



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 **Engelbert-Humperdinck-Schule** 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 15: ENGELBERT-HUMPERDINCK-SCHULE

## **„Bewusst mit Genuss – und gegen die Verschwendung“: Aktionswoche an der Engelbert-Humperdinck-Schule**

**Wie lässt sich Lebensmittelverschwendung reduzieren? Dieser Frage gingen die Schülerinnen und Schüler der Engelbert-Humperdinck-Schule im Rahmen des Herbstferienprogramms auf den Grund. Inka Schlund leitet das Ganztagesbüro an der Schule und gibt einen Überblick über die Aktionswoche, in der die praktische Ernährungsbildung im Mittelpunkt stand.**

***Schlagworte:** praktische Ernährungsbildung, Lebensmittelwertschätzung, Bildung für nachhaltige Entwicklung*

### ***Mit welchen Aktionen haben Sie an Ihrer Schule auf das Thema Lebensmittelwertschätzung aufmerksam gemacht?***

Wir waren mit den Schülerinnen und Schülern in einem Biolebensmittelladen und haben Biosiegel untersucht. Der Filialleiter hat sich viel Zeit für uns genommen und uns Kennzeichnungsvorschriften auf Verpackungen und Hygieneauflagen erklärt. Außerdem haben wir einen Erzeugermarkt besucht, auf dem wir zusammen mit den Schülerinnen und Schülern Lebensmittel probiert und eingekauft haben. Aus den eingekauften Erzeugnissen wurden dann in der Schule Kartoffel- und Apfelchips sowie gekochte Kartoffeln mit frisch zubereitetem Kräuterquark und Apfelgelee hergestellt und gemeinsam gekostet.



### *In welchem Zeitraum fanden die Aktionen statt und wer war daran beteiligt?*

Die Aktionen fanden im Rahmen unseres Ferienprogramms vom 18. bis 22. Oktober 2021 statt. 45 Kinder der Klassen 1 bis 4 haben daran teilgenommen. Bei der Durchführung wurden wir von 20 Erwachsenen, überwiegend Bezugserzieherinnen und Bezugserzieher aus der Mittagsessenbetreuung, sowie Mitarbeitende aus der Küche, der Küchenchefin und selbstverständlich unserem Caterer „Sander Gourmet“, mit dem wir seit Jahren sehr vertrauensvoll zusammenarbeiten, unterstützt.

Für die Umsetzung und Planung der Ferienprogramme bin ich zuständig und stehe hierfür im Austausch mit dem gesamten Team. Mögliche Themen werden auch aus der Kinderkonferenz entnommen, die einmal im Monat stattfindet und an der die Konrektorin, sowie die jeweiligen Klassensprecherinnen und Klassensprecher der Klassen teilnehmen. Die Schülerinnen und Schüler tragen Ihre Anliegen an die jeweiligen Klassensprecherinnen und Klassensprecher, die diese dann in die Konferenz tragen und hier dann gemeinsam besprochen werden – somit können sich alle einbringen und die Meinung wird gehört, denn diese ist uns wichtig.

Auch der Caterer wird generell sehr eng mit eingebunden. Die Schülerinnen und Schüler haben die Möglichkeit jährlich Rückmeldung zu den Menüs der Mittagsverpflegung anhand von Bewertungskarten zu geben. Auf diese Art und Weise wird eine Evaluation sichergestellt und die Wünsche und Anregungen der Kinder können berücksichtigt werden. Die Evaluation erfolgt mit Hilfe einer/ einem zuständigen/m Mitarbeitenden des Caterers aus dem Bezirk und fördert zusätzlich den engen Austausch zwischen den Ausgabekräften und den Schülerinnen und Schülern, wenn diese Anliegen im Mensakreis ansprechen.

### *Was wollen Sie mit Ihrer Aktion erreichen? Wie waren die Reaktionen der Kinder und Eltern auf das Ferienprogramm?*

Essen ist kostbar. Wir müssen bewusst damit haushalten und umgehen. Das fängt beim Pausenbrot an und hört beim warmen Essen in der Mensa auf. Wir möchten Kinder für die Wertschätzung von Lebensmitteln sensibilisieren und ihnen vermitteln, wie eine nachhaltige, gesunde Ernährung aussehen kann. Die Kinder sind immer sehr begeistert und engagiert was die Themen zu Umwelt und Nachhaltigkeit betrifft. Dabei bringen sie auch eine gewisse Vorbildung aus dem Elternhaus mit. Die Eltern unterstützen ebenfalls tatkräftig bei Projekten indem Sie für die Kinder bezüglich dieser Themen ansprechbar sind.



**„Tue Gutes und rede darüber“: Haben Sie Ihre Aktion nach diesem Motto kommuniziert und wenn ja, wie?**

Über die Homepage der Schule wird das jeweilige Ferienprogramm, sowie die angebotenen AGs aus dem Ganztagsbereich vorgestellt und kommuniziert. Aktuell bieten wir 36 AGs an, darunter auch eine Koch-AG, eine Garten-AG und eine Bewegungs-AG.

An unserem Ferienprogramm können grundsätzlich alle interessierten Kinder teilnehmen, manche verreisen aber beispielsweise mit ihren Eltern und sind daher in den Ferien nicht vor Ort. Die Inhalte des Ferienprogramms werden auf unserer [Homepage](#) kommuniziert, woraufhin die Eltern ihre Kinder dann anmelden können und wichtige Informationen per E-Mail erhalten.

In der Aktionswoche haben wir eine Posterreihe erarbeitet und unsere Ergebnisse, für alle sichtbar, in der Schule ausgestellt. Wir haben die Posterreihe bewusst an den Wänden eines zentralen Flurs angebracht, damit quasi niemand an ihr vorbeikommt. Darüber hinaus stellen wir den Lehrkräften das Projekt auf der Schulkonferenz vor und halten sie dazu an, aktiv mit ihren Schülerinnen und Schülern die Ausstellung zu besuchen.

**Das Thema Lebensmittelwertschätzung und Nachhaltigkeit wird in Ihrer Schule auch im Rahmen des Mittagessenkonzeptes aufgegriffen. Welche Maßnahmen und Aspekte berücksichtigen Sie dabei genau?**

Das Wichtigste vorweg: es muss allen schmecken! Wir sind in einem engen Austausch mit den Mitgliedern des Mensakreises und damit auch unserem Caterer. Zu all unseren Gerichten geben die Kinder jährlich Rückmeldung, die Änderungswünsche werden an den Caterer kommuniziert und Rezepturen daraufhin ggf. angepasst oder es wird versucht eine anderweitige Lösung zu finden.

Für unsere Salate verwenden wir ausschließlich frische Kräuter aus unserem Schulgarten, die von unserer Garten-AG angepflanzt und gepflegt werden. Die Schülerinnen und Schüler erlangen somit einen Bezug zu ihrem Essen und wissen, wie viel Arbeit und Pflege für das Anbauen von Lebensmitteln notwendig ist, was zur Lebensmittelwertschätzung beiträgt.

Die Kinder haben bei dem Mittagessen die Wahl zwischen zwei Menüs und entscheiden selbst, wie viel sie von welchem Gericht essen möchten. Dadurch erreichen wir, dass meist für jeden und jede etwas dabei ist und so gut wie nichts weggeworfen wird.



***Sie sind eben auf Ihren Mensakreis eingegangen. Können Sie uns berichten welche Personen an diesem beteiligt sind und welche Themen dort besprochen werden?***

Der Mensakreis wird bei uns als Koordinationsteam „Mittagessen“ bezeichnet und setzt sich aus der Küchenleitung, einer Lehrkraft, der Schulleitung und mir als Vertreterin aus dem Ganztagsbereich zusammen. Alle zwei Monate tagen wir zu den aktuellen Themen und beraten an dieser Stelle über die Auswertung der Evaluation der Kinder, deren Rückmeldung über die monatliche Kinderkonferenz ebenfalls in die Arbeit im Mensakreis einfließt. Die Küchenleitung bringt die Anliegen aus der Küche/ Ausgabe mit, vertritt somit die Anliegen von den zwei Mitarbeitenden in der Schule und bringt die wertvollen Erfahrungen aus der täglichen Arbeit in der Runde mit ein. Ein Austausch zwischen der Stadt und dem Caterer findet aktuell jährlich statt, wird in Zukunft voraussichtlich ausgebaut werden da sich hier die Strukturen im Umbruch befinden.

***Was sind aus Ihrer Erfahrung Gelingensbedingungen, um das Thema Nachhaltigkeit als Teil der Ernährungsbildung in der Schule zu etablieren?***

Ich kann anderen Schulen die Durchführung unserer, bzw. ähnlicher, Aktionen auf jeden Fall empfehlen. Vor allem für das Koordinationsteam „Mittagessen“ (entspricht dem Mensakreis) ist es von großer Bedeutung, das Thema Nachhaltigkeit und Lebensmittelwertschätzung aufzugreifen und die Schulgemeinde hierfür zu sensibilisieren. Erfahrungsgemäß bereitet den Kindern das Thema „Essen und Kochen“ sehr viel Spaß und sie sind mit großem Eifer dabei.

Damit dies gelingen kann, müssen alle Akteurinnen und Akteure mitgenommen und eingebunden werden. Am wichtigsten ist es, die Schülerinnen und Schüler z. B. durch die jährlichen Essensbewertungen mit einzubeziehen und im Rahmen der Kinderkonferenz eine Mitbestimmung zu ermöglichen. Dadurch, dass wir den Kindern somit eine gleichwertige Stimme geben, fühlen sie sich ernst genommen und genau das fördert neben der Sensibilisierung auch die Akzeptanz des Mittagessens.

***Welchen Stellenwert hat das Thema Ernährungsbildung über die Aktionswoche hinaus in Ihrer Schule?***

Ernährungsbildung hat seit Jahren einen hohen Stellenwert bei uns an der Schule. Beispielsweise besteht seit Langem eine Kooperation mit dem Programm „[Klasse 2000](#)“. Von Klasse 1-4 werden hier Themen zu Ernährung, Bewegung und Achtsamkeit aufgegriffen und spielerisch vermittelt.



Im Frühjahr 2022 ist auch der [Besuch auf dem Bauernhof](#) geplant. Einen Zuschuss dafür haben wir durch die Teilnahme an dem Wettbewerb „Gemeinsam Lebensmittel wertschätzen – Schulgemeinden und -träger packen´s an!“ der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen erhalten, den wir als eine von drei Schulen gewonnen haben.

Der Transfer von Aktivitäten in der Schule ins Elternhaus ist uns ebenfalls ein Anliegen. Vor einiger Zeit haben wir die Kinder ermutigt, mit ihren Eltern die Pausenbrote zu besprechen. Wir konnten vorher ein hohes Müllaufkommen durch weggeworfene Brote beobachten. Vor allem die älteren Schülerinnen und Schüler der 3. und 4. Klassen können gemeinsam mit ihren Eltern besprechen, was sie gerne essen und mitnehmen möchten. Durch diese Aktion konnten wir feststellen, dass erheblich weniger Pausenbrote entsorgt werden mussten.

### ***In wie weit wirken sich ernährungsbildende Maßnahmen und weitere Maßnahmen auf die Akzeptanz in der Schulverpflegung aus?***

Durch die Sensibilisierung im Unterricht und den Einbezug der Kinder wird die Mittagsverpflegung gut akzeptiert und nachgefragt. Aktuell wird die Mittagsverpflegung von 180 Ganztagskinder genutzt und es liegen uns weitere Anfragen zur Teilnahme vor. Ein Ausbau des Angebots ist aktuell aufgrund der Größe unserer Mensa noch nicht möglich, hieran arbeiten wir aktuell. Für das Mittagessen haben wir festgelegte Essenszeiten von 12.00 Uhr bis 14.15 Uhr, denn es ist uns wichtig, ausreichend Zeit zum Essen einzuplanen. Weiterhin gibt es an unserer Schule die Regel, dass alle Schülerinnen und Schüler mindestens 15 Minuten zum Essen am Tisch verbleiben. So fördern und vermitteln wir eine gewünschte Essenskultur, die zum Austausch untereinander anregt. Die Kinder werden beim Mittagessen von Bezugserzieherinnen und Bezugserzieher betreut, wobei auf einen Jahrgang immer zwei betreuende Personen kommen. Unterstützt werden diese zusätzlich durch Studierende. Durch unser pauschales Bezahlungssystem können die Schülerinnen und Schüler vor Ort wählen, was sie zum Mittag essen möchten – abgerechnet wird in Form eines monatlichen Bezahlungssystem. Jedes Mittagessen kostet 3 €, die Differenz der Kosten wird durch die Stadt gedeckt.

Die Versorgung der Schülerinnen und Schüler über den ganzen Tag hinweg ist uns ein wichtiges Anliegen, neben der Mittagsverpflegung bietet unser Nachmittagscafé täglich bis 16.30 Uhr Snacks an. Dieses Angebot wird von unseren Schülerinnen und Schülern ebenfalls sehr gut angenommen. Dabei können die Kinder zwischen übriggebliebenen vom Mittagessen, wie beispielsweise Nudeln mit Soße, Obst oder Gemüse, wie Apfelstücke, Karotten- und Gurkensticks oder auch belegte Brote wählen. Zu trinken gibt es Wasser und Tee.



*Vielen Dank, für diese Einblicke. Gibt es etwas über das wir bisher noch nicht gesprochen haben? Möchten Sie weitere Erfahrungen mit anderen Schulen teilen?*

Das ganze Projekt um den Tag der Schulverpflegung war eine gute Aktion und unsere Schule nimmt beim nächsten Mal gerne wieder teil. Vor allem die Kinder finden solche Aktionen gut und sind gerne dabei. Bezüglich der Umsetzung von Veränderungen kann ich nur den Tipp geben: Je enger die Zusammenarbeit zwischen allen Akteurinnen und Akteuren ist, umso besser wird das Ergebnis am Ende.

Dabei darf nicht vergessen werden, dass die kleinen Schritte zählen. Alles, auch ein solches Projekt, muss wachsen. Es muss nicht von Beginn an perfekt sein – jeder Schritt, ist er auch noch so klein, baut auf dem anderen auf und bringt dem Ziel ein Stück weiter.

#### **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 Engelbert-Humperdinck-Schule teilt ihre Erfahrung gerne mit anderen Schulen, die sich auf den Weg machen möchten. Ihre Ansprechpartnerin ist:

Inka Schlund

Tel.: 069 / 9150-6494

E-Mail: [Betreuung.ehs@mail.com](mailto:Betreuung.ehs@mail.com)

Internet: [www.ehs-frankfurt.de](http://www.ehs-frankfurt.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](mailto: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.