

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Newsletter März 2024

Aktuelles Seite 2

Neuigkeiten rund um die VNS:

- Schulische Beispiele gelingender Praxis – Neues Interview online
- Tag der Schulverpflegung – Ein neues Konzept

Veranstaltungen Seite 4

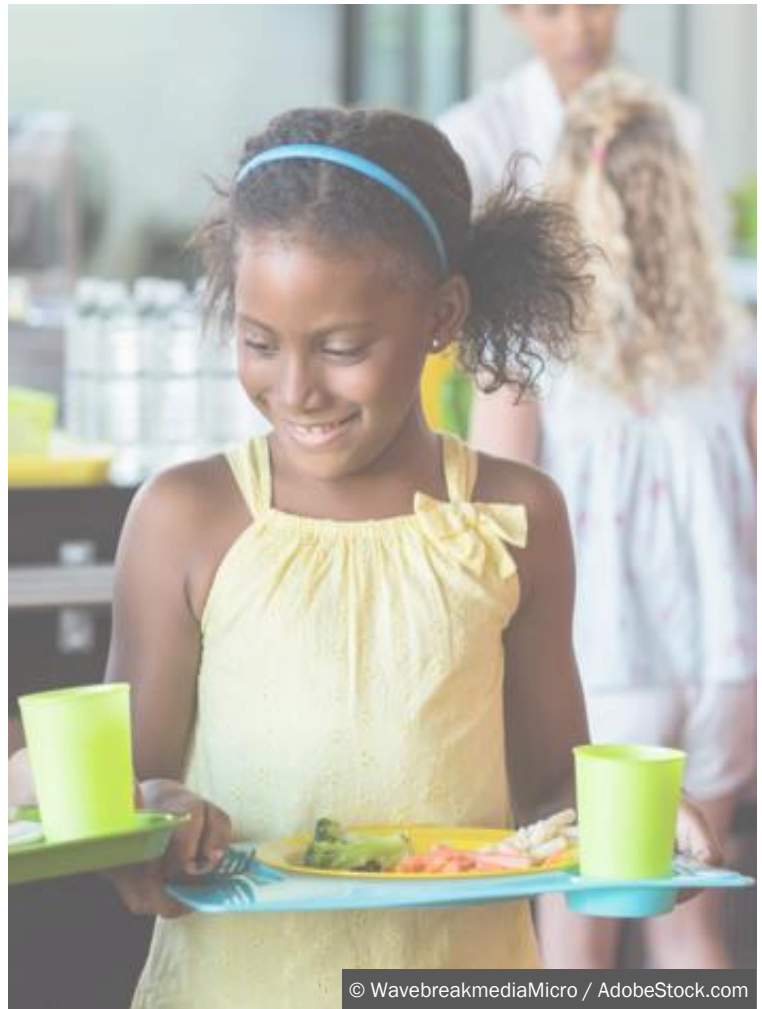
Wir freuen uns, Sie in einer unserer vielfältigen Veranstaltungen begrüßen zu dürfen! Seien Sie gespannt, was wir für Sie vorbereitet haben und informieren Sie sich [hier](#), welche Themen Sie erwarten.

Angebote Seite 5

Aktuelle Angebote zur Unterstützung für Schulen:

- Webseminarreihe: Beschaffung von Schulverpflegung – Professionell und sicher einkaufen
- Arbeitsgemeinschaft Natur- und Umweltbildung
- Schulgesundheitsfachkräfte in Hessen

Rezept Seite 8



© WavebreakmediaMicro / AdobeStock.com

„Kräuter-Fächerkartoffeln mit selbstgemachtem Bohnen-Dip“

Zum Ausprobieren & Nachkochen!

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

Der Frühling kommt und auch wir begrüßen Sie zu unserem ersten Newsletter des Jahres. Mit unserem März-Newsletter informieren wir Sie über Angebote zur Unterstützung und geplanten Veranstaltungen bis Juni 2024. Des Weiteren laden wir Sie herzlich zum Ausprobieren eines neuen Rezepts ein.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern.
Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Aktuelles aus der VNS



■ SCHULISCHE BEISPIELE GELINGENDER PRAXIS – NEUES INTERVIEW ONLINE



Regional, saisonal, nachhaltig und lecker - das sind die Pausenbrote an der Elisabethenschule in Frankfurt am Main. In einem eintägigen Workshop werden die Schülerinnen und Schüler dazu befähigt ein Bewusstsein für die Umweltauswirkungen unserer Lebensmittel zu entwickeln. Wie die Umsetzung gelingt und auch eine Avocado auf dem Brot erlaubt ist, verrät Toni Hofmann, die Verpflegungsbeauftragte.

Ein neues Interview in der Rubrik „[Beispiele gelingender Praxis](#)“ ist online!

Die Verpflegungsbeauftragte der Elisabethenschule in Frankfurt am Main Frau Toni Eva Hofmann gibt in diesem Interview einen Einblick in die vielfältigen Angebote der Ernährungsbildung an der Schule. Neben Treffen des Mensa-Ausschuss organisiert sie Kompetenzschulungen für Fachpersonal und Projekttag wie z. B. einen Workshop zum Thema regionale und saisonale Pausenbrote.

Neugierig geworden? Zum gesamten Interview geht es hier: [Nachhaltige Pausenbrote – ein Workshop an der Elisabethenschule zur Bewusstseinsbildung | Lehrkräfteakademie.hessen.de](#)



Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen! Schauen Sie auch gerne in die anderen Beispiele gelingender Praxis und entdecken Sie vielfältige Erfahrungsberichte, Ideen und bewährte Konzepte, die dazu beitragen, dass Schülerinnen und Schüler nicht nur Wissen über gesunde Ernährung erlangen, sondern diese auch im praktischen Alltag anwenden können.

Nutzen Sie die Möglichkeiten zum persönlichen Erfahrungsaustausch über die angegebenen Kontaktdaten.

**Vielfalt
schmecken
+ entdecken**

Tag der
Schulverpflegung

[illegible]

Newsletter 03/2024

Veranstaltungen

■ RÜCKBLICK: TAG DER ERNÄHRUNGSBILDUNG 2024

„Außerschulische Kooperationen und Schulgarten“ zu diesen Themen fand am 20. und 21. Februar 2024 die digitale Veranstaltung zum **8. Tag der Ernährungsbildung** statt. Hierzu hatten die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen und die Landeskoordination Hessische Umweltschulen sowie Bildung für nachhaltige Entwicklung Schulgemeinden, Caterer, Schulträger und alle Interessierten eingeladen.



Der Schwerpunkt an Tag 1 lag auf dem Thema der außerschulischen Kooperationen. Ein Fachvortrag verdeutlichte, dass Kooperationen für Schulen sowohl für den Unterrichtsalltag als auch den Ganztagsbereich wertvolle Unterstützung sein und Schülerinnen und Schüler über den Unterricht hinaus Erfahrungen sammeln können. Aufgezeigt wurden weitergehend Gelingensbedingungen und Herausforderungen für die Zusammenarbeit und die vielfältige Anzahl an Angeboten durch z. B. die BNE-Netzwerke in Hessen. Im Anschluss stellten sich verschiedene Initiativen und Netzwerke als mögliche Kooperationspartner vor und standen den Teilnehmenden für Fragen und zur Vernetzung zur Verfügung.

Am zweiten Fachtag lag der Fokus auf dem Thema Schulgarten. Sowohl durch den Fachvortrag, als auch durch die Vorstellung des Praxisangebots und der Workshops wurde deutlich, dass ein Schulgarten auf vielfältige Art und Weise von der Schulgemeinde genutzt werden kann und eine Bereicherung darstellt.

In Kürze erscheint die Dokumentaton des Fachtags auf unserer Webseite, in dieser wurden alle Fachvorträge, Praxisangebote und Workshops zusammengefasst. Bis dahin können Sie sich in unserem [Veranstaltungsarchiv](#) einen Überblick über vergangene Termine und Themen verschaffen.

Herzlichen Dank an alle Referierenden und Teilnehmenden für Ihre vielfältigen und spannenden Beiträge!

■ VERANSTALTUNGSPLANER



Zur **Informationen** und **Vernetzung** von Praktikerinnen und Praktikern bieten wir vielfältige Fortbildungsangebote, Fachtagungen, Workshops und Netzwerktreffen an. Unterstützt werden wir hierbei von unseren Kooperationspartnerinnen und -partnern. 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

Angebote

■ WEB-SEMINARREIHE: BESCHAFFUNG VON SCHULVERPFLEGUNG – PROFESSIONELL UND SICHER EINKAUFEN

Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule

Schüler und Schülerinnen, die mit Freude an der Schulverpflegung teilnehmen, sind bestens auf die vielfältigen Anforderungen des Schulalltags vorbereitet. Viele Akteure tragen zum Gelingen einer guten Verpflegung bei. Schulträger bzw. Träger der Ganztagsbetreuung setzen den Rahmen für Schulen und Verpflegungsdienstleister und übernehmen damit eine zentrale Schlüsselrolle.

Der Prozess der Beschaffung ist komplex und erfordert spezifisches Fachwissen. Zunehmende Anforderungen an Schulverpflegung wie z.B. steigende Kosten, Aspekte der Nachhaltigkeit oder sich ändernde Ernährungsempfehlungen sind zu berücksichtigen. Zudem liegen vielfach sehr individuelle Rahmenbedingungen und Ansprüche innerhalb von Kommunen und Gemeinden, aber auch in den einzelnen Schulen vor. Eine professionelle und effiziente Beschaffung berücksichtigt all diese Aspekte. Damit haben Träger wesentliche Einflussmöglichkeiten auf die Qualität und Akzeptanz des Verpflegungsangebotes.



Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) bringt mit der Web-Seminarreihe „Beschaffung von Schulverpflegung“ in kompakter und digitaler Form aktuelles Wissen und Hilfestellung zum Beschaffungsmanagement von Schulverpflegung direkt zum Träger. Kommen Sie mit den Experten live, interaktiv und ortsunabhängig in den Austausch. Die Anforderungen an Verpflegung ändern sich stetig, ob die aktuelle Kostendynamik im Kontext von steigenden Lebensmittel- und Energiepreisen oder der zu erwartende Mehrbedarf im Rahmen des Ganztagsausbaus. Mit dem Wissen aus der Web-Seminarreihe können Mitarbeitende professionell auf Herausforderungen reagieren und vorausschauend ein qualitativ hochwertiges Verpflegungsangebot sicherstellen.

Die fünfteilige Seminarreihe unterstützt Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in der effizienten und bedarfsgerechten Gestaltung der Beschaffung von Kita- bzw. Schulverpflegung. Ausgewiesene Experten informieren live zu allen relevanten Aspekten: von der rechtssicheren Vorbereitung bis zur Vertragsdurchführung. Aktuelle Themen werden ebenso wie Aspekte der Nachhaltigkeit oder der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kita bzw. Schule ausführlich erläutert und individuelle Fragen der Teilnehmenden beantwortet.

Die einzelnen Web-Seminare sind in sich thematisch geschlossen sowie frei wähl- und kombinierbar. Alle fünf Web-Seminare geben zusammen einen aktuellen und lückenlosen Überblick über das Beschaffungsmanagement von Kita- bzw. Schulverpflegung. Weitere Informationen und Anmeldung unter [Beschaffung von Schulverpflegung - Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule \(nqz.de\)](https://www.nqz.de/Beschaffung-von-Schulverpflegung)

Die Arbeitsgemeinschaft Natur- und Umweltbildung (ANU) Hessen, als Dachverband für Natur- und Umweltbildungseinrichtungen sowie freiberufliche Umweltbildnerinnen und -bildner, engagiert sich aktiv für eine nachhaltige Entwicklung. Auf der [Website](#) finden Interessierte detaillierte Informationen zu den vielfältigen Angeboten, die die ANU Hessen und ihre Mitglieder von der frühkindlichen Bildung über die Schulzeit bis zur beruflichen Ausbildung, Hochschul- und Erwachsenenbildung bereithalten.

Die Programme der ANU Hessen decken einen breiten Bereich ab und legen unter anderem Wert auf Themen der nachhaltigen Ernährungsbildung. Hierzu gehören Aspekte wie Konsumverhalten und Fairer Handel, die einen zentralen Platz in den Angeboten einnehmen.

Im Schuljahr der Nachhaltigkeit, einem Projekt des Hessischen Umweltministeriums, bietet die ANU Hessen das Thema "Ernährung und nachhaltiger Konsum" für Grundschulen und die 5./6. Klasse an. Schülerinnen und Schüler reflektieren ihre Ernährungsgewohnheiten, führen einen "Lebensmittel-Check" durch und erkunden Themen wie Fairer Handel, globale Ernährungsgewohnheiten und CO₂-Bilanz von Lebensmitteln. Sie entwickeln konkrete Handlungsoptionen für eine gerechte und nachhaltige Ernährung. Informationen unter [Schuljahr der Nachhaltigkeit \(hessen-nachhaltig.de\)](#).

Mit einem [analogen und digitalen Wimmelbild](#) hat die ANU Hessen im Rahmen des Förderprojektes Regionale Netzstelle Nachhaltigkeitsstrategien West (kurz RENN.west) ein Bildungsmaterial für Grundschulen und Sek I geschaffen, das Themen der nachhaltigen Ernährung im Kontext der Sustainable Development Goals am Beispiel eines Vereinsfestes anspricht. Das Wimmelbild inklusive Leitfaden zur Nutzung (z. B. im Sportunterricht) kann kostenlos heruntergeladen oder im blended learning Format eingesetzt werden. Einen Auszug aus dem Wimmelbild sehen Sie rechts.



Für weiterführende Informationen, Anfragen oder eine Zusammenarbeit besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie uns unter kontak@anu-hessen.de (+49 1575 8489235) oder direkt Carmen Maier per E-Mail unter carmen.maier@anu-hessen.de bzw. telefonisch unter 0151-21 22 07 69.

Zusätzlich haben Interessierte die Möglichkeit, den Newsletter der ANU Hessen zu abonnieren, um regelmäßig über aktuelle Projekte, Veranstaltungen und Materialien rund um das Thema BNE und Umweltbildung informiert zu werden: [Newsletter – ANU-Hessen](#). Auch auf Instagram sind wir unter @anuhessen zu finden.

SCHULGESUNDHEITSFACHKRÄFTE IN HESSEN

Der Einsatz von schuleigenen Pflegekräften (Schulkrankenschwester bzw. School Nurse) hat in vielen Ländern bereits eine lange Tradition. In den USA und Großbritannien gibt es bereits seit Anfang des 20. Jahrhunderts School Nurses. Die Schule ist eine Lebenswelt, die für die gesundheitliche Entwicklung von Schülerinnen und Schülern von zentraler Bedeutung ist. Mehr als jedes sechste Kind bzw. Jugendlicher bewältigt einen Schultag mit Heuschnupfen (8,8 %), Neurodermitis (7 %) oder Asthma bronchiale (3,5 %). 16,9 % der Kinder- und Jugendlichen zeigen psychische Auffälligkeiten und bedürfen punktueller oder dauerhafter Unterstützung in der Schule. Das Angebot einer gesundheitlichen Betreuung leistet einen Beitrag zur gesundheitlichen Chancengleichheit und Bildungsgerechtigkeit im Setting Schule. Speziell für chronisch kranke und behinderte Schülerinnen und Schüler steht häufig schulintern nicht die notwendige Unterstützung zur Verfügung. Nicht selten hängt für Eltern von chronisch kranken Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit einer beruflichen Tätigkeit nachzugehen vom Angebot der gesundheitlichen Betreuung in der Schule ab. Insbesondere vor dem Hintergrund der Entwicklung hin zum Ganztags bedeutet dies für Schulen ein zunehmendes Maß von Verantwortung auch für die gesundheitlichen Belange für Schülerinnen und Schüler. Hier ergänzen und koordinieren die Schulgesundheitsfachkräfte im multiprofessionellen Schulteam verschiedene Angebote und Leistungen.

Die Aufgaben von Schulgesundheitsfachkräften sind breit gefächert und werden schulspezifisch an Bedarf und im Umfang angepasst:

- Gewährleistung einer Erstversorgung von erkrankten und verletzten Personen auf dem Schulgelände
- Unterstützung bei der Früherkennung von möglichen gesundheitlichen Entwicklungsstörungen
- Gesundheitsförderungs- und Präventionsprojekte
- Unterstützung der Lehrkräfte bei unterrichtsbegleitenden, bereits bewährten und qualitätsgesicherten Präventionsprojekten
- Optimierung der gesundheitlichen Kompetenz von Lehrkräften, Eltern, Schülerinnen und Schülern
- Unterstützung von chronisch Kranken und Kindern mit Beeinträchtigungen sowie von Schülerinnen und Schülern nach krankheitsbedingter längerer Abwesenheit
- Ansprech- und Vertrauensperson

Schulgesundheitsfachkräfte leisten mit diesem Aufgabengebiet einen wichtigen Beitrag um Schule insgesamt zu einer gesundheitsfördernden Lebenswelt zu entwickeln. Mit Umsetzung einer Akutversorgung und einer gesundheitlichen Versorgung auf dem Schulgelände stellen sie einerseits eine kompetente Versorgung als auch eine hohe Teilnahme am Unterricht sicher. Sie sind verantwortlich für die schulweite Umsetzung von Programmen z. B. zur Förderung von körperlicher Aktivität, gesunder Ernährung und psychischer Gesundheit in der Schule. Schulgesundheitsfachkräfte beraten Schülerinnen und Schüler individuell, um ihre spezifischen Gesundheitsbedürfnisse und Sorgen anzusprechen und lotsen an Fachpersonen und vorhandene Angebote. Dabei stellen sie Zugang zu relevanten und verständlichen Gesundheitsinformationen her, die auf das Alter und die Entwicklungsstufe der Schülerinnen und Schüler zugeschnitten sind. Dies kann die Unterstützung bei der Bewältigung von gesundheitlichen Problemen wie z. B. chronischen Erkrankungen, die Initiierung eines gesunden Schulfrühstücks oder Unterstützung des Unterrichts mit einer Lehrkraft umfassen. Schulgesundheitsfachkräfte arbeiten dabei eng mit Lehrkräften, Eltern und Gesundheitsdiensten wie z. B. den örtlichen Gesundheitsämtern zusammen.

Beschäftigt werden Schulgesundheitsfachkräfte in Hessen über die staatlichen Schulämter. Das Land Hessen baut das Programm im Schuljahr 2023/2024 sukzessive auf insgesamt 50 Schulen verteilt auf ganz Hessen aus. Das Programm wurde umfangreich wissenschaftlich evaluiert. Weitere Informationen zum Programm, wissenschaftlichen Evaluationen und Gutachten finden Sie unter <https://hage.de/arbeitsbereiche/gesund-aufwachsen/schulgesundheitsfachkraefte/>.

Rezept im März

„Unsere
aromatischen
Kräuter-
Fächerkartoffeln
- simpel,
einfach und
super lecker.“

*Im Auftrag der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Hessen:
Simonetta Zieger*

■ MINI-WARENKUNDE – KRÄUTER IN TOPF UND FREILAND

Kräuter sind immer eine gute Idee. Mit ihren verschiedenen Aromen verleihen sie vielen Gerichten den geschmacklichen Feinschliff. Schöner Nebeneffekt: Dank ihrer Inhaltsstoffe sind Küchenkräuter echtes Superfood und können sogar Beschwerden lindern.

Beispielsweise schmeicheln Salbei, Basilikum, Estragon sowie Majoran der Verdauung, während Thymian und Rosmarin positive Effekte auf die Atemwege haben und Pfefferminze gegen Übelkeit helfen kann. Sie sehen: Gegen fast alles ist ein Kraut gewachsen bzw. können Sie eines wachsen lassen – nämlich ohne viel Platz und Equipment, einfach auf dem Fensterbrett.

Am schnellsten klappt das mit gekauften Kräuter-Töpfen aus dem Super- oder Baumarkt bzw. Gartencenter. Pflanzen Sie Ihre vorgezogenen Kräuter zuhause oder in der Schule am besten in einen größeren Topf und lockern beim Umtopfen den Wurzelballen vorsichtig mit den Fingern auf. Das regt das Wachstum an. Die Fensterbank in Küche oder Klassenzimmer ist der perfekte Ort für Kräuter: Lichtdurchflutet und in Reichweite zum regelmäßigen Gießen. Wer eigene Pflänzchen ziehen möchte, kauft entweder entsprechende Samen oder lässt einzelne Kräuterstiele in einem Glas mit Wasser Wurzeln bilden, bevor sie ebenfalls in einen Topf mit (Kräuter-)Erde umziehen.

Während Kräuter ganzjährig auf dem Fensterbrett wachsen können, reicht die Freiland-Saison von Frühjahr bis Herbst. Achten Sie daher bei der Gartenplanung darauf, ob es sich um ein- oder mehrjährige Kräuter handelt. Denn während Koriander, Dill, Basilikum und Kapuzinerkresse sich nach einer Saison für immer verabschieden, können Thymian, Rosmarin und Salbei über viele Jahre hinweg geerntet werden.

Noch mehr Anregungen, Ideen und Tipps für kleinere Gärtner-Projekte sowie größere Aktionen im Rahmen der Klima- und Ernährungsbildung mit Schülerinnen und Schülern [finden Sie hier](#).

■ KRÄUTER-FÄCHERKARTOFFELN MIT SELBSTGEMACHTEM BOHNEN-DIP



© Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Kartoffeln: Ein Lebensmittel, unzählige Möglichkeiten. Wer Abwechslung zu traditionellen Gerichten wie Kartoffelsuppe, -gratin und -brei oder auch Knödel, Pommes und Co. sucht, sollte sich unsere aromatischen Kräuter-Fächerkartoffeln nicht entgehen lassen – simpel, einfach und super lecker. Dazu gibt's einen selbstgemachten Bohnen-Dip, der mit reichlich Pflanzenprotein punktet. **Guten Appetit!**



ZUTATEN

Zubereitungszeit: 45 Minuten + 50 Minuten Backzeit

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Kräuter-Fächerkartoffeln:

2 kg mittelgroße Kartoffeln (vorwiegend festkochende Sorte)
2 EL frische, gehackte Kräuter (z. B. Rosmarin oder Thymian)
½ TL Salz
4 EL Rapsöl

Für den Bohnen-Dip:

500 g gegarte, weiße Bohnen (z. B. aus dem Glas)
1 große Knoblauchzehe
2 EL Tahin (Sesammus)
1 EL Olivenöl
2-3 EL heller Balsamicoessig (alternativ: Apfel- oder Weißweinessig)
½ TL Kreuzkümmel
½ TL Salz
1 TL gemahlener Pfeffer
1 EL geröstete Sesamsamen (optional)

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln gründlich putzen und quer einritzen, sodass feine, zusammenhängende Scheiben entstehen. Am besten klappt das mithilfe zweier Kochlöffel als Schneidehilfe: Stiele parallel zueinander auf die Arbeitsplatte legen, Kartoffeln nacheinander mittig platzieren und mit einem Messer einritzen.
2. Geschnittene Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech nebeneinanderlegen. Kräuter, Salz sowie Rapsöl zu einer Marinade mischen und die Kartoffeln damit einpinseln. Ggf. die einzelnen Kartoffelschichten vorsichtig auseinanderziehen, um die Marinade besser zu verteilen.
3. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze anschalten (Vorheizen ist nicht nötig) und die Fächerkartoffeln auf mittlerer Schiene 40 bis 50 Minuten goldbraun backen.
4. In der Zwischenzeit Bohnen abschütten und abtropfen lassen. Knoblauch abziehen und fein hacken bzw. pressen. Bohnen, Knoblauch, Tahin, Olivenöl, Essig, Kreuzkümmel, Salz sowie Pfeffer zu einem cremigen Dip pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz noch esslöffelweise Wasser untermischen.
5. Bohnen-Dip mit allen verwendeten Zutaten abschmecken, mit Sesamsamen toppen und zusammen mit Fächerkartoffeln servieren.

Tipp: Wer getrocknete Bohnen selbst kocht, lässt diese vorab über Nacht in Wasser einweichen. Anschließend können die Hülsenfrüchte abgeschüttet und in frischem Wasser ca. 1 Stunde gegart werden. Ohne vorheriges Einweichen verdoppelt sich die Garzeit.

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 Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (HMKB) und das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) gefördert und unterstützt.