zusammenstellung von 15 Tischspielen, die Kinder und Jugendliche beim Deutschlernen unterstützen. Nachdem die erste Auflage der Box sofort vergriffen war, ist sie jetzt in einer zweiten Auflage erschienen.

Mit der Spielebox kann der Deutschunterricht abwechslungsreich gestaltet werden. In den Spielen finden die Lernenden Anlässe zum Lesen, Schreiben und für Gespräche, um ihren Wortschatz zu erweitern und Lebensmittel kennenzulernen. Die Spielebox (Artikel-Nr. 1664) kostet 25,00 Euro. Weitere Informationen und die Bestellmöglichkeit finden Sie [hier](#).

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.

Zum Nachkochen



Abbildung 3: © DGE/Schule + Essen = Note 1

Kartoffel-Kürbis-Tarte

Zutaten für 10 Portionen: 300 g Weizenmehl (Typ 1050), 150 g Butter, 1,5 Eigelb, 100 ml Wasser, 600 g Kartoffeln (festkochend), 600 g Kürbis (frisch), Salbei (frisch), 3 Eier, 150 g Saure Sahne (10% Fett), 150 ml Milch (1,5% Fett), 150 g Gouda (45% Fett i. Tr.), Jodsalz, Pfeffer

Zubereitung: Für den Teig das Mehl mit Butter, Eigelb, einer Prise Salz und Wasser verkneten. Teig in Folie wickeln und etwa 1 Stunde kaltstellen. Kartoffeln in Salzwasser garen, anschließend in Scheiben schneiden. Kürbis ebenfalls in dünne Scheiben schneiden, Salbei fein hacken. Teig ausrollen und in die gefettete Tartform oder in das gefettete GN-Blech legen, dabei einen Rand formen. Kartoffel- und Kürbisscheiben abwechselnd darauf schichten und mit Salbei bestreuen. Eier, saure Sahne, Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffel- und Kürbisscheiben gießen. Tarte im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20 Minuten backen. Mit geriebenem Käse bestreuen und weitere 20 Minuten backen. Dazu schmeckt ein frischer Karotten-Apfel-Salat.

- Das Rezept stammt aus der Rezeptsammlung von www.schuleplusessen.de.