



Dokumentation zum Tag der Schulverpflegung 2023

Tag der Schulverpflegung am 19.09.2023



Thema:

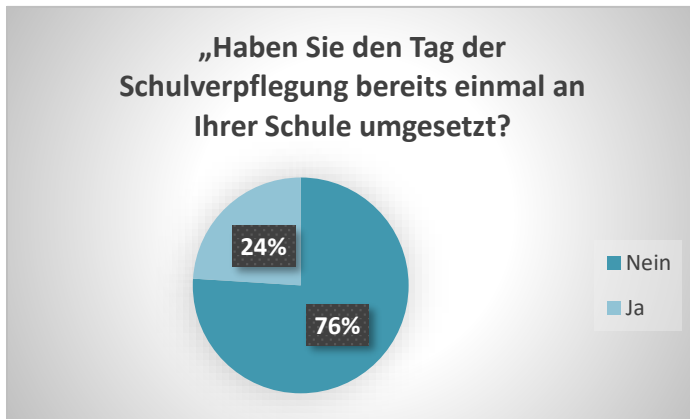
Planetary Health Diet – Wie kann zukunftsfähige Ernährung(-sbildung) in der Schulverpflegung gelingen?

„Planetary health diet – Wie kann zukunftsfähige Ernährung(-sbildung) in der Schulverpflegung gelingen? – zu dieser Fragestellung fand am 19. September 2023 die digitale Veranstaltung zum Tag der Schulverpflegung statt. Hierzu hatten die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen und die Landeskoordination Hessische Umweltschulen sowie Bildung für nachhaltige Entwicklung Schulgemeinden, Caterer, Schulträger und alle Interessierten eingeladen.

In der dreieinhalbstündigen Online-Veranstaltung erhielten die Teilnehmenden Anregungen zu der Fragestellung, wie eine zukunftsfähige Ernährungsbildung in der Schulverpflegung gelingen kann. Das Herzstück der Veranstaltung bildete der Fachvortrag zur „Planetary Health Diet“. Neben fachlichen Impulsen wurden im Rahmen von Workshops Projekte vorgestellt, die Raum für einen Erfahrungsaustausch und für die Vernetzung untereinander boten. Für eine lebendige Visualisierung der Diskussion und der Ergebnisse sorgte parallel das Graphic Recording. Wesentliche Informationen und Hinweise haben wir für Sie zusammengefasst:

Ankommen und Einstieg

Nach Begrüßung und einer einordnenden gedanklichen Hinführung, die auch die Brisanz des Themas aufgriff, wurden die Teilnehmenden aufgefordert, über das Tool Mentimeter die Frage zu beantworten: „Haben Sie den Tag der Schulverpflegung bereits einmal an Ihrer Schule umgesetzt?“



Über den Chat wurden zusätzlich die Wünsche und Erwartungen der Teilnehmenden für diesen Tag abgefragt und für alle transparent gemacht. Im Sinne einer Standortbestimmung wurde danach ermöglicht, auf den Tag der Schulverpflegung 2022 zurück zu blicken und Praxisbeispiele miteinander zu teilen, dies unter der Fragestellung: „Was setzt die Schule mit Blick auf eine pflanzenbetonte und von allen akzeptierte Verpflegung bereits um?“

Die Ergebnisse wurden in der unten abgebildeten TaskCards festgehalten:

☰ Rückblick Tag der Schulverpflegung 2022: Was setzt die Schule mit Blick auf eine pflanzenbetonte und von allen akzeptierte Verpflegung bereits um?

Ernährungsbildende Maßnahmen im Unterricht/Nachmittagsangebot	Ernährungsbildende Maßnahmen in der Mensa/Maßnahmen bezüglich Verpflegungsangebot	Maßnahmen im Bereich Bildung für nachhaltige Entwicklung	Ernährungsbildende Maßnahmen an außerschulischen Lernorten	Fortbildung von Lehrkräften, Caterern, Schulträgern
Schulgarten Verarbeitung der Ernte in Unterricht und Ganztags	Kleine Cafeteria versuchen viel gesundes anzubieten z.B. Porridge mit frischem Obst, recycelte Gläser mit Joghurt und Obst	Biomüll wird in einem Hochbeet mit Kompostwürmern	Besuch Bioladen	
Schulgarten (Apfeltag, Bienen, Hummelprojekt, Schafe, Hühnerprojekt)	Mensaessen bietet auch vegane Essensvarianten an und orientiert sich an den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler	Kooperation mit dem Weltladen für fair produzierte	Besuch Bio Bauernhof	Cleveres Esszimmer
Schulgarten	Geregelter Speiseplan 3x vegetarische Speisen, 1x vegan, 1 x Fisch/ Fleisch (mit vegetarischer/ Veganer Alternative)	Fair trade		
Kräutergarten - Pflege erfolgt durch die Schulgemeinschaft	regelmäßig vegetarisches und veganes Angebot	Kein Einsatz von Einweggeschirr		
Erntedankfest Jedes Kind bringt Obst oder Gemüse mit	Jeden Mittwoch wird die Mittagsverpflegung von wechselnden Klassen übernommen			
Bienen AG	Speisepläne nach DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung Im DGE Qualitätsstandard werden einmal Fleisch und einmal Fisch und 3 vegetarische Gerichte angeboten. Die Akzeptanz ist sehr unterschiedlich, je nach dem, wie die Familien zu Hause Erfahrung mit vegetarischer Ernährung haben.			
AG Gemüse-Acker	Jeden Tag auch vegetarische Angebote in der Mensa.			
	Ein gemeinsames Mittagessen alle zusammen Lehrer und Schüler um eine Gemeinschaft zu bilden.			
			Gestaltung eines Mensakreises/Benennung von Verpflegungsbeauftragten	Sonstige Maßnahmen
			Mensakreis neu gegründet, regelmäßige Treffen	Am Tag "Fest der Vielfalt" werden kulinarische Gerichte aus aller Welt pr
			Arbeitskreis "Gesunde Schule"	Regelmäßige Besuche von Ökotrophologinnen in der 5. Klasse
			Arbeitskreis "gesunde Schule" und Mensakreis	



Fachvortrag

Organisch schloss sich der Fachvortrag an:



Fachvortrag: „Planetary Health Diet: Das ganzheitliche und transformative Konzept zur Ernährungsbildung im schulischen Kontext“

Laureen Kuhl

Ernährungswissenschaftlerin (M.A.) und wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Professur für Versorgungs- und Verbrauchsforschung der Justus-Liebig-Universität Gießen

In ihrem Fachvortrag stellte Frau Kuhl den komplexen Zusammenhang zwischen der individuellen Ernährungsweise und den begrenzten Ressourcen der Erde her und verknüpfte dies inhaltlich mit den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen. Es ist zu konstatieren, dass sich viele dieser Ziele mit denen der Planetary Health Diet decken.

Die Forschungsfrage „Can we feed a future population of 10 billion people a healthy diet within planetary boundaries?“ wurde mit folgender Grafik veranschaulicht:



Figure 1

An integrated agenda for food in the Anthropocene recognizes that food forms an inextricable link between human health and environmental sustainability. The global food system must operate within boundaries for human health and food production to ensure healthy diets from sustainable food systems for nearly 10 billion people by 2050.

EAT. (2020). Summary Report of the EAT-Lancet Commission.



Der Begriff „**Food System**“ bzw. **Ernährungssystem** ist zentral, da dieser drei basale Analysekatoren des Forschungsgebiets - Gesundheit, Umwelt und System - in sich vereint. Die drei Analysekatoren wurden so exemplifiziert, dass der Zusammenhang zwischen der Gesundheit des Individuums und der Gesundheit des Planeten schlüssig nachvollzogen werden konnte.

Um die Relevanz, die Bedeutsamkeit und die Erfolgschancen der Planetary Health Diet aufzuzeigen, wurden aktuelle Studienergebnisse zwischen dem Ressourcenverbrauch (Land, Wasser, Treibhausgasemissionen) bei der Produktion von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln miteinander verglichen. Es kann evidenzbasiert gezeigt werden, dass die Herstellung tierischer Lebensmittel deutlich mehr Ressourcen (Land-, Wasserverbrauch, Treibhausgasemissionen) verbraucht, als die Herstellung pflanzlicher Lebensmittel. Hinzu kommt der Aspekt einer gesunden proteinreichen Ernährung: Viehzucht benötigt weltweit viel Fläche (80 %), stellt aber im Vergleich zu Kulturpflanzen (16 %) verhältnismäßig wenig Energie und Protein bereit.

Im Zuge der Analyse eines besonderen Gesundheitsaspekts, des eigenen Körpergewichts, wurden im Vortrag Daten für Jugendliche und Erwachsene in Deutschland vorgestellt. Demnach haben Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in den letzten Jahrzehnten kontinuierlich zugenommen, sodass heutzutage ca. 20 % der Kinder und Jugendlichen als übergewichtig und/oder adipös einzustufen sind (Fryar et al., 2020).

Welche Daten wurden für Erwachsene erhoben? Nach einer Veröffentlichung des Robert-Koch-Instituts 2021 („Übergewicht und Adipositas“) sind in den Jahren 2019/2020 in Deutschland 46,6 % der Frauen und 60,5 % der Männer von Übergewicht (einschließlich Adipositas) betroffen (RKI, 2021). Insbesondere die damit häufig einhergehenden chronischen Erkrankungen (Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen) sowie eine erhöhte Gesamtmortalität sind für den einzelnen abträglich.

Fazit:

Frau Kuhl resümiert, dass die Planetary Health Diet in ihren Empfehlungen sowohl die planetaren Ressourcen als auch die individuellen Aspekte eines ausbalancierten Ernährungssystems berücksichtigt. Deshalb ging es im nächsten und abschließenden Praxisteil konkret und anschaulich um das sog. Tellerprinzip, das empfohlen wird und individuell leicht umsetzbar ist.



EAT. (2020). Summary Report of the EAT-Lancet Commission.

Tellerprinzip

“Flexitarische Ernährungsweise”

- Angemessene Energiezufuhr
- Vielfalt an pflanzlichen Lebensmitteln
- Geringe Menge an tierischen Lebensmitteln

Tipp: Begleitinformationen zum Tag der Schulverpflegung 2022 „Vegetarische Gerichte aus aller Welt“

<https://lehrkraefteakademie.hessen.de/schulverpflegung-und-ernaehrungsbildung/veranstaltungen-und-aktionen/tag-der-schulverpflegung/aktionen-und-materialien>

22

Fachliche Inhalte des Impulsvortrages wurden unter anderem folgender Literatur entnommen:

Fryar C.D., Carroll M.D., Afful J. (2020). Prevalence of overweight, obesity, and severe obesity among children and adolescents aged 2–19 years: United States, 1963–1965 through 2017–2018. NCHS Health EStats.

RKI. (2021). Übergewicht und Adipositas. (Abgerufen am 05.09.2023). [RKI - Themenschwerpunkt Übergewicht und Adipositas](#)

RKI. (2023). Themenblatt: Adipositas. (Abgerufen am 05.09.2023). [RKI - Adipositas - Themenblatt: Adipositas](#)

Impulse aus der Praxis und schulformbezogener Austausch

Nach diesem fachlichen Input ergriffen die Teilnehmenden die Chance zur Erörterung unterschiedlicher Fragen und zur kritischen Diskussion im Plenum. Der dann eingeblendete Zwischenstand der Ergebnisse wurden durch das Graphic Recording veranschaulicht.

Unter der Fragestellung: „**Wie kann zukunftsfähige Ernährung(-sbildung) in der Schulverpflegung gelingen?**“ wurden dem Teilnehmerkreis durch Jessica Füger (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen) und Silke Bell (Landeskoordination Hessische Umweltschulen und BNE) anregende Praxisbeispiele aus unterschiedlichen Schulformen in Hessen vorgestellt.

Inspiration und Austausch können Sie unter der Rubrik „**Schulische Beispiele gelingender Praxis**“ unter folgendem Link finden: [Praxisbeispiele | Lehrkräfteakademie.hessen.de](#)

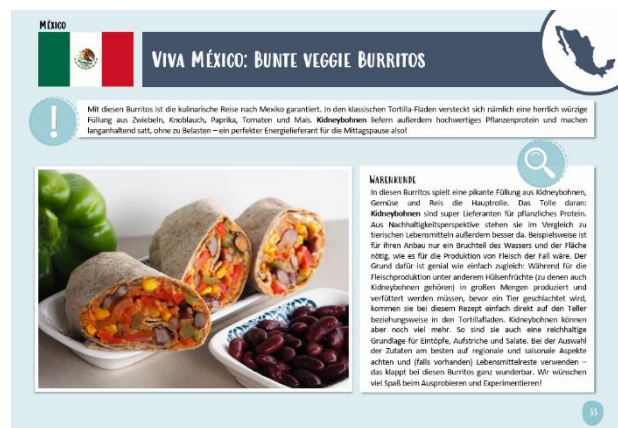
Hier finden Sie Erfahrungsberichte von und Einblicke in Schulen, die sich auf den Weg machen hin zu einer etablierten Schulverpflegung und Ernährungsbildung.



Im Vortrag konnte des Weiteren aufgezeigt werden, dass es vielfältige Arten und Weisen gibt das Thema nachhaltigere Ernährung in den schulischen Kontext zu integrieren. Von zentraler Bedeutung sei es dabei alle Beteiligten an einen Tisch zu holen und den Austausch z. B. in einem Mensakreis zu fördern. Neben regelmäßigen Fortbildungen für Lehrkräfte, Caterer und Schulträger sollten ernährungsbildende Maßnahmen im Unterricht, der Mensa und an außerschulischen Lernorten verankert werden. Zentral sei darüber hinaus der Einbezug der Elternschaft sowie der Schülerinnen und Schüler.

Jessica Füger und Silke Bell konnten aufzeigen, welche Bedeutung die Ernährungsweise unserer Gesellschaft einnimmt und warum es sinnvoll ist, sich in der Schule mit zukunftsrelevanten Fragestellungen auseinanderzusetzen und Schülerinnen und Schülern Handlungskompetenzen und Selbstwirksamkeit zu vermitteln.

Weitere Informationen rund um die Bedeutung einer pflanzenbetonten Ernährungsweise, Chancen für die Schulgemeinde, Tipps für die Praxis und Rezeptinformationen finden Sie in der [Begleitinformation zum hessischen Tag der Schulverpflegung 2022](#).





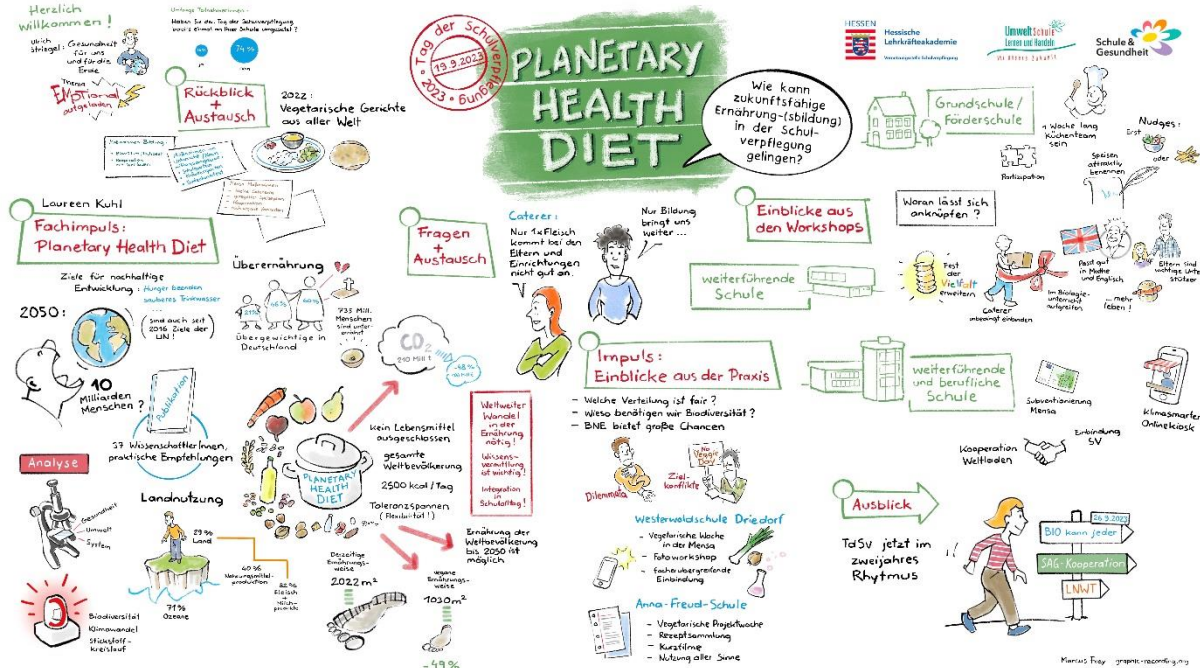
Nach diesem reichhaltigen Input ging es in die konstruktiv-kreative Phase des schulformbezogenen Austausches, um über den Transfer in die Praxis der eigenen Schule nachzudenken. In drei schulspezifischen Arbeitsgruppen wurden die bisher gebotenen Impulse erörtert und unterschiedliche Umsetzungsvisionen ausgetauscht. Im Folgenden sind die entsprechenden Ergebnisse aus den drei schulspezifischen Arbeitsgruppen abgebildet.

☰ Schulformbezogener Austausch und Ideensammlung zur Umsetzung: Wie kann zukunftsfähige Ernährung(-sbildung) in der Schulverpflegung gelingen?

Grundschule/Förderschule	Weiterführende Schule	Weiterführende und berufliche Schule
<p>1 Woche lang Küchenteam sein 🔍</p> <p>1 Woche lang Kochteam (kocht täglich für alle das Essen inkl. Speiseplanerstellung, kochen, etc.) nach DGE. (6-7 Schülerinnen alle Altersklassen, mit 1 Lehrkraft und Küchenkraft): Mittagessen & Frühstück (Clevere Esszimmer) https://www.cleveres-esszimmer.de/</p> <p>Tipp: Fachtag Schüler kochen und Schülerfirma am 22.11. und 23.11.23: https://lehrkraefteakademie.hessen.de/schulverpflegung-und-ernaehrungsbildung/veranstaltungen-und-aktionen/landesweites-netzwerktreffen-schule-isst-vielfaeltig/anmeldung</p> <p>Fachinfo Schüler kochen für Schüler: https://lehrkraefteakademie.hessen.de/schulverpflegung-und-ernaehrungsbildung/fachinformationen-und-praxisorientierte-hilfen/fachinformationen-und-praxisnahe-hilfen/schueler-kochen-fuer-schueler</p>	<p>Fest der Vielfalt erweitern um (vegetarische) Gerichte aus aller Welt 🔍</p> <p>Planetary health dieth im Fachunterricht thematisieren (fächerverknüpfend): Biologie, Mathematik, Gesellschaftswissenschaften, Englisch 🔍</p> <p>Ernährungsthemen im Unterricht (Tierhaltung etc) und Mensa aufeinander abstimmen, Ernährungsbildung und Schulverpflegung Hand und Hand gehen lassen 🔍</p> <p>Eltern und SuS als wichtige Akteure einbeziehen, ebenso Caterer und Schulleitungen 🔍</p> <p>wirtschaftliche Aspekte der Caterer berücksichtigen (wirtschaftlich angewiesen auf die Akzeptanz des angebotenen Essens) 🔍</p> <p>Frühstücksangebot; Obst & Gemüse ist gratis 🔍 Regel kostet mehr / teurer</p> <p>Probierschälchen & Kontinuität 🔍 Angebote zum Probieren auf längeren Zeitraum, so dass immer wieder probiert werden kann</p>	<p>Programm "Klimafrühstück" 🔍 https://www.verbraucherzentrale-hessen.de/wissen/bildung-he/unterrichtsmaterial-klimafruehstueck-65135</p> <p>Schulformübergreifende Workshops 🔍</p> <p>Subventionierung von Mensaverpflegung als Anreiz für SuS, das Mensaangebot zu nutzen --> Konkurrenzfähigkeit zu außerschulischen 🔍</p> <p>Einbindung von SuS-Vertretung (SV): Umfrage gerichtet an SuS zu Präferenzen bzgl. Mensaangebot 🔍</p> <p>Online-Checkliste zur Überprüfung von Schulkiosk (Klimasmarter Schulkiosk - Verbraucherzentrale) 🔍 https://www.verbraucherzentrale-hessen.de/klimasmarter-schulkiosk-79051 https://www.verbraucherzentrale-hessen.de/checkliste-klimasmarter-schulkiosk</p> <p>Kooperationen mit Weltladen: Workshops zum Thema Klimagerechtigkeit 🔍 zum Beispiel in Kooperation mit dem Weltladen</p> <p>Prinzip der kleinen Schritte 🔍</p> <p>Schulleitung mit ins Boot holen 🔍</p>
<p>Elternstammtische 🔍 Eltern mit ins Boot nehmen. Die unterschiedlichen Hintergründe der Eltern mit berücksichtigen. Aufklärungsarbeit bei Eltern nötig.</p> <p>Clevere Esszimmer 🔍 Informationen und Angebote (Coaching und Qualifizierungsangebot zum Verpflegungsbeauftragten): https://www.cleveres-esszimmer.de/</p> <p>Elternabende zum Thema Ernährung anbieten auch in Verbindung mit dem Caterer 🔍 Dreieck: Schule / Eltern / Caterer berücksichtigen Methode: Dreieck der Gemeinsamkeiten: https://lehrkraefteakademie.hessen.de/sites/lehrkraefteakademie.hessen.de/files/2022-12/dreieck_der_gemeinsamkeiten.pdf</p> <p>Praxisleitfaden Miteinander im Dialog inkl. arbeitsleitende Materialien: https://lehrkraefteakademie.hessen.de/schulverpflegung/praxisorientierte-hilfen-tips/praxisleitfaden</p>		
<p>Speisen attraktiv benennen und entsprechende Fotos 🔍 aus Kohlrabi werden Zauberstäbchen,</p> <p>Angebot attraktiv gestalten/Nudging 🔍 Burger statt standardmäßig mit Pommes gibt es den Burger mit Salat und nur auf Wunsch mit Pommes. Beispiel Bananenmilch mit roten Früchten = rote Bananenmilch</p> <p>Nudging - Fachinformation und praxisnahe Hilfen: https://lehrkraefteakademie.hessen.de/schulverpflegung-und-ernaehrungsbildung/fachinformationen-und-praxisorientierte-hilfen/nudging-in-der-gemeinschaftsverpflegung</p>		

Graphic Recording 2023

Der im Anschluss eingeblendete Stand der Veranstaltungsinhalte wurde durch das Graphic Recording veranschaulicht.



Sie sind herzlich eingeladen sich in regelmäßigen Abständen über die Veranstaltungen in [VNS-Veranstaltungsplaner](#) zu informieren. Die ersten Termine stehen bereits fest!

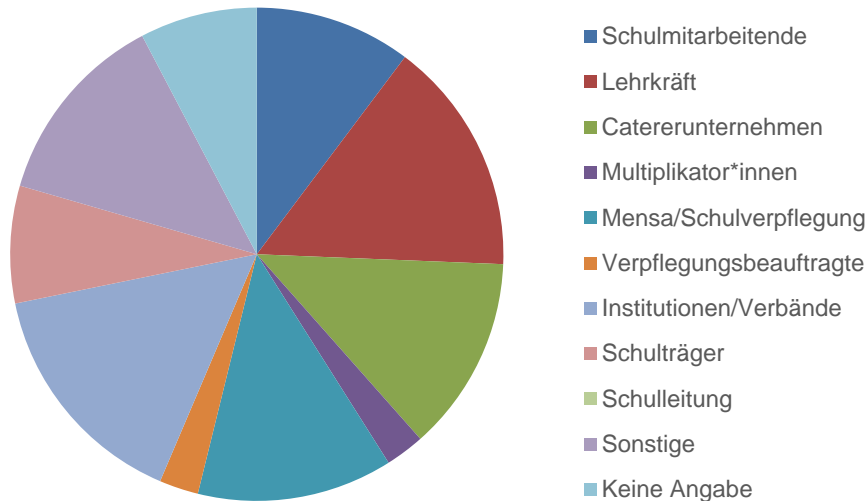
Teilnehmende

Insgesamt haben sich an diesem Tag jeweils über 30 Teilnehmende zu der Online-Veranstaltung zugeschaltet – darunter Schulträger, Schulleitungen, Lehrkräfte, Schulgesundheitsfachkräfte, Multiplikatoren und Multiplikatorinnen, sozialpädagogische Fachkräfte, Personen aus dem Ganztags sowie weitere Interessierte:



Funktionsbereiche

Teilnehmendenzahl = 39



Eindrücke der Teilnehmenden

Einige gute Ideen, bei der Berufsschule Kooperationen einzugehen. Vielen Dank!

Ich nehme mit, wie wichtig es ist, alle Akteure mit einzubinden, um Akzeptanz zu schaffen. Wir stehen hier noch ganz am Anfang und werden wohl einen Mensakreis benötigen, um zu starten.

Vielfältiger Input, gute Impulse und Anregungen, wie das Thema bearbeitet und umgesetzt werden kann, z. B. in der Projektwoche, mit dem Mensateam usw.

Immer am Thema bleiben und daran arbeiten!

Kooperation zwischen Mensa und Lehrkraft:

Fächerverknüpfung, Aktionstag, Aktionswoche, Gerichte aus aller Welt, Klimafrühstück.

Es bedarf sehr viel Aufklärungsarbeit seitens der Eltern. Viele Ideen erhalten, wie man in kleinen Schritten das Thema umsetzen kann.

Abschluss und Ausblick

Wie die Eindrücke der Teilnehmenden zeigen, konnte der Tag der Schulverpflegung 2023 mit seinen interessanten und informativen Fachvorträgen und Workshops viele Anregungen für den Schulalltag anstoßen. Darüber hinaus konnten sich die Teilnehmenden austauschen und vernetzen.



Weitere Veranstaltungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung:

Sie möchten weitere Veranstaltungen zu den Themen Schulverpflegung und Ernährungsbildung besuchen? Schauen Sie hierfür gerne in unseren [Veranstaltungskalender](#) oder melden Sie sich für den [Newsletter](#) an, um keine Veranstaltung mehr zu verpassen.

Für die Anmeldung zum Newsletter für Bildung für nachhaltige Entwicklung senden Sie eine E-Mail an sike.bell@kultus.hessen.de

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

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

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Jessica Füger

Tel.: 069 / 38989 367

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

Landeskoordinatorin Hessische Umweltschulen & Bildung für nachhaltige Entwicklung

Silke Bell

Tel.: 0611 / 815-1361

E-Mail: 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.