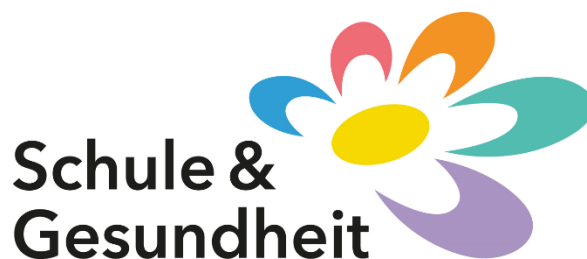


HESSEN



Hessische
Lehrkräfteakademie

Vernetzungsstelle Schulverpflegung



Newsletter April 2020

Liebe Leserinnen und Leser,

die aktuelle Situation stellt viele Schulen vor neue Herausforderungen. Sie verlangt Schulträgern, Schulleitungen, Lehrkräften wie Eltern und nicht zuletzt den Schülerinnen und Schülern Flexibilität, Kompromissbereitschaft und Kraft ab.

Wir hoffen, dass Sie alle Wege finden, die anhaltende Situation gut zu bewältigen und wünschen Ihnen, dass Sie Unterstützung durch die Gemeinschaft erfahren und Zuversicht für die nächsten Wochen und Monate finden.

Mit diesem Newsletter informieren wir Sie über aktuelle Entwicklungen in der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen. Wir geben Einblicke in den 5. Tag der Ernährungsbildung und stellen das laufende InForm-Projekt ‚Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gemeinsam auf einen guten Weg bringen‘ vor.

Frühlingshafte Grüße verbunden mit den besten Wünschen für Ihre Gesundheit

Das Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

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

Nachhaltigkeit und Ernährung

Mit spannendem Lesestoff, schulischen Leuchtturmprojekten, Initiativen und Tipps für die praktische Umsetzung, wollen wir Schulen in Hessen ermutigen, das Thema Nachhaltigkeit in den Schulalltag zu integrieren – in die Pausen- und Mittagsverpflegung genauso wie in das pädagogische Konzept:

- [Rubrik: Nachhaltigkeit und Ernährung](#)

Dabei kann jede Schule ihren ganz eigenen Zugang zum Thema finden. Die Möglichkeiten, aktiv zu werden sind vielfältig und die Wege der Schulen so individuell wie die Menschen, die sie besuchen. Auf unserer Website beleuchten wir die 7 Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung und haben uns für Sie einmal auf die Suche nach (Unterrichts-) Materialien, hilfreichen Kontakten und Praxisbeispielen gemacht:

- [Grundsatz 1: Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel](#)
- [Grundsatz 2: Ökologisch erzeugte Lebensmittel](#)
- [Grundsatz 3: Regionale und saisonale Erzeugnisse](#)
- [Grundsatz 4: Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel](#)
- [Grundsatz 5: Fair gehandelte Lebensmittel](#)
- [Grundsatz 6: Ressourcenschonendes Haushalten](#)
- [Grundsatz 7: Genussvolle und bekömmliche Speisen](#)

Hessischer Tag der Schulverpflegung 2019

Auch der Tag der Schulverpflegung 2019 widmete sich unter dem Motto „Klimaschutz snackt!“ dem Thema Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung.

Am 25.09.2019 luden wir alle hessischen Schulen ein, dem Thema **Klima und Nachhaltigkeit** im Hinblick auf das Essen und Trinken in der Schule Raum zu geben. Die Schülerinnen und Schüler besuchten gemeinsam mit ihren Lehrkräften Bio-Lebensmittelläden, kreierte klimafreundliche Snacks aus regionalen und saisonalen Produkten oder entwickelten Ideen um den Verpackungsmüll an Ihrer Schule zu reduzieren. Einen Einblick in die kreativen Projekte der Kinder und Jugendlichen gibt unsere Bildergalerie:

- [Rückblick zum Tag der Schulverpflegung 2019](#)

5. Tag der Ernährungsbildung

„Verantwortungsvoll verpflegt – Nachhaltigkeit gelebt“ unter diesem Motto wurde anlässlich des 5. Tages der Ernährungsbildung am 20. Februar 2020 zum Fach- und Erfahrungsaustausch eingeladen. Die Referentinnen und Referenten informierten über Wege des Einsparens natürlicher Ressourcen in der Außer-Haus-Verpflegung und gaben Impulse für eine Ernährungs- und Klimabildung – sowohl in der Mensa als auch in Unterricht und Schulalltag.

Gemeinsam wurde darüber diskutiert, wie die (Schul-)Verpflegung einen **Beitrag zum Klimaschutz** leisten und dabei gleichzeitig gesund, kindgerecht, bezahlbar und qualitativ hochwertig sein kann. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhielten Ideen und Anregungen, wie Lebensmittelabfälle vermieden und Klima- und Ernährungsbildung im Schulalltag erlebbar werden können. Darüber hinaus zeigten zahlreiche **Workshops** wie die Umsetzung in der Praxis aussehen kann.

Die Präsentationen der Fachvorträge sowie die Handouts der Workshops stehen für Sie zum Download in der Veranstaltungsdokumentation auf unserer Website zur Verfügung. Eine Bildergalerie gibt einen Einblick in den Fachtag:

- [Veranstaltungsdokumentation](#)
- [Bildergalerie](#)

Angebote und Materialien

Ernährungsführerschein des BZfE:

Baustein zur Ernährungsbildung in Grundschulen

In sechs Unterrichtseinheiten lernen die Kinder die Zubereitung von einfachen Rezepten wie lustige Brotgesichter, fruchtige Quarks oder knackiges Knabbergemüse.

Im Zentrum steht die Ernährungspraxis, das Wahrnehmen, Zubereiten und Genießen. Nebenbei wird den Kindern die Wertschätzung von Lebensmitteln sowie umwelt- und klimafreundliches Handeln vermittelt.



© Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)

- [Ernährungsführerschein des BZfE](#)

Werkstatt Ernährung

Bausteinconcept rund um das Thema Essen und Trinken

Die Schülerinnen und Schüler lernen in 10 Bausteinen gesundheitliche, soziale, ökologische und ökonomische Aspekte von Essen und Trinken kennen. Zu jedem Baustein sind passende Rezepte hinterlegt.

Neu hinzugekommen ist der Baustein „Ernährung und nachhaltige Entwicklung“. Die Durchführung findet in der Regel durch Lehrkräfte statt und stellt einen Baustein des Teilzertifikats „Ernährung & Konsum“ des Arbeitsfelds „Schule & Gesundheit“ des Hessischen Kultusministeriums dar.

- [Werkstatt Ernährung](#)
- [Materialien zum Download \(HMUKLV\)](#)



© Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Team-Teaching durch den LandFrauenverband Hessen e. V.



Um Sie bei der Durchführung von Maßnahmen zur Ernährungs- und Klimabildung zu unterstützen, bietet der **LandFrauenverband Hessen e. V.** ein Team-Teaching mit einer geschulten Ernährungsfachkraft des Landfrauenverbands an.

Der **Ernährungsführerschein** des BZfE sowie die Initiative **Werkstatt Ernährung** des HMUKLV sind Bausteine des Integrierten Klimaschutzplans Hessen 2025 und können im Rahmen eines Team-Teachings umgesetzt werden.

Konnten wir Ihr Interesse wecken? Dann wenden Sie sich an den LandFrauenverband Hessen e. V.: Frau Felizitas Schulz (Tel.: 06172 77073, E-Mail: schulz@landfrauen-hessen.de).

- [Unterstützung durch die LandFrauen](#)

Sie sind Ernährungsfachkraft und möchten Schulen im Team-Teaching unterstützen? Dann nutzen Sie die **Multiplikatorinnen- bzw. Multiplikatorenschulungen** des LandFrauenverbandes Hessen e. V., die aktuell digital durchgeführt werden:

- Multi-Schulung **Ernährungsführerschein**: 07.05. – 09.05.2020
- Multi-Schulung **Werkstatt Ernährung**: 15.05. – 17.05.2020

Ernährung und Klimaschutz – kompakt

Der Hessischen Landesregierung ist es ein wichtiges Anliegen, „Nachhaltiges Handeln“ bei Kindern und Jugendlichen zu thematisieren. Zur Förderung einer **klimabewussten Ernährungsbildung** im Rahmen des Integrierten Klimaschutzplanes 2025 hat sie daher die Einführung „Ernährung und Klimaschutz – kompakt“ erarbeitet. Diese unterstützt bei der Durchführung von Kinder-Kochkursen, dem Ernährungsführerschein und der Werkstatt Ernährung im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung und gibt Impulse, wie „Nachhaltiges Handeln“ bei der Durchführung der Kinder-Kochkurse und des Ernährungsführerscheins eingebunden werden kann. Sie finden die Broschüre zum Download unter nachfolgendem Link in der Box am rechten Seitenrand:

- [Ernährung und Klimaschutz - kompakt](#)



Netzwerke und Mehr

Good Practice Beispiele hessischer Schulen

Egal an welchen Punkt eines Entwicklungs- oder Veränderungsprozesses Sie stehen, ein Erfahrungsaustausch und ein Austausch über Gelingensbedingungen und Hürden ist oft gewinnbringend, gibt Impulse und inspiriert für den weiteren Weg.

Wir möchten Sie mit Schulen vernetzen, die sich beispielhaft auf den Weg gemacht haben und von ihrer Praxiserfahrung berichten möchten. Dazu entsteht derzeit unsere **neue Rubrik „Good Practice Beispiele“**. In dieser Rubrik teilen Schulen Ihre Erfahrungen u. a. zu folgenden Themen mit Ihnen

- „SchülerInnen kochen für SchülerInnen“
- Praktische Ernährungsbildung im Schulgarten
- Organisation der (Zwischen-)verpflegung über einen Förderverein/Mensaverein
- Einführung einer Salatbar
- Organisation einer SchülerInnen-Firma
- Etc.

Sie möchten **Ihre Erfahrungen mit uns und anderen Schulen** teilen oder kennen eine Schule, die ihren Prozess unbedingt als Good Practice Beispiel teilen sollte? Dann freuen wir uns über Ihre [E-Mail](#).

Bestell- und Abrechnungssysteme für die Schulverpflegung

Es gibt zahlreiche Systeme, die Bestellung und/oder Abrechnung der Mittagsverpflegung an Schulen zu organisieren. Um den Bedürfnissen aller Beteiligten gerecht zu werden, können vor Einführung oder Umstellung auf ein bestimmtes System verschiedene Punkte beachtet werden – in unseren Fachinformationen haben wir einige dieser Punkte für Sie unter die Lupe genommen:

- [Fachinformationen](#)

Um Schulen bei der Suche eines passenden **Anbieters für ein Bestell- und Abrechnungssystem** für die Schulverpflegung zu unterstützen, pflegt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung eine Datenbank für Anbieter in Hessen. Diese steht online zur Verfügung und gibt eine Übersicht über die Anbieter in Hessen.

- [Den passenden Anbieter finden: Anbieterdatenbank](#)

Bisweilen ist die Liste noch übersichtlich – wir sind weiter auf der Suche für Sie nach Anbietern, die Ihre Systeme in Hessen bereitstellen.

Sie kennen eine Schule, in der die Abwicklung der Bestellungen und deren Abrechnung schon gut funktioniert? Helfen Sie anderen Schulen mit Ihrem **Praxis-Tipp** und geben Sie Ihre **Erfahrungen mit einem guten Anbieter** weiter! Wir freuen uns über Ihre E-Mail an vernetzungsstelle.schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de.

InForm-Projekt: Miteinander im Dialog

Im Rahmen des **IN FORM-Projekts** „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gemeinsam auf einen guten Weg bringen“ unterstützt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen die Vertreterinnen und Vertreter des Schulträgers in ihrer verantwortungsvollen und herausfordernden Aufgabe, eine warme und ausgewogene Mittagsverpflegung bereitzustellen.

Es fördert über den Aufbau und die Pflege eines **Netzwerkes hessischer Schulträger** den kollegialen Informations- und Erfahrungsaustausch. Im Angebot regionaler und landesweiter Netzwerktreffen greift es rückgemeldete Fortbildungsbedarfe der Zielgruppe auf.

- [Veranstaltungsdokumentation Netzwerktreffen](#)

Sie sind Schulträger und möchten uns **Fortbildungsbedarfe** rückmelden? Wir freuen uns über Ihre Nachricht! Nutzen Sie bitte das folgende Online-Formular für Ihre Rückmeldung:

- [Formular: Fortbildungsbedarfe Schulträger](#)

Darüber hinaus werden im Rahmen einer **prozessbegleitenden Beratung** insgesamt vier **Modellschulen** unterschiedlicher Träger- und Schulstrukturen im Rhein-Main-Gebiet bei der Verankerung nachhaltiger Kommunikationsstrukturen unterstützt.

- [Beratungen im Mensakreis der Modellschulen](#)

Sie pflegen in Ihrer Funktion als Caterer, Vertreterin oder Vertreter des Schulträgers oder innerhalb ihrer Schulgemeinde (Caterer, Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler) bereits eine **nachhaltige Kommunikation** zu allen Beteiligten z. B. Bei der Weiterentwicklung Ihres Verpflegungskonzeptes und möchten Ihre Erfahrungen weitergeben? Dann melden Sie sich gerne bei uns! Wir sind immer auf der **Suche nach Beispielen gelungener Praxis**:

- [Formular: Rückmeldung von Beispiel gelungener Praxis](#)

Um im Anschluss an das Projekt weitere Schulen in ihrem Entwicklungsprozess zu unterstützen, werden die Erfahrungen und Berichte der Modellschulen sowie weitere Projekterkenntnisse und Handlungsempfehlungen in einem Praxisleitfaden dokumentiert. Dieser wird nach Projektabschluss (Dezember 2020) allen Interessierten auf der Website der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen zur Verfügung gestellt.

Zum Vormerken für Sie:

Aufgrund der aktuellen Situation sind bis auf weiteres alle Veranstaltungen im Frühjahr abgesagt. Wir planen das Angebot des nächsten **Regionalen Netzwerktreffens hessischer Schulträger** für den Spätsommer/Herbst dieses Jahres sowie eine **Abschlussveranstaltung** mit Vorstellung der Erfahrungen der Modellschulen des Projektes im Oktober 2020. Nähere Informationen folgen.

Zum Nachkochen

Apfel-Orangen-Möhren-Drink

Zutaten für 10 Portionen:

200 ml Apfelsaft, 700 g Joghurt (1,5 % Fett), 200 ml Orangensaft, 300 ml Möhrensaft, 15 ml Kürbiskernöl.

Zubereitung:

Für den Apfel-Orangen-Möhren-Drink den Joghurt mit den Säften und dem Kürbiskernöl mit einem Pürierstab oder Mixer gut vermengen. Die Ausgabemenge für Schülerinnen und Schüler der Primarstufe beträgt 140 ml; für die Sekundarstufe 170 ml. Das Rezept stammt aus der Rezeptsammlung von www.schuleplusessen.de.

Warum kommt Öl dazu?

Möhren enthalten beachtliche Mengen an Beta-Carotin – der Vorstufe von Vitamin A. Vitamin A ist eines der vier fettlöslichen Vitamine, damit der Körper das Vitamin gut aufnehmen kann, lohnt sich die Zugabe eines hochwertigen Öles. Außerdem verleiht das Kürbiskernöl dem Drink ein nussiges Aroma.



Bildquelle: Pixabay.