

RÜCKBLICK

## TAG DER SCHULVERPFLEGUNG 2021

„Gemeinsam Lebensmittel wertschätzen – Schulgemeinden und -träger packen´s an!“ – unter diesem Motto fand am 23. September 2021 die digitale Auftaktveranstaltung zum Hessischen Tag der Schulverpflegung statt. Hierzu hatten die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen und die Landeskoordination Bildung für nachhaltige Entwicklung Schulgemeinden, Caterer, Schulträger und alle Interessierten eingeladen.

In der zweieinhalbstündigen Online-Veranstaltung erhielten die Teilnehmenden Anregungen, wie das Thema Lebensmittelwertschätzung in der Schulgemeinde verankert und partizipativ gestaltet werden kann und wie es gelingt, das Konzept Bildung für nachhaltige Entwicklung in der Schule umzusetzen. Neben fachlichen Impulsen wurden im Rahmen von Workshops Nachhaltigkeitsprojekte vorgestellt, die Raum für einen Erfahrungsaustausch und für die Vernetzung untereinander boten. Wesentliche Informationen und Hinweise haben wir für Sie zusammengefasst:

**Vortrag: Warum Wertschätzung und nicht Verschwendung?  
Ein neues Narrativ für eine alte Aufgabe**

*Mischa Brüssel de Laskay,  
Referatsleiter „Grundsatzfragen der Ernährung, Ernährungspolitik,  
Ernährungsbildung“ der Abteilung „Verbraucherschutz und Ernährung“  
im Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und  
Verbraucherschutz (HMUKLV)*

Herr Brüssel de Laskay erläuterte in seinem Impulsvortrag „Warum Wertschätzung und nicht Verschwendung? Ein neues Narrativ für eine alte Aufgabe“, wieso es wichtig ist, dass sich jeder und jede Einzelne von uns für mehr Lebensmittelwertschätzung einsetzt.

In Deutschland werden 75 kg Lebensmittel pro Kopf im Jahr verschwendet – hochgerechnet sind das jährlich zwischen 12 und 18 Millionen Tonnen Nahrungsmittel, die in der Tonne landen (Quelle: BMEL 2019 und WWF 2020). Auf der anderen Seite haben weltweit knapp 700 Millionen Menschen nicht genug zu essen.

Seit Jahrzehnten wird versucht, die Lebensmittelverschwendung einzudämmen – mit Erfolgen in manchen Bereichen aber auch mit Stillstand in anderen Bereichen. Vor diesem Hintergrund stellt sich die Frage, welche Maßnahmen ergriffen werden müssen, um diesen Trend zu stoppen und bestenfalls umzukehren.

Herr Brüssel de Laskay riet, den Fokus zu verändern – weg von der Verschwendung hin zur Wertschätzung, weg von Verboten hin zur Aktivierung. Er motivierte die Teilnehmenden, dass jede und jeder einen Beitrag leisten kann, die Situation zu verbessern.

Der Ernährungsbildung und -aufklärung kommt hierbei eine entscheidende Bedeutung zu, um eine breite Akzeptanz und Mitwirkung zu erreichen. Herr Brüssel de Laskay verwies in diesem

Zusammenhang auf verschiedene Projekte wie z.B. der Werkstatt Ernährung, Kinderkochkursen oder dem Ernährungsführerschein, die die Hessischen Landfrauen mit finanzieller Unterstützung des Integrierten Klimaschutzplans Hessen (IKSP) in den Schulen durchführen. Auch auf die Initiative Bauernhof als Klassenzimmer, die Kindern durch Bauernhofbesuche den Ursprung unserer Nahrungsmittel nahebringt und auf verschiedene Lernmodule der Verbraucherzentrale Hessen zur klimaneutralen Ernährung wurde eingegangen. Alle Projekte sind Bestandteil der Hessischen Ernährungsstrategie, die von Ministerin Priska Hinz im Oktober 2020 vorgestellt wurde.

- [Hessische Ernährungsstrategie](#)
- [Werkstatt Ernährung, Ernährungsführerschein und Kinderkochkurse im Rahmen der klimabewussten Ernährungsbildung des IKSP 2025](#)
- [Bauernhof als Klassenzimmer](#)
- [Bildungsangebote der Verbraucherzentrale Hessen](#)
- Umstellung auf ein nachhaltigeres Speisenangebot in Kantinen und Großküchen: kostenloses Beratungsangebot, weitere Informationen beim HMUKLV, E-Mail: [verbraucherschutz@umwelt.hessen.de](mailto:verbraucherschutz@umwelt.hessen.de)
- [Leitfaden „Hessisch Bio für die Großküche“](#)
- [Netzwerk „100 KlimaKantinen“](#)

**Workshop 1: Essen für Alle (EfA) -**

**Lebensmittelwertschätzung am Beispiel der Beruflichen Schulen Groß-Gerau**

*Dr. Sylvia Schneider,*

*Elternvertretung sowie Lehrkraft Ernährung an den Beruflichen Schulen Groß-Gerau (BSGG) und Gründerin des gemeinnützigen Vereins EfA*

*Melek Hassan,*

*ehemalige Schülerin der BSGG*

Im Workshop 1 stellte Frau Dr. Schneider gemeinsam mit einer ehemaligen Schülerin der Beruflichen Schulen Groß-Gerau das Projekt „Essen für Alle (EfA)“ vor. EfA ist ein gemeinnütziger Verein, dessen Mitglieder und Helfer sich ehrenamtlich in der Lebensmittelrettung und Aufklärung gegen Lebensmittelverschwendung im Kreis Groß-Gerau und angrenzenden Gebieten engagieren. Gegründet wurde der Verein 2017 mit dem Ziel, Lebensmittel vor der Tonne zu bewahren und möglichst viel Gutes damit tun.

Die Helfer von EfA holen in Geschäften Lebensmittel ab, die ansonsten weggeworfen werden würden und geben sie an soziale Einrichtungen sowie Alleinerziehende und an ältere Menschen, die keine andere Unterstützung haben. Lebensmittel, die für die direkte Verteilung nicht geeignet sind, werden weiterverarbeitet, bspw. zu Fruchtaufstrichen, Sauerkraut, Klößen o.ä.

Wichtig ist EfA auch die Aufklärung und Weiterbildung insbesondere junger Menschen, um der Verschwendung von Lebensmitteln vorzubeugen und die Wertschätzung von Lebensmitteln zu erhöhen. EfA veranstaltet daher (Koch)-Workshops mit Schülerinnen und Schülern, aber auch mit Erwachsenen, in denen vermittelt wird, wie einfach, schnell, gesund und preiswert leckeres Essen zubereitet werden kann.

- [Essen für Alle \(EfA\)](#)
- [Video über „Essen für Alle“ zum StartSocial Bundespreis](#)
- [Impulsberatung Schulverpflegung](#)
- [Download Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten“ und Materialien](#)
- [Bestellung Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten“](#)

**Workshop 2: Pilotprojekt „Nachhaltig satt“ -  
Nachhaltige Schulverpflegung an Gießener Grundschule**

*Janina Brendel,  
Kordinatorin für kommunale Entwicklungspolitik der Stadt Gießen*

*Anna-Lena Schubert,  
Caterer „Tischlein Deck Dich“, ZAUG gGmbH*

Wie gelingt es, eine nachhaltige Schulverpflegung umzusetzen? Mit dieser Thematik befasst sich das Pilotprojekt „Nachhaltig satt“, das sich an Gießener Grundschulen richtet. Frau Brendel und Frau Schubert gaben in Workshop 2 einen Einblick in das geplante Kooperationsprojekt der Stadt Gießen und des Zentrums Arbeit und Umwelt - Gießener gemeinnützige Berufsbildungsgesellschaft mbH (ZAUG).

„Nachhaltig satt“ hat sich zum Ziel gesetzt, ein Bewusstsein für den Zusammenhang von Essen und Nachhaltigkeit zu schaffen. Bei Kindern soll Interesse an einer vegetarischen Ernährung geweckt, deren Vorteile verdeutlicht und die Akzeptanz gesteigert werden. Gleichzeitig sollen Ausgabekräfte für das Thema Lebensmittelverschwendung und Portionsgrößen sensibilisiert und dadurch Speiseabfälle reduziert werden.

Eine Kombination aus verschiedenen Bausteinen greift die 17 UN-Nachhaltigkeitsziele auf und ermöglicht Kindern sinnliche Wahrnehmungen und praktische Erfahrungen im Umgang mit Lebensmitteln. Hierbei werden die Materialien vom Schuljahr der Nachhaltigkeit genutzt und der Ernährungsführerschein integriert. Das Projekt wird sowohl in der Schule als auch beim Caterer durchgeführt.

- [Kommunale Entwicklungspolitik in Gießen](#)
- [Tischlein deck dich](#)

→ Schuljahr der Nachhaltigkeit:

<https://www.hessen-nachhaltig.de/schuljahr-der-nachhaltigkeit.html>

<https://www.klimabildung-hessen.de/schuljahr-der-nachhaltigkeit.html>

→ [Ernährungsführerschein](#)

**Vortrag: Lebensmittelwertschätzung – ein Beitrag zum zukunftsfähigen Lernen**

*Silke Bell,*

*Hessisches Kultusministerium*

*Landeskoordination Hessische Umweltschulen*

*Landesfachberatung Bildung für nachhaltige Entwicklung*

In ihrem Vortrag „Lebensmittelwertschätzung – ein Beitrag zum zukunftsfähigen Lernen“ zeigte Silke Bell auf, dass die Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) die Chance bietet, Schülerinnen und Schüler zu befähigen, weniger Lebensmittel zu verschwenden, bewusster und informierter einzukaufen und zu konsumieren und somit einen (kleineren oder größeren) Beitrag für eine nachhaltige Entwicklung unserer Gesellschaft und zum Erreichen der Nachhaltigkeitsziele (SDGs) zu leisten.

Damit Schülerinnen und Schüler gestaltungskompetent bzgl. ihrer gegenwärtigen und zukünftigen Ernährung werden können, bedarf es einer kombinierten Schulverpflegung und Ernährungsbildung, deren Lernprozesse BNE-Kriterien entsprechen. BNE-Lernprozesse zeichnen sich durch zukunftsrelevante Fragestellungen, Mehrdimensionalität, Multiperspektivität, systemisches Denken und vernetztes Wissen, eigenverantwortliche und partizipative Lernmethoden sowie Berücksichtigung von Widersprüchen, Unwägbarkeiten, Risiken sowie Zielkonflikten und persönlichen Dilemmata aus. Sie fördern die Gestaltungskompetenz der Schülerinnen und Schüler am besten und sind somit „zukunftsfähiges Lernen“.

→ [Hessischer Bildungsserver: Bildung für nachhaltige Entwicklung](#)

**Vortrag: Aktionswoche zum Tag der Schulverpflegung  
im Rahmen der bundesweiten Aktionswoche „Zu gut für die Tonne“  
vom 29.09.21 bis zum 06.10.21**

*Jessica Füger,*

*Hessische Lehrkräfteakademie*

*Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen*

*Landesfachberatung Ernährung & Konsum*

Die Wertschätzung für unsere Lebensmittel steht sowohl beim diesjährigen Tag der Schulverpflegung als auch in der bundesweiten Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“ vom 29. September bis 06. Oktober im Vordergrund.

Frau Füger wies in ihrem Impuls darauf hin, dass Aktionen auf der Internetplattform „Zu gut für die Tonne“ registriert werden können und machte darauf aufmerksam, dass die

Vernetzungsstelle außerdem einen Wettbewerb gestartet hat. Alle Schulen in Hessen, die sich mit dem Thema Lebensmittelwertschätzung befassen, sind herzlich eingeladen, sich am Wettbewerb zu beteiligen. Als Preise winken:

- Zuschuss für einen Besuch auf dem Bauernhof
- Kochkiste und Unterstützung bei der Durchführung der Werkstatt Ernährung
- Zuschuss für die Durchführung eines Koch-Workshops „Essen für alle (Efa)“

Um Schulen dabei zu unterstützen, das Thema Lebensmittelwertschätzung aufzugreifen, wurden auf den Internetseiten der Vernetzungsstelle Anregungen für die Schulküche/-mensa sowie für den Unterricht veröffentlicht. Nützliche Tipps und Hilfen sind auch im IN FORM-Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten“ zu finden.

- [Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“](#)
- [Ernteaktion „Gelbes Band“](#) und [Standortkarte](#)
- [Aktionswoche und Wettbewerb](#) sowie [Teilnahmeformular Wettbewerb](#)
- [Ideen für den Unterricht zum Thema Lebensmittelwertschätzung](#)
- [Ideen für eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle in der Schulverpflegung](#)
- [Anregungen für eine Klima- und Ernährungsbildung in der Schule](#)
- [Download Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten“ und Materialien](#)
- [Bestellung Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten“](#)

**Vortrag: Vorstellung des Förderfonds Ernährung: „Iss besser, mach's besser!“**

*Michelle Blea,  
Projektkoordinatorin Stiftung Bildung*

Einen Überblick über die verschiedenen Fördermöglichkeiten der Stiftung Bildung, die Projekte in Höhe von 500 bis 5.000 Euro fördert, gab Frau Blea. Mehrere themenspezifische Fördertöpfe stehen zur Auswahl, z.B.

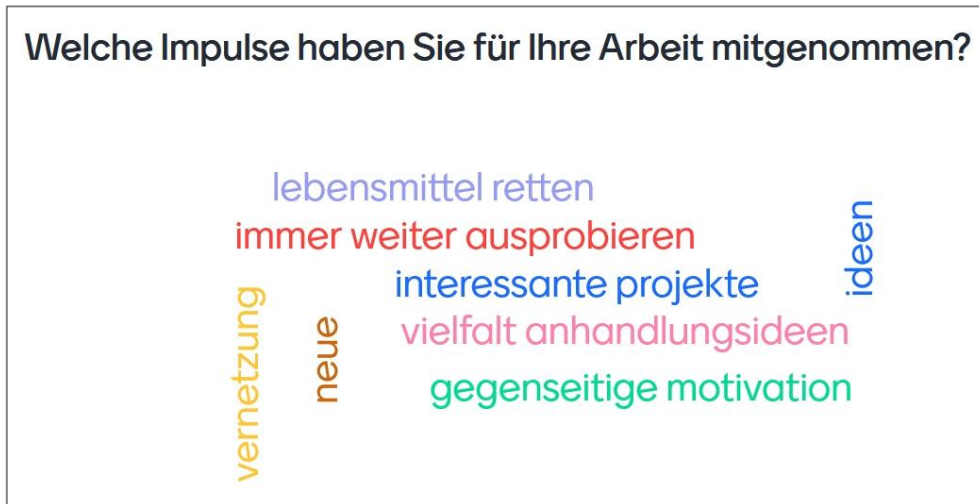
- „Ernährung - Iss besser - mach's besser!“,
- „Chancengerechtigkeit - Wege in eine vielfältige, gerechte und inklusive Gesellschaft“
- „Entrepreneurship Education - Unternehmerisch denken und handeln ethisch und nachhaltig wirtschaften“

Antragsberechtigt sind alle Kita- und Schulfördervereine (bundesweit), auch Träger\*innenvereine von Kindergärten und Schulen sind anerkannt. Für den Förderantrag wird ein Freistellungsbescheid benötigt. Zu den zentralen Förderkriterien zählen Vielfalt, Partizipation, Implementierung und Nachhaltigkeit.

- [Stiftung Bildung](#)

## Abschluss und Ausblick

Eine gemeinsam kreierte Wort-Wolke veranschaulicht, welche Anregungen die Teilnehmenden für sich mitnahmen:



Weitere Hinweise und Terminankündigungen:

- [Foodsaver-Challenge: Ideen von Lebensmittelrettern gesucht](#)
- [Foodsharing e.V.](#)
- [Merkblatt „Gute Hygienepraxis beim pädagogischen Kochen mit Kindern“ des Projekts „Ich kann kochen“ der Sarah-Wiener-Stiftung](#)
- [„Ich kann kochen“ – finanzielle Starthilfe](#)
- [Solidarische Landwirtschaften](#)
- [Interaktiver Onlinekochkurs „Fleischfrei kochen in Kita und Schule – Was und wie?“](#)
- [Online-Veranstaltungsreihe „Schulverpflegung im Ganzttag – dynamisch und individuell“](#)
- [Hessischer Verbrauchertag 2021 „Lebensmittel sind kostbar – Lebensmittelverschwendung vermeiden“](#)

## Teilnehmende

Insgesamt 45 Teilnehmende hatten sich zur digitalen Auftaktveranstaltung zugeschaltet - darunter Schulleitungen, Lehrkräfte, Schulträger, Leitungen bzw. Mitarbeitende in Mensa oder Schulverpflegung, Ernährungsfachkräfte, Gesundheitsbeauftragte sowie Vertreterinnen und Vertreter von Institutionen und Verbänden:



Die aus dem Schulbereich stammenden Anwesenden sind in verschiedenen Schulformen tätig:



**Aktionswoche „Lebensmittel wertschätzen – Schulgemeinden und -träger packen´s an!**



Die Wertschätzung für unsere Lebensmittel stand sowohl beim diesjährigen Tag der Schulverpflegung am 23. September 2021 als auch in der **bundesweiten Aktionswoche Deutschland rettet Lebensmittel** vom 29. September 2021 – 06. Oktober 2021 im Vordergrund.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen und die Landeskoordination Bildung für nachhaltige Entwicklung unterstützten die Schulen mit

- Informationen zum Thema,
- Ideen für eigene Projekte im Klassenzimmer und
- Anregungen für die Integration des Themas in den Unterricht.

Die Materialien und Aktionsideen können Sie hier einsehen und sollen auch über die Projektwoche hinaus einladen, das Thema Lebensmittelwertschätzung In Form von Aktionen und Projekte sowie fächerübergreifend im Unterricht zu thematisieren:

### Ideen und Anregungen

-  [Ideen für den Unterricht zum Thema Lebensmittelwertschätzung.pdf \(PDF / 549.74 KB\)](#)
-  [Ideen für eine Reduzierung Lebensmittelabfälle.pdf \(PDF / 528.56 KB\)](#)

Tue Gutes und rede darüber: in diesem Sinne haben wir in der Bildergalerie einige Impressionen von Aktionen zum Thema Lebensmittelwertschätzung zusammengestellt. Ob die Thematisierung im Unterricht, eine Aktion in der Mensa oder an einen außerschulischen Lernort – wir danken allen Schulen, die uns an Ihren tollen Aktionen teilhaben und so einen wertvollen Beitrag zur Lebensmittelwertschätzung beigetragen haben.

Wir freuen uns bereits auf das nächste Jahr und hoffen auf eine zahlreiche Teilnahme am Wettbewerb. Beispiele gelungener Praxis im Bereich Schulverpflegung und Ernährungsbildung inklusive Kontaktdaten für einen Erfahrungsaustausch können Sie jederzeit hier einsehen: [Beispiele gelingender Praxis](#).

Für Rückfragen und weitere Informationen zur Auftaktveranstaltung und Projektwoche zum Thema „Gemeinsam Lebensmittel wertschätzen – Schulgemeinden und -träger packen´s an!“ können Sie sich gerne an uns wenden:

#### **Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen**

Jessica Füger

Tel.: 069 / 38989 367

E-Mail: [Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de](mailto:Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de)

#### **Landeskoordination Bildung für nachhaltige Entwicklung**

Silke Bell

Tel.: 0611 / 815-1361

E-Mail: [silke.bell@kultus.hessen.de](mailto:silke.bell@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.