

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 **Wollenbergschule Wetter** 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 08: WOLLENBERGSCHULE WETTER

Selbstbewirtschaftung des schulischen Kiosks und der Schulmensa als berufsorientiertes Projekt

Die Wollenbergschule zeigt, wie das Konzept der Selbstbewirtschaftung im Betrieb des schulischen Kiosks und der Schulmensa als berufsorientiertes Projekt in der Praxis umgesetzt und ganzheitlich in die Schulstruktur verankert werden kann.

Schlagworte: Selbstbewirtschaftung Schulkiosk, Schüler kochen für Schüler, Teilzertifikat Ernährung & Konsum in Planung

Wer ist die Wollenbergschule Wetter und wie arbeitet sie?

Als Integrierte Gesamtschule der Stadt Wetter (Hessen) - Schule der Region ist die WSW die Schule der Stadt Wetter mit ihren Stadtteilen. Insgesamt arbeiten 58 Lehrerinnen und Lehrer mit 600 Schülerinnen und Schüler zusammen. Als Schule der Region ermöglichen wir allen Kindern und Jugendlichen alle Bildungsgänge der Sek. I - Gymnasium, Realschule und Hauptschule mit den Abschlüssen Übergang in die gymnasiale Oberstufe, Realschulabschluss, Hauptschulabschluss und berufsorientierter Abschluss.

Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen sicheres und anwendungsbereites Wissen und Können, die optimale Förderung der verschiedenen Begabungen und Talente, die Entwicklung einer hohen Fach- und Sozialkompetenz. Wir verstehen uns als Expertinnen und Experten sowie Beraterinnen und Berater im Umgang mit Verschiedenheit. Wir erziehen unsere



Schülerinnen und Schüler zu Selbstständigkeit und Eigenverantwortung, zu Weltoffenheit und Empathie sowie sozialer Kompetenz.

Als Ganztagschule mit dem Profil 3 verfügt die WSW über erhebliche Ressourcen, um über den Pflichtunterricht hinaus Lern- und Übungsangebote, Förderunterricht (Lese- und Rechtschreibförderung) und Angebote zur Förderung von Begabungen zu realisieren - in den Schwerpunkten Naturwissenschaften, Kunst und Kultur, Musik und Sport sowie Digitalisierung/Medienkompetenz, aber auch Globalisierung und Nachhaltigkeit. Wir ermöglichen seit vielen Jahren eine internationale und zukunftsorientierte Bildung auch durch Austauschpartner in Frankreich, Großbritannien, Russland und Tansania (seit dem SJ 2018).

Dabei spielt **das Konzept „Schüler arbeiten für Schüler“** eine herausragende Rolle und statuiert ein besonderes Exempel in der Region. Die **Pausenverpflegung des Inselcafés** ist zusammen mit der **Mittagstischverpflegung des Culinariums** ein Teil des Ganztagskonzepts der Wollenbergschule Wetter. Schule und vor allem eine Ganztagschule ist mehr als der traditionelle Unterricht. So ist sie als Lern- und Lebensraum für Schülerinnen und Schüler und alle anderen Beteiligten zu sehen, die einen Großteil des Tages dort verbringen. Vor diesem Hintergrund benötigt unsere Ganztagschule auch eine Ganztagsraumgestaltung, die den unterschiedlichen Bedürfnissen gerecht wird.

Die Schülerinnen und Schüler in der Wollenbergschule Wetter bewirtschaften selbstständig das „Inselcafé – Pause für Leib und Seele“. Wie wird das Café, das Sie als pädagogische Leitung begleiten, geführt?

Das Inselcafé wird von dem sogenannten Lehrer-Schüler-Modell, ergänzt durch eine Fachkraft, realisiert. Dieses Modell sieht vor, dass die umfassende Arbeit des Inselcafés in erster Linie von Schülerinnen und Schülern, einer leitenden Lehrkraft und einer Fachkraft getragen wird.

Die Fachkraft, ein gelernter Koch, ist für die Zubereitung der Speisen, den Einkauf sowie die Instandhaltung und Reinigungsarbeiten der Küche und den Verkauf zuständig. Das Gehalt der Fachkraft wird durch den Verkauf erwirtschaftet. Der Caterer der Ganztagsverpflegung ist der Förderverein der Gesamtschule Wetter. In Zusammenarbeit mit dem Landkreis Marburg-Biedenkopf ist der Förderverein der Arbeitgeber für die angestellte Fachkraft.

Die Schülerinnen und Schüler aus den Jahrgangsstufen 6¹-10 sind für den Verkauf in den Pausen zuständig. Die erfolgreiche AG-Teilnahme wird allen Teamangehörigen im Zeugnis bescheinigt. Waren es in den ersten Jahren nur wenige beteiligte Schülerinnen und Schüler, so ist der Andrang in letzter Zeit so groß geworden, dass es schwierig geworden ist, alle

¹ Die Schülerschaft der Jahrgangsstufe 5 wird bewusst nicht in das Team der Cafeteria aufgenommen, da sich diese erst einmal in das Leben der „großen Schule“ eingewöhnen soll. Ausnahmen können jedoch in besonderen Fällen gemacht werden.



Interessierten in das Inselcaféteam aufzunehmen. Jedoch schaffen nicht alle motivierten SchülerInnen es, ein Schuljahr mit dieser verantwortungsvollen Aufgabe durchzuhalten. Jährlich wird zwischen den Oster- und Sommerferien in den Jahrgangsstufen 6 – 10 nach neuen Interessenten für die Inselcafé-AG geworben, so dass alle neuen Teammitglieder zu Beginn des neuen Schuljahres bereits eingearbeitet sind.

Als Lehrkraft leite ich die Inselcafé-AG und bin federführend in der Konzepterarbeitung und deren Umsetzung. Weitere Aufgaben sind die Aktualisierung der HACCP- und Allergenlisten, die Angebotsentwicklung sowie die Schülerinnen- und Schülerakquise und deren Einarbeitung sowie die Mithilfe bei dem Verkauf. Zusätzlich zu den genannten Arbeitsgebieten erfordert die Organisationsform Lehrer-Fachkraft-Schüler-Modell einen hohen Grad an Absprachen und Teambesprechungen, die vor allem zwischen der Fachkraft und mir erfolgen.

Wo sehen Sie den Mehrwert der Selbstbewirtschaftung für ihre und auch für andere Schulen?

Neben dem Tragen von Verantwortung lernen die Schülerinnen und Schüler an konkreten Beispielen das Arbeiten im Team sowie die gegenseitige Unterstützung. Die Teilnahme an der Cafeteria-AG bedeutet konkrete Verantwortung zu übernehmen, sich mit seinen Zusagen sich selbst und dem Team gegenüber verpflichtet zu fühlen. Während der Arbeit machen die Schülerinnen und Schüler wertvolle Erfahrungen in Bezug auf das spätere Berufsleben. Außerdem wird den teilnehmenden Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit eröffnet, das in der Jahrgangsstufe 10 erforderliche Sozialpraktikum in dem Inselcafé machen zu können.

Was wird im Inselcafé angeboten? Wie sind die Öffnungszeiten?

Das Inselcafé öffnet während der zwei großen Pausen am Vormittag. In der Mittagspause ist ebenso das Culinarium (Schulmensa) an allen Tagen geöffnet.

Da die Pausenverpflegung einen Energieschub für den Tag ist und eine ausgewogene Ernährung wichtig für die Entwicklung und Leistungsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen ist, ist es eine Aufgabe des Inselcafés, den Schülerinnen und Schülern dahingehend viele positive Anregungen zu geben. Dabei soll in Zukunft das Motto

Gutes ergänzen und weniger Ausgewogenes reduzieren

leitend sein. Dabei soll und kann die Veränderung der Produktpalette nicht von jetzt auf gleich erfolgen, sondern vielmehr steht die Frage im Vordergrund, ob es für verschiedene Produkte nicht eine ausgewogenere oder vollwertigere Alternative gibt, die für die Schülerinnen und Schüler als ebenso attraktiv und abwechslungsreich angenommen wird und finanzierbar ist. Kostenlose Probieraktionen, Produkte mit Probezeit und entsprechender Optik - unterstützt



durch mögliche Projekttag zu diesem Thema - sollen in Zukunft bei der Einführung der neuen Produkte helfen.

Auch die Mittagsverpflegung wird im Selbstbewirtschaftungssystem durch die Schülerinnen und Schüler umgesetzt. Wie erfolgt hier die fachliche Begleitung und wie können wir uns die Umsetzung des Konzeptes „SchülerInnen kochen für SchülerInnen“ an der Wollenbergschule vorstellen?

Das Projekt „SchülerInnen kochen für SchülerInnen“ besteht an der WSW bereits seit 25 Jahren und wird regelmäßig weiterentwickelt. Hierbei kochen Schülerinnen und Schüler innerhalb des Unterrichts in einer Doppelstunde (1,5 h) täglich das Mittagessen für die Schulgemeinde der Wollenbergschule. Darüber hinaus mittlerweile auch für die Grundschulen Wetter, Mellnau und Oberrospehe.

Im Rahmen der Ganztagschule wählen sich die Schülerinnen und Schüler hierfür in den Wahlpflichtunterricht ein. Das Projekt ist fest im Arbeitslehrecurriculum der WSW und damit im Wahlpflichtunterricht (WP) I und II verankert. Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufe 8 kochen zweimal wöchentlich im Rahmen des WP I Bandes, Jugendliche der Jahrgangsstufe 9 und 10 haben jeweils wöchentlich drei Stunden, wobei eine Stunde außerhalb der Küche stattfindet (Vorbereitung, Rezeptbesprechung, Aufgabeneinteilung, Speiseplangestaltung, etc.). Darüber hinaus kochen Schülerinnen und Schüler des Jahrgangs 10 einmal wöchentlich in einer Doppelstunde des WP II Bandes. Alternativ können die Schülerinnen und Schüler zwischen anderen Angeboten (z.B. Holztechnik, Informatik, Textiles Gestalten, etc.) wählen. Eingewählt wird für die Dauer von einem Schuljahr. Die Teilnehmendenzahl ist auf maximal 20 Schülerinnen und Schüler begrenzt.

Nachdem die Gesundheitsbelehrung durch das Gesundheitsamt, bzw. die Nachbelehrung durch eine Fachlehrkraft stattgefunden hat, sind die Schülerinnen und Schüler berechtigt, bei Zubereitung und Ausgabe der Mittagsverpflegung mitzuwirken.

Das tägliche Mittagessen besteht dabei in der Regel aus einem kleinen Salat oder einer Gemüsebeilage, einem warmen Hauptgericht und einem Dessert. Alternativ kann auch ein Salatteller oder eine Portion Pasta mit wechselnden Soßen gewählt werden.

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten selbstständig in verschiedenen Arbeitsbereichen der eigens dafür vorgesehenen Großküche und werden durch zwei Lehrkräfte des Fachbereichs Arbeitslehre angeleitet. Zu den Aufgaben der Schüler zählen u.a. das Einlagern der Waren, das Vorbereiten des Arbeitsplatzes, die sachgerechte Verarbeitung und Zubereitung der Lebensmittel und die Reinigung des Arbeitsplatzes. Dabei werden unterschiedliche Inhaltsfelder und Kompetenzen handlungsorientiert erworben (nähere Informationen hierzu im AL- Schulcurriculum). Alle Arbeitsschritte finden unter Beachtung strenger Hygienestandards statt.



Alle Bereiche der Lagerung, Verarbeitung und Ausgabe unterliegen den aktuellen Richtlinien des HACCP – Konzeptes, werden täglich dokumentiert und in regelmäßigen Audits kontrolliert. Hierfür besuchen die eingesetzten Fachlehrkräfte regelmäßig Schulungen.

Die Gestaltung des Speiseplans wird ebenfalls durch die Schülerinnen und Schüler sowie Lehrkräfte übernommen. Dabei wird sich vermehrt an aktuellen Empfehlungen, Ernährungsstandards, Nachhaltigkeit und Saisonalität orientiert. Wünsche finden ebenfalls Berücksichtigung bei der Auswahl der angebotenen Speisen. Alle Gerichte auf dem Speiseplan werden dabei stets mit den vorgeschriebenen Allergenkennzeichnungen aufgeführt. Kalkulation und Bestellung der benötigten Lebensmittel werden überwiegend durch die verantwortlichen Lehrkräfte vorgenommen.

Die Lebensmittel werden zum größten Teil täglich frisch durch den naheliegenden Edekamarkt angeliefert und direkt verarbeitet. Hierbei wird besonderen Wert auf frische und saisonale Produkte gelegt. Wenn möglich werden regionale Produkte bevorzugt. So wird z.B. regelmäßig biozertifiziertes Fleisch von einem regionalen Metzger geliefert. Immer wenn möglich werden Produkte aus dem eigenen Schulgarten und der schuleigene Honig (Bienen AG) verwendet.

Die Ausgabe des Mittagessens erfolgt im Rahmen des Sozialpraktikums durch Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufe 10. Neben der täglichen Mittagsverpflegung wurden in der Vergangenheit im Rahmen dieses Projektes auch Speisen für verschiedene Events zubereitet. Hierzu zählten u.a. ein Dinnerabend für die Abschlussklassen, die Verpflegung während Verbundkonferenzen und weiteren öffentlichen und schulinternen Veranstaltungen.

Muss der Gemeinschaftsraum für die Mittagspause vorbereitet und bestuhlt und anschließend wird wieder abgebaut werden? Wie wird der Raum darüber hinaus genutzt?

Die Ausgabe und das Mittagessen findet im „Culinarium“, der Schulmensa, statt. Hierbei handelt es sich um einen großen und freundlich gestalteten Raum, in dem sich die Schülerinnen und Schüler während der Mittagspause aufhalten können. Bei Bedarf kann dieser in das Forum hinein erweitert werden. Die Einrichtung ist schwerpunktmäßig auf das gemeinsame Mittagessen ausgerichtet. In wechselnden Projekten aus dem Kunstunterricht finden sich die Schülerinnen und Schüler in der Gestaltung des Culinariums wieder.

Ein Trinkbrunnen mit wahlweise stillem oder spritzigem Wasser steht den Schülerinnen und Schülern zur freien Verfügung. Hierfür können bereitgestellte Gläser oder die eigene Trinkflasche genutzt werden.

Darüber hinaus kann der Raum für weitere Schulveranstaltungen genutzt werden. So fanden hier in der Vergangenheit z.B. ein Weihnachtsmarkt, Klassenfeiern, Eltern,- Kollegiums-, Schülerveranstaltungen, Verbundtreffen, etc. statt.



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 Wollenbergschule Wetter?

Neben den Bemühungen, das Inselcafé als Café und Aufenthaltsort zu betreiben, sind sich alle helfenden Hände der rechtlichen Verantwortung bewusst, die in Bezug auf die hygienischen Verhältnisse, die korrekte Lagerung der Lebensmittel und die Zubereitung der Brötchen gestellt werden. Auch in dem Culinarium, in dem die Schülerinnen und Schüler auch das Essen zubereiten, ist die jährliche Hygieneschulung, die das örtliche Gesundheitsamt übernimmt, von enormer Wichtigkeit. Die Kosten hierfür übernimmt stets, aufgrund des besonderen Ernährungskonzeptes, der Landkreis. Jeder im Team absolviert zu Beginn des neuen Schuljahres eine Einweisung seitens des Gesundheitsamtes und kann somit einen schriftlichen Nachweis vorlegen (im Sekretariat hinterlegt). Zudem ist die Arbeit in dem Inselcafé eng durch das zugrundeliegende HACCP-Konzept, das im Jahre 2006 erarbeitet wurde, reglementiert und dokumentiert und wird alle zwei Jahre weiterentwickelt und evaluiert.

Wie sieht die Zusammenarbeit mit dem Schulgarten aus? Auf welche Produkte aus dem Schulgarten kann zurückgegriffen werden?

Die Fachkraft des Inselcafés ist auch mit zwei Lehrerinnen im Schulgarten tätig. Es werden u.a. Kartoffeln, Zucchini, Karotten sowie Beeren und Kräuter angebaut und gepflegt, die in dem Inselcafé und in dem Culinarium genutzt werden.

Stoßen Sie auch manchmal auf Hürden? Wie überwinden Sie diese und können Sie anderen Schulen aufgrund Ihrer Erfahrung Mut machen, nicht aufzugeben?

Es gibt im Laufe der Zeit stets wiederkehrend verschiedene Hürden, die man umschiffen muss. Betriebswirtschaftlicher Art ist u.a. die Kostendeckung (das Gehalt der Fachkraft wird über die Einnahmen des Inselcafés zu 100% gedeckt!), die vor dem Hintergrund der langen Zeiträume der unterrichtsfreien Zeiten/ Corona-Zeit und möglicher Preiserhöhungen in den Supermärkten und aller Produkte, die man nicht direkt an die Schülerinnen und Schüler weitergeben möchte, stets zu bedenken ist.

Hygieneregeln: Da wir seit 2006 bereits in das Thema HACCP-Konzept involviert waren und die Konzepterarbeitung begleitet haben, haben wir bereits eine gewisse Routine. Während der zweijährig-wiederkehrenden Begehung/ Überprüfung feilen wir an Details.

Produktauswahl: Vor allem ältere Schülerinnen und Schüler haben keine Lust mehr, von zu Hause ein Pausenbrot mitzunehmen. Im Laufe des langen Schultages haben sie nichts oder keine gesunde, sättigende Zwischenmahlzeit dabei, um die Energiespeicher wieder



aufzufüllen, damit sie bis zum Unterrichtsende fit und leistungsfähig sind. Ein entsprechendes breitgefächertes Angebot in der Ganztagschule sorgt zudem dafür, dass die Schülerinnen und Schüler nicht so häufig zu den umliegenden Einkaufsmöglichkeiten abwandern, um dort vor allem zuckerhaltige Getränke sowie Schokolade und Knabberartikel zu kaufen.

Allergenkennzeichnungspflicht: Auch diese Neuerung in der Gesetzeslage war mit einem enormen Aufwand verbunden. Sind alle Nahrungsmittel deklariert, heißt es, bei jeder Neuaufnahme eines Produktes die entsprechenden Allergene und Zusatzstoffe zu kennzeichnen.

Helfenden Schülerinnen und Schüler: Es ist uns stets wichtig, dass das Inselcafé ein Ort ist, an dem sich alle helfenden Schülerinnen und Schüler wohl und sich, mit all ihren Verschiedenheiten, angenommen fühlen. Diese Qualität zeigt sich stets darin, wie selbstverständlich sich alle gegenseitig unterstützen und auch in „freien“ Pausenzeiten, das Inselcafé aufsuchen.

Verpackungen/ Müll: Einige Regelungen haben bereits Verbesserungen in dieser Hinsicht gebracht (z.B. die Lieferanten nehmen den Verpackungsmüll wieder mit!). In Bezug auf Plastikbehälter/ Coffee-to-go-Becher sind wir auf kompostierbare Becher umgestiegen; Becher, die über ein Pfandsystem laufen sind aber dennoch in der Planung, um noch nachhaltiger arbeiten zu können.

Ich gebe den Rat, Neuerungen langsam, aber konsequent zu erarbeiten und nicht daran zu verzweifeln. Jeder sollte im Team nach Lösungen für auftretende Hürden suchen und jede Veränderung gut abzuwägen. Es ist immer hilfreich, sich umfassend und in alle Richtungen einzulesen.

Welche Bedeutung kommt dem Gesundheitsteam im Prozess der gesundheitsförderlichen Schulentwicklung – auch im Rahmen der Zertifizierung - zu? Welche Aufgaben sind damit verbunden?

Wir erarbeiten derzeit Qualitätsmerkmale, die sich zum Teil bereits mit unserem besonderen Ernährungskonzept decken, um das Zertifikat „Ernährung und Konsum“ zu erhalten. Das Gesundheitsteam stemmt den Prozess der gesundheitsförderlichen Schulentwicklung gemeinsam, wobei der Großteil von mir, als Schwerpunkt meines Tätigkeitsfeldes (Oberstudienrätin) erarbeitet und begleitet wird.

Einmal pro Halbjahr und nach Bedarf tagt der Versorgungsausschuss, der sich aus Vertreterinnen und Vertretern der Schulleitung, der Schülerinnen und Schüler, der Lehrkräfte, der Eltern sowie des Fördervereins und der Lehrküche zusammensetzt.



Eine Würdigung der Schulen mit der Gesamtzertifizierung „Gesundheitsfördernde Schule“ erfolgt, wenn gesundheitsfördernde Maßnahmen aus mindestens vier Bereichen umgesetzt und damit mindestens vier Teilzertifikate erworben werden. Ein Engagement ist in den Bereichen Bewegung & Wahrnehmung, Ernährung & Konsum, Sucht & Gewaltprävention, Verkehr & Mobilität sowie Lehrkräftegesundheit möglich. In welchen Bereichen engagiert sich die Wollenberschule Wetter?

Die Wollenbergschule Wetter engagiert sich neben dem Bereich Ernährung & Konsum auch in den Bereichen Suchtprävention, Bewegung & Wahrnehmung und Lehrkräftegesundheit. Ob in diesen Bereichen allerdings ein Zertifikat angestrebt wird, kann ich im Moment nicht sagen.

Welche konkreten Maßnahmen oder Projekte haben Sie umgesetzt? Mit welchen Ideen beschäftigen Sie sich aktuell?

In Bezug auf das neue Schuljahr nimmt die Wollenbergschule zum ersten Mal bei dem 6. Hessischen Tag der Nachhaltigkeit (10.09.2020) teil, wobei sich die Teilnahme aufgrund von Corona-Regelungen auf den 6. Jahrgang beschränkt. An diesem Tag wird das Thema „Einen gesunden und nachhaltigen Schulalltag leben“ fächerübergreifend mit diversen Aktionen aufbereitet. Weitere Projekte werden geplant, sind allerdings noch nicht spruchreif.

Die Integration von Maßnahmen zur Gesundheitsförderung in den schulischen Alltag ist eine herausfordernde Aufgabe. Welche Tipps können Sie anderen Schulen mit auf den Weg geben, die Schritte zu einer gesundheitsfördernden Schule gehen möchten?

Das Schulprofil bietet bestimmt bereits Anknüpfungspunkte für die verschiedenen Qualitätsmerkmale. Man sollte sich zuerst mit den Merkmalen und deren Umsetzung beschäftigen, die einem naheliegen und bei Beginn ein Treffen mit der koordinierenden Fachkraft des Schulamtes vereinbaren. Das weitere Procedere und die Meilensteine, die sich ergeben, rate ich nach und nach abzuarbeiten.

Vielen Dank für diese Einblicke!

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 Wollenbergschule Wetter teilt ihre Erfahrung gerne mit anderen Schulen, die sich auf den Weg machen möchten.

Ihre Ansprechpartnerin ist:

Jutta Mackowiak

Telefon: 06423-94140

E-Mail: jmackowiak@wollenbergschule.de

Website: <https://www.igswollenbergschule.info/>



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 [arbeiterleichternde 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.