



RÜCKBLICK

Schule is(s)t vielfältig: Blickpunkt Gesundheitsförderung

Am 16. und 17. November 2022 lud die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen in Kooperation mit der Serviceagentur „Ganztägig lernen“ Hessen zum zweitägigen Fachtag „Schule is(s)t vielfältig: Blickpunkt Gesundheitsförderung“ alle Akteurinnen und Akteure wie Lehrkräfte, pädagogische Fachkräfte, Schulverwaltung, Schulträger, Caterer, Ganztagskoordinatoren, Gesundheitsbeauftragte und alle Interessierten ein.

In der je dreistündigen Online-Veranstaltung erhielten die Teilnehmenden Anregungen zu den Rahmenbedingungen und Möglichkeiten des Einbezugs von Gesundheitsförderung an Schulen und Einblicke, wie Gesundheitsförderung in der Praxis in Schulen umgesetzt wird. 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 am 16.11.2022

Der Schwerpunkt an Tag 1 der Veranstaltung lag auf Impulsvorträgen zum Thema Gesundheitsförderung sowie einer Ist-Stand-Betrachtung der Gesundheitsförderung an hessischen Schulen durch die Teilnehmenden. Dabei fand nach der Einführung und Begrüßung eine Definition der Bedeutung von Gesundheitsförderung im Kontext Schule durch die Teilnehmenden mit Hilfe des Online-Tools Mentimeter statt.

Mentimeter: Was bedeutet Gesundheitsförderung im Kontext Schule für Sie?



**Impulsvortrag: Arbeitsfeld Schule & Gesundheit**

*Sebastian Klaar,
Hessisches Kultusministerium, Landesprogramm Schule & Gesundheit*

Herr Klaar stellte im Impulsvortrag das Landesprogramm „**Schule & Gesundheit**“ des Hessischen Kultusministeriums mit Hinblick auf die Ziele und das Zertifizierungsverfahren vor. Das Landesprogramm zielt darauf ab, dass die Schule sich durch die Zertifikate mit dem Thema Schule und Gesundheit auseinandersetzt und so die Bildungsqualität verbessert und im Sinne der Schulentwicklung vorantreibt. Die verstärkte Gesundheitsfokussierung kann mithilfe von fünf Teilzertifikaten nachgewiesen werden, infolge dessen die Auszeichnung „Gesundheitsfördernde Schule“ als Gesamtzertifikat erlangt werden kann. Hierfür müssen die Teilzertifikate Ernährung & Konsum und Bewegung & Wahrnehmung verpflichtend erreicht werden sowie zwei weitere gesundheitsbezogene Profilelemente aus den Bereichen Sucht- & Gewaltprävention, Verkehr & Mobilität oder Lehrkräftegesundheit nachgewiesen werden, wobei die Themen der Teilbereiche über ein Gesundheitsmanagement verknüpft werden sollten.

Der Hessische Referenzrahmen Schulqualität, der im anschließenden Impulsvortrag vorgestellt wurde, stellt dabei ein Qualitätsinstrument im Hintergrund dar, an dem eine Orientierung stattfinden kann. Zur Zertifizierung gibt es darüber hinaus den Gesundheitsqualitätsbogen mit 15 Kriterien, die in die Bereiche Lehren & Lernen, Arbeitsplatz & Lebensraum sowie Gesundheitsmanagement unterteilt sind. Anhand der Kriterien vergibt sowohl die Schule im Rahmen einer Selbsteinschätzung sowie das Schulumt in einer Ferneinschätzung Punkte als Bewertung – wenn von beiden Seiten über 30 Punkte vergeben werden, erhält die Schule für die nächsten fünf Jahre das Zertifikat „Gesundheitsfördernde Schule“. Der Gesundheitsqualitätsbogen kann aber auch ohne Zertifizierungsabsichten genutzt werden, um sich mit Themen der Gesundheitsförderung zu beschäftigen und Aktionen hierzu sichtbar zu machen.

Herr Klaar schloss den Vortrag mit der positiven Botschaft, dass bereits circa 100 Gesamtzertifikate in Hessen vergeben wurden – und noch mehr Teilzertifikate. Dies deckt sich mit den Ergebnissen aus der Ist-Stand-Betrachtung der Gesundheitsförderung an hessischen Schulen durch die Teilnehmenden, in der mehrere zertifizierte Schulen von ihren Erfahrungen und diversen Projekten zum Thema Gesundheitsförderung an ihren Schulen berichteten.

- [Website Schule und Gesundheit](#)
- [Broschüre Gesundheitsfördernde Schule](#)


Impulsvortrag: Hessischer Referenzrahmen Schulqualität (HRS), HRS-Online und das Themenfeld Gesundheitsförderung – ein Überblick

*Kirsten Mayer und Cora Michailoff,
Hessische Lehrkräfteakademie, Hessischer Referenzrahmen
Schulqualität (HRS)*

Im Vortrag von Frau Michailoff und Frau Mayer wurden der **Hessische Referenzrahmen Schulqualität (HRS)**, der Online-Auftritt des HRS und das **Themenfeld Gesundheitsförderung** vorgestellt. Hierfür wurde die [Website des HRS](#) aufgerufen und die verschiedenen Angebote von HRS-Online gezeigt. Frau Michailoff berichtete, dass der HRS die Schulen und Lehrkräfte im Rahmen ihrer Qualitätsentwicklung unterstützt und eine Orientierungsgrundlage für die Lehrkräftebildung und deren Evaluation bildet. Der HRS ist Ideengeber für die innerschulische Diskussion und kann so genutzt werden, um die innerschulische Qualität zu sichern und weiterzuentwickeln.

Neu auf der Website ist die farbliche Hervorhebung der sieben Qualitätsbereiche mit ihren 72 Qualitätskriterien. Der HRS mit allen Qualitätskriterien ist auch auf der Website herunterzuladen, genauso wie eine Übersicht und der Qualitätszyklus.

Der Referenzrahmen hilft den Schulen auch bei der Betrachtung des Themas Gesundheitsförderung und kann sichtbar machen, wo die Schulen in diesem Kontext stehen und in welchen Kriterien sie sich weiterentwickeln können. In diesem Zuge zeigten Frau Michailoff und Frau Mayer auch den Aufbau der Qualitätskriterien anhand eines Kriteriums mit dem Schlagwort Gesundheit. Die Kriterien beinhalten alle eine Qualitätsaussage, eine Erklärung, was das jeweilige Kriterium konkret im Kontext Schule bedeutet sowie mögliche Anhaltspunkte, wie es in der Schule wahrnehmbar und umsetzbar ist.

Zuletzt stellen Frau Michailoff und Frau Mayer vor, wie man ein Themenfeld bearbeiten kann. Die Schule muss nicht auf alle 72 Themen eingehen, sondern es wird empfohlen sechs bis zehn Themen priorisiert in den Blick zu nehmen. So sind elf Themenfelder mit priorisierten Kriterien entstanden. Neben zum Beispiel dem Themenfeld Ganztags ist hier auch das Themenfeld Gesundheitsförderung aufgegriffen. Das Themenfeld enthält dabei mehrere priorisierte Kriterien, unter anderem das Kriterium Gesundheit, mit jeweils zusätzlichen Ergänzungen zum Themenfeld.

- [HRS Online](#)
- [Hessischer Referenzrahmen Schulqualität](#) (Stand 2022)
- [Themenfeld Gesundheitsförderung](#)
- [Erklärvideo zu HRS-Online](#)
- [Erklärvideo zu den Themenfeldern](#)

**Impulsvortrag: REVIS aktuell: Neugestaltung der Bildungsziele für die Ernährungs- und Verbraucherbildung**

*Prof. Dr. Christine Küster,
Professorin und Studiendekanin des Fachbereichs Oecotrophologie der
Hochschule Fulda*

Im Vortrag von Frau Prof. Dr. Küster wurde der aktualisierte Referenzrahmen REVIS – Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen – vorgestellt und auf die Neugestaltung der Bildungsziele für die Ernährungs- und Verbraucherbildung eingegangen. REVIS ist ein Projekt, das 2003 bis 2005 von mehreren Hochschulen umgesetzt wurde, die der Ansicht waren, es benötige eine Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung an Schulen. Daher wurde damals ein Referenzrahmen mit neun Bildungszielen und Kompetenzen entwickelt.

Diesen stellte Frau Prof. Dr. Küster kurz anhand des Ziels 2 „Gesundheitsförderliche Gestaltung der Ernährung“ als Beispiel vor. Die Bildungsziele werden dabei zusammen mit Kompetenzen und Erläuterungen, was jeweils dazu gehört und wie man Ankerpunkte im Unterricht findet, aufgeführt.

Daraufhin ging Frau Prof. Dr. Küster auf die Neuerungen des REVIS ein. Neu betont ist der Fokus auf haushaltsbezogene Ernährungs- und Verbraucherbildung, der Fokus auf die Handlungsfelder Konsum, Ernährung und Gesundheit, mit der Gesundheit als zentraler Punkt der Lebensqualität, und der Fokus auf die Befähigung der Lernenden zur Analyse und Reflexion. Außerdem sind die Bildungsziele und Kompetenzen teilweise erneuert und verändert worden, sodass es jetzt zehn Ziele gibt. Wesentliche Unterschiede sind allerdings nur in den neuen Zielen „Organisation der Daseinsvorsorge für die private Lebensführung reflektieren“ und „Die Bedeutung und Funktion des Rechts für die Lebensführung verstehen“ aufzufinden.

Frau Prof. Dr. Küster schloss den Vortrag mit dem Vorschlag, die Bildungsziele in Form von einer Richtlinie für hessische Schulen festzuhalten. Für die operative Umsetzung bieten sich jedoch so bereits viele Anknüpfungspunkte an den hessischen Schulen, wovon in den anschließenden Workshops einige aufgezeigt wurden.

- [Dokumentation REVIS](#)
- [REVIS Übersichtsartikel](#)
- [REVIS Bildungsziele und Kompetenzen](#)


Tag 2 am 17.11.2022

Am zweiten Tag des Fachtags „**Schule is(s)t vielfältig: Blickpunkt Gesundheitsförderung**“ lag der Fokus auf Workshops. In zwei Workshop-Phasen mit je einem Workshop für die Schulformen Grundschule, weiterführende Schule und Berufsschule wurden Impulse zu Beispielen aus der Praxis und Zeit für einen Erfahrungsaustausch gegeben.

Workshop 1: Ernährungsbildung in der Grundschule – Ein Teil der Gesundheitsförderung im Bildungs- und Erziehungsplan (BEP)

Grundschule *Marina Lerch,
Grundschullehrkraft und BEP-Multiplikatorin*

Im Workshop 1 ging Frau Lerch zunächst auf die Ernährung und das Essverhalten im Kindesalter ein. Hierbei stellte sie den Unterschied zwischen Ernährungserziehung und Ernährungsbildung dar, wobei Ernährungsbildung über Ernährungserziehung hinausgeht und auch immer Gesundheitsförderung ist. Daraufhin erläuterte Sie die verschiedenen Entwicklungsstufen von Kindern bezüglich der Ernährung. Bereits im Mutterleib kommt es zu einer Geschmacksprägung, welche dann mit dem zunehmenden Speiseangebot im Laufe des Lebens weiter beeinflusst wird. Auch das Essverhalten verändert sich mit dem Alter. Während bei Neugeborenen Hunger und Sättigung noch maßgeblich das Essverhalten steuern, überwiegt ab dem vierten Lebensjahr die kognitive Steuerung aufgrund von Einstellungen und Erfahrungen. Den ersten Teil des Workshops schloss Frau Lerch mit einer Vorstellung der aid-Ernährungspyramide, welche eine ausgewogene Ernährung für Kinder abbildet.

Im zweiten Teil des Workshops stellte Frau Lerch, die Grundschullehrkraft und BEP-Multiplikatorin ist, praktische Beispiele für die Ernährungsbildung für die Grundschule vor. Mit den Schülerinnen und Schülern sind beispielsweise Apfelsaftpressen mit heimischen Äpfeln, ein gemeinsames Frühstück oder der Ernährungsführerschein durchzuführen, um sie so für die Themen Ernährung und Gesundheitsförderung zu sensibilisieren. Die Teilnehmenden ergänzten die Ideen mit eigenen Vorschlägen wie dem Geschmackstests verschiedener Lebensmittelgruppen, dem Sammeln der Lieblingsgerichte in einem Kochbuch, dem Nachkochen von Rezepten aus den Heimatländern, dem Selber-Pflücken von Erdbeeren, Koch-AGs und vielen weiteren spannenden Erfahrungen.

- ➔ [aid-Ernährungspyramide](#)
- ➔ [Ernährungsführerschein](#)
- ➔ [Angebote und Materialien für die Grundschule](#)
- ➔ [Informationen zum Hessischen Tag der Schulverpflegung mit dem Motto „Vegetarische Gerichte aus aller Welt – interkulturelle Schulverpflegung als Chance“ inklusive Wettbewerb zur Umsetzung des Themas in Form von kleinen Projekten und Aktionen sowie der Möglichkeit der Einsendung von Rezepten](#)



Workshop 2: GUT DRAUF SEIN! – ein ganzheitliches Gesundheitsprojekt an der Schule am Sportpark Erbach

Weiterführende Schule *Yvonne Gärtner,
Beauftragte für Gesunde Schule und Umweltschule;
Dr. Marion Wollschläger-Walter,
Diplom-Oecotrophologin und Lehrkraft für Ernährungslehre*

In Workshop 2 stellten Frau Gärtner und Frau Dr. Wollschläger-Walter das ganzheitliche Gesundheitsprojekt „Gut drauf sein!“ der Schule am Sportpark, eine integrierte Gesamtschule des Odenwaldkreises, vor. Das Projekt mit dem Ziel der Verbesserung des Ernährungs- und Bewegungsverhalten sowie der Stressbewältigung von Jugendlichen wird dabei an der Schule im Rahmen einer Projektwoche in der siebten Klasse durchgeführt. Hierbei nehmen die Schülerinnen und Schüler an fünf Modulen zu den Themen Bewegung, Ernährung, Suchtprävention, Entspannung und Reflexion teil.

Frau Gärtner und Frau Dr. Wollschläger-Walter stellten dann an der Schule durchgeführte Aktionen der jeweiligen Module vor. Hierzu gehörten zum Beispiel Klettern und Stand-Up-Paddling im Modul Bewegung, die Vermittlung von Ernährungsinformationen und Kochen im Modul Ernährung, Berichte von Betroffenen und ein Rauschbrillen-Parcours im Modul Suchtprävention, Fantasiekreise und Malen im Modul Entspannung sowie eine Reflexion im Klassenverband und das Erstellen einer kreativen Präsentation im Modul Reflexion. Daraufhin ergänzten die Teilnehmenden auf einer TaskCard eigene Ideen zu den jeweiligen Modulen wie zum Beispiel Sponsorenläufe, Selbstverteidigungskurse, Besuche von Bauernhöfen oder der Tafel, Bienenprojekte, Aktionen gegen Mobbing, handyfreie Tage, Yogastunden, autogenes Training sowie Tagebuch schreiben und diverse weitere vielfältige Vorschläge.

→ Kontakt: schuleamsportpark.erbach@odenwaldkreis.de

→ [Projekt „Gut drauf sein“](#)

Workshop 3: Das Verständnis vom gesunden Essen ist ein Lernprozess – berufliche Handlungskompetenz als Schlüssel

Berufsschule *Danny Schulz und Tina Mai,
Fachpraxislehrkräfte an der Landrat-Gruber-Schule Dieburg*

Im Workshop 3 stellte Herr Schulz den Fachbereich Ernährung der Landrat-Gruber-Schule Dieburg vor, in dem Fachtheorie und Fachpraxis feste Bestandteile sind. Nach einer allgemeinen Vorstellung des Fachbereichs konnten die Teilnehmenden per Mentimeter-Umfrage abstimmen, warum Kochen mehr als gesunde Ernährung ist.

Daraufhin gab Herr Schulz informative und visuelle Einblicke in Grubers Bistro und Grubers Cafeteria. Das Bistro und die Cafeteria der Landrat-Gruber-Schule werden von Schülerinnen und Schülern betrieben, indem zum Beispiel die Speisen durch Schülerinnen und Schüler



der Ernährungsklassen zubereitet werden und der Verkauf durch Wirtschaftsschülerinnen und -schüler durchgeführt wird. Durch die Verknüpfung aus Theorie und Praxis, die die Schule den Schülerinnen und Schülern bietet, lassen sich so Fach-, Sozial-, Lern- und interkulturelle Kompetenzen fördern und zudem Kenntnisse in diversen Themenbereichen wie Ernährung, Hygiene und Service erweitern.

Auch der Aspekt der Regionalität wird im Bistro aufgegriffen. Hierfür werden Zutaten regional erworben und Hofläden und Bauernhöfe im Rahmen von Exkursionen besucht. Bei der Erstellung der Rezepte wird zudem auf die Beachtung der 10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) Wert gelegt.

Nachdem Herr Schulz zuletzt noch einige Herausforderungen eines solchen durch Schülerinnen und Schüler betriebenes Bistro und Cafeteria nannte, aber auch die positiven Ergebnisse bestätigte, hatten die Teilnehmenden Zeit für Rückfragen und Gedankenanstöße.

- [Grubers Bistro der Landrat-Gruber-Schule Dieburg](#)
- [Grubers Café der Landrat-Gruber-Schule Dieburg](#)
- [10 Regeln der DGE](#)

Workshop 4:	ERNÄHRUNG als Thema des Sachunterrichts in der Grundschule – eine multiperspektivische Betrachtung
Grundschule	<i>Dagmar Winter, Grundschullehrerin und Fortbildnerin Hessische Lehrkräfteakademie</i>

Im Workshop 4 ging Frau Winter auf die Bedeutung des Sachunterrichts ein und erklärt, wie das Thema Ernährung in den Unterricht integriert werden kann. Der Sachunterricht sollte versuchen, die Schülerinnen und Schüler dabei zu unterstützen, ihre Umwelt sachbezogen zu verstehen. Hierbei muss neben der fachdidaktischen Perspektive auch die Perspektive der Kinder betrachtet werden, um zugängliche, ergiebige und bedeutsame Themen zu wählen und diese anschlussfähig zu vermitteln.

Die Themen im Sachunterricht sollten beim Lernen und Lehren dabei zudem aus verschiedenen inhaltlichen Perspektiven betrachtet werden – aus der sozialwissenschaftlichen, geografischen, naturwissenschaftlichen, historischen und technischen Perspektive. Aber auch perspektivenübergreifende Verknüpfung zum Beispiel zu wirtschaftlichen, ethischen oder sprachliche Perspektiven sollten sich die Lehrkräfte bewusst machen. Hierzu wurden die Teilnehmenden in Kleingruppen dazu angeregt, mithilfe einer Edumaps für die einzelnen Perspektiven geeignete fachliche und lebensweltbezogene Themenbereiche sowie perspektivenübergreifende Aspekte aufzuschreiben, die beim Thema Ernährung im Sachunterricht angesprochen werden können. Frau Winter schloss den Workshop mit der Vorstellung einiger Dokumente und Materialien zum Sachunterricht und dem Thema Ernährung im Sachunterricht.



- [Website des BZfE](#) und [in einfacher Sprache](#)
- [7 Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung](#)
- [Aufgetischt! Spielend Deutsch lernen mit dem Thema Essen und Trinken](#)
- [Essen und Trinken in Deutschland - Einkaufshilfe Deutsch/Arabisch](#)
- [Die Methode SinnExperimente](#)
- [Netzwerk Schulgärten in Hessen - Klimabildung Hessen](#)
- [GemüseAckerdemie - Hier wächst Wissen.](#)
- [Bauernhof als Klassenzimmer](#)
- [Veranstaltungen und Aktionen der VNS](#)
- [Angebote und Materialien für die Grundschule](#)

Workshop 5: Auf sich achten auch beim Lernen – wie neue Fächer ihren Beitrag leisten

Weiterführende Schule *Silke Henningsen,
Stellvertretende Schulleiterin und Pädagogische Leitung*

In Workshop 5 stellten Frau Henningsen, ihre Kollegin Frau Nietzer sowie Schülerinnen und Schüler der IGS Süd das Schulfach „Leben“ sowie die Werkstatt „Glück“ vor. Nachdem das Leitbild der IGS Süd – „Wir leben und lernen in Freiheit und Verbindlichkeit“ – sowie einige Besonderheiten der Schule wie die Jahrgangsmischung, die Notenvergabe erst ab Klasse 9, die Zertifikatvergabe an die Schülerinnen und Schüler oder das Lernen in Zusammenhängen gezeigt wurden, gingen Frau Henningsen und ihr Team auf die Wahlpflichtkurse „Werkstätte“ ein. Eine der Werkstätten beschäftigt sich mit dem Thema Glück – hier geht es um das Kennenlernen und Vertrauen der Gruppe, Stärkenolympiade mit Zertifikaten werden verteilt, die Schülerinnen und Schüler werden auf ein gelingendes Leben vorbereitet und vieles mehr.

Darüber hinaus bietet die IGS Süd Projektarbeiten an – unter anderem das Projekt Leben. Die Themenvielfalt dieses Unterrichtsfach ist dabei fächerübergreifend und vielfältig, so geht es zum Beispiel um die SDGs, chemische Stoffe, Weltreligionen, Politik und vieles mehr. Dabei wird öfters in Gruppenarbeiten gelernt und versucht, den Schülerinnen und Schülern Inhalte und Kompetenzen zu vermitteln, die sie später in der Gesellschaft gut nutzen können.

Nach einem Austausch und Zeit für Fragen gingen Frau Henningsen und ihr Team nochmal auf einige der Besonderheiten der IGS Süd genauer ein. Sie endeten ihren Vortrag mit den mitzubringenden Voraussetzungen für die IGS Süd: Mut und Vertrauen.

- [Website der IGS Süd](#)
- [Sustainable Development Goals](#)
- [Schulfach Glück](#)


Workshop 6: Gesundheitsförderung – ein Thema das die gesamte Schulgemeinde betrifft

Berufsschule *Heidrun Quensel,
Mitarbeiterin Lernothek und Organisatorin verschiedener Aktionen*

In Workshop 6 stellte Frau Quensel die vielfältigen Angebote der Oskar-von-Miller-Schule dar, die sie zum Thema Gesundheitsförderung an der Schule umsetzen. Im Rahmen des Hessischen Tags der Schulverpflegung wurde hier zum Beispiel über den Zuckergehalt von Getränken und der Möglichkeit des Recyclings von PET-Flaschen zu Trikots informiert. Auch wurden in diesem Zuge Mehrwegbecher für die Cafeteria eingeführt.

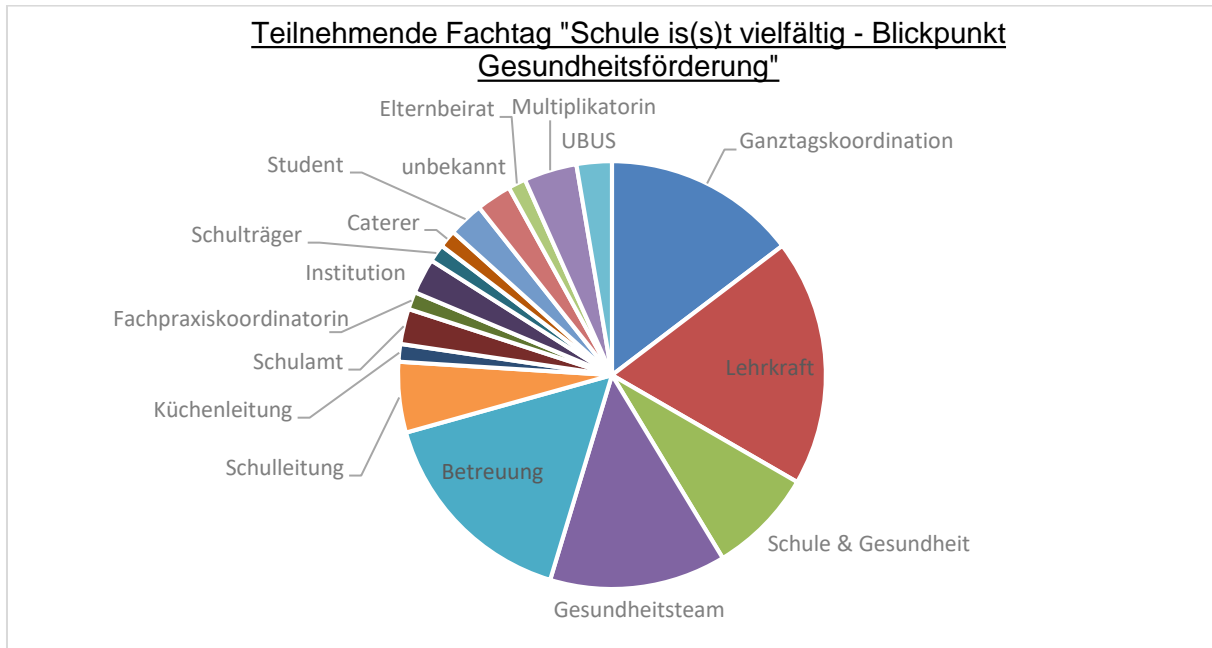
Frau Quensel berichtet, dass die Tage der Gesundheit und Nachhaltigkeit als Aufhänger genommen werden, um über verschiedene Rauschmittel, die Gefahren der Handynutzung im Straßenverkehr und gesunde Snacks zu lehren – das alles aber ohne den „gehobenen Zeigefinger“. Im Rahmen des Hessischen Tags der Nachhaltigkeit konnten einige der Themen vertieft werden, aber auch neue Ideen wie eine nachhaltige Stadtimkerei oder Impulse zum Fahrrad statt Auto fahren gegeben werden.

Auch an der Aktion „Deutschland rettet Lebensmittel“ hat sich die Oskar-von-Miller-Schule beteiligt und zum Beispiel über Apps gegen Lebensmittelverschwendung, das korrekten Mülltrennen und den Unterschied von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum berichtet. Daraufhin zeigte Frau Quensel Impressionen aus dem mit dem Verein „Essen für Alle“ durchgeführten Kochworkshop, bevor dann in einem abschließenden Erfahrungsaustausch die Teilnehmenden Ihre Ideen und Anregungen einbringen konnten.

- [Informationen zum Hessischen Tag der Schulverpflegung mit dem Motto „Vegetarische Gerichte aus aller Welt – interkulturelle Schulverpflegung als Chance“ inklusive Wettbewerb zur Umsetzung des Themas in Form von kleinen Projekten und Aktionen sowie der Möglichkeit der Einsendung von Rezepten](#)
- [Verein Essen für Alle](#)

Teilnehmende

Insgesamt haben sich circa 75 Teilnehmende zu der Online-Veranstaltung zugeschaltet – darunter unter anderem Lehrkräfte, Ganztagskoordinatorinnen und Ganztagskoordinatoren, Fachkräfte aus der Betreuung, Verantwortliche für Schule und Gesundheit, Gesundheitsbeauftragte, Schulleitungen und weitere Interessierte:



Eindrücke der Teilnehmenden

Es gab zahlreiche Impulse, die ich an meiner Schule umsetzen kann. Vielen Dank!

Vielen Dank für die informative und abwechslungsreiche Veranstaltung.

Insgesamt war die Veranstaltung gut strukturiert und schön moderiert. Vielen Dank dafür!

Tolle Anregungen für unseren Schulalltag! Vielen Dank :)

Eine gelungene Veranstaltung. Vielen Dank.

Tolle neue Ideen und Eindrücke... Vielen Dank!

Sehr angenehme und informative Veranstaltung, vielen Dank für die Möglichkeit.



Abschluss und Ausblick

Wie auch die Eindrücke der Teilnehmenden zeigen, konnte die Veranstaltung „**Schule is(s)t vielfältig: Blickpunkt Gesundheitsförderung**“ mit seinen interessanten und informativen Vorträgen viele Anregungen für den Schulalltag anstoßen. Darüber hinaus konnten sich die Teilnehmenden, trotz des online Formats, austauschen und vernetzen.

Weitere Termine der Veranstaltungsreihe:

Die Veranstaltung wird auch im Jahr 2023 fortgesetzt und findet am Mittwoch, den 22.11.2023 und Donnerstag, den 23.11.2023 statt ([zum Veranstaltungsplaner](#)).

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

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



Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Jessica Füger

Telefon: 069 / 38989 367

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



Serviceagentur „Ganztätig lernen“ Hessen

Kanda Tatari

Telefon: 069 / 38989 286

E-Mail: Kanda.Tatari@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.