

# Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Newsletter Dezember 2023

## ■ Aktuelles Seite 2

Neuigkeiten rund um die VNS:

- Rückblick: Landesweites Netzwerktreffen „Schule is(s)t vielfältig“: Wiederholungstermin steht!
- Neue Fachinformationen und praxisnahe Hilfen online

## ■ Veranstaltungen Seite 4

Wir freuen uns, Sie im neuen Jahr bei unseren vielfältigen Veranstaltungen begrüßen zu dürfen! Seien Sie gespannt, was wir für Sie vorbereitet haben und informieren Sie sich [hier](#), was Sie in 2024 erwartet.

## ■ Angebote Seite 5

Aktuelle Angebote zur Unterstützung für Schulen:

- Wasserschulen
- EU-Schulprogramm – Teil Milch
- IW Junior

## ■ Rezept Seite 8



© WavebreakmediaMicro / AdobeStock.com

„Apple-Crumble mit  
Nuss-Streuseln –  
winterlich ins neue Jahr“

Zum Ausprobieren & Nachkochen!

## ■ LIEBE LESERINNEN UND LESER,

zum Jahresende möchten wir uns herzlich bei Ihnen für Ihr Interesse, die Teilnahme an Veranstaltungen, den gemeinsamen Austausch und die gewinnbringenden Kooperationen bedanken! Mit unserem Newsletter informieren wir Sie über die geplanten Veranstaltungen in 2024 und laden Sie zum Ausprobieren eines neuen Rezepts ein. Ein herzliches Dankeschön für die Mitwirkung bei der Erstellung des Newsletters geht an Miriam Kördel, die uns noch bis Ende März im Rahmen eines studentischen Praktikums unterstützt. Wir wünschen Ihnen allen schöne Feiertage und einen guten Start ins neue Jahr 2024!

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

# Aktuelles aus der VNS



## ■ „SCHULE IS(S)T VIELFÄLTIG“: BLICKPUNKT SCHÜLER KOCHEN FÜR SCHÜLER - WIEDERHOLUNGSTERMIN STEHT!



Am 22.11.2023 und 23.11.2023 veranstaltete die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Kooperation mit der **Serviceagentur Ganzttag** Hessen das Landesweite Netzwerktreffen „**Schule is(s)t vielfältig**“ im Online-Format über BigBlueButton.

**Herzlichen Dank** an alle Teilnehmenden und Referierenden für die bunt gestaltete Veranstaltung, die Sie durch Ihre vielfältigen Beiträge und Fragen bereichert haben.

An Tag 1 der Veranstaltung stand das Thema „**Schüler kochen für Schüler**“ im Fokus. Nach einem Fachimpuls durch Frau Dr. Sabine Poschwatta-Rupp und der Vorstellung eines Praxisangebots durch Marcel Schlinker (Education Y – buddY Hessen) konnten die Teilnehmenden differenziert nach Schulformen Anregungen erhalten, wie eine Umsetzung in der Praxis aussehen kann und hierzu in Austausch treten.

Tag 2 richtete den Blick auf das Thema **Schülerfirmen**. Zuerst führte Markus Muszeika (IW JUNIOR – JUNIOR Schülerfirmen) in das Thema ein und gab einen fachlichen Überblick zur Gestaltung einer Schülerfirma. Im Anschluss stellte Sarah Pöhlmann Fördermöglichkeiten für Schülerfirmen der Stiftung Bildung vor, ehe es erneut in einen differenzierten Austausch ging, um weitere Anregungen für die Umsetzung an der eigenen Schule zu gewinnen.

Sie haben die Veranstaltung verpasst, sind nun aber **neugierig** geworden? Aufgrund der positiven Rückmeldung und vielfältigen Nachfragen zum Thema „**Schüler kochen für Schüler**“ wird dieser Veranstaltungstag in einer leicht angepassten Form wiederholt. Wir freuen uns darauf, bekannte und neue Gesichter in der Veranstaltung am **01. Februar 2024** von **15:00 – 18:00 Uhr** begrüßen zu dürfen!

Das Programm sowie die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie in Kürze in unserem [Veranstaltungsplaner](#). Bereits jetzt ist eine Anmeldung per Mail möglich: [Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de](mailto:Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de)

## NEUE FACHINFORMATIONEN UND PRAXISNAHE HILFEN ONLINE

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen und die Serviceagentur Ganzttag Hessen stellen Fachinformationen auf den jeweiligen Internetseiten zu verschiedenen Themen zusammen. Nun gibt es drei Neuzugänge. Erschienen sind die Fachinformationen „Schüler kochen für Schüler“, „Bildung und Teilhabe“ sowie „Schulessen und Religion“.



Die Fachinformation Schüler kochen für Schüler stellt das **Konzept** vor und geht dabei unter anderem auf **erforderliche Strukturen** ein. Darüber hinaus werden vorbereitende Aspekte für eine Umstellung und Umsetzung sowie hilfreiche **Praxistipps** an die Hand gegeben. „Die Einbindung der Schulkinder in die Speisenzubereitung sowie weiterer Aufgaben im Verpflegungsbereich bietet insbesondere im Ganzttag vielfältige Chancen“ (Dr. Sabine Poschwatta-Rupp). [Mehr lesen](#)



Die Fachinformation Bildung und Teilhabe stellt das **Bildungs- und Teilhabepaket** vor, erläutert das **Anmeldeverfahren** und die **Möglichkeiten** für die Schulverpflegung und Ernährungsbildung im Ganzttag. Dabei wird betont: „Im Hinblick auf die Teilhabe im Ganzttag – sei es in Form eines Mittagessens oder von ernährungsbildenden Maßnahmen – bieten die BUT-Leistungen ein **großes Potenzial**, das möglichst von allen Antragsberechtigten ausgeschöpft werden sollte“ (Dr. Reinhild Link & Manuela Brune-Hernández). [Mehr lesen](#)



Die Fachinformation Schulessen und Religion benennt **Herausforderungen** und **Chancen**, die im Rahmen der Schulverpflegung durch vielfältige religiöse **Speisevorschriften** entstehen können. Betont wird dabei, die Bedeutung von **Akzeptanz, Verständnis, Kommunikation** in der Zusammenarbeit und im Schulalltag. Des Weiteren erhalten Sie konkrete Praxistipps zur Umsetzung eines religionssensiblen Verpflegungsangebots. [Mehr lesen](#)

# Veranstaltungen 2024

Zwei wichtige Bausteine der Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Hessen ist die Bereitstellung von **Informationen** sowie die **Vernetzung** von Praktikerinnen und Praktikern. Diesen Aufgaben kommen wir nach, indem wir vielfältige Fortbildungsangebote, Fachtagungen, Workshops und Netzwerktreffen anbieten. Unterstützt werden wir hierbei von unseren Kooperationspartnern und Kooperationspartnerinnen.

Auch für das Jahr 2024 stellen wir Ihnen ein **abwechslungsreiches Angebot** bereit.



Seien Sie gespannt auf neue sowie vertiefende Themen und Impulse. Wir laden Sie herzlich ein, sich in unserem [Veranstaltungsplaner](#) über unsere bevorstehende Veranstaltungen zu informieren. Wir freuen uns über Ihre Anmeldungen und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

## ■ DIE ERSTEN VERANSTALTUNGEN IM NEUEN JAHR!

### TAG DER ERNÄHRUNGSBILDUNG



#### TAG DER ERNÄHRUNGSBILDUNG: AUßERSCHULISCHE KOOPERATIONEN UND SCHULGARTEN

20.02.2024 – 21.02.2024, jeweils 15:00 – 18:00 Uhr  
online über BigBlueButton

[Anmeldung](#) und [weitere Informationen](#)

#### QUALIFIZIERUNGSANGEBOT DES CLEVEREN ESSZIMMER FÜR VERPFLEGUNGSBEAUFTRAGTE

Veranstaltungsreihe (8 verpflichtende Termine)  
Zeitraum: 27.02.2024 bis 30.04.2024, jeweils 15:30 – 18:00  
online über BigBlueButton

[Informationen und Anmeldung](#)



#### FOLGEVERANSTALTUNG TAG DER SCHULVERPFLEGUNG 2023: „BILDUNG FÜR NACHHALTIGERES ESSEN: DIE ERNÄHRUNG DER ZUKUNFT MITGESTALTEN“

19.03.2024 15:00 – 18:00 Uhr  
online über BigBlueButton

[Anmeldung](#)

#### ONLINE-FORTBILDUNGSREIHE DER SERVICEAGENTUR GANZTAG „SCHULVERPFLEGUNG IM GANZTAG – DYNAMISCH UND INDIVIDUELL“

Veranstaltungsreihe (4 voneinander unabhängige Termine)  
Zeitraum: 07.03.2024 bis 07.11.2024, jeweils 15:00 – 18:00

online über BigBlueButton

[Informationen und Anmeldung](#)

# Angebote

## **DAS PROJEKT WASSERSCHULEN**

fit4future foundation Germany

### Werde eine Wasserschule!



#### **WASSERSCHULEN**

Wasser ist der Treibstoff für unseren Körper, für die Natur und das Leben. Zunehmende Hitzewellen und Dürreperioden in Deutschland machen immer deutlicher: Wir müssen unser Wasser mehr schützen und als eine wertvolle Ressource begreifen. Und das von klein auf! Dazu kommt: Grundschul Kinder trinken zu wenig Wasser und zu häufig gesüßte Getränke. In der Folge entwickeln sich Konzentrationsschwierigkeiten, Karies, Übergewicht und Diabetes Typ 2. Mit dem Projekt **Wasserschulen** gehen wir diese Problemlagen an – auch und besonders in sozialen Brennpunkten.

Das zweijährige Projekt wendet sich an die Klassen 1 bis 4 von Grund- und Förderschulen und wird im Rahmen des Bündnisses "Gesunde Erde. Gesunde Kinder." von der fit4future foundation Germany umgesetzt. Nach Abschluss des Projekts sind die teilnehmenden Kinder körperlich gesünder und gehen sorgfältiger mit der Ressource Wasser um.

Klicken Sie für einen ersten Eindruck auf das untenstehende Bild und schauen Sie sich unser Video an!



### Sie interessieren sich für eine Teilnahme?

Für die Umsetzung werden teilnehmende Schulen mit einem leitungsgebundenen Trinkwasserspender inklusive Info-Screen über die aktuelle Trinkmenge sowie Trinkwasserflaschen für jedes Kind ausgestattet. Diese dürfen auch nach Projektende in der Schule verbleiben. Zusätzlich erhalten die Lehrkräfte Zugang zu einem digitalen Kompetenzcenter mit lehrplankonformen Unterrichtsmaterialien zum Thema Wasser. Zahlreiche Tipps und Anregungen helfen den Eltern, das Thema auch in den Familienalltag zu integrieren. Die Teilnahme am Projekt ist für Schulen kostenfrei. Detaillierte Informationen zur Teilnahme finden Sie [hier](#).

### Machen Sie mit!

Von den insgesamt 85 Plätzen sind noch einige wenige frei. Bewerben Sie sich jetzt unter <https://wasserschulen.gesunde-erde-gesunde-kinder.de/> und werden auch Sie eine Wasserschule.

### Kontakt:

[wasserschulen@gesunde-erde-gesunde-kinder.de](mailto:wasserschulen@gesunde-erde-gesunde-kinder.de)



## ■ DAS EU-SCHULPROGRAMM

Information über die Umsetzung des EU-Schulprogramms Teil Milch an hessischen Schulen und vorschulischen Bildungseinrichtungen

Übergewicht und ungesunde Ernährung werden weltweit zu einer immer größeren Herausforderung. Die Europäische Union will frühzeitig gegensteuern und setzt daher bereits bei den Kindern und Jugendlichen an. Das zum Beginn des Schuljahres 2017/2018 eingeführte EU-Schulprogramm Teil Milch soll Kindern und Jugendlichen **frische Milch und Milchprodukte** schmackhaft machen und eine gesündere Ernährung fördern. Ziel des Schulprogramms ist es, einen wichtigen Beitrag zur gesunden Ernährung der Kinder und Jugendlichen zu leisten und sie zu einem **gesundheitsfördernden Ernährungsverhalten** anzuregen. Gleichzeitig soll über **Landwirtschaft** und die **Vielfalt** der landwirtschaftlichen Erzeugnisse informiert werden.

### „Schulprogramm“ der Europäischen Union

Unsere Schule bzw. unser Kindergarten nimmt am 'EU-Schulprogramm' mit finanzieller Unterstützung der Europäischen Union (EU) teil und bietet **Milch(produkte)** an, die von der EU gefördert werden.



FIT MIT MILCH




Im Rahmen des Programms werden Schulen und vorschulische Bildungseinrichtungen mit **Zuschüssen für Trinkmilch und Milchprodukte** (Naturjoghurt, Naturquark und Käse) sowie für die Durchführung begleitender **pädagogischer Maßnahmen** gefördert. Trinkmilch und Milchprodukte können somit vergünstigt an die Kinder und Jugendlichen abgegeben werden. Die begleitenden pädagogischen Maßnahmen zielen auf die Sensibilisierung der Kinder und Jugendlichen für ein gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten, die Aufklärung über die Vielfalt der landwirtschaftlichen Erzeugnisse sowie die Stärkung ihrer Alltagskompetenz ab. Eine Förderung pädagogischer Maßnahmen im Rahmen des EU-Schulprogramms kann nur stattfinden, wenn die Einrichtung sich am EU-Schulprogramm beteiligt und Bezieher von Milch und anderen Milcherzeugnissen ist. Das Programm wurde in Hessen so gestaltet, dass trotz begrenzter Fördermittel möglichst vielen Kindern und Jugendlichen die Teilnahme ermöglicht wird.

Interessierte Bildungseinrichtungen können sich an die **in Hessen zugelassenen Schulmilchlieferanten** wenden. Der Lieferant wird die Einrichtung informieren, ob er die Belieferung aufnehmen kann, welches Sortiment zu welchem Preis erhältlich ist, ob es Mindestabnahmemengen gibt und in welchem Rhythmus die Belieferung erfolgt.

Bei weiteren Fragen hilft das **Schulmilchteam** des Regierungspräsidiums Gießen gerne weiter. Die Liste mit den zugelassenen Schulmilchlieferanten, weitere Informationen zum EU-Schulprogramm sowie die Kontaktdaten des Schulmilchteams finden Sie unter:

<https://rp-giessen.hessen.de/natur/landwirtschaft-foerderprogramme/landwirtschaftliche-foerderprogramme/schulmilchbeihilfe>

Die Verwaltung des Programms erfolgt auf Ebene der Schulmilchlieferanten mit dem Regierungspräsidium als zuständiger Bewilligungsstelle. Für Bildungseinrichtungen fällt kein weiterer Verwaltungsaufwand an.

## ■ BILDUNGSPROGRAMME VON IW JUNIOR

Ökonomische Bildung für Kinder und Jugendliche



### JUNIOR primo: Bildungsangebot für Kinder

Wir halten es für sehr wichtig, Kindern bereits im Grundschulalter ein Gefühl für gesellschaftliche und wirtschaftliche Zusammenhänge zu vermitteln, um ihren Horizont spielerisch zu erweitern. Sie lernen durch verschiedene Module die unterschiedlichen Rollen und Verantwortlichkeiten in einer Gemeinschaft kennen. Außerdem hilft unser Maskottchen Tobi Tiger den Kindern über insgesamt acht Module hinweg, zu verstehen, was zum Beispiel Geld bedeutet. Dafür erhalten Lehrkräfte von uns vollständige Unterrichtsentwürfe, versehen mit detaillierten Abläufen, Unterrichts- und Arbeitsmaterialien und Zeitplänen. Vorkenntnisse brauchen sie dafür nicht. Und als kleine Zusatzmotivation: Wenn die Schülerinnen und Schüler die Unterrichtsreihe erfolgreich abschließen, werden sie mit einem Zertifikat belohnt. Wer mehr lesen mag, folgt am besten dem [Link](#).

Bei Interesse können Sie sich gerne direkt an unsere Kollegin Jessica Steinhoff per Mail unter [steinhoff@iwkoeln.de](mailto:steinhoff@iwkoeln.de) wenden.

### JUNIOR Schülerfirmen: Bildungsangebot für Jugendliche

Ein wenig anspruchsvoller, aber vor allem praxisnah wird's bei den jugendlichen Schülerinnen und Schülern. Für sie haben wir ein Programm, das sie zu Gründerinnen und Gründern macht. Wie das geht? Na, sie gründen eine Schülerfirma. Sie entwickeln reale Produkte, die sie an ihre Kundschaft vertreiben und verdienen dadurch echtes Geld. Unterstützt und betreut durch die Lehrkraft und uns erhalten sie Unterrichtsmaterialien und Hilfe bei Planung und Durchführung. Von der Unter- bis zur Oberstufe; wir haben für jedes Alters- und Kompetenzniveau was in petto. Rechtliche Regularien behalten wir dabei immer im Blick und geben den Geschäftsideen erst dann grünes Licht, wenn rechtlich und didaktisch alles stimmt. Wir sind sowohl für die Lehrkräfte, als auch für die Schülerinnen und Schüler per Hotline erreichbar. Wer gern mehr erfahren würde, folgt am besten gleich dem [Link](#).

Sollten Sie Infos per Mail erhalten wollen, schreiben Sie uns einfach unter [iwjunior@iwkoeln.de](mailto:iwjunior@iwkoeln.de).

Wir freuen uns!

# Rezept im Dezember

## MINI-WARENKUNDE – APFEL

„Hmm, wie das duftet. Unser Apple-Crumble riecht aber nicht nur lecker, sondern schmeckt auch himmlisch.“

*Im Auftrag der Vernetzungsstelle  
Schulverpflegung Hessen:  
Simonetta Zieger*



@ Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Äpfel sind das unangefochtene Lieblingsobst in Deutschland und fast ganzjährig aus regionalem Anbau erhältlich. Die Erntesaison reicht zwar „nur“ von August bis November, dank ihrer guten Lagerfähigkeit können sie aber bis zur Ernte im darauffolgenden Jahr knackig frisch bleiben. Ein Blick auf die Herkunftskennzeichnung lohnt sich beim Einkaufen also immer. Ebenso ein Durchprobieren der verschiedensten Sorten. Allein in Deutschland sind es knapp 2.000, die sich in Geschmack, Farbe und Verwendungsmöglichkeiten unterscheiden – weltweit sogar bis zu 30.000 Sorten.

Alte Apfelsorten sind besonders empfehlenswert. Sie enthalten oft weniger Fruchtzucker als neuere Züchtungen, schmecken vielfältig und sind super verträglich. Dazu zählen beispielsweise Berlepsch und Boskop. Auch aus ökologischer Sicht lohnt es sich diese Sorten zu erhalten, da sie perfekt auf unsere klimatischen Gegebenheiten angepasst sind und die Biodiversität fördern. Vielleicht haben Sie sogar Lust (und Platz), einen eigenen Baum zuhause oder im Schulgarten zu pflanzen: In einer Baumschule können Sie sich beraten lassen und eine Sorte auswählen, welche den eigenen Wünschen entspricht.

Und was ist dran am Sprichwort, dass der tägliche Verzehr von einem Apfel den Arztbesuch überflüssig macht? Äpfel enthalten tatsächlich zahlreiche Vitamine und Mineralstoffe, die beispielsweise das Immunsystem stärken (Vitamin C und E) und den Wasserhaushalt im Körper regulieren können (Kalium und Natrium). Daher sind Äpfel als Teil einer ausgewogenen Ernährung empfehlenswert, auch wenn sie kein Allheilmittel sind.

Übrigens: Äpfel sehen im Obstkorb zwar hübsch aus, bleiben aber länger frisch, wenn sie kühl und dunkel gelagert werden. Der Keller sowie das Gemüsefach im Kühlschrank eignen sich super.

## ■ APPLE-CRUMBLE MIT NUSS-STREUSELN



@ Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

## ■ ZUTATEN

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten

**Zutaten für 4 Portionen**

Für die Äpfel:

600 g Äpfel (z. B. Boskop)  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Zimt

Für die Streusel:

50 g Walnuskerne  
50 g weiche Butter + ½ TL für die Form  
50 g zarte Haferflocken  
50 g Vollkornmehl  
25 g gemahlene Nüsse  
(z. B. Mandeln oder Haselnüsse)  
2 EL Honig  
1 Prise Salz

## ■ ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Auflaufform mit Butter einpinseln. Äpfel waschen, Kerngehäuse herausschneiden und das Fruchtfleisch in Spalten oder Würfel schneiden, dann mit Zitronensaft sowie ca. ½ TL Zimt vermischen und in einer mittelgroßen Auflaufform (oder alternativ portionsweise in vier kleinen, ofenfesten Schalen) verteilen.
2. Walnüsse grob hacken. Butter, Haferflocken, Vollkornmehl, gemahlene sowie gehackte Nüsse, Honig, ½ TL Zimt sowie Salz mit den Händen zu Streuseln verkneten. Teig gleichmäßig über die Apfelstücke bröseln.
3. Crumble auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen. Fertigen Crumble kurz abkühlen lassen und lauwarm genießen.

**Tipp:** Das Rezept lässt sich hervorragend anpassen, je nachdem, was gerade in der Obstschale ist und dringend verarbeitet werden muss. Die perfekte Resteverwertung also!

**Viel Spaß beim Nachkochen und Ausprobieren!**

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

*Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie wird durch das Land Hessen über das Hessische Kultusministerium (HKM) und das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV) gefördert und unterstützt.*