



Liebe Leserinnen und Leser,

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (VNS), der hessischen Lehrkräfteakademie, führt im Rahmen ihres Versorgungs- und Bildungsauftrags Interviews mit Schulen durch, die als Beispiele gelingender Praxis Ihre Erfahrungen mit anderen Schulen teilen möchten. Vor diesem Hintergrund hat die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen ein Interview mit der **Erlenbachschule Elz** geführt, welches Sie im Folgenden lesen.

Weitere Interviews finden Sie auf unserer [Website](#) unter der Rubrik [Beispiele gelingender Praxis](#).

Nähere Informationen über die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen sowie unseren Kontakt finden Sie auf der letzten Seite.

Bei Fragen melden Sie sich gerne bei uns. Viel Spaß beim Lesen und Stöbern!

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

PRAXISBEISPIEL 02: ERLENBACHSCHULE ELZ

SchülerInnen kochen für SchülerInnen an der Erlenbachschule in Elz

Frau Rebekka Neuser, Lehrerin an der Erlenbachschule Elz und Koordinatorin des Konzeptes SchülerInnen kochen für SchülerInnen (SKS) erläutert, wie das Konzept in der Praxis umgesetzt wird, wie es in den Stundenplan integriert ist und welche Erfahrungen die Schülerinnen und Schüler damit sammeln. Und vor allem beschreibt sie, warum die Erlenbachschule Elz unbedingt weitermachen will.

Schlagnworte: Schüler kochen für Schüler, Schulgarten, Schulkiosk, Zertifizierung „Gesundheitsfördernde Schule“, Hessische Umweltschule

Wer ist die Erlenbachschule Elz und wie arbeitet sie?

Die Erlenbachschule ist eine Grund- und Mittelstufenschule die zentral im Ort Elz gelegen ist und derzeit von ca. 520 Schülerinnen und Schülern aus 25 Nationen besucht wird. Wir sind eine Ganztagschule im Profil 2 und bieten tägliche Mittagsverpflegung und Nachmittagsbetreuung für unsere Schülerinnen und Schüler an. Dabei können die Kinder und Jugendlichen wählen, ob sie am Mittagstisch des Programms SKS im Gemeinschaftsraum teilnehmen oder selbst mitgebrachtes Essen verspeisen. Beim gemeinsamen Mittagstisch entstehen jeden Tag aufs Neue ganz besondere zwischenmenschliche Begegnungen der verschiedenen Jahrgangsstufen und die Zusammenarbeit des Küchenteams prägt den Verantwortungssinn und Teamgeist der Schülerinnen und Schüler nachhaltig.



Wie viele Schülerinnen und Schüler kochen denn täglich für ihre Mitschülerinnen und – schüler und wie wird vor Ort gekocht?

SKS wird von Schülerinnen und Schülern der Jahrgangsstufe 8 bis 10 besucht. Die Kochgruppen bestehen dabei aus 10-16 Schülerinnen und Schülern. Die Jugendlichen kochen in der Schulküche in drei Gruppen an drei Wochentagen und versorgen dabei jeden Tag ca. 50 - 60 Mittagsgäste. Schülerinnen und Schüler von der 1. bis zur 10. nehmen am Mittagessen teil genauso wie die Lehrkräfte, der Hausmeister und die Sekretärin. Das wirkt sich positiv auf das Schulklima und eine angenehme Essatmosphäre aus und ist letztlich auch Bestandteil unseres pädagogischen Konzeptes.

Das Mittagessen wird nicht durch einen Speiselieferanten oder Fertigprodukte ergänzt, sondern bei uns kochen die Schülerinnen und Schüler vor Ort und das frisch und gesund.

In der Schulküche findet auch ein Teil des unseres Unterrichts statt:

- WPU Ernährung
- WPU Gesundheit
- WPU SKS

Das Konzept ist also fest im Stundenplan integriert. Es ist unser Ziel, jeder Schülerin und jedem Schüler gerecht zu werden, alle umfassend zu fördern und jeden zu dem Abschluss zu führen, der den individuellen Kompetenzen gerecht wird. Dazu gehört insbesondere die Berufsorientierung. Das Konzept SKS trägt an unserer Schule auch zur beruflichen Orientierung bei.

Wie wird das Projekt SKS im Berufsorientierungskonzept der Erlenbachschule verankert?

SKS ist fest im Stundenplan der Jahrgänge 8-10 Haupt- und Realschule verankert: Die **Theoriestunden** beschäftigen sich mit Hygienebelehrungen durch Vertretungen des Gesundheitsamtes, Vorratshaltung in der Küche und dem Lebensmittellager, Arbeitssicherheit in den verschiedenen Küchenabläufen, saisonale und regionale Einkaufsmöglichkeiten und der Erstellung von Menükombinationen.

In den **praktischen Stundeneinheiten** setzen die Jahrgänge 9 und 10 dann diese theoretischen Themen unmittelbar in die Praxis um, in dem sie in selbstständig zusammen gestellten Teams ein dreigängiges frisches Mittagsmenü für bis zu 60 Personen herstellen, an die Gäste ausgeben und auch den schulischen Gemeinschaftsraum, welcher als Speisesaal dient, vorbereiten und anzahlgerecht Tische stellen und eindecken. Auch die anschließende Reinigung der beiden Räume und ein gemeinsames abschließendes Resümee des Tages gehören zum praktischen Ablauf.



SKS ist ein fester Bestandteil unserer Schulgemeinde geworden, da die Schülerinnen und Schüler unmittelbar miteinander in Kontakt kommen. Außerdem entsteht ein hohes **Verantwortungsbewusstsein**, da die Köchinnen und Köche für die Mittagsverpflegung der angemeldeten Gäste zuständig sind. Durch die Teilnahme an verschiedenen Aktionstagen des Landes oder auch der Gemeinde Elz wird eine gesellschaftliche Relevanz gezeigt, wodurch die Schülerinnen und Schüler ihr Können und Wissen auch einem Publikum außerhalb der Schule präsentieren können. So z. B. am hessischen Tag der Nachhaltigkeit 09/2018 oder durch die Teilnahme an der Interkulturellen Woche der Gemeinde Elz 09/2019, in der auch externe Gäste ihre Mittagspause in der Erlenbachschule verbrachten. Im Rahmen der interkulturellen Woche beteiligen sich häufig auch die Eltern der Schülerinnen und Schüler. Im vergangenen Jahr wurden beispielsweise brasilianische Gerichte gekocht und die Mutter eines Schülers inspirierte mit Rezepten aus ihrer Heimat und kochte mit den Schülerinnen und Schülern in unserer Schulküche. Vom 03. - 05. März 2020 haben die Schülerinnen und Schüler im Zuge der Fair Trade Woche Gäste aus der ortsansässigen Seniorenpflegeeinrichtung verköstigt.

Wo sehen Sie den Mehrwert von SKS für ihre und auch für andere Schulen?

SKS bietet den teilnehmenden und den erlebenden (Mittagsgäste) Schülerinnen und Schülern gleichermaßen eine enorme Praxishöhe durch die hohe Handlungsorientierung und durch die ständig wechselnde Teameinteilung. So erleben die Schülerinnen und Schüler, dass ein optimales Endergebnis (pünktliche Ausgabe des vollständigen Menüs) nur durch die **Zusammenarbeit der verschiedenen Teams/Ämter** erreicht werden kann. Sie erleben und erlernen Wertschätzung der verschiedenen Verantwortungsbereiche, für die im Vorhinein klare Aufgaben festgelegt wurden.

Der **inhaltliche Bezug zur Arbeitswelt** ist gegeben durch die Einbindung der Aufgabenfelder der betroffenen Berufe im Bereich SKS in den Theoriestunden. In der Praxisphase erleben die Jugendlichen die Aufgaben einer Köchin/eines Kochs, einer Systemgastronomin/eines Systemgastronomen, einer Lageristin/eines Lageristen, einer Küchenhilfe, einer Bäckerin/eines Bäckers, einer Konditorin/eines Konditors, einer Metzgerin/eines Metzgers, einer Restaurantfachfrau/eines Restaurantfachmanns, usw. Hierbei werden genau diese Berufe durch die praktischen Tätigkeiten innerhalb einer Schülerinnen- und Schülergruppe häufig besprochen und untereinander verglichen. Duale Ausbildungsmöglichkeiten werden dabei betrachtet.

Durch die Kooperation mit Firmen wird den Schülerinnen und Schülern aufgezeigt, welcher **Zusammenhang zwischen SKS und Ausbildungsberufen** wie Einzelhandelskauffrau bzw. -mann oder auch Fachlageristin bzw. Fachlagerist besteht.



Wie nachhaltig ist das Konzept an der Erlenchschule?

Ortsansässige Firmen bestätigen uns immer wieder, dass unsere Schülerinnen und Schüler im Rahmen der Berufsorientierung im SKS Projekt gut **auf die Arbeitswelt vorbereitet** werden. Sie nehmen vor allem die SKS- Schülerinnen und –Schüler gerne in Praktikumsbetriebe auf und ermöglichen somit einen Einblick in diese Arbeitswelten.

Ehemalige Schülerinnen und Schüler, die einen Beruf gewählt haben, der aus dem Projekt SKS hervorgegangen ist, haben uns schon mehrfach besucht und ihr Wissen an die bestehenden Gruppen weitergegeben.

Die starke Nachhaltigkeit des Projektes SKS ist vor allem im enormen Aufbau der *soft skills* zu sehen, der sich im Verlauf der gemeinsamen Arbeit der Schülerinnen und Schüler zeigt. Die teilnehmenden Jugendlichen steigern ihre **Kommunikationskompetenz** (Wer macht was und wann?), ihre **Teamfähigkeit** (Wer ist heute dran? Ist das fair? Schaffst du das alleine oder lieber zu zweit?), ihre **Kritik- und Konfliktfähigkeit** (Das Essen hat nicht geschmeckt. Der Zeitplan klappt nicht. Es fehlen Zutaten.) und sie steigern ihr **Selbstbewusstsein** mit jedem zufriedenen und satten Mittagsgast. Und zuletzt erleben die Schülerinnen und Schüler, dass und wie gemeinsame Arbeit **Spaß** machen kann!

Konflikt- und Kritikfähigkeit kann in unterschiedlichen Situationen gefördert werden. Hat es Kindern mittags in der Mensa nicht geschmeckt, können Sie dies zurückmelden und seit dem laufenden Schuljahr (2019/20) auch Wunschessen äußern. Ein Kind wünschte sich z. B. einmal Crêpe als Dessert. Die Umsetzung in der Praxis, also die Produktion, die Warmhaltung, zügige Ausgabe und Kalkulation der Menge war gar nicht so leicht – da sind wir dann ganz schnell auch wieder bei der Förderung der Stressresistenz und – weil es allen geschmeckt hat – nach einem erfolgreichen Tag bei der Förderung des Selbstbewusstseins.

Selbstverständlich dürfen sich auch die Köchinnen und Köche Gerichte wünschen die Sie ausprobieren oder gerne noch einmal kochen möchten. Hier kamen ebenfalls bereits kulinarische Highlight wie Wildfleischgerichte auf die Teller.



Wer macht was bis wann – ein gutes Schlagwort! Wie können wir uns den Ablauf der Vorbereitungen, des Kochens, der Ausgabe und Co genauer vorstellen? Welche Ämter werden im SKS-Konzept an der Erlenbachschule verteilt?



Amt: Spülküche

Im Nebenraum der Schulküche wurde eine Spülküche mit einem Bereich für die Handdesinfektion und einem Bereich für eine Industriespülmaschine geschaffen. Hier muss das jeweilige Team das Geschirr sowie alle Arbeitsgeräte reinigen und im Anschluss an die passende Stelle sortieren.

Amt: Vorspeise und Dessert

In der Schulküche kann in vier verschiedenen Kojen gleichzeitig gekocht werden. Meist werden die Menüs in Salat und Brot, Vorspeise, Hauptspeise und Dessert auch räumlich in der Küche aufgeteilt, so dass möglichst jedes Team einen eigenen Arbeitsbereich hat. Die Verantwortung für die Organisation und auch für die Reinigung liegen jeweils bei dem Team selbst.





Amt: Zufriedene Mittagsgäste

Die SKS Gäste genießen die frischen Äpfel, die aus dem Schulgarten als Nachtisch bereit stehen.



Amt: SKS Jahrgang 10

Auch außerhalb der Küchenräumlichkeiten sind die SKS Schülerinnen und Schüler immer wieder anzutreffen, vor allem durch die Einbindung unseres Schulgartens.

So haben SKS Schülerinnen und Schüler im Schulgarten Äpfel gepflückt und die Jahrgangsstufe 1 bei der Herstellung eines frischen Apfelmuses unterstützt. Der Schulgarten ist mit frischen saisonalen Zutaten und einem Kräuterangebot ein regelmäßiger Arbeitsplatz der SKS Schülerinnen und Schüler.



Amt: Gemeinschaftsraum

Die Herrichtung des multifunktionalen Gemeinschaftsraumes muss nicht nur zeitlich stimmen, sondern auch auf feste Tischdeckregeln soll geachtet werden.

Reservierungen für Gruppen müssen in den Sitzplan integriert werden und eine räumliche Sinnhaftigkeit bzgl. der Gehwege sollte beachtet werden.



Amt: Zufriedene Mittagsgäste

Immer wieder verabreden sich Schülerinnen- und Schülergruppen gemeinsam zum Mittagessen oder treffen sich mit der Klassenlehrkraft.

Diese Zufriedenheit mit dem Ambiente und dem schmackhaften Essen bestätigt die SKS Schülerinnen und Schüler immer wieder in ihrer Arbeit und sorgt für ein gutes Miteinander innerhalb unserer Schulgemeinde.



Amt: Essensausgabe

Während der Essensausgabe kommunizieren die Schülerinnen und Schüler untereinander. Hier wird großer Wert auf eine Serviceorientierung gegenüber den Mitschülerinnen und Mitschülern gelegt.

Die Schülerinnen und Schüler achten auf angemessene Essensportionen, messen die Temperaturen der Speisen, kontrollieren die bezahlten Essensmarken und achten auch auf Vollständigkeit der einzelnen Teller, so dass jeder Gast zufrieden sein kann.



Amt: Essensausgabe

Nach den Vorgaben des Gesundheitsamtes werden die Speisen hinter Glasabdeckungen präsentiert.

Zu Beginn der zentralen Mittagspause müssen die SKS Schülerinnen und Schüler auch eine gewisse Stressresistenz aufbauen und einige Gäste parallel zufriedenstellen. Hier gilt es mit seinen Teammitgliedern Hand in Hand und gut organisiert zu arbeiten.



Amt: Stolze Projektteilnehmende

In den vergangenen Jahren haben wir immer wieder festgestellt, dass die teilnehmenden Schülerinnen und Schüler mit ihren Aufgaben gewachsen sind.

Dieses gesteigerte Selbstvertrauen, der Spaß an handwerklichen Aufgaben, die kreativen Umsetzungen und die Freude an den serviceorientierten Teamarbeiten lässt unsere Schülerinnen und Schüler wachsen während sie sich für die Arbeitswelt qualifizieren. Das ist gelebte und nachhaltige Berufsorientierung.

Kochen schafft Handlungsorientierung und lässt dabei oft auch Sprachbarrieren vergessen. Das wird vor allem deutlich, wenn unsere DAZ-Schülerinnen (vgl. Foto) gemeinsam kochen.



Werden die Schülerinnen und Schüler in ihren Ämtern durch Lehrkräfte unterstützt? Wie sieht die Unterstützung aus?

An jedem Kochtag sind entweder zwei Lehrkräfte oder eine Lehrkraft und die Hauswirtschaftskraft zur Unterstützung in der Schulküche dabei. Nachdem die Schülerinnen und Schüler ihre Rucksäcke verräumt, ihre Hände gewaschen und ihre Schürzen angezogen haben, treffen wir uns alle gemeinsam in der Schulküche.

Hier wird dann zunächst die Anwesenheit geprüft und dann gehen wir die Speisen des Tages und die zugehörigen Rezepturen durch. Im Anschluss findet eine Einheit zur Ernährungsinformation z. B. zur Saisonalität statt. Dann werden die Gerichte (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert) auf die Gruppen aufgeteilt.

Manche Gerichte werden zunächst erst einmal gemeinsam mit uns gekocht dazu zählen z. B. Semmelknödel oder das Brotbacken. Am Ende des Schuljahres soll jede Schülerin und jeder Schüler einmal Brot gebacken haben. Für die Semmelknödel werden über einige Monate



hinweg Brotkrumen gesammelt und eingefroren, bevor das Gericht dann auf den Speiseplan kommt.

Ansonsten findet die Unterstützung in Abhängigkeit von den ausgewählten und verteilten Gerichten und natürlich nach Bedarf statt. Das Wissen, die Eigenständigkeit und das Selbstbewusstsein wachsen und so zieht sich die Unterstützung mehr und mehr zurück. Spätestens im Frühjahr wollen die Jugendlichen dann meistens Salate selbst kreieren und eigene Dressingrezepte testen.

Der multifunktionale Gemeinschaftsraum wird für die Mittagspause vorbereitet und bestuhlt, anschließend wird wieder abgebaut. Wie wird der Raum darüber hinaus genutzt?

Von der ersten bis zur fünften Stunde findet in diesem Gemeinschaftsraum für die Grundschule Musik- und Kunstunterricht, die Musical-AG sowie Theaterproben statt. Am liebsten würde nach dem Mittagessen sofort der Chor proben.

Hier kommt es bei der Vor- und Nachbereitung und dem Auf- und Abbau immer wieder zu zeitlichen Engpässen. Um 13:10 Uhr klingelt es zur Mittagspause. Die Schülerinnen und Schüler müssen genau darauf achten, dass Sie die zubereiteten Speisen spätestens um 13:05 Uhr über den Flur in den Gemeinschaftsraum fahren, damit die Mittagspause pünktlich starten und die Flure für den Speisentransport noch nicht voll sind. Insgesamt dauert die Mittagspause 50 Minuten. 30 Minuten brauchen die meisten Mittagsgäste für ihr Mittagessen in Ruhe. Dann dürfen die Köchinnen und Köche essen. Da um 14 Uhr der Chor mit der Probe beginnen will, kommen wir mit dem Aufräumen oft kaum hinterher. Perspektivisch wird ein Neu- bzw. Umbau der Mensaräume angestrebt.

Wenn Schülerinnen und Schüler für ihre Mitschülerinnen und Mitschüler kochen, ist eine Hygienebelehrung notwendig. Viele Schulen stoßen hier auf Hürden, da immer wieder Kinder und Jugendliche geschult werden müssen, womit Kosten verbunden sind. Wie lösen Sie das an der Erlenbachschule Elz?

Jedes Jahr kontaktiere ich unsere Koordinatorin des Gesundheitsamtes des Landkreises. Eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter aus dem Gesundheitsamt kommt dann vorbei und schult alle Schülerinnen und Schüler, die im kommenden Schuljahr Kontakt zu Lebensmitteln haben werden – auch die Schülerinnen und Schüler, die im Schulkiosk arbeiten. Nach erfolgreicher Schulung erhalten alle ein Zertifikat bzw. einen Belehrungsnachweis; der ist für uns u. a. auch wichtig, falls eine Gesundheitsprüfung durchgeführt wird. Für diese Gruppenschulung vor Ort durch das Gesundheitsamt fallen für unsere Schule keine Kosten an.

Das richtige Händewaschen, das Reinigen der Arbeitsflächen, das Anfertigen von Rückstellproben, etc. wird auch in den Theoriestunden des Unterrichts behandelt.



Wie sieht die Zusammenarbeit mit dem Schulgarten aus? Auf welche Produkte aus dem Schulgarten können die SKS-Schülerinnen und –schüler zurückgreifen?

Unser Schulgarten wächst immer weiter – da bietet es sich an, dass die Schulküche mit dem Schulgarten zusammenarbeitet. Die Kinder und Jugendlichen lernen im Schulgarten, wie Lebensmittel wachsen und in der Schulküche wie wir sie dann gemeinsam in der verarbeiten.

Die verschiedenen Jahrgänge arbeiten hier immer mehr zusammen. Die Schulküche ist dabei der zentrale Lernort. Seit wenigen Wochen sind wir auch AckerSchule über die GemüseAckerdemie. Unser Schulgarten wurde letztes Jahr zu einem Acker umgepflügt. Hier wachsen jetzt Kohlsorten, Salate, Radieschen, Möhren, Kartoffeln, Frühlingswiebeln und Küchenzwiebeln. Kartoffeln wanderten dieses Jahr erstmalig direkt aus dem Garten direkt in die Kochtöpfe. Ein besonderes Highlight ist auch unsere Kräuterspirale. Bevor für die Salatdressings Kräuter geschnitten werden, findet draußen eine Einheit Kräuterkunde statt und wir lernen die Kräuter durch Riechen und Schmecken kennen und lernen Portionsgrößen abschätzen.

Auch pflegen wir im Sinne der Nachhaltigkeit einen eigenen Kompost, für den täglich die Zubereitungsreste in der Küche gesammelt werden.

Klingt als läuft alles reibungslos! Stoßen Sie auch manchmal auf Hürden? Wie überwinden Sie die und können Sie anderen Schulen aufgrund Ihrer Erfahrung Mut machen, nicht aufzugeben?

Wir haben das Konzept über 8 Jahre (Start November 2012) hinweg immer wieder angepasst und weiterentwickelt – Hürden bleiben da nicht aus. Aktuell bemühen wir uns z. B. gemeinsam mit dem Schulträger um Neuanschaffungen bzw. eine Renovierung der Schulküche, die in die Jahre gekommen ist. Dabei reicht es nicht, neue Backöfen und Herde, hygienische Dunstabzugshauben oder neue Arbeitsoberflächen anzuschaffen und der Küche einen neuen Anstrich zu verpassen. Es geht auch um Anschaffungen wie Mülltrennungssysteme im Gastrostandard, ausreichend große Spülbecken und eine großküchengeeignete Stromversorgung.

Denn unser Konzept erfreut sich großer Beliebtheit – **wir wollen weitermachen!** Und auch zukünftig alle Schülerinnen und Schüler verköstigen, die mittags eine warme Mahlzeit essen möchten.

Für die Planung und den Ausbau unserer Mensa- und der Kioskräume, die von den Kindern und Jugendlichen der Schülerinnen- und Schülerfirma genutzt werden, arbeiten wir direkt mit den Zuständigen des Kreises zusammen. Ein Berater der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen gibt im Rahmen einer Startberatung hierbei zusätzlich Impulse.



Neben dem SKS-Konzept sind die Schülerinnen und Schüler in der Erlenbachschule Elz auch im Kioskbetrieb über eine Schülerinnen- und Schülerfirma aktiv. Wie wird diese geführt?

Unser Schülerinnen- und Schülerkiosk heißt „Saftladen“. Er wird stets von den beiden Abschlussklassen und einer 9. Klasse geführt. Ab 7 Uhr ist die Schule geöffnet. Dann backen die Jugendlichen Laugenbretzel auf und schmieren Brötchen. Auch im Schulkiosk werden die Ämter genau verteilt. Dabei organisieren sich die Schülerinnen und Schüler selbst inklusive des Einkaufs von Butter, Brotbelägen und Brötchen. Sie bereiten den Raum und den Verkaufstisch vor.

Verkauft wird in der ersten und der zweiten großen Pause. Danach wird das Geld gezählt und die Kasse bei der Klassenlehrkraft abgegeben. Aus den Einnahmen werden im nahegelegenen Supermarkt Lebensmittel eingekauft und im Kioskkühlschrank gelagert.

Regulär umfasst unser Angebot frische Brötchen, Laugenbretzel, Müsliriegel, Wasser und Apfelsaftschorle. Bei Aktionswochen in der Küche z. B. der Internationalen Woche, wird aber auch der Saftladen eingebunden und gestaltet spezielle Angebote. Einmal gab es beispielsweise Halal-HotDogs. Im Winter gibt es manchmal an den kalten Tagen heißen Kakao oder Muffins.

Das erwirtschaftete Geld kommt der Klassenkasse zu Gute und wird gesammelt für die Abschlussfahrt, die Abschlussfeier oder den Abschlussgeck. Dadurch konnten Eltern an der Abschlussfeier teilweise auch schon zum Essen eingeladen.

Auch ist die Erlenbachschule Hessische Umweltschule. Können Sie uns erläutern, wie sich ihre Schülerinnen und Schüler hier engagieren?

Wir sind letztes Jahr (2019) zum ersten Mal Umweltschule geworden. Dabei hatten wir uns mit unserem Schulgarten beworben, also der Produktion von Lebensmitteln im schuleigenen Garten und deren Verwendung in der Küche.

Den Tag der Nachhaltigkeit am 06.09.2018 nutzten wir als Auftakt und haben dabei das Nachhaltigkeitsthema auch im Unterricht aufgegriffen. (Wie Nachhaltigkeit gelebt werden?)

Natürlich wird auch der Saftladen in das Nachhaltigkeitskonzept integriert. Es gibt z. B. saisonalen Nachtisch mit Obst oder Brötchen mit Salat, wobei immer auf Produkte aus dem Schulgarten zurückgegriffen wird.

Auch die Lehrkräfte tauschen sich regelmäßig darüber aus, was bereits gut läuft und wo wir uns noch verbessern können. Beispielsweise wurde und wird das Außengelände verändert. Der Pflanzstreifen vor der Schule wurde mit der Schulgarten-AG umgepflügt und eine Blühwiese mit mehrjährigen Blühpflanzen angelegt.

In unserem Nachhaltigkeitskonzept wirken alle mit: Die Schulgarten-AG, die SKS-Schülerinnen und Schüler und der NaWi-Unterricht – auch die WPU Kurse Schule gestalten oder Werken werden mit einbezogen.

HESSEN



Hessische
Lehrkräfteakademie

Vernetzungsstelle Schulverpflegung



Schule &
Gesundheit



Persönlicher Erfahrungsaustausch

Ein persönlicher Austausch unter Kolleginnen und Kollegen ist immer dann besonders wichtig, wenn Schulen vor dem nächsten Entwicklungsschritt stehen und konkrete Fragen zur Erfahrung anderer Schulen mit ähnlichen Situationen haben.

Die Erlenbachschule Elz teilt ihre Erfahrung gerne mit anderen Schulen, die sich auf den Weg machen möchten.

Ihre Ansprechpartnerin ist:

Rebekka Neuser

E-Mail: poststelle@erlenbach.elz.schulverwaltung.hessen.de

Internet: <https://erlenbachschule-elz.de/>



Über die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung ist eine Organisationseinheit der hessischen Lehrkräfteakademie und an den Arbeitsbereich Schule & Gesundheit des Hessischen Kultusministeriums angebunden. Das Ziel der Vernetzungsstelle ist es, Schulen und Schulträger in Hessen dabei zu unterstützen, ein gesundes, akzeptiertes und wirtschaftlich tragfähiges Schulverpflegungsangebot zu ermöglichen.

Die Vernetzungsstelle versteht sich als Ansprechpartnerin und Servicestelle für alle Akteurinnen und Akteure wie Schulträger und -ämter, Schulleitungen, Lehrkräfte Caterer, Eltern sowie Schülerinnen und Schüler (z. B. in beruflichen Schulen). Sie vernetzt Schulträger und -gemeinden und berät diese hinsichtlich der Integration eines umfassenden Gesamtkonzeptes zur Ernährungsbildung und -versorgung in der Schule. Im Sinne einer gelebten Ernährungs- und Verbrauchsbildung im Lebensraum von Schülerinnen und Schülern leistet die Schulverpflegung somit einen wesentlichen Beitrag zur Gesundheitsförderung.

[Flyer der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

[Angebotsübersicht der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

Kontakt:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

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

Telefon: 069 38989-367

[Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

- **Veranstaltungen und Aktionen** | [Veranstaltungsplaner](#) | [Tag der Schulverpflegung](#) | [Tag der Ernährungsbildung](#)
- **Angebote und Materialien** | [Schule & Gesundheit](#) | [Ernährung & Konsum](#)
- **Beispiele gelingender Praxis**
- [Nachhaltigkeit und Ernährung](#)
- **Schulträger und Schulgemeinden** | [Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog“](#) und [arbeitserleichternde Materialien](#)
- **Küchen und Mensaplanung** | Planungsberaterdatenbank | Catererdatenbank | Datenbank für Bestell- und Abrechnungssysteme
- [Kostenlose Bestellung Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten“](#)

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.